

N:o 10.

Ank. till Riksd. kansli den 13 febr. 1908, kl. 7 e. m.

*Betänkande, i anledning af väckt motion om nedsättning af tullen
å »chopped apples».*

(1:a A.)

Till bevillningsutskottet har hänvisats en inom Andra Kammaren af herr *P. Hörnstén* — med instämmande af tolf andra af kammarens ledamöter — väckt motion n:o 104.

I berörda motion hemställes, »att tullen å s. k. chopped apples, importerade från Nordamerika, må sättas till 4 öre per kilo.»

Till stöd för denna hemställan anföres följande:

»Alkoholen är ett gift, som, tillfördt organismen i de akut eller kronisk förgiftning åstadkommande mängderna, erhållit en oerhördt stor utbredning bland nutidens folk och därigenom åstadkommit ett stort samhällsöndt, alkoholismen; detta har i synnerhet möjliggjorts under det senaste halfva århundradet därigenom, att de alkoholhaltiga läskedryckernas konsumtion visat en oerhörd stegring. I södra Europa utgöras dessa läskedrycker hufvudsakligen af vinerna, bland de germanska folken däremot hufvudsakligen af de olika ölsorterna. Alkoholhalten, 5 volymprocent i medeltal för ölsorterna och 10 volymprocent för vinerna, är fullt tillräcklig

att i hög grad förmedla alkoholens giftverkningar på organismen och att sålunda bidraga att åstadkomma alkoholismen.

Som läskedryckerna utgöra ett fysiologiskt motiveradt behof för kulturfolken, har det visat sig vara ett nödvändigt led i striden mot alkoholismen att framställa läskedrycker, som saknade de alkoholhaltiga läskedryckernas giftegenskaper och som genom sina smakegenskaper kunde ersätta dessa drycker. Inom industrien har också redan ett flertal försök gjorts till framställande af smakliga alkoholfria drycker, försök, som visserligen i princip lyckats, men som dock knappast kunna sägas hafva medfört det praktiska utbyte, som därmed afsetts, ty antingen hafva de framställda dryckerna icke motsvarat allmänhetens smakriktning, eller ock hafva de ställt sig för dyra för att kunna begagnas i dagligt bruk, hvarförutom en del fel för öfrigt vidlåda desamma, såsom exempelvis saknad af hälsosamma eller närande egenskaper eller brist på hållbarhet. Det har alltså varit teknikens sak att söka framställa en alkoholfri dryck, som i sig förenade de egenskaper allmänheten äger rätt att fordra, det vill säga en dryck, som är hälsosam, hållbar, välsmakande och billig, och detta synes sent omsider hafva fullständigt lyckats genom uppfinningen af en dryck, som fått namnet »pomril», och som ej blott i sitt hemland, Schweiz, utan äfven i Tyskland och England fått stor utbredning och som i vårt land fabricerats sedan midten af år 1906 och under de senaste 1¹/₂ åren redan fått nämnvärd användning.

Nämnda dryck är en fullständigt ren äpplesaft, framställd af torkade amerikanska äpplen; den är ojäst och fullkomligt fri från alkohol. Fabrikationen tillgår så, att bearbetningen af såväl råmaterialet, de torkade äpplena, som produkten sker uteslutande i glasemaljerade apparater, hvarigenom hvarje tillkomst af metaller fullständigt förebygges, och drycken är gjord hållbar på fysiologisk väg genom sterilisering, så att kemiska conserveringsmedel ej komma till användning. Den är hållbar under alla temperaturförhållanden och under obegränsad tid.

Den kemiska sammansättningen af pomril framgår af följande af professor C. Th. Mörner utförda analys:

»Den klara (jästfria) lätt kolsyrade drycken har aptitligt utseende (pilsnerliknande färg) och angenäm, frisk smak.

Spec. vikt: 1,034.

Extrakthalten utgör 8,02 %/o, hufvudsakligen frukt- och drufsocker.

Tri syra (äpplesyra): 0,48 %/o.

Mineralämnen: 0,22 %/o, öfvervägande kaliumsalt, äfven något järn däri.

Alkohol saknas.

Sackarin saknas.

Giftiga metaller (koppar, bly etc.) saknas.

Likaledes har den med negativt resultat pröfvats på borsyra, svafvelsyrlighet, salicylsyra och benzoesyra.

Den minutiöst utarbetade steriliseringsmetoden, liksom det tillämpade förfarandet vid flaskornas tillslutning, borga för, att fabrikkatet, praktiskt sedt, kommer att besitta obegränsad hållbarhet.»

