

N:o 19.

Ank. till Riksd. Kansli den 23 Mars 1888, kl. 1 e. m.

Andra Kammarens Andra Tillfälliga Utskotts Utlåtande N:o 2, i anledning af väckt förslag om skrifvelse till Kongl. Maj:t rörande förbud mot import af margarin eller konstgjordt smör samt om skärpta bestämmelser för tillverkning och försäljning af dylik vara.

Uti tre i Andra Kammaran väckta, till utskottet hänvisade motioner, n:is 12, 34 och 116, har blifvit föreslaget:

dels af herr P. G. Petersson i Brystorp, det Riksdagen ville besluta, att all införsel från utlandet af margarin eller konstgjordt smör måtte förbjudas;

dels af herr E. Åkerlund, det Riksdagen i skrifvelse till Kongl. Maj:t ville anhålla om sådan förordnings utfärdande, som vid straffpåföljd förbjöde försäljning af fläsk, ister och margarinsmör här i landet, innan de på importörens försorg och bekostnad blifvit på vederbörligt, grundligt sätt undersökta och befunna fria från sjukdomsämnena;

och dels af herr P. A. H. Stjernspetz, att Riksdagen måtte besluta om underdånig skrifvelse till Kongl. Maj:t, med anhållan, det en ny författning angående konstsmör, grundad på vissa, af motionären angifna principer, ofördröjligen måtte blifva utfärdad eller, i annat fall, rent förbud mot importen af konstsmör vidtagas;

varande de hufvudgrunder, hvarpå herr P. A. H. Stjernspetz ansett att den af honom sålunda föreslagna nya författningen borde fotas, af honom sammanfattade uti följande bestämmelser: att alla kärl, hvaruti smör eller konstsmör inkommer till riket, må vara märkta med det lands namn, hvarifrån varan kommer och är tillverkad, äfvensom med namn på fabrikanten och fabriken stämpel samt att konstsmör

särskildt må vara märkt med namnet »Margarin» och packadt i kärl, som väsentligen skilja sig från sådana, hvaruti natursmör vanligen packas;

att uppgifter genom svenska konsulaten i utlandet skola årligen insändas med angifvande af de utländska konstsmörfabrikerna och deras respektive märken jemte klassifikation på beskaffenheten af det konstsmör, som vid de olika fabrikerna tillverkas;

att intet annat konstsmör må i riket införas än det, som tillverkas vid fabriker, som äro ställda under vederbörlig kontroll, så att man kan vara betryggad, att inga för helsan skadliga ämnen ingå i tillverkningen;

att blifvande fabriker af konstsmör här i landet må ställas under statens kontroll;

att med konst- eller så kalladt margarinsmör menas hvarje smörliknande fabrikat, uti hvilket fettämnet icke uteslutande är hemtadt af mjölk eller grädda;

att med margarin må förstås hvarje ämne, afsedt att likna eller ersätta natursmör, antingen blandadt eller icke blandadt med dylikt, och att intet sådant ämne finge försäljas annat än under namnet margarin och under de vilkor i öfrigt, som kunna komma att stadgas;

att å hvarje torg eller försäljningslokal, der konstsmör säljes eller utbjudes, skall såväl utanför densamma som inuti lokalen med stora bokstäfver, anbringade på ett genast i ögonen fallande sätt, vara tillkännagifvet: »Här säljes konstsmör»;

att alla kärl, hvaruti konstsmör förvaras, försändes, säljes eller utbjudes, skola, såväl i bottnarne som sidorna bära tydlig, outplånlig inskrift i stora bokstäfver: »Margarin»;

att omslag vid inpackning af konstsmör, som utlemnas till köparne, må bära beteckningen »Margarin» jemte säljarens namn och adress, och likaså alla regelbundet formade stycken konstsmör, som säljas, bära namnet »Margarin»;

att konstsmör, som ur riket utföres, skall förvaras i kärl, märkta med »Margarin» i stora, tydliga bokstäfver jemte fabriken märke; hvarjemte varan skall i utskeppnings- och frakthandlingen angifvas såsom Margarin;

