

Forhold vedrørende denne Ordning, som jeg vil henlede Opmærksomheden paa, som jeg tror har almindelig Interesse og efter min Mening vil kunne bidrage til at løse dette Spørgsmaal paa en praktisk og tilfredsstillende Maade. Det er Fremstillingen af det saakaldte Krigssmør. Jeg ser saaledes paa Sagen, at Spørgsmaalet om Smørret ikke er et Spørgsmaal om Fedtkalorier i tilstrækkelig Mængde til Befolkningen, men et Spørgsmaal om de nødvendige Smøremidler til Brødet, fordi der jo helst skal noget Smør paa Brødet, for at man kan spise det i tilstrækkelig Mængde og paa den sundeste og bedste Maade. Jeg ser saaledes paa Sagen, at hvordan man end vil ordne Forholdet, vil de økonomisk daarligst stillede i vort Samfund aldrig kunne faa deres nødtørfte Fedtbehov tilfredsstillet gennem lurmærket Smør — det maa ske paa anden Maade, navnlig gennem Flæsk og Fedt. Det siges, at hvis man nu gaar til en Rationering af Smørret, vil Husmødrene selv kunne forarbejde deres Ration, saaledes at den strækker til i længere Tid, og det kan naturligvis mange Husmødre gøre, navnlig Husmødre paa Landet, hvor man har de Naturprodukter ved Haanden, som skal blandes i Smørret, men mange Husmødre har ikke og kan ikke faa disse Produkter og har ikke Tid og Lejlighed til at gøre det paa en saadan Maade, at der kommer et velmagende Produkt ud deraf. Jeg tror derfor, det bør stærkt overvejes, om ikke en fabrikmæssig Fremstilling af et „Krigssmør“ var en praktisk Fremgangsmaade. Hvad Indholdet af dette Smør skulde være, maatte saa nærmere fastsættes; jeg mener, at det burde indeholde en 40—50 pCt. Fedtstof. Den billige Margarine indeholder vel en 20—21 pCt. Vand, og det fineste Mejerismør maa ikke indeholde over 16 pCt. Vand; man kunde vel saa som Grænse for dette Krigssmørs Vandindhold sætte en 25—26 pCt. — Resten skulde saa være andre af Mælkens Bestanddele, Ostestof og Mælkesukker.

Jeg har haft Lejlighed til i min egen Husholdning at smage Produkter af denne Art, som jeg har faaet sendt fra to Mejerier i Vendsyssel, Pandrup og Serridslev. Det var overordentlig velmagende Produkter med et smukt Udseende og en Smag, der holdt sig frisk i en Uges Tid. De var efter min Mening ubetinget bedre end Margarine, saa de i Virkeligheden i en almindelig borgerlig Husholdning kan erstatte Smør. Der er endvidere i forskellige Byer, f. Eks. i Aalborg, i stor Udstrækning af Forretnings-

folk fremstillet et „Krigssmør“ indeholdende Kartoffelmel, Majsmel og andet lignende. Det er blevet meget solgt, men det er ingenlunde saa godt som det, Mejerierne har fremstillet, men naturligvis er det bedre end ingen Ting. Denne Fremstilling er jo nu forbudt, uden at jeg er klar over hvorfor, og jeg vil haabe, den bliver sat i Gang igen. Naturligvis maa der indrettes en Kontrol, saa man faar Garanti mod Forfalskninger, men paa den anden Side maa der være et vist Spillerum for de forskellige Metoder, de forskellige Mejerier kan betjene sig af — det kan neppe blive helt ens alt sammen.

Jeg er tilbøjelig til at tro, at man ved Fremstilling af et saadant Krigssmør helt vilde kunne undgaa Rationering af Smør. Hvis man nemlig regner med, at hvert Individ skal have 250 g Smør ugentlig, og der deraf laves et „Krigssmør“ af den Sammensætning, jeg før skitserede, kommer man op paa en 5—600 g Smørestof ugentlig, hvad der vil være mere end rigeligt regnet efter det sædvanlige Forbrug, og der vil altsaa ikke gaa mere Smør med til at fremstille det end det Kvantum, Rationerne skal lyde paa. Der burde saa sættes en fast Pris paa det, og de, der vilde købe rent lurmærket Mejerismør for at tilfredsstille deres Trang til Luksus paa dette Omraade, skulde betale den højeste Markedspris, som kan opnaas ved Eksport. Det er mig bekendt, at et af de Mejerier oppe i Vendsyssel, som har fremstillet dette Produkt, har tjent, jeg tror, det er 600 Kr. ugentlig, fordi alle Mejeriets Interessenter og Smørkøbere forsynede sig med Produktet, saa at der derved blev saa meget mere lurmærket Smør til Eksport. Men selv om man mener det nødvendigt at gaa til en Rationering af Smør; maa Krigssmørret ogsaa kunne falde ind derunder, idet Smørmærkerne maatte kunne give Ret til enten f. Eks. 250 g Smør eller 5—600 g „Krigssmør“. Jeg tror, at det i mange Husholdninger vil volde Husmødrene meget stor Ulejlighed og Vanskelighed at faa en lille Smørration til at slaa til, og at det derfor er et almindelig udbredt Krav i Hjemmene, jeg gør mig til Talsmand for, naar jeg henleder den højtærede Indenrigsministers Opmærksomhed paa dette Forhold og opfordrer ham til ved den endelige Ordning at tage det under nøje Overvejelse. Baade Hjemmene, Landboerne og Mejerierne har en meget stor Interesse deri, og jeg tror, der er en praktisk Mulighed for at løse Smørspørgsmaalet ved en kontrolleret fabrikmæssig Fremstilling af denne Vare.