

For øvrigt kunne vi tænke os, at de Indvendinger, der fra tyske Kemikeres Side ere fremsatte mod Anvendelsen af Sesamolie, ville komme frem paa den internationale Mejerikongres, som skal afholdes i Paris i Oktober d. A., og ville vi derfor anse det for naturligt, om Lovgivningsmagten her afventede Resultatet af denne Mejerikongres' Forhandlinger, saa Danmark blev det første Land, der indførte de paa denne Kongres vedtagne Reforme mod Smørforfalskninger, som jo for Resten ikke forekomme her i Landet, hvilket senest er fremhævet af Hr. Landstingsmand *Sonne* i Landstingets Møde den 1. Februar d. A. (Rigsdagstidende Pag. 321).

Vejledende Bemærkninger til ovenstaaende Henstilling:

Som det i Bemærkningerne til dette Lovforslag er anført, er der i Tyskland paabudt som Røbestof **Sesamolie**, og naar Landbrugsministeren ogsaa for Danmarks Vedkommende har foreslaaet at anvende Sesamolie, maa det vel være det Stof, der efter vore ansete Kemikeres Mening i Øjeblikket bedst egner sig dertil; men skulle vi dog tillade os at referere nogle af de Udtalelser, som ere fremkomne fra tyske Kemikere, efter at den tyske Lovbestemmelse, hvortil det danske Lovforslag henviser, er traadt i Kraft.

Vi skulle da først fremføre, hvori den Anvisning, som indeholdes i Bekendtgørelse fra Rigskansleren af 1. April 1898 til Undersøgelse af Sesamolie i Smør, bestaar. Der skelnes her imellem to Tilfælde:

a) Naar der ingen Farvestoffer er til Stede, som farve Saltsyre rød, ryster man 5 ccm. smeltet Smørfedt mindst et halvt Minut kraftigt med 0,1 ccm. af en vinaandig Furfurolopløsning (1 Rumfang farveløst Furfurol opløst i 100 Rumfang absolut Alkohol) og med 10 ccm. Saltsyre af Vægtf. 1,19; naar den Saltsyre, som synker til Bunds, viser en tydelig rød Farve, som ikke straks forsvinder, er Tilstedeværelse af Sesamolie paavist.

b) Naar Farvestoffer, som farve Saltsyre rød, ere til Stede, ryster man omtrent et halvt Minut 10 ccm. smeltet Smørfedt i en lille cylindrisk Skilletragt med 10 ccm. Saltsyre af Vægtf. 1,125; det røde Saltsyrelag, der skiller sig ud forneden, lader man løbe af, sætter til det i Skilletragten indeholdte smeltede Fedt endnu 10 ccm. Saltsyre af Vægtf. 1,125 og ryster det igen et halvt Minut. Er den Saltsyre, som nu skiller sig ud, endnu rødfarvet, lader man den løbe af og gentager Behandlingen af det smeltede Smørfedt med Saltsyre af samme Vægtf., indtil Saltsyren ikke mere farves rød; man lader da Saltsyren løbe fra og prøver 5 ccm. af det saaledes behandlede Smørfedt paa den under a) beskrevne Maade for Sesamolie. Til disse Forsøg anvender man ikke højere Temperatur, end det er nødvendigt for at holde Fedtet i smeltet Tilstand.

Lovforslaget gaar ud paa at paabyde Tilstedeværelsen af mindst 10 pCt. Sesamolie i de til Fabrikationen af Margarine anvendte Fedtstoffer og ville selvfølgelig de danske Fabrikker til enhver Tid tilsætte dette, paa Grund af at en Undladelse af denne Bestemmelse ikke alene vilde medføre Straf, men ogsaa Straf for Bedrageri og falsk Bogføring, idet de danske Fabrikanters autoriserede Fabrikationsprotokoller til enhver Tid skulle udvise, hvor meget af hvert Raastof der tilsættes Margارينen. Men hvorledes vil det stille sig for Udlandets Vedkommende? *En kvantitativ Undersøgelse af Indholdet af Sesamolie er umulig.* Det er ikke muligt for Kemikeren at angive en bestemt Mængde Sesamolie i Margارينen, men for at komme ud over denne Vanskelighed er det bestemt i den tyske Bekendtgørelse, som vi maa antage ogsaa vil blive lagt til Grund for den danske, at Sesamolieindholdet i Margارينen skal være saaledes, at 0,5 ccm. af det smeltede, klart filtrerede Margarinefedt bliver blandet med 9,5 ccm. Bomuldsfrøolie, i hvilken det efter den lovbefalede Metode er konstateret, at der ikke findes Sesamolie, og i denne Blanding af 5 pCt. Margarinefedt prøves da paa den lovbefalede Maade med Furfurol og Saltsyre for Sesamolie. Har Margارينen det foreskrevne Indhold af Sesamolie af den foreskrevne Beskaffenhed, skal Sesamreaktionen „*endnu træde*