

Mjölkkathreiner

AB Kathreiner

Vardagstryck

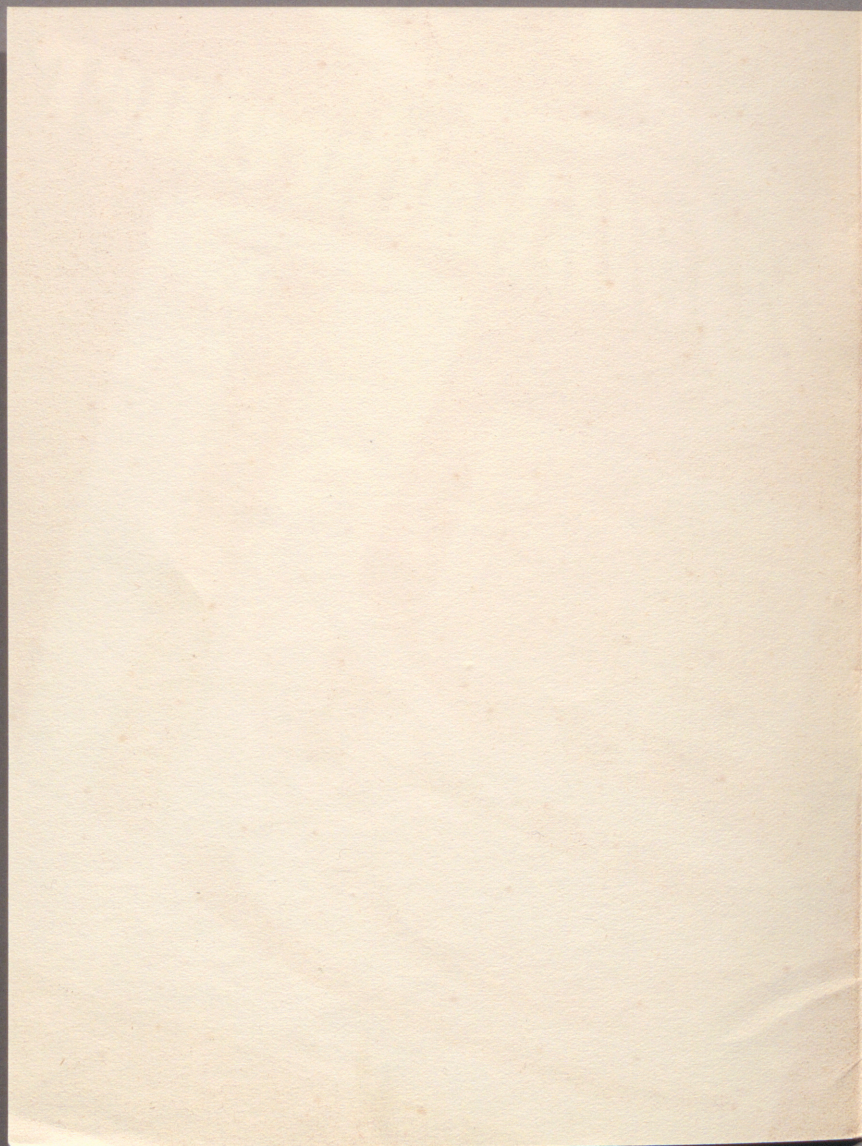


Mjölkkathreiner

den nya, lättsmälta
och hälsosamma
drycken för alla
åldrar. Lika god,
varm eller kall.



 Kathreiner



En viktig upptäckt.

Resultatet av de undersökningar, som läkare och vetenskapsmän på sista tiden företagit hava visat, att mjölk, blandad med **Kathreiner** smältes 3 gånger fortare och lättare än enbart mjölk.

En blandning av hälften mjölk och hälften **Kathreiner**, det s. k.

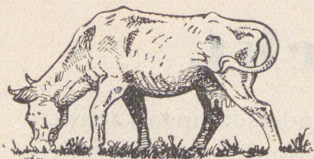
Mjölkkathreiner

är en synnerligen välsmakande och hälsosam dryck.

