

hvorvidt der er fremkommet noget, der nødvendiggør en saadan Skærpelse. Er der ikke det, er der jo ingen Grund til at indføre ny Forholdsregler, der paalægge de handlende mere Bogføring end nødvendigt. At man har inddraget Brugsforeningerne, finder jeg derimod ganske naturligt; naar de forhandle Margarine i større Portioner, er der jo ingen Grund til at fritage dem for de samme Forpligtelser som de almindelige handlende.

Saa komme vi til § 7. — § 7 indskrænker det Procentantal Smørfedt, der maa tilsættes Margarine. Jeg kan heller ikke se, der er nogen Grund til at gøre det. Det er meget muligt, at der herhjemme produceres meget lidt Margarine, som der tilsættes 15 pCt. eller indtil 15 pCt. Smørfedt, men der er jo ingen Grund til at paalægge Margarinefabrikanterne, at de ikke maa lave saa god Margarine, som de have Lyst til. Naar vi nu i den bestaaende Lov ere naaede ned til 15 pCt., er Forholdet jo det, at man formodentlig den Gang har ment, at naar Procentindholdet ikke var større, var der ingen Fare for, at Varen kunde forveksles med almindeligt Smør. Saa vidt mig bekendt, har der vistnok heller ikke vist sig nogen stor Vanskelighed ved at paavise, om en Vare var Margarine eller Smør; og vi have jo i hvert Tilfælde faaet et Hjælpemiddel dertil ved det lille Lovforslag, vi vedtog i 1905, hvor det blev paalagt Margarinefabrikanterne at anvende et bestemt Røbestof i Margarinen, saaledes at det var lettere at skelne den fra Smør og paavise eventuelle Blandinger af Margarine i Smørret. Dernæst har man i § 7 forbudt at blande Smør og Margarine i de Forretninger, der handle med disse Varer, efter at der er solgt Margarine til Kunderne. Det er naturligvis rigtigt, naar man i Bemærkningerne til Lovforslaget henviser til, at der foreligger Andragender i saa Henseende fra de handlende, men det er vel lige saa rigtigt, at naar en Del af de handlende er begyndt med at foretage disse Blandinger, er det for at imødekomme Kundernes Ønske, og jeg kan ikke se nogen Grund til, at man forbyder Blandingen, naar denne foregaar i Kundernes Overværelse og efter vedkommendes Ønske; saa foregaar der jo ikke nogen Forfalskning. Det er jo altsaa en Tjeneste, de handlende gøre Kunderne.

I § 8 forbydes det paa samme Maade de handlende at farve Margarinen for deres Kunder. Nu siger den ærede Ordfører for Reformpartiet, der før talte, at de, der

ere Forbrugere af Margarine, jo kunne købe Smør og Margarine og blande det selv i det Forhold, de ønske. Ja, det kunne de naturligvis gøre; de kunne ogsaa købe Farve eller faa den leveret gratis og saa farve den selv hjemme. Men for det første er det nu ikke alle, der have særlig Øvelse i at ælte og farve Smør og Margarine, saa det kan nok være, det bliver gjort nok saa godt og nok saa pænt, naar det maa udføres af de handlende, og jeg ser ikke nogen Grund til at indføre nogen Skærpelse i saa Henseende; da der ikke er henvist til, at der er sket nogen Skade ved den Praksis, der Tid efter anden har udviklet sig, at man foretager dette i de Forretninger, hvor man handler med Margarine.

§ 9 indeholder ikke nogen Ændring af Loven. § 10 skærper Reglerne om, at Smørtilvirkning og Handel med Smør og Margarineproduktion og Handel ikke maa finde Sted i de samme Ejendomme. Det er vistnok en ganske fornuftig Foranstaltning. Naar man i det hele taget skal lovgive paa dette Omraade, er det vel nok rigtigt, at man søger at skaffe sig saa stor Garanti som muligt for, at disse to Virksomheder ikke foregaa i alt for intim Berøring med hinanden, hvad der jo lettere vil bevirke, at Forfalskninger ville finde Sted. Vi komme saa til §§ 11 og 12, der omhandle Margarineost. Der er nemlig i § 12 indført en Del Forandringer med Hensyn til Margarineost, saaledes at den nu stilles omtrent noget lignende som Margarinen. Der er de samme Forpligtelser til Anmeldelse, det samme Antal Pund skal bogføres osv., og man har ogsaa der en Bestemmelse om, at Ministeren kan forbyde Udførsel, ligesom Handel med Margarineost paa Torve og fra Skibe er forbudt. Nu synes jeg ikke, der er det samme Forhold mellem Margarineost og almindelig Ost som mellem Margarine og almindeligt Smør. Der er vel Ostesorter, som Margarineosten maaske kan være en Konkurrent til, men i det væsentlige vil Margarineosten vel blive en Forbedring af den almindelige Mejeriost, der nu fremstilles af Centrifugemælk, og at man forbedrer denne Ost ved at tilsætte et fremmed Fedtstof som Margarine, synes jeg ikke, at man i og for sig kan have noget imod. Jeg synes heller ikke, det har samme Betydning med Hensyn til Udførselen, om vi producere Margarineost, som det har, at vi producere og udføre Margarine, idet vor Udførsel af Ost her fra Landet er saa forsvindende lille, om der