



**National Library
of Sweden**

Denna bok digitaliserades på Kungl. biblioteket år 2012

A

STATENS OFFENTLIGA UTREDNINGAR 1923:34
FINANSDEPARTEMENTET



TULL- OCH TRAKTATKOMMITTENS UTREDNINGAR OCH BETÄNKANDEN XXI

KVALITETSFRÅGAN HOS DET SVENSKA VETET

*UTREDNING, VERKSTÄLLD
PÅ UPPDRAG AV TULL- OCH
TRAKTATKOMMITTÉN*

AV

H. NILSSON-EHLE

S T O C K H O L M

1 9 2 3

Statens offentliga utredningar 1923

Kronologisk förteckning

1. Betänkande med förslag angående magistraternas befriande i visst avseende från ansvar för kronouppbörden m. m. Norstedt. 57 s. **Fi.**
2. Förslag till lag om lösdriivares behandling m. fl. författningar. Del 5 av fattigvårdslagstiftningskommitténs betänkanden. Palmquist. xj, 423 s. **S.**
3. Spannmålsmarknadssakkunnigas betänkande. Norstedt. 41 s. **Jo.**
4. Betänkande med förslag till lag om församlingsstyrelse samt till bestämmelser om folkskoleärendenas överflyttning från den kyrkliga till den borgerliga kommunen m. m. Palmquist. vj, 304 s. **E.**
5. Skolkommisionens betänkande. 5. Organisatoriska och ekonomiska utredningar. Norstedt. 236 s. **E.**
6. Utredning angående vissa spörsmål rörande städernas domstolsväsen. Av N. Herlitz. Norstedt. 164 s. **Ju.**
7. Statens ställning till järnvägarna i olika främmande länder. Av A. Lilienberg. Tullberg. 411 s. **K.**
8. Folkomröstningskommitténs utredningar angående referendum i främmande länder. 4. Folkomröstningsinstitutet i Nordamerikas förenta stater. Av H. Tingsten. Tullberg. iv, 339 s. **Ju.**
9. Förslag till strafflag, allmänna delen, samt förslag till lag angående villkorlig frigivning jämte motiv. Marcus. xij, 534 s. **Ju.**
10. Folkomröstningskommitténs utredningar angående referendum i främmande länder. 3. Folkomröstningsinstitutet i den schweiziska demokratin, dess förutsättningar, former och funktioner. Av A. Brusewitz. Tullberg. 381 s. **Ju.**
11. Utredning rörande ombyggnad av Strömsholms kanal samt utsträckning av kanalen från Smedjebacken till Ludvika. Meddelande från Kungl. Kanalkommisionen. Nr 5. Hæggström. 133 s. 2 kart. **K.**
12. Betänkande och förslag angående det eklestastika arrendeväsendet. Beckman. xij, 239 s. **E.**
13. Vägkommisionens betänkanden. 4. Förslag till lag om enskilda vägar m. m. Marcus. 147 s. **K.**
14. Betänkande med förslag till avtal rörande Stockholms bangårdsfråga. Beckman. 46 s. 10 kart. **K.**
- 15—17. Försvarsrevisionens betänkande. 3. Betänkande och förslag rörande revision av Sveriges försvarsväsende. Del 1. Inledande avdelning, lantförsvaret. vj, 661 s. Del 2. Sjöförsvaret, sammanfattning av revisionens förslag, särskilda yttranden. (2), 741 s. Del 3. Bilagor. (2), 90, 33, 28, 19, 53, 85, 4, 30, 2, 48, 30, 36, 6 s. Beckman. **Fö.**
18. Kommunalförfattningssakkunnigas betänkande. 4 med förslag till lag om landsting m. m. Beckman. 235 s. **S.**
19. Betänkande angående decisiv folkomröstning, av-
givet av folkomröstningskommittén. Tullberg. 40 s. **Ju.**
20. Folkomröstningskommitténs utredningar angående referendum i främmande länder. 5. Folkomröstningsinstitutet utanför Schweiz och Förenta staterna. Tullberg. 71 s. **Ju.**
21. Betänkande angående ordnandet av Stockholms förortsbanefråga. Blom. 126 s. 11 kart. **K.**
22. Betänkande och förslag i fråga om kvinnors tillträde till statstjänster. 3. Kvinns behörighet att innehava prästerlig och annan kyrklig tjänst. Marcus. 51 s. **Ju.**
23. Betänkande med förslag till lag om ändring i vissa delar av lagen den 25 maj 1894 angående jordfästning m. m. Norstedt. 56 s. **Ju.**
24. Kungl. Elektrifieringskommitténs meddelanden. 6. Utredning angående lämpliga distributionssystem för landsbygdselektrifiering. Beckman. viij, 192 s. **Jo.**
25. Inventering av odlingsjord längs Inlandsbanan från Ströms södra sockengräns till Storuman. Tullberg. 30 s. 2 kart. **Jo.**
26. 1921 års pensionskommittés betänkande. 2. Betänkande angående avveckling av den stärbhus efter präst tillförsäkrade förmånen av tjänst- och nådar samt beredande i sammanhang därmed av förbättrad pensionering från prästerskapets änke- och pupillkassa. Tullberg. 100 s. **E.**
27. Underdånigt betänkande med förslag till lönerereglering för befattningshavare i domsagorna m. m. Beckman. 85 s. **Ju.**
28. Underdånigt betänkande med förslag till förordning angående tillverkning av brännvin m. m. Blom. 67 s. **Fi.**
- 29—30. Den industriella demokratiens problem. 1. Betänkande jämte förslag till lag om driftsnämnder. 240 s. 2. Den industriella demokratin i utlandet. 267 s. Tullberg. **S.**
31. Tull- och traktatkommitténs utredningar och betänkanden. 18. Den svenska mekaniska verkstadsindustriens utveckling intill krigsutbrottet. Av Erik Linder. Tullberg. iv, 435 s. **Fi.**
32. Tull- och traktatkommitténs utredningar och betänkanden. 19. Sveriges bryggeriindustri. Av A. Lilienberg. Tullberg. iv, 40 s. **Fi.**
33. Tull- och traktatkommitténs utredningar och betänkanden. 20. Garveriindustriens produktionsförhållanden. Av William Smith. Marcus. iv, 175 s. **Fi.**
34. Tull- och traktatkommitténs utredningar och betänkanden. 21. Kvalitetsfrågan hos det svenska vetet. Av H. Nilsson-Ehle. Marcus. 16 s. **Fi.**
35. Samorganisation av riksdagsbiblioteket och den centrala statsförvaltningen i bok- och bibliotekssavseende. Av V. Güdel. Marcus. 54 s. **Fi.**

Anm. Om särskild tryckort ej anges, är tryckorten Stockholm. Bokstäverna med fetstil utgöra begynnelsebokstäverna till det departement, under vilket utredningen avgivits, t. ex. **E.** = eklestastikdepartementet, **Jo.** = jordbruksdepartementet. Enligt kungörelsen den 3 febr. 1922 ang. statens offentliga utredningars yttre anordning (nr 98) utgivas utredningarna i omslag med enhetlig färg för varje departement.