Kathreiner i blandning med mjölk gör det alltså möjligt för envar att på ett helt annat sätt tillgodogöra sig mjölkens utomordentligt värdefulla näringsämnen.

Mjölken

värde såsom födoämne.



Kon är ett av människans första husdjur och spelar alltså en synnerligen viktig roll i mänsklig hus-hållning.

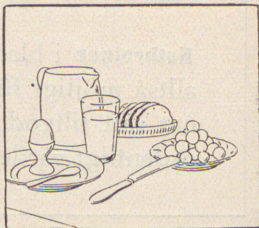
Uppskattad i alla tider.

Redan i hedenhös, då människan först lyckades tämja och utnyttja kon såsom husdjur, blev mjölken ett uppskattat födoämne, och den har sedan i alla tider spelat en betydelsefull roll i kosthållet.

Ett väl sammansatt födoämne.

Våra dagars näringsfysiologer bekräfta till fullo förfädernas uppskattning av mjölken. Denna innehåller nämligen de viktigaste av de ämnen, som kroppen behöver för sin tillväxt och sitt underhåll: Äggvita, fett, kolhydrater, mineralämnena, lipoider och vitaminer.

Mjölken är ett välsmakande, närande och hälsosamt inslag i måltiden.

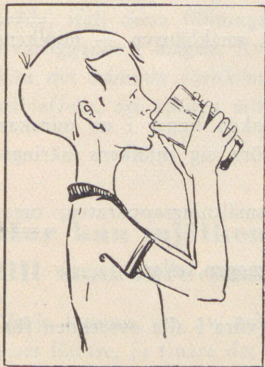


Mjölkrusten en svår detalj.

Låt oss i detta sammanhang erinra om kristiden, då mjölk-tillgången blev begränsad. Mjölkransoneringen var en av de svåraste detaljerna i den stora knappheten.

I vissa av krigsländerna, där mjölken blev nästan oåtkomlig för stora delar av befolkningen, hotades den uppväxande ungdomen av en fysisk katastrof. Och många av de s. k. krigsbarn, vilka genom den inter-

nationella hjälpverksamhetens förmedling kommo under lyckligare förhållanden, torde i hög grad ha ett kraftigt mjölkslag i dieten att tacka för sitt vederfående.



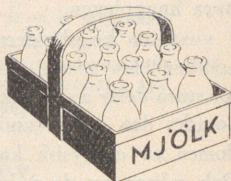
Ett tragiskt kristidsminne: kö i väntan på en knapp mjölktilldelning.

För de mindre bemedlade var mjölkrusten desto mer kännbar som priset på mjölk, i förhållande till dess näringsvärde, var synnerligen lågt.

En kraftig mjölkdiet bidrog att rädda de undernärda krigsbarnens hälsa.

En allmännare mjölkkonsumtion är möjlig.

**Alla borde dricka mjölk
— men många måste
försaka den.**



Mjölken är sålunda, liksom frukten och råkosten, ett naturligt och sunt näringsmedel, och därtill mycket billigt. Fördenskull förtjänar den en vida större konsumtion än den redan har. En hämmande faktor är emellertid, att många människor ha svårighet att fördraga den vanliga mjölken.

I en del fall beror detta på rena smakhänsyn — mjölkens naturliga smak tilltalar icke alla.

Beklagligare äro de fall, där orsaken ligger i en minskad förmåga hos magen att tillgodogöra sig mjölkens näringsrikedom, vilket kan bero på

- 1) kroniska förändringar i matsmältningsapparaten, orsakade av sjukdom,
- 2) tillfälliga sjukdomstillstånd i magen, eller
- 3) längre tids ovana vid mjölk.

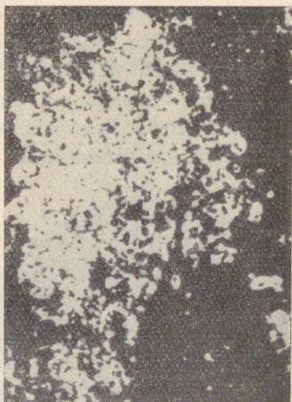
Många gå därför miste om ett av våra i alla avseenden förnämsta födoämnen.