Drycken har, i synnerhet i Schweiz och Tyskland, vunnit en mycket stor utbredning, så att i Tyskland ensamt förefinnas 8 fabriker, hvaraf en i Berlin ensam fabricerade redan år 1905 6 miljoner halfbuteljer, men har tydligen äfven här i Sverige betingelserna för en betydande konsumtion, i det att år 1907 försåldes 2,313,000 halfbuteljer à $\frac{1}{3}$ liter mot 908,000 halfbuteljer år 1906.

I Sverige är tullen på 100 kilo torkade äpplen 25 kronor, i Frankrike på samma råvara (pommés à cidre) 4 francs, i Tyskland 4 riksmark, och i Danmark $3\frac{1}{3}$ kronor. Ett kilo torkade äpplen drager alltså en tull af

i Frankrike	2,9 öre,
i Tyskland	3,5 öre,
i Danmark	3,8 öre,
i Sverige.....	25 öre.

Tullen är i Sverige alltså omkring 8 gånger så hög som i de angifna länderna, och detta fastän både Tyskland och Frankrike äro starkt tullskyddade länder. Anledningen till den låga tullen i dessa länder måste sökas, utom i de gängse åsikterna om fruktens höga värde för folkets diet, hvilket talar för låga tullsatser, äfven i det förhållandet, att de importerade äpplena, hvilka komma från Norra Amerika, ej kunna göra någon konkurrens med den inhemska varan, hvilket beror dels därpå att de nordamerikanska äpplena, fastän af fullt tillräcklig kvalitet för att möjliggöra framställning af en fullgod äppledryck, då den riktiga framställningsmetoden användes, dock i kvaliteten äro underlägsna den inhemska varan, dels också därpå att i Nordamerika äger rum en massproduktion af varan, som betingar det låga priset. Dessa från Nordamerika importerade torkade äpplen utgöra i själfva verket en lägre kvalitet, som torkas med skal och kärnhus och som gå under benämning »chopped apples» och som icke kunna användas till matlagning i olikhet med så kallade

ringäpplen, hvilka också, t. ex. i Frankrike, draga en betydligt högre tull, 10 francs per 100 kilo.

Det är otvifvelaktigt af stor betydelse för en befolkning att äga tillgång till hälsosamma, smakliga, närande och hållbara alkoholfria drycker, som genom sin prisbillighet kunna täfla med de alkoholhaltiga. Härtill kommer, att vetenskapen alltmera förordar en folkdiet, som mer än hittills tillgodoser de vegetabiliska födoämnen, och att den särskildt alltmer förordar frukterna. Detta ej blott för dessas halt af närande och lättsmälta beståndsdelar, (i 3 halvbuteljer (1 liter) pomril finnes 80 gram frukt- och drufsocker, alltså omkring $\frac{1}{6}$ à $\frac{1}{5}$ af en fullvuxen mans behof af kolhydrater, och dessa kolhydrater i en synnerligen lättsmält form), utan framför allt för fruktdietens hälsosamma verkningar på hela ämnesom-sättningen.

Af nu anförda skäl synes mig en nedsättning af tullen på torkade äpplen från Nordamerika, afsedda för beredning af äppledrycker, vara i hög grad motiverad.»

Rörande artiklarna frukter, bär och grönsaker innehåller gällande
Utskottet. tulltaxa följande:

Frukt, Bär och Grönsaker, ej specificerade:

	öre.
friska	1 kg. 10
inlagda i brännvin eller ättika, kärkens vikt inberäknad	1 kg. 50
torkade eller saltade	1 kg. 25
syltade; hänföras under Konfityrer.	

Införseln till riket af frukter, bär och grönsaker, ej specificerade, torkade eller saltade, har enligt den officiella handelsstatistiken under nedannämnda år utgjort följande kvantiteter:

år 1897	kilogram	147,849
» 1898	»	211,265
» 1899	»	346,588
» 1900	»	473,366
» 1901	»	343,550

år 1902	kilogram	565,129
» 1903	»	658,801
» 1904	»	821,669
» 1905	»	770,249
» 1906	»	1,033,811

Enligt upplysningar, meddelade af en härvarande importör, aktiebolaget Pomril, utgör »chopped apples» tredje produkten af Baldwinsäpplen. Första produkten utgöres af äpplen, plockade från träden, och hvilka säljas friska. Andra produkten är nedfallna äpplen, något stötta, hvilka användas till s. k. ringäpplen, och tredje produkten äpplen, som äro sämre än de föregående. Dessa skäras i bitar med skal, kärnhus och stjälk, hvarefter de torkas och säljas under namn af »chopped apples».