att vederbörande allmänna åklagare, polis i stad och på landet samt tjenstemän vid tullstationer skola, der misstanke uppstår om förbrytelse mot lagens föreskrifter, låta anställa undersökning och analys, derför kostnaderna må förskotteras af kommunen, men sedan uttagas af lagbrytaren;

att böter till högt belopp och fängelse för förbrytelsen mot lagen må stadgas, hvaraf $\frac{2}{3}$ af böterna tillfalla angifvaren och $\frac{1}{3}$ kommunen, hvaruti förbrytelsen är begången, hvarförutom varan konfiskeras och tillfaller kronan;

att hvar och en, som säljer margarin för smör, må anses vara medveten om lagbrottet och straffas därför, så vida han icke kan visa, af hvem han emottagit varan till försäljning;

att lagbrytarens namn jemte förbrytelsen må publiceras i plats-tidningarne, hvarförutom anslag om förbrytelsen uppsättes å den plats, der förbrytelsen begåtts, samt å dörrarne till lagbrytarens bostad och butik allt på hans egen bekostnad; samt

att biträden och arbetare hos lagöfverträdaren, som ega kännedom om lagbrottet, jemväl må straffas med höga böter eller fängelse.

Herr *P. G. Petersson* har såsom skäl för sin motion bland annat anfört:

Mejerihandteringen har under senare tider inom vårt land icke oväsentligen tilltagit i omfång, men mejeriprodukterna fallit i pris. Orsaken till detta prisfall torde till en del härleda sig från det i marknaden utkomna margarinsmör, hvilket smör enligt beskrifningar i många fall beredes af för helsan skadliga ämnen. Till följd häraf har i flere andra länder den önskan blifvit framställd, att fabrikation och handel med konstsmör skulle förbjudas.

Herr *E. Åkerlund* stödjer sitt framställda förslag på följande skäl: Från fullt trovärdigt håll har man hört, att såväl det fläsk och ister som det margarinsmör, hvilket hit till landet importeras, ofta är af den beskaffenhet, att det är för helsan rent af skadligt, ehuru detta uti de ifrågavarande varornas skick vid införseln är ytterst svårt om ej rent af omöjligt att vid ytlig besigtning märka. Man känner äfven, att svinpest hvarje år i större eller mindre utsträckning grasserar uti Nord-Amerikas Förenta Stater samt har allt skäl att förmoda, det icke någon säker kontroll gifves öfver att nedslagning för export af med dylik eller annan sjukdom behäftade djur der eger rum.

Herr P. A. H. *Stjernspetz* åter har motiverat sitt förslag på följande sätt:

Då det genom noggranna efterforskningar och undersökningar visat sig, att konstsmör numera ofta tillverkas af de mest vämjeliga fettämnen såsom af i farsoter sjelfdöda djur m. m. och på ett sådant sätt, att de i råämnet befintliga sjukdomsfrön, exempelvis af binnikemasken, tuberkler etc. etc., icke blifva dödade utan kunna fortplantas i människokroppen efter förtärandet af sådant smör, då vidare sådant smör otvifvelaktigt från flere främmande länder hit införes under samma benämning som natursmöret och äfven under samma falska namn här försäljes, är det hög tid att en lagstiftning införes, som skyddar våra medborgare från en farlig förgiftning utaf det ofta osunda konstsmöret, på samma gång som en behöflig kontroll att man icke finge sälja mängdt för omängdt kunde åstadkommas. Utom dess verkar försäljningen af den falska varan ytterst menligt på afsättningen af vårt egna oförfalskade natursmör.

För närmare belysning af de utaf motionärerna sålunda berörda frågor tillåter utskottet sig åberopa en del förhållanden, som blifvit utförligt utvecklade uti en vid denna riksdag i Första Kammaren framlagd motion (n:o 36), hvaruti bland annat anföres följande:

»Bland de många försök att förbättra den arbetande befolkningens ställning, till hvilken Napoleon III gaf uppslag, samt till åstadkommande af ett mera hållbart smör för marinen, är äfven det uppdrag, han lemnade åt kemisten F. Mége-Mourriez att på artificiell väg söka bereda ett smör, som vore billigare och hållbarare än det vanliga. Dessa försök anställdes å den kejserliga farmen i Vincennes och ledde till uppfinningen af oleomargarinsmöret.