STATENS OFFENTLIGA UTREDNINGAR 1923:34
FINANSDEPARTEMENTET



TULL- OCH TRAKTATKOMMITTENS UTREDNINGAR OCH BETÄNKANDEN XXI

KVALITETSFRÅGAN HOS DET SVENSKA VETET

*UTREDNING, VERKSTÄLLD
PÅ UPPDRAG AV TULL- OCH
TRAKTATKOMMITTÉN*

AV

H. NILSSON-EHLE

STOCKHOLM 1923

ISAAC MARCUS' BOKTRYCKERI-AKTIEBOLAG

STATENS OFFENTLIGA TRYCKERIEN 1901
LITOGRAFISKA AB



ITÄLL ÖFVER HÖGSKOLENS FÖRHÅLLANDEN 1901

KVALITETSFRÅGAN HOS DET SVENSKA VETET

UTGÅFNINGEN
FÖR
KVALITETSKOMMISSIONEN

STOCKHOLM

TILL KONUNGEN.

Tull- och traktatkommittén får härmed i underdånighet överlämna en på dess förutvarande tullavdelnings uppdrag av professorn vid Lunds universitet H. Nilsson-Ehle verkställd utredning rörande

kvalitetsfrågan hos det svenska vetet, vilken utredning enligt av statsrådet och chefen för finansdepartementet den 8 februari 1923 meddelat tillstånd befordrats till trycket. För arbetets innehåll samt däri uttalade uppfattningar är författaren ensam ansvarig.

Stockholm den 4 april 1923.

Underdånigst

H. THEMPTANDER.

Karl Åmark.

Kvalitetsfrågan hos det svenska vetet.

En sedan länge känd sak är de stora olikheter i kvalitet och bakkingsduglighet¹, som kunna förefinnas hos olika veten. Dessa olikheter härröra dels från de yttre förhållanden, under vilka vetet vuxit, eller förhållanden som kunna påverka den skördade varans beskaffenhet, dels från varietetens, sortens ärftliga beskaffenhet. På ärftlighetsforskningens nuvarande ståndpunkt skiljer man strängt mellan dessa båda orsaker, d. v. s. mellan modifikationer och ärftliga olikheter, och vid varje utredning, även av praktisk betydelse, som berör dylika förhållanden, är det av yttersta vikt att ej sammanblanda de båda frågorna utan behandla dem var för sig. För att kunna bedöma de olikheter i bakkingsduglighet, som framkallas av olika yttre förhållanden (klimat, jordmån, gödsling o. s. v.), är det ett absolut villkor, att iakttagelserna göras hos en och samma ärftliga varietet eller sort, och å andra sidan, för att kunna fastställa och undersöka olikheter i bakkingsduglighet mellan olika vetesorter erfordras oundgängligen, att de jämförda sorterna vuxit på samma plats och under samma yttre förhållanden.

I. Olikheter i bakkingsduglighet, framkallade av olika yttre förhållanden för en och samma sort.

A. Olika geografiska områden.

Ett allbekant förhållande är, att vissa geografiska områden (i allmänhet områden med kontinentalt klimat såsom Ryssland, Rumänien, inre Nordamerika) producera s. k. hårda veten med hög kvävehalt och glutenhalt samt utmärkt bakkingsduglighet. Mera oklart har däremot varit, i vad mån detta beror på att i dessa områden odlas hårda vetevarieteter eller på där rådande klimat och jordmån. Sedan man börjat utföra jämförelsen hos en och samma vetesort, odlad i olika geografiska områden, har man emellertid kunnat konstatera och till en viss grad bekräfta, att områdenas klimat och jordmån spela en viss och ganska väsentlig (ehuru hittills mången gång helt visst överskattad) roll för åstadkommandet av den höga kvaliteten. Det kända, ursprungligen från Galizien stammande Kolbenvårvetet (i Nordamerika vanligen kallat Red Fife, den sort, vars odling utgör väsentliga delen av Manitobavårvetet, världens förnämsta kvalitetsvete) är sålunda vid odling i Sverige en ganska hård sort, med relativt hög kväve- och glutenhalt och god bakkingsförmåga, men blir vid odling i Kanada ännu hårdare, med ännu högre glutenhalt och ännu bättre bakkingsförmåga. Tillgängliga siffror äro ännu kanske ej så talrika, att de tillåta ett exakt fastställande

¹ Med bakkingsduglighet förstås i huvudsak dels den viktsmängd bröd, som erhålles av en viss viktsmängd mjöl (av samma torrhetsgrad), dels brödets volym och struktur.

av skillnaden (enär även inom ett och samma geografiska område stora kvalitetsväxlingar hos samma sort förefinnas, beroende på odlingsplats, årgångens väderlek o. s. v.; jämför nedan), men de siffror som förefinnas peka i varje fall bestämt i den nämnda riktningen. I England syntes »*Home grown wheat committee*», som sedan ett tjugotal år med framgång arbetar på vetekvalitetens förbättrande i England, till en början ha varit böjd att underskatta skillnaden ifråga, men de siffror för kvävehalt, glutenhalt och baktionsduglighet, som kommittén offentliggjort, peka dock på det hela taget tydligt på, att *en och samma sort* vid odling i det inre Canada i stort sett får högre kvalitet än i England, även om skillnaden icke är så stor, som man förut skulle velat tro, ej heller i de enskilda fallen alltid tydligt framträder.

Oriktigt är däremot att tro, att klimat och jordmån i de kontinentala områdena ensamt bestämma det där producerade vetets baktionsduglighet. Till en viss grad beror det på att de där odlade vetesorterna i sig själva äro relativt hårda och baktionsdugliga. Odlas mjuka sorter i dessa områden, blir deras baktionsduglighet relativt låg. Omvänt kan i sådana klimat som Englands, där mjuka veten överväga, genom odling av hårda vetesorter ett ganska hårt vete produceras. Detta gäller även t. ex. Indien, där man förr trodde, att endast särdeles mjuka veten kunde produceras.

B. Olika yttre förhållanden inom ett och samma geografiska område.

Ett känt förhållande är att en och samma vetesorts kvävehalt, glutenhalt och baktionsduglighet inom ett område i hög grad varierar efter odlingsplats, årgång o. s. v. Hos en och samma mjuka vetesort (t. ex. Pansarvete) kan kvävehalten vid odling inom Sverige på olika platser och under olika år ofta växla mellan 1.5 % och 2.1 % av torrsubstansen (motsvarande en växling i glutenhalt (torrt gluten) av omkring 9 och 13 %). Samtidigt kan en och samma hårda sort (t. ex. Kolbenvetet) växla mellan 2 % och 2.6 % kvävehalt. Det är emellertid väl att märka, att vid dessa växlingar hos en och samma sort glutenhalt och baktionsduglighet ej visa någon säker tendens att följas åt, även om de glutenrikare varorna i stort sett kanske visa något bättre baktionsduglighet. Mycket ofta kan nämligen ett prov med hög glutenhalt visa dålig baktionsduglighet och tvärtom. Skillnaderna i baktionsduglighet synas då väsentligen härröra från glutenets beskaffenhet, dess konsistens.

