

Margarinelovgivningen i Danmark og i andre Lande.

Foredrag i Nationaløkonomisk Forening den 23. November 1905.

Af

Harald Faber.

Maa jeg begynde med en lille Historie: Om Morgenen siger Urtekræmmeren til sin Svend: »John, har Du husket at komme Sand i Sukkeret og Vand i Brændevinen«. Hvorpaa John svarer, at det har han husket. »Skal vi saa holde Morgenbøn«, siger Principalen.

Fra gammel Tid har Forfalskning af Levnedsmidler været almindelig i England. Og dette Land har ogsaa været det første til at lovgive paa dette Omraade ved Lov af 1876. Uden at udtale mig om, hvor vidt man i Danmark har været mere ærlig, er det i alt Fald sikkert, at Danmark staar langt tilbage m. H. t. Lovgivning mod Forfalskning af Levnedsmidler i Almindelighed. Derimod var Danmark først paa Pletten med en Lov til Beskyttelse af Smørret overfor det i sin Tid fremkomne Kunstsmør.

Det er ret ejendommeligt, at mellem de mange Forfalskninger af Levnedsmidler er denne ene: Forfalskning af Smør, eller Forveksling af Smør med

Kunstmør, bleven gjort til Genstand for en speciel Lovgivning. Det synes at kræve en Forklaring, og den findes sikkert i det væsentlige deri, at intet andet Produkt end netop Smør er bleven saa nøje imiteret ved et Kunstprodukt, der under Fabrikationens Udvikling paa flere og flere Punkter har nærmet sig saa nøje til sit Forbillede, det ægte Smør, at det bliver mere og mere vanskeligt at skelne de to fra hinanden.

For at forstaa denne Lighed mellem de to Produkter og de Veje, som Lovgivningen har fulgt, for at holde dem adskilte fra hinanden, vil det være nødvendigt at betragte nærmere Smørrets kemiske og fysiske Sammensætning og Bygning og se, hvorledes Kunstproduktet har søgt at efterligne det naturlige Produkt.

Smør fremstilles som bekendt ved Kærning af Mælk eller Fløde. I Mælk og Fløde findes et Fedtstof tilstede i Form af meget smaa, mikroskopiske Fedtkugler. Ved Kærningen bringes disse til at klæbe sig sammen, og samtidig indesluttet i Mellemlommene mellem de dannede smaa Smørgryn smaa Væskedraaber af Kærnemælken. Naar man i Mikroskopet undersøger Smør, finder man Væskedelene som Smaadraaber; men det er muligt ved særegne Midler at iagttage, at i selve Fedtmassen findes endnu de oprindelige, fra Mælken stammende Fedtkugler. Saaledes er Smørrets Bygning.

Smørfedtets Konsistens er nærmest en Mellemting mellem de haardere dyriske Fedtstoffer, som Talg, og de flydende Planteolier.

Alle Fedtstoffer, baade i Plante- og Dyreriget, ere i kemisk Henseende Forbindelser af Glycerin med Fedtstofsyrer. Af disse Syrer udgøres den største Del

af den flydende Oliesyre og de faste Palmetin- og Stearinsyrer. Jo mere Oliesyre, desto blødere er Fedtet, jo mere Palmetinsyre, desto haardere er det. Smørfedt adskiller sig fra alle andre Dyre- og Plantestoffer derved, at der foruden disse Fedtstofsyrer findes Smørsyre og enkelte andre Syrer, der ere opløselige i Vand og lader sig destillere fra en vandig Opløsning. En Egenskab ved Smørret, som i det praktiske Liv er velkendt og adskiller det fra andre Fedtstoffer, er dets Smidighed, som skyldes dels Fedtets bløde Konsistens, dels selve Smørrets ejendommelige Bygning, der som alt sagt er karakteriseret ved disse to Ting, at Fedtet findes i sin oprindelige Form som mikroskopiske Smaakugler, og at Massen er gennemsat med de smaa, fine Væske-draaber.

Det er altsaa dette Produkt, som man i Margarine-industrien har søgt at efterligne. Som i enhver anden Industri har man først efterhaanden naaet Maalet.

