

om, at et Stof er undergaaet nogen af de i Lovens § 5 nævnte Behandlinger, falder det som Levnedsmiddel, uden at dets særlige Beskaffenhed paa en tydelig og forstaaelig Maade er angiven ved et paa Varen selv eller paa dens Etikette eller Indpakning anbragt Mærke. I Forbindelse hermed er der derhos i Lovens § 7, 3die Stykke, truffet den Bestemmelse, at med Hensyn til Stoffer, der ved Levnedsmidlers Tilberedelse anvendes som Surrogater for regelmæssigt brugelige Bestanddele af væsenlig højere Næringsværdi (f. Eks. Saccharin i Stedet for Sukker), kan Justitsministeren ved Anordning træffe nærmere Bestemmelse om, paa hvilken Maade den ovennævnte Mærkning skal være udført. I Overensstemmelse med den saaledes givne Bemyndigelse blev der af Justitsministeriet ved Anordning af 25. September 1903 (Lovtidende A., Nr. 150,) fastsat nærmere Regler for, hvorledes Mærkningen skal være udført i de Tilfælde, hvor der ved Fremstilling af Øl er tilsat kunstigt Søddestof, og disse Regler have derefter været i Kraft siden den 1. November s. A.

Fra „Bryggeriforeningen“, „Foreningen af Hvidtølsbryggere paa Sjælland“, Aktieselskabet „De danske Sukkerfabrikker“ og Aktieselskabet „De danske Maltfabrikker“ har Justitsministeriet imidlertid modtaget et Fællesandragende, hvori det udtales, at den nævnte Anordning har haft en ganske anden Virkning end forventet, idet Brugen af Saccharin og lignende ad kemisk Vej fremstillede Søddestoffer i den Tid, der er forløbet siden Anordningens Fremkomst, i de mindre Hvidtølsbryggerier er tiltaget endog særdeles betydeligt; medens Brugen af Saccharin nemlig tidligere betragtedes som mindre rigtig og derfor kun fandt Sted i forholdsvis ringe Grad, har Anordningens Bestemmelser medført, at Brugen nu betragtes som legaliseret. Mærkebestemmelserne have derhos bevirket, at de Bryggerier, der paa Grund af deres Produkts ringe Beskaffenhed ikke kunne tage en lønnende Betaling for det, naar de ikke anvende kunstigt Søddestof, har øget Til sætningen af dette, med hvis Tilstedeværelse i Øllet de nu ubetinget ere forpligtede til at gøre Konsumenterne bekendt, og det saa meget mere som de ganske vist ikke helt ubetydelige Omkostninger, der ere forbundne med den i Anordningen foreskrevne Mærkning, dog ikke staar i noget som helst Forhold til den betydelige Besparelse ved Fremstillingen, som kan indvindes, naar Søddestoffet anvendes i stor

Mængde og med Udelukkelse af de virkelige værdifulde, ekstraktgivende Bestanddele (Malt og Sukker). Følgen heraf angives at være dels en usund Konkurrence, der let vil kunne føre ogsaa større Bryggerier ind paa Brugen af Saccharin og lignende, dels navnlig en Fare for det store Publikum, der under den almindelige Brug, som her i Landet finder Sted af Hvidtøl ikke blot som Nydelsesmiddel, men som egentligt Næringsmiddel, berøves den i sidstnævnte Henseende værdifuldeste Del af Øllets Raastoffer, nemlig det ekstraktgivende Kornprodukt (Maltet).

Idet Andragerne derhos have anført, at det maa forventes, at Saccharin og lignende Stoffer, naar deres Anvendelse til et saa udbredt Levnedsmiddel som Øl først er bleven almindelig, ogsaa paa andre Omraader vil blive benyttede som Søddestoffer og fortrænge Sukkeret, saaledes at Forbrugerne i Stedet for dette værdifulde Næringsmiddel ville faa et Stof, der slet ingen Næringsværdi indeholder, have de henstillet, at det ved Lov — i Lighed med, hvad Tilfældet er i Tyskland (Lov af 7. Juli 1902) — fuldstændig forbydes, at Saccharin, Sulphinid, Sukkerin, Chrystallose og lignende ad kemisk Vej fremstillede Søddestoffer uden Næringsværdi anvendes ved Tilberedelse af Levnedsmidler (saavel egentlige Nærings- som Nydelsesmidler), der ere bestemte til Salg, saasom Øl, Vin, Kager, syltede Frugter og lignende.

I hvorvel nu den ved Anordningen af 25. September 1903 istandbragte Ordning var truffet til Dels paa Foranledning af et Andragende fra Bryggeriforeningen, fandt Ministeriet dog Grund til med Hensyn til det foreliggende Fællesandragende at indhente en Udtalelse fra Lederen af Laboratoriet for Statens Undersøgelser af Levnedsmidler, Professor V. Stein. I sit Svar udtaler Professor Stein bl. a., at af de hidtil kendte kunstige Søddestoffer er det kun selve Saccharinet og Salte deraf — gaaende i Handelen under mange forskellige Navne —, som har faaet nogen praktisk Betydning. Den første Omtale af Saccharinet, som tilvirkes af Produkter af Stenkulstjære, skriver sig fra 1884. Efter ikke ret lang Tids Forløb lykkedes det fabrikmæssigt at fremstille Saccharin af en saadan Renhed, at dets Sødsevne var 3—500 Gange større end Rørsukkerets, og efterhaanden kunde det sælges til en ikke særlig høj Pris, hvorfor det hurtigt fik en ret stor Udbredelse. Dette foranledigede ret naturligt Frygten for, at Saccharinet kunde blive en saa farlig Konkurrent til