År 1869 uttogs första patentet på tillverkningen af denna nya vara, och nu efter 18 år finnas redan i Amerika och Europa hundratal fabriker för tillverkning af konstsmör, deraf endast i Holland mellan 60 och 70, hvaraf de större dagligen producera 20 till 40 tusen kilogram, och det finnes, enligt assistenten vid danska universitetslaboratoriet Carl Steenbacks »Afhandling om konstsmöret» fabriker af den storlek, att de i hvarje vecka producera så mycket konstsmör, som i vig mot svarar den mängd natursmör, som under samma tid kunde frambringas af mjölken från 300,000 kor.

Ensamt från Holland exporteras konstsmör årligen till ett värde af 90 millioner kronor och af de 43,162,000 kilogram smör och smör-

surrogat, som under de 4 första månaderna af 1886 infördes till England, utgjordes ej mindre än 16,538,000 kilos eller nära 40 procent af margarin, och af de 60 procenten upptagna såsom natursmör var antagligen en ej så ringa del mer eller mindre uppblandad med margarin.

Vinsten på denna fabrikation, isynnerhet då man, såsom på åtskilliga ställen är fallet, icke är så noga med råämnenas beskaffenhet, är oerhörd; och i den förtjenstfulla tidskriften »Nordisk Mejeritidning», hvarur åtskilligt i denna uppsats är hemtadt, lemnas uppgift på personer, hvilka börjat konstsmörtillverkningen med så godt som »två tomma händer» och inom några år samlat en förmögenhet af 5—7 till 9 millioner kronor. Detta är äfven lätt förklarligt, då man känner, att konstsmör af bästa beskaffenhet, som tillverkas för ungefär halfva till två tredjedels kostnad mot natursmöret, ofta säljes såsom det senare. Denna illojala handel med konstsmör och blandningar dermed skär således, som man brukar säga, breda remmar ur landtmannens hud och anses af många fackmän och auktoriteter så farlig för jordbruket, att den borde helt och hållet i lag förbjudas.

Vid tillverkningen af margarin smör användes i början endast bästa talg af samma dag slagade oxar, ur hvilken stearinen afskildes, hvarefter den kvarvarande oleomargarinen kärnades tillsammans med söt komjolk. Sålunda beredt af rena och oskadliga fettämnen, utgör margarin smöret ett förträffligt surrogat för smör, som kan säljas till lågt pris och ersätter i det allra närmaste ett godt natursmör.

Den kommission, som i Tyskland varit nedsatt för att afgifva förslag till lagstiftning rörande konstsmör, har äfven uttalat sig i denna anda, och förklarar »fabrikationen af godt margarin smör vara en i hvarje hänseende nyttig industrigren, hvars socialt ekonomiska uppgift det vore att ombilda ett billigt djurfettämne (talg), som blott i inskränkt skala låter använda sig som näringsmedel för menniskor, till ett värdefullare och på samma gång billigare; dock under förutsättning, att denna konstprodukt icke må gå i handeln såsom natursmör, så att den, som vill köpa sistnämnda vara, löper risk att erhålla ett surrogat af mindre handelsvärde.

Allt efter som margarin smörförbrukningen tilltagit, har emellertid tillgången på god talg icke räckt till; och begäret efter större vinst har naturligtvis äfven bidragit till att andra billigare men sämre råämnen, i synnerhet i Amerika, användas vid tillverkningen af margarin. Sålunda har man erhållit visshet om att till margarinberedning användes fett af svin, som till stort antal årligen sjelfdö i s. k. svinkolera; och en epidemi, som började i Chicago år 1881 tillskrifves enligt Me-

dical & Surgical Reporter för år 1881 förtärandet af sålunda beredt konstsmör.