Hur förhåller sig mjölken i magen?

Magens matsmältningsvätskor innehålla bland annat löpe, vilket koagulerar mjölken till en flockig fällning, som sedan bearbetas vidare i matsmältningsprocessen.

Om magen är frisk, betyder det ingenting, om denna smältning går relativt långsamt. En människa med frisk mage kan därför utan alla obehag förtära vanlig mjölk.

Men om magen av en eller annan ovan nämnd anledning icke skulle fungera fullt normalt, kan en jäsning inträda, ifall dessa fällningar under matsmältningen bli länge kvarliggande i magen. Även om jäsning icke skulle inträda, kan det nämnda förhållandet i fråga om en klen mage få till effekt, att aptiten minskas.



En mikroskopisk bild av de fällningar, som mjölken bildar under inverkan av magsafterna.

Hur kan mjölken bringas till snabbare smältning?

Varje husmor vet av erfarenhet, att ett ämne i allmänhet löses lättare, ju finare det är fördelat. När t. ex. toppsocker

användes vid syltning, delas det sönder i småbitar. Salt, som genom inverkan av luftens fuktighet klibbat samman till stora klumpar, krossas åter ut i kristallform, innan det användes.



I hushållet finkrossas stora bitar för att smälta lättare.

Mjölkkathreiner gör mjölken mera lättsmält.

Den ovan nämnda finfördelningen är helt enkelt vad som sker, när mjölken drickes i form av s. k. **Mjölkkathreiner** d. v. s. mjölk tillsatt med **Kathreiner Kneipp-Kaffe**. I stället för de vanliga stora flockarna, som försvåra matsmältningen, bildar den med **Kathreiner** tillsatta mjölken i magen en finflockig fällning. (Se bilderna å nästa sida). Liksom det krossade sockret löstes snabbare än de stora styc-kena, bli de små flockarna lättare bearbetade av matsmält-ningssvätstkorna, ty de erbjuda större yta.

Läkare ha konstaterat, att denna **Mjölkkathreiner** smältes tre gånger fortare och lättare än oblandad mjölk. För ömtåliga magar innebär detta en oskattbar fördel, i det att dels den nämnda jäsningsrisken undanröjes, dels magens arbete i hög grad underlättas. Matsmältningen vållar icke längre den trötthetskänsla och tyngd, som eljest ofta åtföljer en dålig matsmältning.

Mjölkkathreiner

— gör mjölken mera lättsmält —.

Fotografi av maginnehållet efter förtäring av
1: vanlig, oblandad
mjölk och 2: *Mjölkkathreiner*.



Mjölkkathreiner bildar
en mycket finflockig
fällning, som lätt bear-
betas av magsafterna.

Jämför näringsvärde och pris!

Mjölken kan således göras njutbar för envar genom att tillsätta **Kathreiner Kneipp-Kaffe**. Det är sålunda ur närings-synpunkt en betydelsefull tillgång för barn, svaga personer, konvalescenter o. d. Med andra ord — personer, som förut på grund av matsmältningsbesvär måst försaka den utom-ordentligt värdefulla näring, som mjölken innehåller.

Professor Mendelsohn i Berlin förklarar i samband med sina undersökningar, att 1 liter **Mjölkkathreiner** i näringsvärde motsvarar $\frac{1}{4}$ kg. oxkött. Ser man denna sak från prissynpunkt, innebär **Mjölkkathreiner** en stor ekonomisk fördel, då kostnaderna härför ställa sig avsevärt lägre än priset på oxkött.

Mjölkkathreiner är lättlagad.

Mjölkkathreiner är emellertid icke endast en närande och hälso-sam dryck — den är också en lätt-lagad och välsmakande sådan. Den äger den varma dryckens alla före-träden, samtidigt som den gör det möjligt för envar att utan några matsmältningsbesvär komma i åtnjutande av mjölkens hälso-bringande egenskaper.