Från vilka yttre faktorer dessa fluktuationer i glutenets beskaffenhet och därmed följande olika baktionsduglighet hos olika odlingar av samma sort härröra, är hittills endast delvis känt. Talrika försök att influera baktionsdugligheten genom olika slags gödsling vid vetets odling (särskilt naturligtvis kvävegödsling) hava hittills på det hela taget givit negativa resultat, och även om jordmånens inflytande härska delade meningar.

Däremot peka många samstämmade erfarenheter och rön på att baktionsdugligheten influeras av faktorer, som inverka på kärnan under dess mognad och intorkning. Å ena sidan synes alltför torr väderlek (med tecken till brådmognad) och alltför hastig intorkning inverka ofördelaktigt på glutenets konsistens och på baktionsdugligheten. Å andra sidan synes alltför kall och fuktig väderlek under mognadstiden också ofördelaktigt, enär därigenom de omsättningar i kärnan, som leda till glutenets definitiva beskaffenhet (och som fortsätta vid lagring av den skördade säden, jämför nedan) för-

hindras och fördröjas, varigenom bakkingsdugligheten åtminstone en tid framåt blir dålig. Då odlingar av en och samma sort på olika platser, även inom ett begränsat område, ju kunna vara utsatta för rätt olika väderlek under mognadstiden och bärgningstiden, i synnerhet om de av en eller annan anledning (sättningstid, beståndets täthet o. s. v.) komma tidigare eller senare till mognad, så är det tydligt, att åtskilliga skillnader i bakkingsduglighet hos olika partier av samma sort kunna härröra ur dylika rent tillfälliga omständigheter.

Försök att inverka på bakkingsdugligheten genom skörd på tidigare eller senare mognadsstadium ha särskilt i England utförts i omfattande skala, men utan bestämda positiva resultat.

Överhuvud torde man kunna säga, att tillsvidare inga särskilda anvisningar kunna givas rörande vetets odlingsförhållanden, varigenom dess bakkingsduglighet skulle bli påtagligt säkrare och större.

I samband med vad ovan sagts är det tydligt, att skillnader i bakkingsduglighet hos en och samma sort också kunna göra sig gällande *under olika år* allt efter deras olika väderlek. Några systematiska undersökningar äro hittills ej gjorda däröfver i Sverige, men efter de erfarenheter, som gjorts i utlandet, särskilt Canada, kan det vara föga tvivel om att bakkingsdugligheten i allmänhet gynnas under tidiga och varma år med varm och solig samt lagom torr (eller alltför torr) väderlek under mognadstiden. Den inblandning av utländskt hårt vete i den svenska skörden, som kvarnarna företaga, är också rätt väsentligt olika under olika år, högst under kalla, sena år med fuktig och kylig väderlek under mognadstiden, något som ju endast kan bero på det svenska vetets olika beskaffenhet under olika år. Alldeles bortsett från ärftliga skillnader i bakkingsduglighet för öfrigt mellan olika sorter, som nedan avhandlas, är det ur här berörda synpunkt tydligt, att en för sen mognad hos vetesorterna även ur kvalitativ synpunkt är en ofördelaktig egenskap, enär dessa sorter i stort sett komma att mogna under en kyligare period och därför erhålla sämre bakkingsduglighet. I synnerhet gäller detta mellersta Sverige.

C. Förändringar i bakkingsduglighet hos den skördade varan.

1. Lagringens inverkan.

En företeelse av stort intresse är, att välskördat vete genom lagring efterhand ökar sin bakkingsduglighet. Detta är en erfarenhet, som gjorts i olika länder, såväl inom kontinentala som insulära klimat (Canada, England, Tyskland, Sverige). I Canada framhålles denna sak med eftertryck av Dr CH. SAUNDERS i Ottawa, den förnämste specialisten i vetekvalitetsfrågan därstädes. Förbättringen genom lagring kunde i vissa fall vara så stor, att ett prov under tolv månader passerade alla stadier, så att det ifrån att ursprungligen ha tillhört den nästan svagaste gruppen kunde komma upp i den starkaste.

I Tyskland är det framförallt genom SCHNEIDEWINDS och NEUMANNS undersökningar, som uppmärksamheten riktats på denna viktiga punkt. Vid SCHNEIDEWINDS försök kunde förut dåligt bakkingsdugliga varor genom tillräckligt lång lagring bibringas full bakkingsduglighet. Det fanns vid dessa försök överhuvudtaget intet från början mindrevärdigt veteprov, även hos vanliga mjuka i Tyskland producerade högavkastande Squareheadveten,

som icke genom längre tids lagring kunde göras fullt bakkingsdugligt. Den tid, som behöver åtgå, kan dock vara ganska väsentligt olika i olika fall, ett par — några månader eller i vissa fall t. o. m. rätt mycket längre.

Även erfarenheter i Sverige peka tydligt i denna riktning. En avsevärd förbättring vid lagring av skånska sorter omnämnes sålunda av ÅKERMAN.¹ Förbättringen genom lagring torde mest göra sig gällande hos sådana prov, som i början visa låg bakkingsduglighet. Genom lagringen tenderar därför skillnaden i bakkingsduglighet mellan olika varor att minskas, så att de bli mera jämställda i detta avseende. Av stort intresse är »*Home grown wheat committee's*» i England konstaterande, att det i synnerhet är prov med hög kväve- och glutenhalt, som vid lagring tilltaga i bakkingsduglighet. Sådana prov kunna, ehuru de besitta hög glutenhalt, från början vara mycket dåligt bakkingsdugliga, men förbättras av sig själva i hög grad vid lagring och då mera än sådana varor, som från början besitta låg glutenhalt.

Då ju glutenets kvantitet ej kan tilltaga genom lagringen, är det tydligt, att det här måste vara fråga om kvalitativa förändringar hos vetet. Förbättringar i bakkingsduglighet torde bero därpå, att under inverkan av enzymer vissa ändringar efter hand komma till stånd i glutenets beskaffenhet, varigenom särskilt dess konsistens förbättras. Förändringarna fördröjas enligt NEUMANN i hög grad genom för hög vattenhalt hos säden.