Almindeligt dyrisk Fedt, Talg, findes som et Fedtvæv, hvori Fedtpartiklerne er omgivne af dyriske Hinder. Ved Fremstillingen hakkes det for at bryde Hinderne, smeltes derefter, for at Hinderne og anden Urenhed kan bundfældes, hvorefter det klare Fedt afkøles. Derved bliver det i alle Tiltælde krystalliseret. Det saaledes rensede Fedt, Svinefedt eller Talg, er mer eller mindre haardt, i fast Tilstand altid sprødt og derved forskelligt fra det smidige Smør.

Det første Forsøg paa at fremstille et Fedtstof af Talg, der nærmede sig Smørret, stammer fra Begyndelsen af forrige Aarhundrede, da den bekendte franske Kemiker Chevreul opnaaede en af den store Napoleon derfor udsat Præmie. Chevreul's Fremgangs-

maade gik ud paa følgende: Ved at presse det klarede og delvist krystalliserede Fedt lykkedes det ham at adskille den bløde, mere olieagtige Del fra den mere stearinagtige. — Det saaledes fremstillede Produkt, der er omtrent det samme som det, der nu til Dags gaar under Navnet Oleomargarine, benyttedes i Frankrig som Spisefedt. Herved havde man opnaaet at efterligne Smørfedtets Konsistens, men ikke tilsigtet at efterligne Smørrets Bygning.

Det skete derimod ved den Opfindelse af Mège-Mouriès fra 1869, som med Rette anses for den grundlæggende Opfindelse for hele Margarineindustrien. Hans Opfindelse gaar ud paa, ved at emulgere Fedtstoffet med Mælk og derefter samle det igen ved en Kærning, at fremstille et Produkt, der har den for Smørret ejendommelige Bygning, at være gennemsat med meget fine Væskedraaber. Med andre Ord, for at fremstille kunstigt Smør, gik han den Vej, at han først fremstillede Kunstfløde ved at sammenrøre eller emulgere Fedtet med Mælken, og denne flødeagtige Blanding blev derefter kærnet paa sædvanlig Maade. Det saaledes fremstillede Produkt, Margarinen, er ganske særlig af den Grund smørlignende, at det har Smørrets ejendommelige Bygning, dermed dets Smidighed og tildels dets Smag, idet det paa Tungen gør nogenlunde samme Indtryk som Smør. Det fremkom første Gang i Danmark paa Industriudstillingen i Aarhus 1876. Opfindelsen vakte ganske overordentlig Opsigt i alle Lande, hvilket bl. a. gav sig Udslag i de talrige Legender og Historier, der hurtigt bredte sig om Produktet. Man fortalte, at Margarine var fremstillet af det Mudder og Slam, der afsatte sig paa Pælene i

Themsen og ved andre Storbyer og at det bestod af gammelt Køkkenaffald. Andre fortalte, at man i en Margarinefabrik af Vanvare havde spildt noget Væske paa Støvlerne, og det havde straks ædt sig igennem Læderet, og lignende. Man anede, hvad Udviklingen tilfulde har bekræftet, at der her var gjort en virkelig stor Opfindelse, og de der var interesseret i det rene Produkt, søgte ved saadanne Røverhistorier at komme det nye Produkt tillivs.

Hvorfor Margarinen er saa meget bedre end Svinefedt, Oksetalg o. s. v., som dets store Udbredelse uigendriveligt har bevist, at det er, er man vist ikke klar over. Da Fedtstoffer ved Fordøjelsen bliver emulgerede, kunde det se ud, som om Margarinens Fremstilling af en Emulsion ikke blot giver det Smørets karakteristiske Bygning, men ogsaa delvis dets Letfordøjelighed.