Bevillningsutskottet finner visserligen ifrågavarande framställning vara värd beaktande, men anser likväl i sakens nuvarande outredda skick frågan om en tullnedsättning, på sätt af motionären blifvit ifrågasatt, icke mogen till afgörande.

Den svenska trädgårdsodlingen befinner sig i ständigt framåtgående och vid sådant förhållande synas åtgärder böra undvikas, hvilka kunde komma att inverka menligt på denna näring. Den möjligheten är nämligen icke utesluten, att äfven inhemska frukt skulle kunna komma till användning vid tillverkning af vare sig pomril eller andra af samma råämne framställda, likartade drycker. Enligt hvad utskottet inhämtat under hand från landtbruksakademien, lär afsikten vara att inom den närmaste framtiden anskaffa och vid akademiens experimentalfält invid hufvudstaden uppsätta en maskin för torkning af äpplen, afsedda att användas vid här ifrågavarande tillverkning. Med afseende härå tillåter sig utskottet att åberopa innehållet i en till utskottet öfverlämnad, af föreståndaren för akademiens trädgårdsafdelning och trädgårdsskola vid experimentalfältet upprättad promemoria, hvilken såsom bilaga finnes fogad vid detta betänkande.

Vidare synes det med hänsyn till den betydande införseln af torkad frukt från utlandet (företrädesvis Nordamerika och Tyskland) vara nödigt att, innan tullnedsättning vidtages, förvissa sig om att den särskilda vara, om hvilken här är fråga, kan bestämdt särskiljas från annan frukt, särskildt sådan, som är afsedd för matlagning. Och utredning i detta hän-

seende torde lämpligen kunna anförtros åt den nu arbetande kommittén för revision af gällande tulltaxa. Under tiden lär man ock hafva vunnit erfarenhet, huru här ofvan omförmälda försök med torkning af frukt utfallit.

På grund af hvad sålunda anförts, har bevillningsutskottet, utan att kunna direkt förorda motionen, funnit sig böra tillstyrka en skrivelse till Kungl. Maj:t med begäran om utredning i ämnet; och hemställer utskottet förty,

att Riksdagen, i anledning af förevarande motion om nedsättning af tullen å »chopped apples», ville i skrivelse till Kungl. Maj:t anhålla, att Kungl. Maj:t täcktes låta verkställa utredning angående tullsatsen för här ifrågavarande artikel samt därefter till Riksdagen göra den framställning i ämnet, hvartill utredningen må föranleda.

Stockholm den 13 februari 1908.

På bevillningsutskottets vägnar:

H. CAVALLI.

Bilaga.

P. M.

rörande frukttorkning särskildt af s. k. chopped apples.

1) S. k. chopped apples eller »chops», som är den vanliga benämningen i Amerika, är den sämsta kvalitén af amerikansk torkfrukt och så godt som en ren affallsprodukt. Den tillverkas af allahanda maskstungen och sämre utvecklade frukt, som ej är användbar till frambringande af bästa sortens torkfrukt, det vill säga de allbekanta amerikanska »ringäplena», hvilka senare företrädesvis tillverkas af prima, mera hårdköttiga äpplesorter.

Affallet från den bästa torkfrukten användes naturligtvis också vid tillverkningen af s. k. chopped apples, i hvilken sistnämnda torkfrukt man äfven påträffar pinnar, grässtrån och andra om bristande renlighet vid tillverkningen vittnande föremål.

2) De försök, som hittills i vårt land gjorts med frukttorkning i större skala, ha utförts med olämpliga torkningsapparater, hvilka visserligen benämnts »amerikanska», men som, tillverkade i Tyskland, lära vara så godt som okända i Amerika, där man i stället begagnar sig af enkla, billiga torkhus.

Uppfördes nu sådana enkla torkhus här och hvar ute i våra fruktodlarebygder, skulle helt säkert en betydande del af vårt behof af torkfrukt kunna fyllas inom landet. Under alla förhållanden skulle vi med framgång kunna upptaga konkurrensen med den sämre amerikanska torkfrukten, s. k. chopped apples, och man torde tryggt kunna våga påstå, att vi inom landet äro i stånd att frambringa all den torkfrukt, som hos oss kan komma att behövas vid tillverkningen af alkoholfria drycker sådana som Pomril, Floril och dylika. Billigt bränsle finnes ju godt om, och för dylikt ändamål lämplig frukt finnes i öfverflöd. Under rika fruktår få stora massor af svensk frukt ligga och rutna bort, då vi hittills ej haft någon direkt användning för den sämre frukten, och man särskildt i längre från afsättningsorter belägna fruktträdgårdar haft svårt att afyttra annat än den allra finaste bordsfrukten.

