

Bilag 23.

København, den 26. November 1917.

Folketingsudvalget for Spiritusbeskatning. Rigsdagen, København.

Underskrevne Johan & Axel Hornbech, København og Hadsund, driver Frugtsaft- og Frugtvinfabrikation og anvender i vor Drift betydelige Mængder af Alkohol af 93 pCt. Styrke, og vi er som følge af Rationeringen kommet i betydelige Vanskeligheder, idet vi til Konservering af de sure Frugtsafter, som er nødvendige for vor Fabriks Drift og Beskæftigelse af vore ca. 65 Funktionærer, der næsten alle er Familieforsørgere, hidtil har anvendt Sprit, og nu, da der er Udsigter til yderligere Indskrænkninger, nødvendigvis maa indstille Fabrikationen, saafremt der ikke bliver os tildelt mere Sprit.

Som det vil være det ærede Udvalg bekendt, er Anvendelsen af Myresyre og Salicylsyre til Konserveringen af sure Frugtsafter forbudt, og der gives derfor ikke andre Konserveringsmaader end følgende:

A. Konservering ved fuldstændig Afgæring.

Da vi imidlertid for over 15 Aar siden gik fra denne Konserveringsmaade, var det grundet paa, at den saaledes konserverede Saft tabte saa overordentlig meget i Kvalitet, Kraft, Sødme, Farve etc., at vi, skønt det var dyrere, gik over til nedenævnte Konserveringsmaader B., C. og D., hvorfor vi helt lader denne Konserveringsmaade ude af Betragtning.

Ejheller tror vi, at denne Metode bruges mere til Frugtsafter til Levnedsmidler, netop grundet paa Safternes delvise Ødelæggelse.

B. Konservering ved Pasteurisering af Safterne.

Frugten afpresses, medens den er absolut frisk og ugæret, ophedes til Kogepunktet, aftappes paa særlige Flasker, der lukkes med bedste Slags Kork og gives en stærk Pasteurisering for atter næste Dage at pasteuriseres igen ved en høj Temperatur (brudt Pasteurisering).

Denne Konserveringsmaade er under de nuværende Prisforhold umulig at anvende, idet den:

1. Fordrer en overordentlig hurtig Transport af Frugten.
2. Fordrer en Mængde Kul eller andet Brændsel til Pasteuriseringen.
3. Ved den stærke Pasteurisering giver et meget betydeligt Flasketab og derved Tab af den i de knuste Flasker indeholdte Saft, ca. 7 pCt.

C. Saften henkoges med Sukker straks efter Frugtens Afpresning.

Derved skal der imidlertid behandles saa store Partier Frugt og Saft i Sæsonen, altsaa i en meget kort Tid, at det praktisk talt er umuligt; ligeledes kan man ikke under de nuværende Forhold tilnærmelsesvis faa det Sukkerkvantum, der skal anvendes, hvorfor denne Konserveringsmaade heller ikke for Tiden er anvendelig i Industrien.