Klagomålen över att större mängder ur bakkingsduglighets synpunkt mindrevärdiga vetepartier komma i handeln nu än förr äro enligt SCHNEIDEWIND i väsentlig mån att härleda därur, att nuvarande maskinella anordningar vid lantbruksdriften hastigare bringa större mängder av färskt vete i marknaden än förhållandet var förr. Existerade alltid ett bestämt större förråd av följgammalt vete, så vore det icke nödvändigt att så snabbt tillgripa årets skörd, och man skulle då städse kunna framställa en bättre vara av inhemsk produktion än vad nu är fallet.

2. Betydelsen av artificiell torkning.

Att vetets torkning kan ha ett betydelsefullt inflytande på bakkingsdugligheten, framgår redan av vad som ovan sagts om lagring. Torkningens betydelse i stort sett ligger framför allt däruti, att den påskyndar de förändringar under lagringen, som leda till förbättrad bakkingsduglighet. När vetet inlägges till lagring i redan från början tillräckligt torrt tillstånd, förbättras m. a. o. bakkingsdugligheten *hastigare* än eljest. Vetet »eftermognar» fortare, uppnår förr sitt definitiva kvalitetsstadium, då bakkingsdugligheten som sagt kan vara betydligt bättre än strax efter skörden. Enligt NEUMANN bör vattenhalten hos vete, som lägges till lagring, åtminstone ej vara högre än 14—15 %, för att förändringarna mot förbättrad bakkingsduglighet skola kunna försiggå på möjligast korta tid.

Huruvida en än längre gående nedtorkning kan ytterligare påskynda bakkingsduglighetens förbättrande är ännu ej tillräckligt utrett. Vid vissa av SCHNEIDEWINDS försök lyckades det att genom försiktig torkning vid lagom hög temperatur (40—45° C) omedelbart förvandla ett mindrevärdigt mjöl till ett bakkingsdugligt. I andra fall lyckades det däremot icke. För hög temperatur vid torkningen, för hastig uttorkning verkar direkt skadligt på bakkingsdugligheten, försämrar i stället för förbättrar densamma.

¹ Sveriges Utsädesförenings Tidskrift 1922.

Om således enligt hittills vunnen erfarenhet torkningen endast i vissa fall kan helt ersätta lagringen, så synes dock klart, att den till en del kan göra detta genom att förkorta den lagringstid, som åtgår för uppnående av högsta bakkingsduglighet. Det skulle naturligtvis därför ur bakkingsduglighetens synpunkt vara av stor betydelse, om vetesköörden allmänt och redan strax på hösten kunde bibringas nödig torrhetsgrad (15—16 % vatten). Vissa torra varma år åstadkommes denna genom naturlig torkning, men i regeln är vattenhalten hos skörden, även hos s. k. välbärgad säd, rätt mycket högre (17—20 %) särskilt under kalla, sena år, och en artificiell torkning har då naturligtvis sin särskilda betydelse.

För att på naturlig väg åstadkomma så hög torrhetsgrad hos den skördade varan som möjligt, strävar veteförädlingen, särskilt för mellersta Sverige, att uppnå möjligast tidigt mognande sorter med hög avkastning i förening, och har också lyckats däruti (jfr nedan).

Då de stora kvarnarna regelmässigt tvätta och torka (ned till god lagringsduglighet) inköpta partier, är det tydligt, att den artificiella torkningen redan nu spelar en viss roll för bakkingsduglighetens förbättrande.

Utom den roll, som artificiell torkning spelar genom att påskynda bakkingsduglighetens förbättrande vid lagringen, kan den naturligtvis i många fall som bekant ha ännu mycket större betydelse genom att hindra den mogna säden att försämrans eller fördärvas under år med svåra bärgningsförhållanden. Med de förändringar i kärnan, som föregå och inleda dess groning och som i allmänhet inträda hos säd med för hög vattenhalt och dålig lagringsduglighet, försämrans nämligen, när förändringen gått över en viss gräns, bakkingsdugligheten hastigt.

Torkningens betydelse ligger således i korthet sagt uti att hos den skördade säden å ena sidan hindra förändringar i skadlig riktning, å andra sidan befordra och påskynda förändringar i gynnsam riktning.

II. Ärftliga olikheter i bakkingsduglighet mellan olika vetesorter.

De ärftliga olikheterna mellan olika sorter framträda, då sorterna odlas sida vid sida under samma yttre förhållanden. Stora och praktiskt mycket betydelsefulla skillnader kunna då konstateras, och dessa skillnader visa ingen tendens att minskas eller försvinna vid fortsatt odling, utan äro av ärftlig och bestående karaktär.

De i Sverige nu odlade vetesorterna kunna med hänsyn till bakkingsduglighet ordnas i tre huvudgrupper, varvid siffran anger relativa graden av bakkingsduglighet.

1. Høgt avkastande sorter av delvis västeuropeiskt ursprung, mestadels av Squarehead-härstamning (ex. Pansarvete, Extra-Squarehead II).
2. Svenska lantveten (ex. Svenskt sammetsvete).
3. Vårveten (ex. Kolben, Extra-Kolben).

Jämsides med den olika bakkingsdugligheten förefinnes olika kvävehalt och glutenhalt hos de tre grupperna. Vid institutionen för ärftlighetsforskning, Åkarp, visade på 1921 års skörd första gruppen en kvävehalt av omkring 1.9 % av torrs substansen (= torr gluten c:a 11.4 %), andra

gruppen omkring 2.2 % (= gluten c:a 13.2 %) och tredje gruppen (vårveten, sådda på hösten) omkring 2.5 % (= gluten c:a 15 %). Vid Utsädesföreningens försök har kvävehalten, absolut sett, varit något större, men den relativa skillnaden är ungefär densamma, d. v. s. omkring 0.3 %. Vårvetesorternas höga glutenhalt beror icke därpå, att de hos oss sås på våren i motsats till höstvetena, ty även om de sås samtidigt med höstvetesorterna, d. v. s. på hösten (och under mycket milda vintrar övervintra), få de samma relativt höga kväve- och glutenhalt. Även de engelska försöken utmytna däruti, att det för vårvetesorternas bakningsduglighet är likgiltigt, om de sås vår eller höst. Även mjuka vårvetesorter finnas, men de som hittills odlats i Sverige tillhöra den hårda typen.

Inom varje grupp finnas smärre kvalitetsdifferenser, och vissa sorter stå på övergången från den ena gruppen till den andra.

A. Den svenska höstveteförädlingen och kvalitetsspörsmålet.

Den svenska höstveteförädlingen har som bekant genom 30 års arbete åstadkommit för det svenska klimatet lämpade sorter med betydligt högre avkastning än hos de ursprungliga inhemska lantsorterna. I södra Sverige kan man för ögonblicket räkna med en produktionsstegring på denna väg av omkring 40 %, i mellersta Sverige resp. 20 %. I samband med denna vetets ökade avkastning har en betydande utvidgning av vetearelen skett, och de båda faktorerna i förening ha medfört en hastig och mycket stark stegring av den svenska höstveteskörden på de sista 30 åren. Vid slutet av 1880-talet utgjorde den omkr. 1 million deciton, 25 år senare omkring 2 millioner deciton (således en fördubbling av skörden på denna tid; i Skåne, där ökningen var starkast, hade skörden t. o. m. tredubblats) och uppgick det sista utomordentligt gynnsamma veteåret 1921 till över 3 millioner deciton. För en period av år (bättre och sämre) torde man nu kunna räkna med en ungefärlig medelskörd av 2.5 millioner deciton.