Uti en annan amerikansk tidskrift, Sanatory Record af den 15 april 1884, meddelas detaljerad undersökning af 30 sorter konstsmörspof, hvaraf framgick, att »endast spår af naturliga smörbeståndsdelar funnos i $\frac{2}{3}$ af dessa prof.

Härsket och skämdt fett från slagterierna, som göres luktlöst med syror, så skarpa, att de fräta upp naglarne på arbetarne, samt af fall från tvålfabriker o. d. äro bland de minst oaptitliga ämnen, som användas vid margarintillverkning; men man hyser icke den ringaste skrupel att använda fett af djur, som dött i mjeltbrand, i tuberkulos, i trikinsjuka, i rabies, i gulsot, i trumsjuka och genom förgiftningar o. s. v., hvarförutom fettämnen ur kloakvatten jemväl afskummas för att förvandlas till »smör» och »sötmjölksost»; och enligt »Dansk Ugeskrift for landmæn» har en mr Huit för ej länge sedan uttagit ett patent, utgående på att upptaga nedgrädda djur ur hvad som på danska kallas »Rakkerkuler», d. v. s. gropar vid veterinärrättningar och liknande ställen, för att använda fett till »finaste herrgårdssmör». »Längre kan man svårigen gå hvarken i otillständig fabrikation eller i skamlös oblyghet» utbrister professor Hjalmar Nathorst i en uppsats om konstsmör, men hvem vet, om icke, i fall, som det är att antaga, resultatet af nämnda patent utfaller vinstgifvande, tanken ledes på användandet af ännu ruskgigare råämnen. För vinstbegäret är ingenting heligt, icke en gång slagfältet och kyrkogårdarne, och på kemiens nuvarande ståndpunkt finnes intet hinder att förvandla nästan hvarje organiskt ämne i vegetabilisk och animalisk föda. — Då man vidare har sig bekant att beredningen af konstsmöret icke kan ske vid högre temperatur än 40 à 50 grader Celsius, vid hvilken temperatur alla de trefliga små husdjur, som finnas i fett, och som kallas parasiter, bakterier, baciller, trikiner, mikrober o. s. v. ingalunda skadas till helsan, utan snarare undergå en sorts »renkultur» under det uppfriskande ångbadet i de stora margaringrytorna och sålunda uppiggade, i lifslevande tillstånd medfölja konstsmöret i människomagen, blifver förhållandet i verkligheten ganska kusligt.

Medicinska auktoriteter, såsom medicinalrådet Sell i helsovårdsstyrelsen i Berlin, doktor Schrodtt m. fl. samt en af regeringen tillsatt kommission af läkare i Amerika, hafva efter anställda mikroskopiska undersökningar konstaterat, att konstsmöret, beredt af fett af sjuka djur samt annat fettämne, kan innehålla alla de sjukdomsfrön i lefvande tillstånd, som finnas i fett, deribland äfven ägg af binnikemaskar, och

den sistnämnda läkarekommissionen har under edlig förpligtelse uttalat som sin mening, att förtärandet af en sådan föda icke kan blifva utan menligt inflytande på allmänna helsotillståndet och dödligheten, samt att på denna grund tillverkningen och begagnandet af konstsmör ovilkorligen borde förbjudas.

I Amerika, der det mesta ofoget bedrifves i tillverkningen af konstsmör och konstost, hafva äfven de strängaste lagstadganden utfärdats mot dessa konstprodukter. I staten New-York har lagstiftande myndigheten antagit en lag, som alldeles förbjuder försäljningen af oleomargarin till mat inom statens område.

I Pensylvanien och Minnesota är äfven antagen en lag, som förbjuder både tillverkning och försäljning af konstsmör.

I New-Hampshire är stadgadt, att hvarje efterhärkning af smör eller substitut för smör, som icke helt och hållet tillverkats af mjölk, skall färgas i kulör, som bestämdt skiljer det från natursmör, samt att för hvarje paket konstsmör, som säljes eller finnes utbjudet till salu och icke är på sådant sätt färgadt, skall bötas 50 dollars, hvaraf hälften tillfaller angifvaren. Samma föreskrift i afseende på färgningen af konstsmöret i annan färg än natursmöret gäller äfven i andra stater och kommer antagligen att stadgas i Ryssland, så att hvar och en, som vill köpa och förtära konstprodukten, må veta hvad han får — och riskerar.»