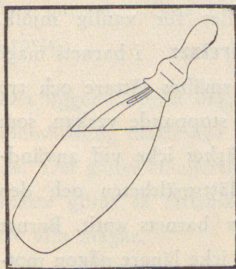
Den enkla och snabba tillagning= en gör **Mjölkkathreiner** till en idealisk lunch= och frukostdryck.

För mödrarna

är *Mjölkkathreiner* av utomordentligt stor betydelse under amningstiden, enär de under dessa viktiga perioder kunna tillgodogöra sig mjölkens allsidiga och väl avvägda näring. Detta blir modern en god hjälp att snabbare återhämta krafterna.

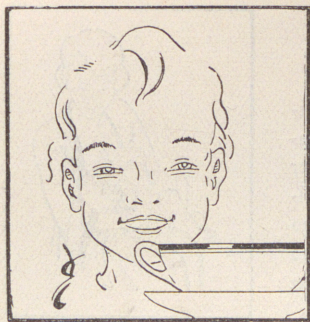


För spädbarn



har *Mjölkkathreiner* en revolutionerande betydelse. När barn, som am Mats, börja avvänjas och den vanliga mjölken alltså börjar intaga sin plats i deras kosthåll, blir *Mjölkkathreiner* ett värdefullt medel att bevara dem från magbesvär. Erfarenheten från tyska barnhem och barnsjukhus, där *Mjölkkathreiner*

användes i den dagliga kosten visar också, att denna form av mjölk blir mycket begärlig för barnen.

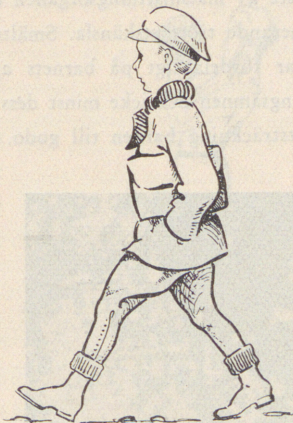


Ännu större är betydelsen av **Mjölkkathreiner** för de barn, som uppfödas med flaska. Det är ju allmänt känt, att flaskuppfödningen brukar vara förknippad med många olägenheter, särskilt den, att barnets mage ofta har vissa svårigheter att smälta vanlig mjölk. En följd av dessa besvär är vanligen också, att barnet lägger i dagen en tydlig motvilja för flaskan och vägrar att dricka.

Ett stort antal tyska läkare, både praktiserande och läkare vid barnsjukhus och barnhem, ha med största framgång givit spädbarnen **Mjölkkathreiner** i stället för vanlig mjölk. De ha därvid funnit, att **Mjölkkathreiner** i barnets mage bildar en finflockig fällning, vilken smältes lättare och tre gånger så fort som vanlig mjölk. Den stoppande verkan, som den vanliga mjölken ofta medför, märkes icke vid användning av **Mjölkkathreiner**. Genom lättsmältheten och den förkortade smältningstiden förbättras barnets aptit. Barnet tycker om **Mjölkkathreiner** och har icke längre någon motvilja för flaskan. Slutligen anse dessa läkare, att **Kathreiner** maltos ytterligare ökar mjölkens näringsvärde.

För barn i skolåldern

spelar födans sammansättning en utomordentligt viktig roll. Läkarna äro numera tämligen ense om, att den s. k. skollättjan mången gång — för att icke säga i de flesta fall — har sin grund i bristfällig eller olämpligt sammansatt näring. Vid en undersökning på ovannämnda område,

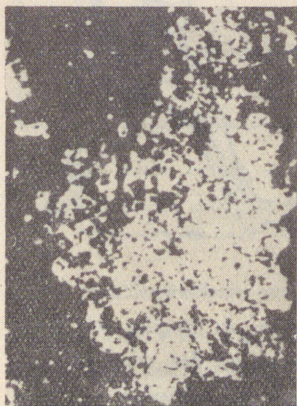


som i vintras företogs av tvenne stockholmsläkare bland skolbarn i Norrland, visade det sig, att lämplig och framför allt vitaminrik föda borteliminerade den trötthetskänsla hos barnen, vilken förut hämmat deras vitalitet och skolarbete.