Den ökade avkastningen hos de svenska sorterna har i huvudsak åstadkommits därigenom, att det lyckats förena den höga avkastningsförmågan hos de bästa västeuropeiska sorter med en från våra lantveten hämtad tillfredsställande vinterhärdighet. De flesta av våra mest odlade nyare vete-sorter (Pansarvete, Solvete, Thulevete) härstamma från korsningar med våra inhemska lantveten, från vilka de erhållit vinterhärdighet och till en viss grad också bakningsduglighet. På grund av sin lantvete härstamning äro nämligen dessa nyare sorter också i kvalitetshänseende i genomsnitt något överlägsna de ursprungligen hit införda västeuropeiska sorterna (engelsk Squarehead m. fl.), ehuru ännu rätt mycket underlägsna lantvetena. Då de utländska Squareheadvetena på 1880-talet började odlas i Sverige och Danmark, uppstodo snart från kvarnarnas sida berättigade klagomål över deras glutensvaghet och dåliga bakningsduglighet vid jämförelse med lantvetena. Den dåliga kvaliteten härrörde dock icke endast från deras glutensvaghet, utan även från deras mycket bristfälliga härdighet, som ofta åstadkom luckigt och glesnat bestånd med abnorm utveckling av plantorna och ofullständig kärnutveckling. Sedan härdigheten förbättrats, med bibehållande av hög avkastning, och för mellersta Sverige dessutom på senaste tid tillräckligt tidiga sorter framställts (Thule II), har kvaliteten i varje fall blivit så mycket jämnare och tillförlitligare, att genom lämplig blandning med

utländska hårda veten utmärkta mjölkvaliteter regelmässigt kunnat erhållas, och några egentliga svårigheter ha ej längre gjort sig gällande, så länge den inhemska förbrukningen varit avsevärt större än den inhemska skörden (under den närmaste perioden före kriget ungefär dubbelt så stor), varigenom import och lämplig inblandning av utländska hårda veten kunnat äga rum.

Emellertid är det tydligt, att ju mera den svenska skörden stiger i förhållande till förbrukningen, desto viktigare blir det att höja bakningsdugligheten hos de svenska vetesorterna, så att de bli fullt jämställda med lantvetena eller helst om möjligt överträffa desamma.

Till en viss grad har detta önskemål redan realiserats, i det att den bästa och på senaste åren mest spridda nya sorten för Mälarprovinserna (Thule II) vid bakningsförsök visat sig nära jämnvärdig med sin föräldrasort lantvetet (svenskt sammetsvete)¹. Då därtill kommer, att den genom styvare strå är betydligt mindre utsatt för liggsäd än lantvetet och mycket motståndskraftigare mot vetets svåra sjukdom, gulrosten, torde dess kvalitet i stort sett knappast kunna bli underlägsen lantvetets. Även med avseende på kväve- och glutenhalt kommer Thule II närmast lantvetet. Vid institutionen för ärtförforskning var kvävehalten 1921 precis lika, 2.2 %, vid Utsädesföreningens försök däremot hos Thule II hittills lägre än hos lantvetet, men högre än hos Pansarvete. Till Thule II:s goda kvalitet medverkar också, att den är någorlunda så tidig som lantvetet.

I genomsnitt komma med avseende på kvävehalt de nu i Sverige allmänast odlade sorterna (viktigaste odlingsområdet inom parentes) i följande ordning: Lantvete (= Sammetsvete, Svealand), Thulevete II (Svealand), Solvete II (norra Götaland), Pansarvete II (södra Götaland). Huruvida någon skillnad i bakningsförmåga finnes mellan Pansar II och Sol II, är ännu ej säkert utrett; båda äro underlägsna lantvetet, men möjligen något överlägsna andra mjuka veten (särskilt sådana, som icke ha lantvete-härstamning).

Ehuru således kvalitetsspörsmålet vid veteförädlingen icke lämnats obeaktat, återstår ännu det mesta att göra i denna punkt, särskilt som Skåne (där Pansarvetet är huvudsorten) producerar omkring hälften av hela landets skörd.

Arbeten pågå också f. n. såväl vid Svalöv som vid undertecknads institution för att höja bakningsdugligheten hos Pansarvetet m. fl. sorter. Av stor betydelse för detta arbete äro i England av Prof. BIFFEN gjorda erfarenheter och framsteg. Det av honom framställda och för sitt höga mjölutbyte och goda bakningsförmåga av kvarnarna enstämmigt lovordade nya *Yeomanvetet* (ur korsning Browick, en högt avkastande, mjuk engelsk sort $\times$ Red Fife = Kolbensvete, det bästa kända kvalitetsvetet; jfr ovan) är icke blott av direkt stort praktiskt värde, enär man anser, att det enbart för sig lämnar ett mjöl, ur bakningssynpunkt ungefär likvärdigt med goda, nu i England brukade blandningsmjöl, utan även för den fortsatta förädlingen så till vida av största intresse, som den goda bakningsdugligheten icke så mycket synes bero på hög glutenmängd utan fastmera på det förefintliga glutenets konsistens. Även i Skåne (vid undertecknads institution) år 1921 producerat Yeomanvete visade ingalunda någon särskilt hög kvävehalt (2.08 %), högre visserligen än hos Pansarvete (1.88 %), men ej högre än hos flera andra som relativt mjuka och bakningssvaga ansedda

¹ ÅKERMAN anf. ställe.

sorter såsom Extra-Squarehead II (2.05 %), Solvete (2.07 %), Fylgia (2.10 %). Yeomanvetets företrädare måste således väsentligen bero på någon annan egenskap än glutenmängden.

Även CH. SAUNDERS i Canada framhåller som resultat av sina ytterst omfattande bakningsexperiment med olika vetesorter, att sorternas glutenhalt och bakningsförmåga, när de odlas på samma plats, som regel visa vacker överensstämmelse, men att anmärkningsvärda undantag finnas, i det att en och annan glutenfattig sort kan visa hög bakningsförmåga och å andra sidan en och annan glutenrik sort kan visa sig oväntat dålig vid bakning.

