

Nr 165.

Av herr **Kloo**, om skrivelse till Kungl. Maj:t, angående undersökning rörande möjligheten att tillverka potatisflingor i så stor myckenhet, att landets behov därav tillgodoses, m. m.

I Kungl. Maj:ts proposition nr 7 föreslås vissa åtgärder ägnade att säkerställa landets behov av bröd under nuvarande brydsamma förhållanden. I den föreslagna förordningen föreskrives bland annat, att vid bakning av bröd skall användas viss del potatis, potatismjöl eller potatisflingor.

Jag har med anledning av denna Kungl. Maj:ts proposition skaffat mig underrättelse av sakkunniga om, huru priserna ställa sig vid bakning av bröd med tillsats av potatis.

Med kokt potatis synes priset å brödet bliva ungefär detsamma, som om enbart rågmjöl användes; med potatismjöl blir det avsevärt dyrare, men med potatisflingor däremot erhålles ett såväl bättre som billigare bröd.

Jag stöder dessa mina uppgifter på resultat av provbakningar, som företagits vid statens skolköksseminarium och vid Stockholms stads arbetsinrättning. I förra fallet äro proven utförda med hänsyn till, att bakningen skall kunna utföras i hemmen, i senare fallet rör det sig om massproduktion.

Fröknarna Ingeborg Vallin och Ingeborg Schager, båda anställda som lärarinnor vid statens skolköksseminarium, hava på begäran lämnat följande gemensamma utlåtande:

»Av de olika tillsatser till bröd, som av livsmedelskommissionen föreslagits, torde följande böra framhållas.

En allmännare användning av potatis, kokt eller rå, torde, som också livsmedelskommissionen påpekat, ej vara att förorda, enär därigenom åtgången av matpotatis onödigtvis ökas och denna sorts potatis ej för närvarande finnes att tillgå i större kvantiteter, än som erfordras för användning inom hushållen på vanligt sätt, d. v. s. kokt eller på annat sätt

tillagad. En stegring av potatispriset skulle för övrigt lätt bli följden, även om tillgången vore fullt tillräcklig.

Helt annorlunda förhåller det sig med de av *fabrikspotatis* framställda preparaten, potatismjöl och potatisflingor, till vilka under nuvarande förhållanden råmaterial finnes tillgängligt i långt större utsträckning än vanligt. Av dessa preparat ha potatisflingor vissa avgjorda fördelar framför potatismjöl, vilka torde förtjäna framhållas.

I första rummet ställa sig potatisflingor betydligt billigare än potatismjöl. Enligt livsmedelskommissionens uppgift, utgör skillnaden i partipris å produktionsorten ej mindre än 9 kronor per 100 kg. Ännu större är emellertid skillnaden i minutpriserna, i det de potatisflingor, som hittills förekommit i minuthandeln, sålts till c:a 27 öre per kg., under det att potatismjöl i allmänhet betingar ett pris av 40 à 50 öre per kg.

Att det framför allt vid bakning i *hemmen* är ekonomiskt fördelaktigare att använda potatisflingor än potatismjöl, torde alltså vara påtagligt.

Vad *näringsvärdet* hos de båda preparaten angår, stå flingorna givetvis före mjölet, emedan vid deras beredning *alla* potatisens fasta beståndsdelar tillvaratagas, alltså även äggvitan, under det i potatismjöl ingår så gott som uteslutande potatisens stärkelse.

Flingornas näringsvärde framgår tydligast vid en jämförelse med en vanlig mjölsort, t. ex. rågmjöl. Sammansättningen är enligt König: rågmjöl (sikt) 9,62 % äggvita — 1,44 % fett — 73,84 % kolhydrat.

Torkad potatis: 7,43 % äggvita — 0,35 % fett — 77,04 % kolh.

Slutligen ha potatisflingor ur ren praktisk synpunkt vissa fördelar. Vid de utprovningar med bakning av olika slags potatisbröd, som alltsedan slutet av november pågått vid statens skolköksseminarium, har man funnit, att man med gott resultat kan använda en tillsats av potatisflingor av ända till 30 % i vikt av hela mjölmängden. Vidare har man funnit, att beredningen av bröd med tillsats av flingor är mycket lättare och bekvämare än med vare sig potatismjöl eller potatis.

Brödet blir lättare luckert än vid användning av potatismjöl och torkar ej så fort samt smakar ej så lätt gammalt som bröd med tillsats av potatis. Vad priset angår, har man efter noggranna vägningar och beräkningar kommit till det resultatet, att bröd med tillsats av potatismjöl ställer sig något dyrare än vanligt bröd; om i stället potatis användes blir priset ungefärligen oförändrat, men vid tillsats av flingor erhålles brödet till något billigare pris, än om enbart mjöl användes. Prisskillnaden på en större limpa på omkring 700 gr. blir 4 öre.»