Det ligger i öppen dag, att ett födoämne med mjölkens sammansättning måste äga en oskattbar betydelse i detta avseende. Det gäller emellertid här liksom i övriga fall, att mjölken måste göras så lättsmält, att den utan svårighet föredrages av alla magar.

Härvidlag har *Mjölkthreiner* en stor uppgift att fylla. Det lättsmälta *Mjölkthreiner* kräver mycket ringa ar-

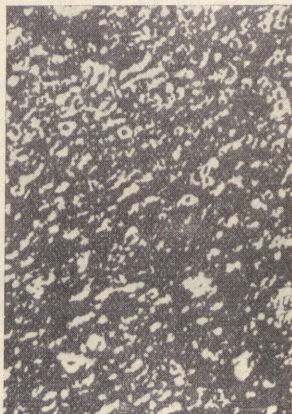
bete av matsmältningsorganen och vållar därför ingen deprimerande trötthetskänsla. Smältningens snabbare förlopp verkar fördelaktigt på barnets aptit. Mjölakens värdefulla näringsämnen och icke minst dess vitaminrikedom komma i full utsträckning barnen till godo.



Mikroskopiska bilder av fällningen i magen efter förtäring av 1: mjölk och 2: Mjölkkathreiner.

1

Mjölkkathreiner gör fällningen finflockig och lättare smältbar.



2

För mindre barn i skolåldern bör dessutom ett rent psykologiskt moment beaktas: När föräldrarna i regel icke tillåta barnen att dricka kaffe, kommer det alltid att bereda dem tillfredsställelse att få göra föräldrarna sällskap med en till utseendet så kaffeliknande dryck som *Mjölkkathreiner*.

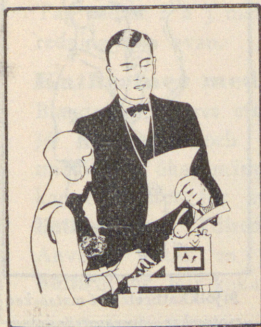
För idrottsmän

utgör *Mjölkkathreiner* ett för konditionen mycket viktigt inslag i kosthållet både under och mellan träningsperioderna.



Kontors-, affärs- och industrianställda

vilka i stor utsträckning luncha på mjölk och smörgås, finna i *Mjölkkathreiner* en kostförbättring, vars välgörande verkningar på matsmältning, vigör och arbetsförmåga snart göra sig gällande. *Mjölkkathreiner* är lätt att medföra i en termosflaska eller att tillaga på lunchrummet.



Svaga personer,

vilkas konstitution är känslig för födans art och sammansättning, böra beakta nyttan av det lättsmälta näringsmedel, som **Mjölkkathreiner** utgör.

Konvalescenter

böra använda **Mjölkkathreiner** till daglig dryck. För deras vidkommande spelar även **Kathreiner** maltos en viss roll.

Vid överansträngning

både andlig och kroppslig, påskynar **Mjölkkathreiner** krafternas återhämtande. I detta sammanhang må dessutom framhållas, att ett dagligt bruk av **Mjölkkathreiner** ökar motståndskraften och därför förebygger överansträngning.



Mjölkkathreiner i matsäcken
motverkar överansträngning.

Tillagningen av *Mjölk*kathreiner är synnerligen enkel och bekväm.

Tag 4 à 5 matskedar **Kathreiner** — ej för fint mallet — slå det i 1 liter kallt vatten och låt det koka några minuter. Håll sedan en tesked kallt vatten i pannan och låt det stå och klarna några minuter, eller sila det.

Därefter hälles det färdigkokade **Kathreiner** i 1 liter uppvärmd mjölk. Bägge delarna skola vara heta, men mjölken får icke kokas, emedan kokningen försvagar vitaminverkan. Socker, om sådant önskas, tillsättes efter behag.

*Mjölk*kathreiner är en idealisk dryck året runt och kan lika väl serveras varm som kall.

Om sommaren är iskyld *Mjölk*kathreiner en särdeles uppfriskande dryck.

Kathreiner kan dessutom användas såväl enbart som blandat med vanligt bönkaffe.

Kathreiner enbart.