Med stöd av Malmö Valskvarns omfattande försök har också Dir. RUBOW meddelat som sin åsikt, att vid sortförädlingen glutenets beskaffenhet får tillmätas ökad betydelse vid sidan om glutenmängden, i det att vid noggrann jämförelse mellan olika sorters glutenmängd och bakningsförmåga, särskilt när det gäller de vid förädlingen ytterst viktiga smärre differenserna olika sorter emellan, man icke av glutenmängden säkert kan sluta till bakningsförmågan. Bl. a. torde sålunda Thule II ha bättre bakningsförmåga, än dess glutenmängd alltid ger vid handen, under det att sorter som Solvete, det danska Smaavetet kanske äro exempel på det motsatta förhållandet, ehuru när det gäller dylika små differenser ett mycket stort försöksmaterial är nödvändigt för att komma till fullt definitiva slutsatser.

Ehuru således när det gäller olika vetesorters ärftliga beskaffenhet — särskilt i fråga om större differenser — glutenmängden synes spela en betydligt större och säkrare roll för bakningsdugligheten, än när det är fråga om av yttre förhållanden framkallad större eller mindre glutenhalt hos olika partier av en och samma vetesort, så är det dock — särskilt på grund av Yeomanvetets förhållande — tydligt, att glutenets kvalitet också får tillmätas en stor betydelse, när det gäller jämförelse mellan olika sorter och avsiktligt uppdragande av nya sorter med förbättrad bakningsförmåga. Visserligen försvåras därigenom själva urvalet vid förädlingsarbetena, men å andra sidan torde också större verkliga utsikter förefinnas att realisera den önskvärda kombinationen hög avkastning och god bakningsförmåga, ty ur korsningssynpunkt synes det lättare att förena hög avkastning och en viss konsistens hos glutenet än hög avkastning och hög glutenmängd. Trots svårigheterna vid urvalet torde man därför kunna beräkna, att även i Sverige skall kunna åstadkommas en ur praktisk synpunkt betydelsefull förbättring av bakningsförmågan med bibehållande av nuvarande bästa sorters mycket höga avkastningsförmåga, även om detta arbete måste bli både mycket omfattande och ganska långvarigt. Vid jämförelse med England försvåras nämligen arbetet i Sverige i hög grad därigenom, att mycket större hänsyn här måste tagas till vinterhårdigheten. Yeomanvetet, som uppdragits ur korsning med vårvete, torde knappast ens vara så vinterhårdigt som det t. o. m. för gynnsammaste skånska förhållanden alldeles för köldömtåliga engelska Squareheadvetet, och kan därför *direkt* ej få någon som helst praktisk betydelse för våra förhållanden. Däremot ingår naturligtvis Yeomanvetet som en viktig föräldrasort i de korsningsserier, som för närvarande bearbetas i och för ytterligare förbättrande av de nya högt avkastande svenska sorternas bakningsförmåga. Ehuru som sagt, vid jämförelse med England, vinterhårdighetens behöriga tillgodoseende mycket komplicerar spörsmålet (för att förena nuvarande hårdighet och höga avkastning hos de svenska sorterna har ett 30-årigt intensivt förädlingsarbete åtgått!), är dock att märka, att den vetenskapliga kännedomen om egenskapers ärftlighetsförhållanden nu är mycket större än

för trettio år sedan, varför korsnings- och urvalsarbetena kunna göras på ett betydligt mera rationellt sätt och hastigare leda till åsyftat resultat. Liksom i England torde därför nog även här inom ej så lång tid kunna åstadkommas höstvetesorter, som med bibehållande av högsta avkastningsförmåga äga så god kvalitet, att de motsvara grupp 2 (jfr ovan), och vid enbar förmalning visa ungefär så god bakningsduglighet som nuvarande goda blandningsmjöl. Däremot synes, åtminstone för ögonblicket, icke möjligt att i kvalitetshänseende förbättra våra veten så långt, att de bli jämställda med bästa utländska hårda veten, enär som ovan framhållits det geografiska områdets karaktär i viss mån medverkar till dessa vetens exceptionellt goda beskaflenhet.

B. Den svenska vårveteförädlingen och kvalitetsspörsmålet.

Vårveteodlingen spelar i vårt land hittills en blott obetydlig roll, men skulle helt visst, liksom t. ex. i prov. Sachsen, kunna utvidgas betydligt, om blott sorter med väsentligt högre avkastningsförmåga (och samtidigt tillräckligt tidig mognad för våra förhållanden) kunde åstadkommas. På grund av sin höga bakningsduglighet skulle vårvete, i fall dess odling kunde väsentligt utsträckas, i hög grad kunna gagna kvalitetsspörsmålet hos vete, enär det med fördel kan användas till inblandning i mjukare veten. Det ligger därför ej ringa vikt uppå att söka framställa högre avkastande vårvetesorter med bibehållen kvalitet. Det viktigaste hittills gjorda framsteget är sorten Extra-Kolben, som med 10—15 % högre kärnavkastning överträffar den förutvarande standardsorten i södra Sverige, Kolbenvetet. Även om detta framsteg ännu icke är stort nog för att bereda vårvetet nämnvärt ökad odling t. ex. på skånska slätten, d. v. s. utanför vårvetets hittills egentliga odlingsområde, så torde den nya sorten i de gamla vårveteområdena, t. ex. Hallands län, kunna i någon mån öka produktionen såväl genom ökad skörd per areal räknat som genom utvidgad odling. Ett omfattande ytterligare förädlingsarbete med vårvete pågår emellertid för närvarande, bl. a. vid undertecknads institution, och det synes, särskilt efter de senaste årens försökssiffror, ej uteslutet att kunna ytterligare rätt avsevärt höja avkastningsförmågan, varefter vårvetet skulle kunna bli bättre konkurrensdugligt med andra vårsädesslag, än vad nu är fallet, och därigenom tilltaga i odling.

I varje fall får vårveteförädlingen anses vara en av de vägar, som böra beträdas, för att kvalitetsspörsmålet hos vårt inhemska vete skall kunna i så hög grad som möjligt befordras.

Av vikt för vårveteodlingen vore emellertid också, att kvarnarna, såsom vid olika tillfällen ställts i utsikt, i samband med vårvetets högre verkliga värde regelmässigt tillämpade högre betalning för svenskt vårvete än för höstvete. Ett föreslaget, fullt berättigat tillägg om 5—10 % skulle ju givetvis i sin mån göra vårveteodlingen mera lönande och bidra till dess ökning.

III. Blandningsmjöl. Vetekvaliteten och vetemarknaden.

Som bekant anses inblandning av utländska hårda veten i den svenska skörden nödvändig för att åstadkomma ett fullgott mjöl, och frågan uppstår då, huru mycket vete, som för detta ändamål behöver införas eller m. a. o. huru stor blandningsprocenten utländskt vete behöver vara.