Det var særlig i Holland, at den nye Industri slog Rod, og kolossale Formuer blev tjente ved Fabrikationen, ikke mindst derved, at Kunstproduktet, alene eller blandet med Smør, blev afsat og udført som Smør. I Begyndelsen var det langtfra vanskeligt at skelne de to Produkter. Det første Kunstsmør var nemlig fuldt af Fedtkrystaller, og det var derved let kendeligt under Mikroskopet. Men det lykkedes for en Del at fjerne denne Mangel ved Produktet. Naar Fedtstoffet nemlig under Fabrikationen var emulgeret med Mælk, lod man det løbe ud og møde en kraftig Strøm af Isvand. Derved blev de i Mælken udrørte smaa Fedtkugler afkølede saa hurtigt, at de ikke fik Tid til at krystallisere, men stivnede i Kugleformen ligesom Mælkekuglerne. Man maatte da tage Kemien til Hjælp for

at skelne de to Produkter fra hinanden. Og det lykkedes en tysk Kemiker i London, Otto Hehner, at angive en ret let Metode til at skelne dem, som snart blev videre udviklet af andre, og som er baseret paa den Omstændighed, at Smørfedt indeholder omtrent 5 % opløselige Fedtstofsyrer, som ikke findes i andet dyrisk eller Plantefedt. I Begyndelsen gik man ud fra, at Smørfedtets Indhold af disse Syrer var nogenlunde konstant, og enhver større Afvigelse fra den antagne Sammensætning betragtedes derfor som en Forfalskning, indtil det ved flere Lejligheder viste sig, at ægte Smør undertiden kunde indeholde en saa ringe Mængde af disse opløselige Syrer, at det i den Henseende ikke adskilte sig fra Blandinger af Smør med større eller mindre Mængder af Margarine. Der er derved opstaaet Vanskeligheder, som det kun delvis er lykkedes at overvinde.

Som Raaprodukter til Margarine anvendes Oleomargarine, Svinefedt og Planteolier, som altsaa blandes og derefter kærnes i Mælk.

Det er imod Misbrug af dette Produkt, Margarinen, og mod Forfalskning af Smør dermed, at man i saa at sige alle Lande har anset sig for berettiget til at vedtage Love, hvorved man har søgt at regulere Tilvirkningen af Margarinen og Handelen dermed. Det var til stort Held for Danmark, at vi fik en Margarine Lov saa tidligt som i 1885, da der endnu ikke var nogen nævneværdig Margarineinteresse her i Landet. Det var meget vanskeligere at faa den langt fuldkomnere Lov af 1888 vedtaget; thi da var Margarine allerede en Vare af Betydning i Landet. Senere er det gaet langt lettere at faa Loven ændret, i 1891, i 1897 og

i 1905 (Tillægsloven), thi det har vist sig, at Margarineindustrien under Loven har udviklet sig saa stærkt som maaske ingen anden Industri her i Landet, fraregnet Landbrugsindustrierne; det har vist sig, at det ingenlunde er nødvendigt for Margarineinteresserne at befatte sig med de mange Bedragerier, som drives i flere andre Lande. I Modsætning hertil er det ejendommeligt, at Margarinekosten ikke kan trives under ganske tilsvarende Lovbestemmelser; den mangler Eksistensberettigelse, da den ikke kan fremstilles meget billigere end det ægte Produkt.

I Holland havde Margarineindustrien faaet en meget stor Betydning, inden man skred til Lovgivning (1889), og det er bl. a. lykkedes den at holde hele Margarinefabrikationen udenfor Kontrollens Virksomhed. Man taler i Holland ikke om Margarine love men om Smørlove, og al Inspektion af et Lokale, over hvis Indgangsdør anbringes et Skilt med Ordet »Margarine«, er udelukket, hvorfor der adskillige Steder, under dette skjærmende Tegn, finder en større fabrikmæssig Smørforfalskning Sted. I flere andre Lande er det lykkedes nogenlunde at holde Smørforfalskningen nede, samtidig med at Margarineindustrien er trivedes godt. Kun i Frankrig synes Lovens Bestemmelser, uden at være strængere end i adskillige andre Lande, at have lagt Margarinen virkelige Hindringer i Vejen; maaske er den Forklaring rigtig, som søger Grunden i Folkets større Kræsenhed.

