

#### D. Konservering med Alkohol.

Det færdige Produkt indeholder ca. 11,5 Vægtprocent Alkohol; Frugten afpresses og Saften tilsættes ovennævnte Alkoholmængde, henlægges paa høje Fade til Afklaring, omtappes, naar klar, paa andre Fade og er dermed færdig til videre Brug.

Som Følge af ovenstaaende fremgaar det, at det for Tiden er absolut nødvendigt for vor Industri udelukkende at anvende den under D. nævnte Konserveringsmaade (med Alkohol), idet man derved i en kort Tid med en ringe Mængde Alkohol kan hængemme betydelige Mængder udmærkede Næringsmidler, for senere at afkoge disse, efterhaanden som Sukkeret frigives, saaledes at der fremkommer et billigt og nærende Levnedsmiddel.

Vi tillader os endvidere at gøre opmærksom paa, at de søde Frugtsafter, hvoraf Raastoffet (de sure Safter) altsaa er konserveret med Alkohol, er indgaaet i det store Publikums daglige Husholdning, idet de sælges for ca. 1 Kr. i detail pr.  $\frac{3}{4}$  l og der deraf kan fremstilles 10 Portioner god og velsmagende Mad for ca. 15 Øre pr. Portion.

Til vore Fabrikationer af Frugtvine, en Vare med Alkohol, over 2,25 Vægtprocent, anvender vi ogsaa betydelige Mængder Alkohol, men har som Følge af den Ubetydelighed Alkohol, som er os tildelt dertil, næsten helt maa indstille denne meget betydelige Afdeling.

Henvisende til ovenstaaende Udvikling tillader vi os herved ærbødigt at andrage om, at der ved Behandlingen af Forslaget om Spiritusfabrikationen, Spiritusbeskatningen og Spiritusrationeringen ogsaa tages Hensyn til Spritproduktionens Størrelse, og at Afgiften for Spiritus noteres saa lavt, som Forholdene maatte kunne tillade, samt at der tildeles os saa stort et Kvantum til vore Fabrikationer, som det er muligt, saa vi vedblivende kan holde vore Virksomheder i Gang.

Ærbødigt

Johan & Axel Hornbech.