

Bemærkninger til foranstaaende Lovforslag.

I Rigsdagssamlingen 1927—28 blev der, jfr. Rigsdagstidenden for 1927—28, Tillæg A. Sp. 3663 ff., af Regeringen i Landstinget fremsat Forslag til Lov om Tillæg til Lov af 12. April 1911 om Handel med Smør og fremmede Landbrugsprodukter m. m., og et af Landstinget nedsat Udvalg afgav den 3. April d. A. en Beretning, hvoraf fremgaar, at det ikke lykkedes Udvalget at tilendebringe sit Arbejde inden Rigsdagssamlingens Slutning.

Forslaget fremsættes nu i samme Skikkelse som i forrige Rigsdagssamling, og de dertil hørende Bemærkninger findes optrykt nedenfor.

For ca. 2 Aar siden blev de første Anlæg til Fremstilling af Flødeis (Ice-Cream) paabegyndt her i Landet efter mere moderne Metoder, og efter de foreliggende Oplysninger findes der endnu saadanne Anlæg paa 26 Mejerier og 6 Margarinefabrikker, medens 6 Anlæg enten maa betegnes som Specialfabrikker eller er knyttet til anden Virksomhed, saasom Isværk eller Bryggeri. I Betragtning af den korte Tid, hvori disse Anlæg har været i Drift her i Landet, har de faaet en ret betydelig Produktion, og Produktet har i udstrakt Grad fortrængt den tidligere i Smaavirksomheder fremstillede, i Iskageboder forhandlede Vare, der ofte var fremstillet af en fedtfattig Mælkeblending, tilsat Cremepulver og Fyldstoffer (Mel eller lignende). Ligeledes har Produktet tildels fortrængt den af Konditorier og andre tidligere fremstillede Konditoris, herunder „Iskager“, „Vanilleis“ og lignende. Konditorier og Iskageboder har saaledes i større eller mindre Grad hver paa sit Omraade maattet opgive Konkurrencen med den nye Vare og er gaaet over til at forhandle denne.

Som Varens Betegnelse antyder, er den et frosset Produkt, hvis Hovedbestanddel er Fløde (eller Mælk), og hertil er som oftest tilsat kondenseret sukret Skummetmælk eller Mælkepulver, Rørsukker, Gelatine, Smagsstoffer og i nogle Tilfælde Æg. Efter de amerikanske Metoder holdes Blandingen bl. a. af Hensyn til fuldstændig Opløsning af Sukker m. m. oftest opvarmet i ca. $\frac{1}{2}$ Time til ca. 63° C., hvorefter Blandingen homogeniseres, saaledes at

Fedtkuglerne knuses og Flødeafsætning undgaas. Blandingen afkøles derefter til 5° C. og henstilles ca. 1 Døgn til „Modning“. Endelig fryses Blandingen under Omrøring, hvorved der indpiskes Luft, saaledes at Rumfanget forøges i ganske væsentlig Grad (med 80—100 pCt.), og Produktet henstilles saa i ca. \div 20° C. til „Hærdning“. Denne Fremstillingsmetode er den for Tiden hyppigst anvendte, men Varen kan i øvrigt ogsaa fremstilles paa andre Maader.

Naar henses til den Udvikling, Produktionen af Ice-Cream har antaget i De forenede Stater i Nordamerika i den sidste Snes Aar, i 1909 solgtes saaledes 350 Millioner Liter Ice-Cream, medens der i 1920 blev solgt 11—1200 Millioner Liter, samt til den hastige Udvikling, Fremstillingen af dette Produkt har haft her i Landet i Løbet af det sidste Aar, maa man antage, at denne Udvikling vil fortsættes, og Mejeribrugget bliver derfor gennem den til Produktet medgaaende Fløde interesseret i Produktets Fremstilling, og i særlig Grad hvis Produktet bliver udført, hvilket, saa vidt vides, er Tilfældet med det i Canada fremstillede. Der er da ogsaa overfor Landbrugsministeriet blevet fremsat Indstilling fra De danske Mejeriforeningers Fællesorganisation om at træffe Bestemmelser vedrørende denne Produktion, og man maa, uanset at Justitsministeriet i Medfør af § 7 i Lov af 18. April 1910 om Undersøgelse af Levnedsmidler m. m., for saa vidt angaar Forhandling her i Landet af Produktet, vilde kunne fastsætte saadanne Bestemmelser, dog anse det for rigtigst, ogsaa af Hensyn til en mulig Udførsel af Produktet, at disse træffes gennem Landbrugsministeriet, der gennem Smør-, Margarine- og Oste-kontrollen har Adgang til at kontrollere Bestemmelsernes Overholdelse.

Ved Fremstillingen af Flødeis spiller Raaprodukternes Værdi ikke en saa afgørende Rolle som ved Fremstillingen af Mejeriprodukter i øvrigt, og dette sammenholdt med, at Priskonkurrencen for Produktets Vedkommende endnu synes at holdes indenfor rimelige Grænser, har haft til Følge, at de egentlige Flødeisfabrikker hidtil har holdt et ret højt Fedtindhold i