Vi skal nu se lidt paa de forskellige Lovbestemmelser. Der er jo enkelte Lande, som Kanada og Finland, hvor man har overhugget den gordiske Knude ved at erklære »rent Land« og forbyde al Fabrikation og Indførsel af Margarine. Det er en virksom, men

kostbar Maade at beskytte Smørret paa; det er ikke blot dyrt for Landet i sin Helhed, men specielt for de mindre bemidlede, hvem man berøver et billigt Næringsmiddel. Jeg antager, at Spørgsmaalet om rent Land ikke mere kan siges at være aktuelt i Danmark. Maaske den vigtigste Bestemmelse i den danske Lov er den, der i 1888 indførte en selvstændig Kontrol, hvorved den danske Lov fik et Forspring fremfor andre Landes Love. Thi selv hvor man i andre Lande har en Kontrol, er denne oprettet som Kontrol med Levnedsmidler i Almindelighed, eller beskæftiger sig, som i England, med mange andre Opgaver som Tilsyn med Vægt, Sundhedsvæsen og meget andet. Imidlertid gør der sig Bestræbelser gældende i flere Lande for at faa en mere virksom Kontrol.

De andre Særbestemmelser falder i forskellige Grupper. Man søger at gøre det lettere at skelne mellem Smør og Margarine, og det paa to Maader, dels saaledes, at det almindelige Publikum skal sættes i Stand til at kende de to Varer fra hinanden, dels saaledes, at Kontrollen og kemiske Fagmænd skal lettes i deres Arbejde for at skelne mellem dem.

Det første opnaas ved en Række Bestemmelser om Mærkning af Fustager og Indpakningspapir, samt Opslag i Salgslokalerne med Ordet »Margarine«. Dette fordres saa at sige i alle Lande. I Danmark og Sverig har man desuden paabudt, at Fustagerne skal have en oval Form, hvorimod man i Tyskland, Belgien og Østerrig har foreskrevet, at Margarinefustagerne skal mærkes med en bred, rød Stribe paa tværs. Det er en stor Fordel, at man i Danmark forlanger, at Margarine skal holdes i Margarinefustager og ikke tages

ud før ved Detailsalget. I Frankrig og Østerrig forlanges, at Margarinen, naar den udtages af Margarinebeholderne, straks skal pakkes i mærket Papir, saaledes at Margarine, der henligger umærket, skal anses for ulovligt at være udbudt til Salg som Smør. Noget lignende gælder forøvrigt i England. I nogle Lande som Belgien, Østerrig og Rusland forbydes det at sælge Smør og Margarine i samme Butik. Margarine spiller iøvrigt en yderst ringe Rolle i Rusland, idet der dér er Indførselsforbud, og der findes, saa vidt mig bekendt, kun en mindre Margarinefabrik, i Moskow.

De nævnte Bestemmelser tilsigter at lette det for Konsumenterne at kende Smør fra Margarine. Men man har ønsket at lette dette yderligere ved at forbyde, at Margarinen farves i Lighed med Smør. Dette er som bekendt sket i den danske Lov af 1888, hvor der sættes en bestemt Farvetone som Grænse for Margarinenes Farve, en Tanke, der blev optaget i Belgien i 1895, men atter er opgivet i de senere Love af 1900 og 1903. Derimod har Rusland, Frankrig og Italien forbudt al Tilsætning af Farve til Margarine. Et Forsøg paa i Frankrig at faa Tilladelse til at farve Margarinen alene til Udførsel er foreløbig ikke lykkedes.

For at lette det for Kontrollen og den kemiske Analyse at skelne mellem Smør og Margarine har man i de fleste Lande sat en Grænse for, hvor meget Smørfedt man maa blande i Margarinen. Tyskland gik her i Spidsen ved i 1887 at forbyde enhver Indblanding af Smør i Margarine, som højst maatte indeholde saa meget Smørfedt som hidrører fra Brugen af Mælk, hvoraf man maatte bruge 100 Dele til 100 Dele færdig Margarine. Derved mente man at sætte Grænsen for