För upplysning om mängden af det konstgjorda smör, som under åren 1886 och 1887 hit importerats hänvisar utskottet till följande tabell.

Orten, derifrån importen skett.	1886.	1887.
	Kilogram.	Kilogram.
Norge	329,984	232,126
Danmark	69,064	109,754
Lübeck	557	23,061
Hamburg	41,876	61,574
Bremen	1,006	—
Holland	46,805	37,196
Belgien	24,866	43,508
England	15,244	8,385
Frankrike	346	449
Preussen	—	7,606
Summa	529,748	523,659

Det under utskottets behandling sålunda förevarande ämnet torde lämpligen kunna sammanfattas uti tre frågor, nemligen, om de åtgärder, som kunna böra vidtagas

- 1) *angående införsel i riket af s.k. margarin eller konstgjordt smör;*
- 2) *angående kontroll att den vara, som i riket införes såsom »smör af mjölk eller grädda» icke utgöres af eller är uppblandad med konstgjordt smör; och*
- 3) *angående kontroll å det konstgjorda smör, som här i riket tillverkas.*

För bedömande af de åtgärder, som böra vidtagas i fråga om införsel i riket af margarin eller konstgjordt smör, har utskottet i främsta rummet att tillse, huruvida den nu gällande lagstiftningen i ämnet kan vara fullt tillfredsställande eller om förändring deruti till äfventyrs är af behovet påkallad. Denna lagstiftning innehålles uti *kongl. förordningen angående kontroll å handel med margarin eller konstgjordt smör den 2 oktober 1885*. Uti denna förordning stadgas, bland annat, i 1 § hvad som afses med benämningen margarin, i 2 § huru margarin, afsedt till försäljning inom riket eller till utförsel derifrån, skall förvaras och med märke betecknas, i 3, 4 och 5 §§, hvarest förseelse emot föreskrifterna i 2 § åtalas, huru den bestraffas samt böterna fördelas eller förvandlas, i 6 § huruledes den, som säljer margarin för naturligt smör, gör sig förfallen till straff enligt allmän strafflag (22 kap. 3 § strafflagen), i 7 § om åtalsrätt och tillsyn å förordningens efterlefnad, i 8 § huruledes, då misstanke uppstår att varan utgöres af margarin, fastän den icke är förvarad i kärl, märkt på föreskrifvet sätt, allmän åklagare eger att af varan taga prof, hvarefter profvet, som bör utgöra omkring 50 gram, skall för utrönande af varans beskaffenhet öfversändas till behörig undersökningsförrättare, i 9 § af hvem och enligt hvilka föreskrifter undersökningen bör verkställas, i 10 § den ersättning, som bör för undersökningen utgå och hvilken utgör, för ett ensamt prof 12 kronor, för två samtidigt inlemnade prof 20 kronor och för hvarje prof utöfver de två första, då flere prof samtidigt inlemnas, ytterligare 5 kronor, samt i 11 och 12 §§ huru kostnaden för undersökningen samt för märkning af vara, hvilken märkning åklagaren låtit ombesörja, skall gäldas.

Vidare har kongl. landtbruksakademiens förvaltningsutskott uti kungörelse den 13 oktober 1885 på nådig befallning meddelat föreskrifter rörande sättet för undersökningens verkställande samt för formulär till intyg angående undersökningens resultat.

