

fremSAT imod den, var, at den ikke var blevet benyttet. Men da Venstre havde overtaget Regeringen, blev der igen rørt ved Blandingsparagraffen. I 1907 gennemførtes en ny Margarine-lov, i hvilken man — under Hensyn til, hvad der var almindeligt i Udlandet — nedsatte Blandingsprocenten fra 15 til 10. I Løbet af 20 Aar havde Folketingets Venstre altsaa i to 10-aarige Perioder nedsat Blandingsprocenten fra 50 til 15 og 10. Siden da er der ikke rørt ved denne Grænse. Da Landbrugsminister Anders Nielsen fremsatte sit Forslag i 1912, og da den radikale Regering fremsatte sit under Krigen, blev der ikke rørt ved Blandingsprocenten. Først nu foreslaas det at nedsætte den til 3; et Tal, som intet tidligere Forslag har haft. Det laveste Tal, der nogen Sinde tidligere har været nævnt, er 5.

Man kunde nu spørge: hvilken Betydning har Smørfedt for Margarine? Det har den Betydning, at det giver Margarine Aroma, idet det fratager Raastoffet dets Karakter af en Fedtmasse. Jo mere Smørfedt, der er i Margarine, des bedre er den og des mere velsmagende. Den er tillige des mere nærende. I Svejs er der derfor, efter hvad jeg har set oplyst i Bilagene til et tidligere Lovforslag, paabudt en Grænse for Smørfedt, som man ikke maa komme under. Og den ligger saa højt som 30 pCt. Naar Smørfedt gør Margarine ikke blot mere velsmagende, men ogsaa mere nærende, beror det paa et bestemt Forhold, der tilmed nu gør det mere nødvendigt end nogen Sinde at tilføre Margarine rigeligt Smørfedt. Der er et Stof, Vitaminer, som er uundværligt for Organismen, og som vi tilfører den gennem vore Næringsmidler. Af disse Vitaminer, om hvilke jeg for at kunne udtale mig med Sikkerhed har søgt Oplysningen hos Biologen, Lederen af Patologisk Institut, Professor Oluf Thomsen, findes der tre Arter, som benævnes A, B og C. Den for Legemet vigtigste, A, findes i store Mængder i Mælkens Fedtstof. Den findes altsaa ogsaa i Fløde og Smør, men ikke i skummet Mælk. Den findes tillige i Oksetalg, men derimod absolut ikke i Plantefedt og for øvrigt heller ikke i Svinefedt. Oprindeligt lavede man Margarine af Talg, men fra omkring 1908 begyndte man at anvende Plantefedt som Raastof, og dette er trængt saa sejrrigt frem, at der for Tiden kun fremstilles meget lidt Margarine af dyriske Raastoffer. Nu bestaar jo den brede Befolknings Ernæring hovedsagelig af Rugbrød samt tidligere Smør, nu Margarine, skummet Mælk, Kartofler, Svinefedt og Flæsk, hvortil kommer Gryn, Kaal og Ærter eller andre mindre

væsentlige Stoffer; men mellem disse Næringsmidler er det næsten udelukkende Margarine, der har afløst Smørret, som skal skaffe Organismen de nødvendige Vitaminer. Saa længe Margarine lavedes af Talg, havde den Vitaminerne i sit Raastof, men nu, da den laves af det i øvrigt saa udmærkede Plantefedt, skal den have Vitaminerne ved en Tilsætning af Smørfedt, og derfor vil en Nedsættelse af Smørfedtprocenten ramme Befolkningens Ernæring føleligt. Efter hvad Professor Thomsen har meddelt mig, er man ved Undersøgelser blevet klar over, at mange Sygdomme skyldes vitaminløs Ernæring, og man har navnlig i den senere Tid paavist, at en bestemt ret udbredt Øjensygdom skyldes vitaminfattig Ernæring. Og den vitaminfattige Ernæring gaar baade ud over Børn og voksne.

Det er i rigtig Forstaaelse af dette Forhold, at Margarineindustrien har søgt at forbedre Margarine ved Tilsætning af en større Smørfedtprocent. Jeg har allerede omtalt, at Mønstedts Fabrikker, medens Talg endnu var Hovedmassen af Raastofferne til Margarine, fremstillede Margarine med en Smørfedtprocent af 10. Sidste Efteraar bragte flere Fabrikker en ny Sort Margarine paa Markedet med en Smørfedtprocent af 10, og denne Smørfedtprocent var fremkommet ikke blot ved den sædvanlige Kærning i Mælk, men ogsaa derved, at der yderligere var tilsat Produktet Smør, saaledes at man naaede op til Lovens Grænse. Denne Plante-margarine med 10 pCt. Smørtilsætning syntes udmærket egnet til at skabe sig Yndest hos Befolkningen, og den var bedre egnet end de mindre smørfedtholdige og dermed ogsaa vitaminfattigere Sorter til at give Befolkningen en virkelig Erstatning for Smør. Jeg ved ikke, om man kan formode, at det er disse smørfedtholdigere Sorters Fremkomst og deres voksende Yndest hos Publikum, der har sat Skræk i Andelsmejerierne. Der gik i det mindste kun et Par Maanedes Forløb før For mændene for Mejeriforeningerne paa et Møde rejste Spørgsmaalet om Smørfedts Iblanding i Margarine, og nu opstillede man det Krav, at Farveforbudets Ophævelse, som tidligere af Venstres Landbrugsminister var foreslaaet uden Betingelser, skulde betinges af et Forbud mod Iblanding af Smørfedt i Margarine, og det er dette Krav fra Mejerierne, som er gaaet over i Lovforslaget. Hvis man søger efter Ord til Protest herimod, saa kan man finde dem ved fra Arkivet at fremtage alle de Protester, der lød fra Venstre under den store Smørkrig. Jeg henleder navnlig Opmærksomheden paa en Tale af den højt-