Smørfedtindholdet i Margarine til 3 à 4 $\%$. Lignende Bestemmelser indførtes i Rusland, Belgien og Østerrig, hvorimod Frankrig og England satte Grænsen for Smørfedt ved 10 $\%$, hvilken Bestemmelse Belgien senere har optaget. I Danmark blev det saa tidligt som i 1886 foreslaaet af Indenrigsministeren, at enhver Blanding af Smør med Kunstfedt, Oleomargarine og Svinefedt skulde forbydes, og den, der overtraadte denne Bestemmelse, straffes med Fængsel. Men den i 1888 vedtagne Lov naaede dog kun til at bestemme, at Margarine ikke maatte indeholde mere end 50 $\%$ Smørfedt. Man vilde tillade at forbedre Margارينen ved at indblande Smør; men man vilde forbyde at forfalske Smørret ved en Tilsætning af Margarine. Imidlertid bevirkede den samtidig indførte Farvebestemmelse, at der i Praksis ikke kunde tilsættes mere end omtrent 25 $\%$ Smør, uden at Farvetonen blev overskredet. Senere er det af Smørkommissionen foreslaaet at sætte Grænsen ned til 10 $\%$. Landstinget vedtog i 1896 at gaa ned til 5 $\%$, men Folketinget satte Tallet op til 15 $\%$, og saaledes findes det nu i Loven af 1897, det højeste Grænsetal, der findes i noget Land, der overhovedet har Bestemmelse om Blandinger. Holland og Italien tillader Blandinger i ethvert Forhold.

De fleste Lande søger ved en anden Række Bestemmelser at holde de to Produkter adskilte fra hinanden, idet det forbydes at fabrikere Smør og Margarine i samme Lokale. I den danske Lov bestemmes det, at i Mejerier og Lokaler, hvor Smør nedpakkes eller samles til Udførsel, maa hverken Margarine eller noget andet til Margarinetilvirkning anvendeligt Fedtstof forefindes.

Det var en Forudsætning ved Margarinelovgivningen, at man ad kemisk Vej kunde afgøre, om en foreliggende Prøve af Smør indeholder en større eller mindre Indblanding af Margarine eller ikke. Den kemiske Analyse baseredes paa Bestemmelsen af Indhold af flygtige eller opløselige Syrer i Smørfedt. Men man opdagede ret snart, at det ægte Smørfedts Indhold af disse Syrer varierede saa betydeligt, at det i mange Tilfælde var vanskeligt eller umuligt at afgøre, om en foreliggende Prøve bestod af ægte Smør med et lavt Indhold af disse Syrer, eller om den bestod af en Blanding af ægte Smør med et oprindelig større Indhold af disse Syrer, som var sat ned ved Blanding med Margarine, hvori de ikke findes. Den Omstændighed, at man i nogle Lande var temmelig længe om at opdage dette, fremkaldte adskillige Vanskeligheder, som vi ogsaa herhjemme har erfaret, idet man ved forskellige Lejligheder i England har erklæret absolut ægte dansk eller over Danmark udført ægte svensk Smør for at være forfalsket. Det skete første Gang i 1888; det kgl. danske Landhusholdningsselskab kaldte, paa mit Forslag, en engelsk Kemiker til Danmark for at overbevise ham om Eksistensen af saadant, saakaldet abnormt Smør, om hvis Ægthed man dog ikke kunde tvivle. Lignende Vanskeligheder har Holland haft i Frankrig. Man har søgt at komme ud over denne Vanskelighed paa forskellig Maade og ud fra forskellige Betragtninger. Fra den ene Side hævdes det, at Smør, der virkelig er fremstillet ved Kærning af normale Køers Mælk eller Fløde, maa være absolut berettiget til at kaldes Smør og sælges som saadant. De saakaldte hollandske Kontrolstationer arbejder med det Formaal