Denna fråga är emellertid svårare att besvara än alla andra, som avhandlats i denna utredning, av den enkla anledning, att den i väsentlig mån sammanhänger med frågan, vilka anspråk allmänheten ställer på ett gott vetebröd. Många anse — och till dem ansluter sig undertecknad för sin personliga del fullkomligt — att det bröd, som skickliga husmödrar förstå att bereda av enbart svenskt vete, är fullt bra. Både i Skåne, Östergötland och Uppland har jag vid olika tillfällen och under olika år smakat bröd, berett enbart av resp. Pansarvete, Solvete och Thulevete II, som synes mig fylla alla berättigade anspråk på gott bröd. Härmed skall dock icke bestridas, att goda blandningsmjöl, eller mjöl av hårda veten enbart, lättare och allmännare lämnar bröd av tillfredsställande beskaffenhet än mjöl av mjuka veten, i all synnerhet om dessa användas snart efter skörden utan föregående tillräcklig lagring, ej heller att mångas eller kanske flertalets smak bättre tillfredsställes av bröd som bakas av blandningsmjöl eller hårda veten enbart.

En från bagerisynpunkt mycket viktig sak är emellertid, att hårda veten lämna större brödlutbyte (större viktsmängd bröd av samma torrsubstans mjöl) vid bakning och därför kunna betalas högre i marknaden. Även om de mjuka och hårda vetena i övrigt vore lika bra ur bakningssynpunkt, äro de hårda vetena således, även vid samma torrhetsgrad, så att säga mera koncentrerade, d. v. s. kunna förvandlas i en större viktsmängd bröd, varigenom de givetvis från bagerisynpunkt bli mera lönande att förarbeta och därför kunna betalas högre av bagerier, resp. kvarnar. Denna sak betraktas, när det gäller bakningsdugligheten hos olika veten, ofta såsom synnerligen viktig, t. ex. av den förut omnämnde framstående experten på området, Dr. SAUNDERS i Canada. De hårda vetemjölen öfverlägsenhet i detta avseende beror därpå, att de ha förmåga upptaga mera vatten vid jäsningen och fasthålla detta vid bakningen. Från Malmö Valskvarns bakningsförsök har Dir. RUBOW meddelat vägningar, enligt vilka amerikanskt vårvetemjöl vid jämförelse med enbart svenskt (skånskt) vetemjöl (av 1920 års skörd) givit 19 % högre viktsmängd bröd genom större vattenupptagande förmåga. Huru denna siffra ställer sig i genomsnitt av olika år och i fråga om olika nuvarande svenska sorter, får tillsvidare lämnas oavgjort, men då något större mjödlutbyte hos det amerikanska vårvetet också fås, är det tydligt, att ett rätt mycket högre pris kan betalas för detta.

Dock får härvidlag erinras, dels att det vid denna jämförelse gäller de allra bästa utländska kvalitetsveten, dels ock framför allt att viktsökningen kommer till stånd genom vattenupptagning, som ju icke i och för sig höjer brödets verkliga näringsvärde, utom för så vitt den skulle inverka på dess smältbarhet, vilken fråga i brist på förefintlig utredning här skall lämnas öppen. Bageriernas synpunkt sammanfaller här icke med det allmännas.

Den verkliga värdeskillnaden mellan mjukt svenskt vete och hårt amerikanskt låter icke beräkna sig av samtliga de för bagerierna bestämmande synpunkterna.

Klart är dock, att en odisputabel sådan verklig värdeskillnad förefinnes, beroende på det senares högre halt av äggviteämnen och på dess i stort sett säkrare och jämnare bakningsduglighet. Denna senare egenskap är det som förädlingen, enligt vad ovan sagts, strävar att uppnå, men som den i vårt land hittills endast till en viss grad lyckats förverkliga, och ur denna synpunkt är det alltså, som blandningsmjölen alltjämt äro av behovet påkallade.

Den procent hårt utländskt vete, som kan anses behöflig för att åstadkomma en som man anser fullt tillfredsställande bakningsduglighet hos handelsmjöl, växlar under olika år. Då år med varm väderlek och tidig utveckling av säden (såsom 1906, 1921) såsom förut framhållits i allmänhet giva den bästa kärnkvaliteten, och då sådana år, vad höstvete beträffar, också i allmänhet äro de bästa avkastningsåren, är förhållandet tydligtvis så tillvida gynnsamt, som under de goda veteåren, då produktionen mera närmar sig konsumtionen än eljest, inblandningsprocenten som regel ej behöver vara så hög som eljest. För 1921 års skörd har en inblandning av 30 % utländskt vete som bekant ansetts ungefärligen tillfredsställande, en inblandning som i varje fall icke överstiger konsumtionsöverskottet. Under andra år kan den nödiga inblandningsprocenten vara högre, men då är också skörden som regel lägre och konsumtionsöverskottet således större. Tillvidare har därför skördens storlek icke stått i vägen för nödig inblandning, eller m. a. o. inblandningen som sådan icke försvårat skördens avsättning. Men om skörden efter hand ökas allt mera, blir som ovan sagt behovet av sorter, som kräva mindre eller ingen inblandning, allt större.

En översikt över nuvarande situation rörande blandningsspörsmålet torde bäst givas på grundval av samfälld gruppering av en del nu använda veten med hänsyn till bakningsduglighet (från lägsta till högsta).

1. Mjuka höstveten, odlade i Sverige (ex. Pansarvete, Solvete).
2. Lanthöstveten eller därmed jämställda, odlade i Sverige.
3. Vårveten, odlade i Sverige.
4. Lanthöstveten, odlade i Nordamerika (ex. Hard winter red).
5. Vårveten, odlade i Nordamerika (ex. Manitoba).

En reservation får kanske göras ifråga om huruvida vårveten odlade i Sverige (grupp 3) äro nämnvärt underlägsna höstveten odlade i Nordamerika. I stort sett torde dock vara riktigt att placera de senare i en något högre klass.

Genom blandningsmjöl (av grupp 1 med grupp 4 eller 5) kan man nu framställa kvaliteter, jämställda med grupp 2 eller 3. Genom vete förädlingen eller med hjälp av andra åtgärder kan man, i varje fall tillvidare, i bästa fall beräkna att kunna framställa veten, som vid enbar förmalning bliva likvärdiga med dessa blandningsmjöl.

Sådan är i korthet sagt den verkliga situationen, och de för ögonblicket aktuella slutsatserna göra sig själva. Vill man överhuvud, att vete skall produceras i vårt land, så att det ungefärligen täcker behovet (vartill genom vetesorternas ökade avkastning och utvidgade odling — såsom erfarenheten visat — allt större utsikter finnas), och erhålla vederbörlig avsättning inom landet, så kan och bör man ej ställa anspråken på bakningsduglighet högre, än som motsvaras av nuvarande blandningsmjöl eller av inom lan-

det producerade veten av grupp 2 och 3. Då mjöl av denna typ får anses ha en fullt tillfredsställande bakningsduglighet, kan man även på grundval av en sådan utredning som den här lämnade till fullo instämma med Dir. LEUFVÉN i hans uttalande vid Sv. Allm. Lantbrukssällskapets höstmöte 1921, att import och förbrukning av utländskt mjöl av högre typ än nuvarande goda blandningsmjöl är en lyxkonsumtion, som vårt folk i dessa tider mindre än någonsin borde ha råd att bestå sig. Denna lyxkonsumtion är å ena sidan icke till gagn för den konsumerande allmänheten, och å andra sidan försvårar den avsättningen av det svenska vetet, vilket icke i sin helhet kommer att användas för sitt egentliga ändamål, något som ur folkhushållningssynpunkt icke kan anses som annat än rent slöseri.