Sysselman Hj. Petri vid Stockholms stads arbetsinrättning har meddelat följande:

»Vid företagen bakning av rågröd, innehållande 75 % rågmjöl och 25 % potatismjöl, har erhållits ett både gott och smakligt bröd, som nästan kan jämnställas med bröd tillverkat av enbart rågmjöl. Vid tillverkningen syntes en något högre värmegrad fordras och således något mera bränsle åtgå. Även fordras en något kraftigare jäsning. Priset för en månads tillverkning utvisar följande tabell:

December 1914 bakades 98,200 st. kakor grovt bröd. Därtill förbrukades 13,596 kg. rågmjöl à 22,35 öre pr kg., alltså en kostnad av kronor 3,038: 71.

Samma tillverkning med 75 % rågmjöl och 25 % potatismjöl:	
10,197 kg. rågmjöl à 22,35 öre pr kg.	Kr. 2,279: 30
3,399 » potatismjöl à 26 öre pr kg.	» 883: 74
13,596 kg.	Kronor 3,163: 04

Alltså en ökad kostnad för december månads tillverkning av kronor 124: 33.»

En senare provbakning med kokt potatis har lämnat följande resultat:

» 225 kg. rågmjöl à 22,35 öre	Kr. 50: 29
165 » potatis » 6,14 »	» 10: 13
13 » rågsikt » 28,15 »	» 3: 66
tillredningskostnad	» 18: 86
	Kr. 82: 94,

varav erhållits 1,206 kakor.

Av ovanstående framgår att priset pr kg. utgör 20,22 öre, pr kaka om 340 gr. utgör priset 6,88 öre, pr portion 3,44 öre.

Till motsvarande antal kakor av nuvarande bakning åtgår

318,384 kg. rågmjöl à 22,35 öre	Kr. 71: 16
10,854 » rågsikt » 28,35 »	» 3: 06
tillredningskostnad	» 18: 86
	Kr. 93: 08,

vadan priset härå utgör pr kg. 22,70 öre, pr kaka 7,72, pr portion 3,86.»

Förutom här lämnade meddelanden hava från så väl fröknarna Ingeborg Vallin och Ingeborg Schager som från Stockholms stads arbetsinrättning utlovats att efter hand, som nya prov hinna utföras, ställa resultatet till vederbörande utskotts förfogande.

Som av skolkökslärarinnornas yttrande framgår, synas potatisflingor under alla förhållanden vara de, som bäst lämpa sig att användas vid bakning av bröd. Dessa flingor kunna i likhet med potatismjöl tillverkas av

s. k. fabrikspotatis, vadan den verkliga matpotatisen ej behöver anlitas för detta ändamål.

Statens livsmedelskommission synes enligt den utredning, som återgives i Kungl. Maj:ts proposition, huvudsakligast vilja förorda användandet av potatismjöl. Visserligen lämnas det ett visst erkännande åt flingorna, men trots detta vill man ej föreslå åtgärder för tillverkning av flingor i stället för potatismjöl. Den mängd fabrikspotatis, som genom brännvinstillverkningsförbudet finnes upphopad vid brännerierna, skulle säkert till stor del kunna användas till potatisflingor, vilken tillverkning säkert skulle erhålla en strykande åtgång, enär efterfrågan redan nu är mycket stor, till god del beroende på en broschyr (receptsamling), som utgivits av fröken Ingeborg Schager — en av de förut nämnda lärarinnorna — vilken broschyr erhållit en storartad spridning.

Det vill synas som om man här vidrörde ett statsintresse av stor omfattning. Årligen importeras en stor del brödsäd till vårt land. Om man i stället genom ökad potatisodling inom landet, varav potatisflingor tillverkades, kunde nedbringa brödsädesimporten, skulle åtskilligt vara vunnet, men den frågan kräver omfattande utredningar, vilka endast torde kunna åstadkommas genom Kungl. Maj:ts medverkan. En dylik utredning skulle sannolikt taga så lång tid, att tillverkning av potatisflingor ej kunde börja förr än den ekonomiska krisen vore över. Jag har då kommit att tänka på att i brännvinsbrännerierna, som nu ligga nere, finnas lokaler, som kunna användas för tillverkning härav. Även finnas maskiner, som åtminstone delvis kunna användas, och framför allt finnes råmaterialet i närheten av brännerierna, vadan fraktkostnader ej behöfve tagas med i beräkningen. Det vill därför synas, som om genom en hänvändelse till styrelserna för våra brännerier det skulle vara möjligt att snart åstadkomma en tillverkning av potatisflingor, som täckte landets behov. Skulle denna utväg ej visa sig framkomlig, torde andra utvägar ej saknas.

Med hänvisning till vad jag här ovan anfört, får jag anhålla,

att riksdagen ville i skrivelse till Kungl. Maj:t hemställa, att Kungl. Maj:t ville skyndsamt undersöka, huruvida potatisflingor kunna tillverkas i så stor myckenhet, att landets behov bliver tillgodosett, och vidtaga de åtgärder, som undersökningen kan komma att föranleda.

Stockholm den 5 februari 1915.

Oskar Kloo.