at konstatere, ved Udtagning af autentiske Prøver paa Produktionsstedet, at det hollandske Smør fra de paagældende Mejerier er ægte, selv om dets Sammensætning kunde tyde paa det modsatte. Paa samme Maade blev i tidligere Tid de danske Mejerier, der undertiden fremstillede abnormt Smør, jævnlig undersøgt, men iøvrigt er det abnorme Smør nu forsvundet i Danmark ved paagældende Mejeriers Nedlæggelse og Mælkens Behandling i store Andelsmejerier — muligvis ogsaa ved den forøgede Roefødring. Fra anden Side, og særlig i Belgien, har man derimod hævdet, at det vilde i saa høj Grad lette Kontrollen, hvis man forbød Salget af det saakaldte abnorme Smør, at en Bestemmelse derom kunde retfærdiggøres. Den belgiske Lov af 1900 forbød derfor Salg af abnormt Smør, idet det ved en Forordning blev fastsat, hvad der skulde forstaaes derved. Der blev opstillet en Række Grænsetal, svarende til de forskellige Analysemetoder. Man forlangte, at Smør, der skulde sælges som ægte, maatte give en Analyse, der ikke faldt udenfor disse fastsatte Grænsetal, af hvilke det vigtigste var Tallet 25 for den Reichert'ske Metode. Man er imidlertid i Belgien ved Forordning af 21. Novbr. 1904 gaact et Skridt videre i samme Retning, idet man har sat Grænsetallet 25 op til 28 med tilsvarende Tal for de andre Undersøgelsesmetoder. Meningen hermed er den, at man vilde gøre det urentabelt at forfalske Smør ned til det fastsatte Grænsetal. Men samtidig har man saa bestemt, at medens i Almindelighed fremmed Smør, der falder udenfor disse Grænsetal, ikke skal kunne indføres, skal der fra dette Forbud gøres en Undtagelse med det Smør, der kommer med en Garanti for at være ægte, udstedt af en Institution

under Statskontrol. Dette er et Forsøg paa at støtte de hollandske Kontrolstationer.

I England har Smørkommissionen foreslaaet at indføre lignende Grænsetal; men der er Grund til at tro, at dette Forslag ikke vil blive fulgt, idet det for Kommissionen er bleven oplyst, at der i selve England, Irland og Skotland fremstilles ikke saa lidt Smør, der falder under det foreslaaede Grænsetal.

For at komme ud over de Vanskeligheder, der ere forbundne med at skelne mellem ægte Smør af en noget afvigende Sammensætning og forfalsket Smør, har man søgt en anden Fremgangsmaade. Det var ligeledes her Tyskland, som gik i Spidsen, idet man ved den tyske Lov af 1897 indførte et nyt Princip, der havde været Genstand for Overvejelser i længere Tid, og som gik ud paa at forlange, at al Margarine ved Fabrikationen skal tilsættes et Stof, som hurtigt og let lader sig paavise. Afdøde Prof. Stein har givet et saadant Stof Navnet Røbestof. Belgien og Østerrig fulgte Tysklands Eksempel, og som bekendt har Danmark i 1905 gjort det samme, og det kan ventes, at Sverige i den allernærmeste Tid vil gøre ligesaa. Ved en let udførlig kemisk Prøve kan man paavise Tilstedeværelsen af Sesamolie, et Stof, der tidligere brugtes ganske almindeligt i Margarinefabrikationen. Den tyske Bestemmelse gaar ud paa at forlange, at al Margarine skal indeholde 10 % saadan Sesamolie, og i saa Fald vil en Tilsætning af saa lille en Mængde som 5 % Margarine til Smør kunne paavises, idet man paaviser Tilstedeværelsen af Sesamolie, der ikke ad anden Vej kan tænkes indkommen i Smørret. Østrig, Danmark og Sverige benytter det samme Røbestof som Tyskland,

hvorimod man i Belgien foruden Sesamolie forlanger en mindre Tilsætning af Stivelse, hvilket ogsaa paa tænkes i Frankrig. Stivelse kan let paavises under Mikroskop. Den engelske Smørkommission har foreslaaet Bestemmelsen om et Røbestof, 10 % Sesamolie, optaget i den engelske Lov. I Frankrig er det ligeledes foreslaaet i et Lovforslag fra 1903 at indføre Røbestof, men samtidig foreslog man der at gaa endnu videre, nemlig at forbyde Indførsel af Smør til Frankrig fra Lande, i hvis Lovgivning man ikke havde forlangt Tilsætning af Røbestof. Ved Lovforslagets første Behandling i Deputeretkammeret i sidste Juli Maaned blev baade Bestemmelsen om Røbestof og Bestemmelsen om Forbud mod Indførsel af Smør fra Lande uden Røbestof vedtaget uden Opposition. Men Forslagets videre Behandling er bleven udsat paa ubestemt Tid.

