

Torkade köksväxter. : En jämförelse mellan svenska och utländska sådana.

Lind, Gustaf Herman

*12 B x a Br. Kungl.
Lantbruksakademien.
Experimentalfältets
trädgårdsavdeln...*



National Library
of Sweden

Ekon.
Lantbr.
Blad
(B)
8

KUNGL. LANTBRUKS-AKADEMIENS EXPERIMENTALFÄLT
TRÄDGÅRDSAVDELNING.

Flygblad N:o 2.

*

Januari 1914.

Torkade köksväxter.

En jämförelse mellan svenska och utländska sådana.

Av

GUSTAF LIND.

Vid de å trädgårdsavdelningen under en följd av år pågående försöken med konservering av trädgårdsprodukter har man allt mer och mer kommit till insikt om fördelarna av att genom torkning av våra köksväxter såsom spenat, skärbönor, dill, persilja, rabarber, vitkål, morötter, palsternackor, selleri, purjolök m. m. göra dessa lättare tillgängliga särskilt för befolkningen i de större städerna ävensom i Norrland. Erfarenheten har nämligen visat, att torkade köksväxter i regel ställa sig billigare i inköp än färska och att de lämna lika välsmakande anrättningar som dessa senare.

För husmödrarna äro de torkade köksväxterna i så måtto bekvämare att använda, som allt arbete med rensning och sönderskärning bortfaller. Vid anställda försök har det sålunda visat sig, att rensning och sönderskärning av så mycket färska sopprötter, som motsvaras av 100 gram torkade sådana, tager en tid av ungefär 1 timme i anspråk. Användandet av torkade sopprötter medför sålunda avsevärd tidsbesparing.

Som följd av de torkningsförsök, som ägt rum vid trädgårdsavdelningen, ha under de allra sista åren flera svenska torkerier uppstått just i syfte att producera torkade grönsaker. Dessa torkerier ha helt nyligen sammanslutit sig i »Föreningen Sveriges frukt- och grönsaktorkerier».

Vid framställningen av torkade produkter ha de svenska torkerierna använt uteslutande prima råvara och för övrigt bedrivit torkningen efter de principer, som under försöken vid Experimentalfältet visade bästa resultaten.

Då det emellertid är en känd sak, att utländska torkade köksväxter, för vilkas framställande råvara af sekunda kvalité merendels användes, sedan länge importerats till Sverige och det sålunda kunde vara av intresse att få jämförande analyser av svenska och utländska sådana utförda, ha på uppdrag av föreståndaren för Trädgårdsavdelningen vid Experimentalfältet sådana nu blivit utförda beträffande sopprötter av professorn vid Stockholms högskola, fil. doktorn G. Lagerheim.



Tabell: Prof. Lagerheims analys.

N:o	Prov från	Potatis	Morötter	Palsternackor	Ärter (hela, gröna)	Bönor (sönderskurva)	Bladselleri	Purjolök	Brysselkål	Ammärkingar
1	Sveriges Frukt- och Grönsaksföreningar		71,68	23,28			2,27	2,79		Paket, nettovikt 104 gram
2	Positionartilleriets förråd	20,00	16,60	11,10	19,50	19,00	10,00	0,50	3,00	
3	Norrlands dragonregementets förråd	22,44	60,71				13,67		3,16	
4	Speceriatfär å Ostermalm	16,06	17,71	8,86	23,25	18,05	12,07	0,88	3,10	Vid köp av 1 hektar i lös vikt erhöles 88,5 gram
5	Speceriatfär i staden mellan broarna	21,80	52,00	15,46	4,40		5,00	1,36		Provet innehöll kvalster i avsevärd mängd.
6	Speceriatfär å Ostermalm	42,50	+		+		+		+	Vid köp av 1 hektar i lös vikt erhöles 122 gr. Provet var förstört av insekter och kvalster och kunde ej analyseras tillständig; det innehöll talrika levande larver och en massa skinn och extremiteter av kvalster.

De olika beståndsdelarna äro angivna i procent. Procenttalen för selleri och persilja i proven 2—5 äro något för höga, emedan häri även inbegripas småmullor av de övriga beståndsdelarna.



Professor Lagerheims analys lyder sålunda:

»På begäran av Direktör G. Lind, Experimentalfältet, har jag företagit en jämförande analys av svenska och, enligt uppgift, importerade s. k. sopprötter. Resultatet angives å bifogade tabell. Av denna framgår bland annat, att endast den svenska varan är fri från potatis, som i alla prov av utländsk vara förefinnes i en mängd av 16,05—42,5 procent. Ett prov av utländsk vara (N:o 6) måste anses som odugligt till föda för civiliserade människor. Stockholm den 20 jan. 1914.

G. LAGERHEIM.

Professor vid Stockholms Högskola.»

Proven N:ris 1, 4, 5 och 6 ha inköpts av Professor Lagerheim i olika speceriaffärer i Stockholm. N:ris 2 och 3 ha genom välvilligt tillmötesgående av Generalintendenten anskaffats från resp. regementen.

Av analysen framgår sålunda först och främst, att endast provet N:o 1, eller det svenska, innehåller de ingredienser, som vi här i Sverige äro vana vid att beteckna med benämningen »sopprötter». En blandning av t. ex. 50 % morötter, 30 % palsternackor, 10 % purjolök, 5 % selleri, 5 % persilja kan nämligen anses såsom för svenska förhållanden lämplig. De svenska sopprötterna tillblandas också enligt dessa procenttal, ehuru naturligtvis vid paketering några smärre avvikelser kunna uppstå.

Vad de övriga proven beträffar, så innehålla de ju en hel del ingredienser såsom potatis m. m., vilka vi här i Sverige icke äro vana vid att betrakta som »sopprötter». Det är sannolikt denna omständighet, som vållat, att torkade sopprötter på sina håll kommit i misskredit och ansetts underlägsna de färska. Erhålles därtill sådan kvalitét, som N:r 6 visar prov på, torde sannerligen ingen undra på, att vissa husmödrar finna de torkade sopprötterna »dåliga».

Av det ovanstående framgår sålunda tydligt, att det förefinnes en betydande skillnad mellan svenska och utländska torkade sopprötter. Då import av torkade köksväxter är fullkomligt onödig och då de importerade produkterna därtill visat sig vara av mindre god kvalitét, ja, i vissa fall odugliga till människoföda, borde de icke vidare finna användning i vårt land.

För att emellertid vid inköp av torkade köksväxter icke behöva riskera erhålla en utländsk mindervärdig produkt, böra husmödrarna aldrig köpa torkade köksväxter i lös vikt utan enbart paketerade. De svenska torkade köksväxterna, som numera finnas till salu litet varstades i speceri- och matvaruaffärerna, äro paketerade i prydliga kartonger rymmande resp. 50 och 100 gram samt äro märkta »Föreningen Sveriges frukt- och grönsakstorkerier», vadan någon förväxling med de utländska icke behöver ske.