Visserligen är det sant, att fruktskörden i vårt land ofta felslår, och däraf torde möjligen den slutsatsen kunna dragas, att import af torkfrukt då i alla fall blefve nödvändig åtminstone under de år, skörden hos oss

slår fel. Därvid bör man dock bemärka, att, om frukten något år som följd af insektshärjning, såsom exempelvis år 1907 var fallet, i färskt tillstånd blir så godt som oduglig till människoföda, så kan den dock alltid användas till s. k. chopped apples, och man kan däraf alltid frambringa minst lika god sådan torkfrukt som den, som erhålles från Amerika.

Dessutom bör man lägga märke till, att den torkade frukten med lätthet kan förvaras år från år, hvadan det under rika fruktår, då öfverflöd på frukt städse förefinnes, kan torkas så mycket i reserv, att brist på torkfrukt under missväxtår ej behöfver uppstå.

3) I kungl. landtbruksakademien föreligger redan ett förslag om att i år å Experimentalfältet uppföra ett torkhus enligt amerikanskt mönster, och att därstädes under innevarande års höst anställa försök med torkning i större skala, framför allt af chopped apples. Äfven vid Adelnäs' trädgårdar i Östergötland torde, enligt hvad jag har mig bekant, likartade försök detta år komma att anställas.

4) Slå dessa försök väl ut, och det har man anledning hoppas, är det att förutse, att enkla och billiga torkhus inom den allra närmaste tiden komma att uppföras litet hvarstädes ute i fruktodlarebygderna, och att tillverkning i större skala af torkfrukt, särskildt af så kallad chopped apples, omedelbart kommer att sättas i gång. Nästan öfverallt i de fruktproducerande provinserna ha fruktodlarna nu sammanslutit sig i föreningar för att därigenom bättre blifva i tillfälle att tillvarataga och afyttra sina fruktskördar. Det ligger därför i sakens natur, att dessa föreningars verksamhet nu kommer att inriktas på tillvaratagandet af den sämre frukten, hvilken hittills icke haft någon egentlig användning, utan fått förfaras.

5) Att man i vårt land ej allaredan gripit sig an med tillverkning af billigare torkfrukt eller så kallad chopped apples är naturligtvis beroende på att någon efterfrågan därpå ej förefunnits förrän under de allra sista åren. Vi befinna oss dock i detta afseende icke efter de eljest påpassliga tyskarna, hvilka först nu, enligt hvad som framgår af deras fackpress, börjat inse det oriktiga uti att importera dålig amerikansk torkfrukt, då de inom landet kunna tillverka sådan af bättre kvalitet, och förslag om uppförande af torkhus enligt amerikanskt mönster ha äfven där på allra sista tiden blifvit väckt.

6) En sänkning af nu gällande tullsats å den slags torkfrukt, som benämnes chopped apples, skulle helt naturligt inverka i hög grad oför-

delaktigt på den frukttorkningsindustri, som nu planlägges i vårt land, och tvifvelaktigt torde till och med vara, om, därest tullen sänkes, det sedan ens vore möjligt att få frukttorkning i större skala i gång i vårt land.

Då erfarenheten från senare årens fruktutställningar och fruktodlingskurser tydligt visat, att det just är småbrukare och deras vederlikar, som äro de ifrigaste och mest framgångsrika fruktodlarna, så lider det intet tvifvel om, att den nu planerade frukttorkningsindustrien, som, för att komma i gång, nödvändigt fordrar det skydd, nu gällande tullsats å torkad frukt bereder, kommer att omhändertagas och med framgång bedrifvas af just dessa talrika, smärre fruktodlare. Det är sålunda i främsta rummet ett det jordbruksidkande småfolkets intresse, det här gäller, för att nu icke tala om det nationalekonomiskt ofördelaktiga uti att importera en produkt, som vi mycket väl kunna frambringa själfva, och det af en råvara, som eljest till allra största delen komme att ligga och ruttna bort.

Experimentalfältet den 8 februari 1908.

Gustaf Lind.