Derimod er Forslaget om, at de Lande, der forlanger Røbestof, skulde forbyde Indførsel fra de Lande, der ikke gør det, blevet behandlet paa den fornylig i Paris afholdte internationale Mejerikongres, hvor man imidlertid efter lange Forhandlinger ikke naaede til noget positivt Resultat.

Der er et ret vigtigt Spørgsmaal i Forbindelse med Bestemmelsen om Røbestof, nemlig dette: Hvorvidt man er berettiget til som i Belgien, at forlange Røbestoffet tilsat ikke alene til Margarine, men til »alle andre Fedtstoffer, der har undergaaet en Blanding udover hvad der er nødvendigt for deres Fremstilling i ren Tilstand«. Motivet til denne Bestemmelse i den belgiske Lov skal være følgende. Smør kan tænkes forfalsket ikke blot med Margarine, men ogsaa med andre Fedtstoffer, naar disse i Forvejen har under-

gaaet en passende Behandling. Hvis man f. Eks. ved andre Fedtstoffers Fremstilling med Kunst forhindrer Fremkomsten af Fedtkrystaller, hvilket i anden Henseende maa anses for uden Betydning, men hvilket muliggør en Indblanding af dette Fedtstof i Smør, uden at det giver sig tilkende ved Tilstedeværelsen af Fedtkrystaller, saa har man i Belgien ment at være berettiget til at antage, at denne Behandling af Fedtstoffet var foretaget netop i den Hensigt at benytte det til Indblanding i Smør. Man har da, for at umuliggøre dette, foreskrevet en Tilsætning af Røbestof. Ved den tidligere omtalte internationale Kongres i Paris vedtog man at anbefale, at naar man forlanger Røbestoffet tilsat til Margarine, bør man ogsaa forlange det tilsat til alle andre Fedtstoffer, der kan anvendes til Smørforfalskning. Det turde imidlertid være en farlig Vej at begive sig ind paa. En Forklaring af, hvad Margarine er, turde være ret simpel, hvorimod det maa synes at være meget vanskeligt at trække Grænsen mellem de Fedtstoffer, der kan benyttes til Smørforfalskning, og dem, der ikke kan, mellem dem, der har, og dem, der ikke har undergaaet en Behandling udover den, som er nødvendig for deres Fremstilling i ren Tilstand. Med andre Ord: hvis man ikke begrænser Brugen af Røbestoffer til Margarine, vil det vise sig overordentlig vanskeligt at afgøre, hvor de skal anvendes, og hvor ikke. Men det er indlysende, at en Fordring om, at alle Fedtstoffer skal tilsættes Røbestof, f. Eks. Sesamolie, bliver ganske meningsløs og i alt Fald utaalelig for Handelen med disse Stoffer. Derimod kunde der være Anledning til ad Lovgivningsvejen at paabyde Røbestoffers Tilsætning til de Fedt-

stoffer, der benyttes til Fremstilling af Kunstfløde, og hvad der her i Landet er brugt under Navn af Kalvefløde. Saadanne Fedtemulsioner kunde nemlig med stor Lethed ved at blandes med Mælk eller Fløde benyttes til Kærning af forfalsket Smør, og selv om der sikkert ikke er nogen Grund til at frygte, at nogen vil forsøge sligt heri Landet, turde det være rigtigt, at man ved en eventuel ny Margarine-lov tog dette Spørgsmaal med i Betragtning. I England benyttes Fedtemulsioner efter Sigende i ret stor Udstrækning til Smørforfalskning.

I det foregaaende har der været Tale om Lovbestemmelser, der tjener til at holde Smør og Margarine adskilte fra hinanden. Men baade den danske og andre Landes Margarine-love har optaget enkelte andre Bestemmelser, hvorom det vil være rigtigt at sige et Par Ord.

Det gælder saaledes Brugen af andre Konserveringsmidler end Kogsalt. Et Forbud herimod blev udstedt i Belgien i 1895 og er ogsaa indført i Danmark ved Loven af 1897. Det samme er foreslaaet i Frankrig og blev ved Lovforslagets første Behandling i Juli vedtaget uden mindste Diskussion; men senere er der rigtignok fremkommen en stærk Protest derimod, saa at det er tvivlsomt, om det bliver endelig vedtaget saaledet, som det saa ud til fra først af.

