

[Orla-Jensen.]

Mayonnaise, for hvilken der i Udlandet findes store Fabrikker, er ligeledes en Fedtemulsion, men en Fedtemulsion, der slet ikke angaar dette Lovforslag, i alt Fald ikke angaar Landbrugsministeriet. Og endelig skulde Lovforslaget ogsaa omfatte kunstig skummet Mælk, f. Eks. skummet Soyamælk, og dette Produkt kan man dog ingenlunde betegne som en Fedtemulsion. Jeg synes, det vilde være rigtigt, at man straks fik bestemte Betegnelser for disse Produkter. Jeg ved, at i Norge bruger man Ordet Cremin for Kunstfløde, ligesom man her bruger Ordet Margarine for Kunstsmør. Hvis vi var blevet ved at kalde Margarine for en Fedtemulsion, vilde det have skadet dette Produkt. Jeg kunde tænke mig, i Analogi med Margarine, at kalde den kunstige Mælk og Fløde for Margamælk og Margafløde. Maaske kan der fremkomme et bedre Forslag, men jeg siger det for dog at foreslaa noget, hvori der er en vis naturlig Sammenhæng, saa man forstaaer, hvad Talen er om.

Jeg skal for øvrigt ikke opholde mig mere ved dette Lovforslag om Kunstmælk og Kunstfløde, før vi har faaet nogle nærmere Oplysninger af den højtærede Landbrugsminister om, hvilke Forholdsregler man tænker at komme med. Jeg skal derimod gaa over til det næste Forslag, Lovforslaget om Flødeis. Egentlig synes jeg, dette Lovforslag er overflødigt, naar det lige omtalte Lovforslag giver Landbrugsministeriet Hals- og Haandsret ikke blot over Erstatningsmidler for Mælk og Fløde, men ogsaa over Produkter, fremstillede heraf.

Lovforslaget begynder med en Uhyrlighed, der overgaar alt hvad jeg endnu har set i dansk Lovgivning. Bortset fra nogle uvæsentlige Ord staaer der nemlig til at begynde med: „Ved Flødeis forstaaes i denne Lov, . . . ethvert . . . Produkt, hvori Mælk . . . udgør en væsentlig Bestanddel, og som udleveres i frossen Tilstand.“ Der staaer ganske vist Mælk eller Fløde, men det siger jo netop, at Fløde ikke behøver at indgaa deri. Hvis der havde staaet Mælk og Fløde, vilde det sige, at Fløde skal indgaa deri. Efter min Mening er det et langt større Bedrageri at sælge Mælk som Fløde, end det er at sælge Kunstfløde som Fløde; thi det fremmede Fedtstof, der er tilsat Kunstfløden, har dog nogen Værdi.

Efter Ordlyden virker Lovforslaget stik imod Hensigten. Det bidrager ikke til at skaffe klare Linier, det giver faktisk Lov til, at Mælk i frossen Tilstand kan sælges som Fløde — vel at mærke, denne Ret er forbe-

holdt Mejerierne. Denne Uhyrlighed er ikke blot gaaet upaataalt igennem Landbrugsministeriet, men gennem to — jeg vil ikke sige grundige, men langvarige Udvalgsbehandlinger i Landstinget. Dette viser ret Svagheden ved vort parlamentariske Styre. Ved den lige og almindelige Valgret maa Sagkundskaben selvfølgelig altid komme i Mindretal i en hvilken som helst Sag, og naar saa yderligere Udvalgene sammensættes efter bestemte politiske Rammer, kan det jo hænde, at den Smule Sagkundskab, der findes i Tinget, overhovedet ikke kommer med i Udvalgene.

Jeg forstaaer meget vel, at det har voldet Vanskeligheder at finde et dansk Udtryk for det nye Produkt Ice-Cream, Ligefrem at oversætte Ice-Cream ved Iskrem. hvad der vilde være det naturligste, har ingen Interesse for Mejerierne, thi paa Dansk behøver Kram ikke at have noget som helst med Fløde at gøre, det kan betyde alt muligt. Det er som Regel en eller anden smørelseagtig Masse. Vi har Æggekram, og vi har Sukkerkram i Cremechokolade — og vi har endelig Skokram. Men Ice-Cream kan under ingen Omstændigheder oversættes ved Flødeis, selv om man straks i Definitionen vilde fastslaa, at dette Produkt skal indeholde mindst 12 pCt. Mælkefedt, saaledes som den amerikanske Ice-Cream i Regelen gør. Vi er her nede paa et Fedtindhold, der nærmest svarer til det, der findes i Konditorernes almindelig Vanilleis. Ved Flødeis, ogsaa kaldet Parfait, har man her i Landet fra gammel Tid forstaaet et Produkt, fremstillet af Piskefløde med flere eller færre Æggeblommer, et Produkt, der mindst indeholder dobbelt saa meget Fedt som Ice-Cream. Jeg skal yderligere fremhæve, at hvis der til Flødeis er anvendt mange Æggeblommer, der som bekendt indeholder 30 pCt. fedtagtige Stoffer, er en væsentlig Del af Fedtet i Flødeisen ikke Mælkefedt, og Flødeis i gammel Forstand kan derfor efter den højtærede Landbrugsministers strenge Retningslinier overhovedet ikke fremstilles paa Mejerierne og endnu mindre paa Margarinefabrikkerne.

Naar Hovedhensigten med det foreliggende Lovforslag er at sikre Mejerierne et Monopol paa at lave Ice-Cream, hvorfor saa ikke oversætte Ice-Cream ved Mejeriis? Saa kan dog ingen gøre Mejerierne Retten stridig.

Jeg forstaaer heller ikke den lille Ændring, der er foretaget i Landstinget, gaaende ud paa, at af de Lokaler, der anvendes til Ice-Creamfabrikation, skal specielt