Den sålunda gällande lagstiftningen synes dock ingalunda vara så verksam som behofvet påkallar. Helt naturligt är, att konsumenten af konstsmöret, hvilken väl i de allra flesta fall endast gör sina inköp i helt små partier, endast ytterst sällan låter verkställa undersökning af varan, då denna undersökning är förenad med så betydlig kostnad och så betungande besvär. På landsbygden och i de mindre städerna, der tillgång på kemister icke finnes, är det dessutom hardt nära omöjligt att få en undersökning verkställd. Hellre underkastar sig konsumenten äfventyret att förtära den helt och hållet okontrollerade varan, och han gör det säkert icke sällan af okunnighet om den fara för helsa och lif, för hvilken han härigenom utsätter sig. För denna fara blottställes allmänheten äfven i många andra fall, utan att den oftast derom eger kännedom. Det är nemligen ett konstateradt förhållande, att konstsmör af okontrollerad beskaffenhet icke sällan användes i bagerier och å restaurationer. De fall lära icke heller vara sällsynta, då importeradt margarinsmör i städerna utbjudes och köpes såsom »landtsmör»; och man känner äfven från flera delar af landet exempel, som visa, att hela familjer under åratal af landtbor inköpt margarinsmör, som af köparne antagits vara naturligt smör, derför det äfven vid försäljningen utgifvits.

Då man nu känner, att en icke ringa del af det i andra länder, i all synnerhet Amerika, tillverkade konstsmöret är för helsa och lif skadligt, och då man tillika vet, att de fall, då undersökning af konstsmör i vårt land förekommer, utgöra ett synnerligt ringa fåtal, torde äfven här af framgå såsom ett högst sannolikt antagande, att en betydande mängd skadligt konstsmör hit införes och utan undersökning förtäres.

Ett sådant missförhållande torde dock böra och kunna genom lagstiftningen afhjelpas och rättas. En utväg i detta hänseende skulle visserligen vara den, att föreskrifva en obligatorisk undersökning på importörens bekostnad af allt infördt konstsmör; men emot en sådan åtgärd talar dels svårigheten att i fråga om en så stor myckenhet införd vara verkställa en så noggrann undersökning, som erfordras för att utröna, huru vida varan innehåller några skadliga beståndsdelar, dels ock i främsta rummet den omständigheten, att ur nationalekonomisk synpunkt den lösning af frågan torde vara den ändamålsenligaste och fördelaktigaste att, i stället för införsel af ett utomlands tillverkad konstsmör, som så ofta visat sig vara dålig vara och hvars undersökning är förenad med svårigheter, man söker befrämja utvecklingen

af en inhemsk produktion af ärlig vara, af ett i alla hänseenden tillförlitligt konstsmör, hvars tillverkning är stäld under fullt betryggande kontroll emot missbruk.

På dessa grunder finner utskottet — som uti annat utlåtande redan behandlat herr Åkerlunds motion i hvad den afser införsel af fläsk eller ister — sig böra tillstyrka,

1:o) att Riksdagen ville besluta att uti skrifvelse till Kongl. Maj:t anhålla, att Kongl. Maj:t måtte utfärda förbud mot införsel af konstgjordt smör.

För att göra ett sådant införselsförbud fullt verksamt är emellertid af nöden att förordna om någon *kontroll*, *hvarigenom säkerhet vinnes, att den vara, som i riket införes såsom naturligt smör, icke utgöres af eller är uppblandad med konstgjordt smör*. Derest icke en sådan kontroll gäfvdes, skulle för det snikna vinstbegäret ligga nära till hands att under benämningen natursmör importera konstsmör, som sedermera försålles under samma skylt, som det blifvit infördt. Man saknar visst icke skäl till antagandet, att ett sådant förfarande under de senaste åren fortgått. Särskild uppmärksamhet har det väckt, att under år 1886 från Danmark hit importerats 220,506 kilogram eller öfver 500,000 skålpund smör af mjölk eller grädda, men endast 69,064 kilogram konstsmör, ehuru man haft sig väl bekant, icke allenast att våra grannar på andra sidan Sundet för sitt natursmör haft och hafva en mycket fördelaktigare marknad i England, än den vårt land kunnat erbjuda, utan äfven att Danmarks årliga produktion af margarin numera uppgår till den ansenliga mängden af 3,600,000 danska skålpund.