Intill den 15 juni 1923 offentliggjorda delar av

Tull- och traktatkommitténs utredningar och betänkanden:

- I. Svensk tullpolitik 1816—1911 av A. Montgomery.
 - II. Bomullsindustriens produktionsförhållanden av K.-G. Hagström.
 - III. Utredning angående det svenska jordbrukets produktion samt saluöverskott av spannmål av E. Höijer.
 - IV. Jämförelse mellan jordbrukets utveckling i vissa delar av Sverige, Danmark samt Norge av E. Höijer.
 - V. Tabeller till belysning av det svenska jordbrukets utveckling 1871—1919 jämte anmärkningar av E. Höijer.
 - VI. Svensk traktatpolitik 1816—1914 av A. Montgomery.
 - VII. Utlåtande angående frågan om differentialtullar till skydd mot valutadumping.
 - VIII. Utlåtande i valutafrågan.
 - IX. Utlåtande angående järnvägsfrakternas reglering.
 - X. Utlåtande med förslag till förordning om åtgärder till skydd mot så kallad valutadumping.
 - XI. Pappersindustriens produktionsförhållanden av E. Bosæus.
 - XII. Margarinindustriens utveckling med särskild hänsyn till förhållandena före världskriget av J. Lublin.
 - XIII. Den svenska kautschukindustriens utveckling 1890—1913 med särskild hänsyn till dess ställning åren närmast före världskriget av B. Ohlin.
 - XIV. Huvuddragen av det svenska jordbrukets utveckling 1871—1919 av A. Sjöström.
 - XV. Översikt av jordbrukets utveckling i vissa främmande länder 1871—1913 av E. Höijer.
 - XVI. Den svenska järnhanterings utveckling med särskild hänsyn till åren 1890—1913 av K. Stockman.
 - XVII. Den svenska glasindustriens utveckling med särskild hänsyn till dess ställning åren närmast före världskriget av B. Ohlin.
 - XVIII. Den svenska mekaniska verkstadsindustriens utveckling intill krigsutbrottet av Erik Linder.
 - XIX. Sveriges bryggeriindustri av A. Lilienberg.
 - XX. Garveriindustriens produktionsförhållanden av William Smith.
 - XXI. Kvalitetsfrågan hos det svenska vetet av H. Nilsson-Ehle.
-

Statens offentliga utredningar 1923

Systematisk förteckning

(Siffrorna inom klammer beteckna utredningarnas nummer i den kronologiska förteckningen.)

Allmän lagstiftning. Rättskipning. Fångvård.

Utredning rör. städernas domstolsväsen. [1923:6]
Förslag till strafflag, allmänna delen, samt till lag ang.
villkorlig frigivning. [1923:9]

Statsförfattning. Allmän statsförvaltning.

Folkomröstningskommitténs utredningar. 3. Folkom-
röstningsinstitutet i den schweiziska demokratin.
[1923:10] 4. Folkomröstningsinstitutet i Nordame-
rikas förenta stater. [1923:8] 5. Folkomröstnings-
institutet utanför Schweiz och Förenta staterna.
[1923:20]
Folkomröstningskommitténs betänkande ang. decisiv
folkomröstning. [1923:19]
Betänkande och förslag i fråga om kvinnors tillträde
till statstjänster. 3. Kvinnas behörighet att innehava
prästerlig och annan kyrklig tjänst. [1923:22]
Betänkande med förslag till löneroglering för befatt-
ningshavare i domsagorna m. m. [1923:27]

Kommunalförvaltning.

Kommunalförfattningssakkunnigas betänkande. 4.
[1923:18]

Statens och kommunernas finansväsen.

Magistraternas befriande från ansvar för kronouppbör-
den m. m. [1923:1]
Tull- och traktatkommitténs utredningar och betän-
kanden. 18. Den svenska mekaniska verkstadsindu-
striens utveckling intill krigsutbrottet. [1923:31] 19.
Sveriges bryggeriindustri. [1923:32] 20. Garveriindu-
striens produktionsförhållanden. [1923:33] 21. Kvali-
tetsfrågan hos det svenska vetet. [1923:34]

Politi.

Förslag till lag om lösdrivares behandling. [1923:2]
Betänkande med förslag till förordning ang. tillverk-
ning av brännvin m. m. [1923:28]

Socialpolitik.

Betänkande jämte förslag till lag om driftsnämnder.
Del 1. [1923:29] Del 2. [1923:30]

Hälsö- och sjukvård.

Allmänt näringsväsen.

K. Elektrifieringskommitténs meddelanden. 6. [1923:24]

Fast egendom. Jordbruk med binäringar.

Spannmålsmarknadssakkunnigas betänkande. [1923:3]
Betänkande ang. det ecklesiastika arrendeväsendet.
[1923:12]
Inventering av odlingsjord längs Inlandsbanan. [1923:25]

Vattenväsen. Skogsbruk. Bergsbruk.

Industri.

Handel och sjöfart.

Kommunikationsväsen.

Statens ställning till järnvägarna i främmande länder
[1923:7]
Utredning rörande Strömsholms kanal. [1923:11]
Väggkommisionens betänkanden. 4. [1923:13]
Förslag till avtal rör. Stockholms bangårdsfråga. [1923:14]
Betänkande ang. Stockholms förortsbanefråga. [1923:21]

Bank-, kredit- och penningväsen.

Försäkringsväsen.

Kyrkoväsen. Undervisningsväsen. Andlig odling i övrigt.

Betänkande med förslag till lag om församlingsstyrelse
m. m. [1923:4]
Skolkommisionens betänkande. 5. Organisatoriska och
ekonomiska utredningar. [1923:5]
Förslag till ändringar i jordfästningslagen m. m. [1923:23]
1921 års pensionskommittés betänkande 2 ang. beredande
av förbättrad pensionering från prästerskapets änke-
och pupillkassa m. m. [1923:26]
Samorganisation av riksdagsbiblioteket och den centrala
statsförvaltningen i bok- och biblioteksavseende.
[1923:35]

Försvarsväsen.

Försvarsrevisionens betänkande. 3. Del 1. Inledande av-
delning, lantförsvaret. [1923:15] Del 2. Sjöförsvaret,
sammanfattning av revisionens förslag, särskilda ytt-
randen. [1923:16] Del 3. Bilagor. [1923:17]

Utrikes ärenden. Internationell rätt.