

stemmelser bringes til Anvendelse paa Overtrædelser af de i Medfør af denne Lov fastsatte Bestemmelser. Overtrædelserne straffes, for saa vidt der ikke herved efter den øvrige Lovgivning er forskyldt større Straf, med Bøder fra 20 til 2 000 Kr. Bøderne tilfalder Statskassen.

§ 4.

Denne Lov, der ikke gælder for Færøerne, træder straks i Kraft, dog at Bestemmelsen i § 1, 4de Stykke, først træder i Kraft den 1. Oktober 1930.

Bemærkninger til foranstaaende Lovforslag.

I Rigsdagssamlingen 1927—28 blev der, jfr. Rigsdagstidende for 1927—28, Tillæg A., Sp. 3663 ff. af Regeringen i Landstinget fremsat nærværende Lovforslag. Det af Landstinget nedsatte Udvalg naaede ikke at afgive Betænkning, og Regeringen fremsatte derfor paany Lovforslaget i Rigsdagssamlingen 1928—29, jfr. Rigsdagstidende for 1928—29, Tillæg A., Sp. 3463 ff. Landstingets Udvalg afgav Betænkning den 27. Februar 1929, og Lovforslaget blev derefter med en enkelt Ændring oversendt til Folketinget, hvor det imidlertid ikke blev færdigbehandlet paa Grund af Folketingets Opløsning.

Det Forslag, der nu fremsættes, indeholder med enkelte Ændringer, for hvilke man nedenfor skal gøre Rede, de samme Bestemmelser som fornævnte Forslag.

Til § 1.

For ca. 4 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 nu saadanne Anlæg paa 38 Mejerier og 8 Margarinefabrikker, medens 9 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 Smaavirksom-

heder tilvirkede, i Iskageboder forhandlede Vare, der ofte var tilvirket af en fedtfattig Mælkeblending, tilsat Cremepulver og Fyldstoffer (Mel eller lignende). Ligeledes har Produktet tildels fortrængt den af Konditorier og andre tidligere tilvirkede 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 Rumpfandet forøges i ganske væsentlig Grad (med 80—100 pCt.), og Produktet henstilles saa i ca. \div 20° C. til „Hærdning“. Denne Tilvirkningsmaade er den for Tiden hyppigst anvendte, men Varen kan i øvrigt ogsaa tilvirkes paa andre Maader.

Naar henses til den Udvikling, Produktionen af Ice-Cream har antaget i De