Då man dertill känner, att den vinst, som en återförsäljare kan bereda sig genom sitt svikliga förfarande att sälja konstsmör för naturligt smör, kan uppgå till 60 à 80 öre för hvarje kilogram eller nära 50 procent af varans värde, synes äfven att frestelsen icke är ringa till en sådan import af konstsmör under falsk flagga af natursmör.

Enda korrektivet, som kan förhindra en sådan införsel af konstsmör, synes utskottet sålunda vara det, att allt hit importeradt smör af sakkunnig person undersökes; och vill utskottet i detta hänseende särskildt framhålla och betona, att, efter de upplysningar, utskottet från sakkunnige personer inhämtat, en sådan undersökning för särskiljande af konstsmöret från natursmöret kan verkställas med långt

mindre besvär och sålunda är förenad med betydligt mindre kostnad än den undersökning, som har till ändamål att utröna, huru vida konstsmör innehåller beståndsdelar, som äro för helsa och lif skadliga.

Med hänsyn till dessa skäl anser utskottet sig böra föreslå,

2:o) att Riksdagen ville uti skrifvelse till Kongl. Maj:t anhålla om utfärdande af förordning, hvarigenom bestämmes, att vara, som under namn af »smör af mjölk eller grädde» i landet införes, skall, innan varan från tullverket till importören utlemnas, på dennes bekostnad af sakkunnig person undersökas för utrönande att varan icke utgöres af eller är uppblandad med konstgjordt smör.

Det återstår nu att tillse, hvilka åtgärder, som kunna böra vidtagas i och för *kontroll å det konstgjorda smör, som här i riket tillverkas.*

Det är ett obestriddigt faktum att, lika väl som det af dåliga beståndsdelar beredda konstsmöret måste betraktas såsom ett för lif och helsa ytterst skadligt fabrikat, utgör deremot det konstsmör, som är tillverkad af rena och oskadliga råämnen, ett födoämne, som både i näringsvärde och smaklighet står natursmöret ganska nära.

Såsom i det föregående blifvit nämndt, var Mége-Mourriez den som uppfann konstsmöret. Den metod, som han för dess tillverkning använde och hvilken i det hufvudsakligaste ännu lär följask, beskrifves sålunda:

»Bästa fett från oxar, som blifvit slagtrade samma dag, söndermales mellan två med koniska tänder försedda cylindrar, hvarvid de fettets omgifvande membranerna sönderslitas och den sönderhackade produkten nedfaller i ett med ånga upphettadt djupt kar, som för hvarje 1000 kilo talg håller 300 kilo vatten, 1 kilo pottaska och två får- eller svinmagar. Temperaturen hos blandningen bringas till 45 grader C. och bibehålles dervid. Efter två timmar hafva de fettets omgifvande membranerna löst sig under inflytande af pepsinet i får-magen; fettets sjelft är fullständigt smält och flyter ofvanpå. Det aftappas nu genom ett rörligt, på ändan med sil försedt rör i ett annat kar, som medelst vattenbad uppvärmes något öfver 45 grader C.; för att befordra fettets rening blandas det med 2 procent koksalt. Efter