En anden Bestemmelse angaar Grænsen for Vandmængden i Smørret. Paa dette Punkt er Danmark bag efter flere andre Lande. I Tyskland blev det bestemt i 1902, i Følge § 11 i Margarine-loven af 1897, at Smør skal indeholde mindst 80 % Smørfedt eller ikke mere end 18 % Vand for fersk Smør og 16 %

Vand for salt Smør. I England er det ved ministeriel Bekendtgørelse af 1902 paabudt, at Smør med mere end 16 % Vand skal anses for forfalsket, »med mindre det modsatte bevises«. I 3 Aar i Træk har Regeringen forelagt et Lovforslag om at gøre dette Grænsetal, 16 %, for Vandmængden i Smør, absolut; men det har vist sig ganske umuligt at gennemføre dette Forslag paa Grundlag af de politiske Forhold. I Belgien maa Smør ikke indeholde over 18 % af Vand, Kasein og Mælkesukker tilsammen, saa at Smørfedt med Farve og Salt tilsammen skal udgøre 82 %. Smør med større Vandindhold kan dog sælges som mælkeblandet Smør. Den østerrigske Lov af 1901 bemyndiger Regeringen til at sætte en Grænse for Vandmængden, og i det franske Lovforslag er der ligeledes en Bestemmelse om en Grænse for Vand. Der turde være god Grund til ved den danske Margarine-lovs Revision at optage en Bestemmelse om Vandmængden, der rettelig burde gælde baade Smør og Margarine.

Der er i den sidste Tid i England af Toldvæsenet anlagt nogle Sager, der tyder paa en vis Vaklen i det fundamentale Spørgsmaal: Hvad skal man forstaa ved Margarine? Forskellige Handlende, deriblandt ogsaa Otto Mønsted, er bleven anklagede for at have indført til England forskellige Fedtstoffer, der ikke var mærkede »Margarine«, hvad Toldvæsenet paastod, at de efter Loven skulde være. De paagældende Fedtstoffer var af noget forskellig Art, men de var mer eller mindre i Klasse med Oleomargarine. I alt Fald var intet af dem Margarine i den Betydning, at de var fremstillede ved Kærning af en i Forvejen i Vand eller Mælk emulgeret Fedtmasse. De paagældende Varer

var Fedt uden noget Vandindhold i Draabeform, og det blev derfor ogsaa fra Forsvarets Side gjort gældende, at de netop af den Grund ikke kunde siges at være Margarine. I Følge den engelske Margarine-lov forstaaes ved Margarine »ethvert Stof, blandet eller ikke blandet, der fremstilles som Efterligning af Smør«. Toldvæsenet mente derfor, at ethvert gulligt Fedtstof af nogenlunde samme Konsistens som Smør i og for sig var Margarine, og derfor maatte mærkes som saadant. I en af de mod Mønsted anlagte Sager, af hvilke Toldvæsenet tabte flere, blev der gjort gældende det urimelige i at forlange, at det Stof, der i aarevis var indført som Oleomargarine, nu skulde beskrives som Margarine, da der udtrykkelig paa Toldvæsenets Lister over de Varenavne, hvorunder Varer ved Indførslen skal beskrives, findes baade »Margarine«, »Oleomargarine« og »Oleoöl«. Man maa have en klar Definition paa, hvad der er, og hvad der ikke er Margarine, for ikke at ledes ud i det Uføre, at alle mulige Fedtstoffer skal kunne betragtes som Margarine, hvorefter følger efter Loven, at de skal indpakkes, mærkes og i det hele behandles som det specielle Stof, vi ellers plejer at forstaa ved Margarine. Jeg tror derfor, at de Vanskeligheder, som det engelske Toldvæsen i den sidste Tid har beredt sig selv ved at ville udstrække Begrebet Margarine udover det ovenfor forklarede: et Kunstprodukt, der er fremstillet ved Kærning af en i Forvejen emulgeret Fedtmasse, bør søges undgaaede ved i Margarine-loven at indføre en mere bestemt Definition paa hvad der skal forstaaes ved Margarine, i Overensstemmelse med den Udvikling af hvad der er det karakteristiske for Smør og Margarine, som jeg har givet i Indledningen.