två timmars hvila, hvarunder fettets klarat sig och antagit en vacker gul färg samt en angenäm, om nykärnadt smör påminnande lukt, bringas fettets i kristallisationskärl af förtennt jernbleck på 25 till 30 liters rymd, hvilka, sedan de blifvit fyllda, föras till ett rum, hvarest temperaturen hålles vid 20 à 25 grader C. Nästa dag har fettets stelnat och antagit en kornig beskaffenhet, som synes göra det särdeles lämpligt för pressning. Det skäres i stycken, omvecklas med linne och inlägges i en hydraulisk press. Vid användning af ett icke allt för starkt tryck i ett till 25 grader C. uppvärmdt rum låter fettets uppdelas sig i två nästan lika delar, nemligen fast *stearin* 40—50 och flytande *oleo-margarin* 50—60 procent. *Stearinet*, som blir kvar i pressduken och smälter vid 40 à 50 grader C., användes i ljusfabrikerna. *Oleo-margarinet* bearbetas deremot till menskelig föda. Då det genom afkylning stelnat, har det en ljusgul färg och liknar till smaken hvarken ister eller talg, utan påminner snarare om färskt smör; det smälter i munnen såsom smör, under det att oxtalg i munnen delas i *oleo-margarin*, som smälter, och *stearin*, som mer eller mindre häftar vid gommen. I en smörkärna blandas derpå 30 kilo *oleomargarin*, 25 liter komjolk (motsvarande knappt en kilo smör) och 25 kilo vatten, som innehåller de lösliga delarne af 100 gram möjligast fint macererade kojufver; för färgen tillsättes en ringa mängd orleana. Kärnan sättes i rörelse och efter $\frac{1}{4}$ timme hafva vattnet och fettets under jufverpepsinets inverkan bildat en emulsion och massan liknar en tjock väl-ling, alldeles såsom händelsen är vid användning af enbart mjölkgräddes. Denna väl-ling förvandlas vid kärnans fortsatta rörelse fortare eller långsammare, allt efter omständigheterna, till en smörlik massa; i allmänhet äro två timmar tillräckliga därför. När kärningen är slutad, hålles kallt vatten i kärnan för att afskilja kärnmjölken. Derefter bringas produkten i en apparat, bestående i en knådningsmaskin och två malcylindrar, hvilka befinna sig under en vattensil. Det sålunda tvättade konstsmöret har en fin och likformig konsistens.»

Då det af goda beståndsdelar beredda konstsmöret sålunda utgör ett helsosamt födoämne af ganska högt näringsvärde samt dertill kommer att, såsom ofvan blifvit framhållet, ett sådant konstsmör kan försäljas till betydligt billigare pris än natursmöret, är klart att produktionen af en vara af denna beskaffenhet icke bör motverkas, utan fastmera på allt sätt befrämjas. Men för att en inhemsk produktion af konstsmör verkligen skall kunna tillstyrkas, måste emellertid tillverk-

ningen från början intill slut vara underkastad en sträng och fullt verksam kontroll, som utgör en borgen därför, att varan är beredd af god och ändamålsenlig råvara, så att produkten tillfredsställer alla skäligen anspråk i sanitärt och ekonomiskt hänseende.

Denna förutsättning är äfven nära förbunden med en annan omständighet, som förtjenar att beaktas. Erfarenheten från andra länder har nemligen visat, huru som mejerierna börjat blanda natursmör med margarin; och sedan ett sådant förhållande blifvit konstateradt i fråga om det mejerismör, som från Holland exporterades till England, har det förstnämnda landets förut så blomstrande afsättning på England gått tillbaka med mera än 50 procent och Holland derigenom förlorat sin fördelaktigaste afsättningsort.

Sålunda: lika viktigt som det är att tillverkningen af konstsmör ställes under en fullt verksam kontroll, lika viktigt är det äfven att genom kraftiga mått och steg förfalskning af natursmör förekommes, på det att denna vår nu så ansedda exportvara icke måtte förlora sin marknad i utlandet och framför allt i England.

En åtgärd i sistnämnda hänseende, hvilken skulle förekomma möjligheten till uppblandning af natursmöret med konstsmöret, utan att upptäckt genast skedde, skulle tilläfsventyrs vara den, att margarinsmöret färgades på ett sådant sätt, att detta smör derigenom lätt skildes från natursmöret och färgen icke kunde på kemisk väg borttagas.

Då det emellertid icke tillkommer utskottet att föreslå några åtgärder i sistberörda hänseende, har utskottet uti nu förevarande fråga endast att hemställa,

3:o) att Riksdagen ville i skrifvelse till Kongl. Maj:t anhålla om vidtagande af sådana åtgärder, att alla här i landet varande fabriker för beredande af s. k. margarin eller konstsmör ställas under statens uppsigt och kontroll, i ändamål att förekomma, att annan vara tillverkas än den, som är beredd af rena och ändamålsenliga råämnena.

Stockholm den 23 mars 1888.

På utskottets vägnar:

CARL AUG. ANDERSSON.