Tag endast 2 à 3 matskedar till en liter vatten. Tillredning som ovan.

Kathreiner med bönkaffe.

Blandningen göres efter behag (man kan börja med $\frac{1}{3}$ **Kathreiner** och $\frac{2}{3}$ bönkaffe), varvid man så småningom ökar mängden av **Kathreiner** och minskar bönkaffet för att slutligen övergå till enbart **Kathreiner**. Tillredningen är densamma.

Använd alltid en tillräckligt stor panna, enär **Kathreiner** lätt kokar över.

Av denna broschyr framgår alltså, att *Mjölk*kathreiner är ett synnerligen välsmakande, hälsosamt och närande födoämne, lämpligt för alla åldrar.

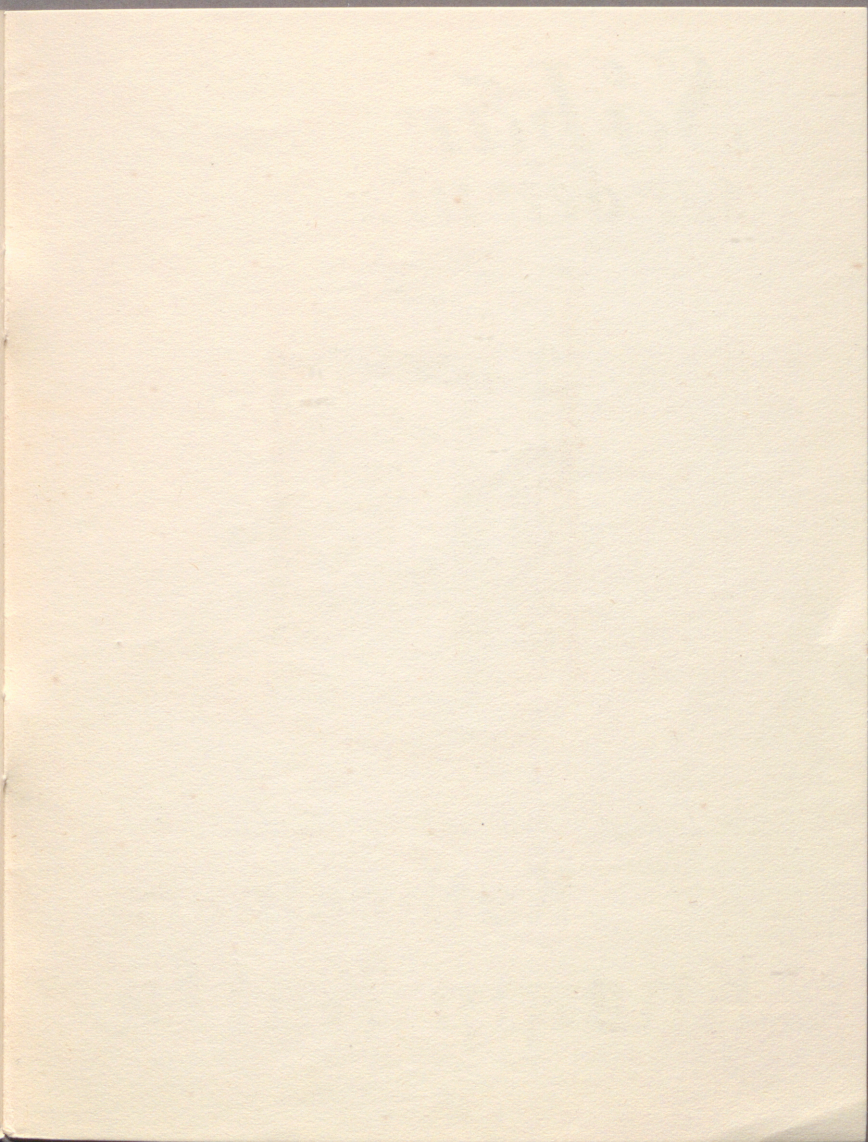
Den ekonomiska fördelen vid användning av *Mjölk*kathreiner är uppenbar, då en liter *Mjölk*kathreiner i näringsvärde motsvarar $\frac{1}{4}$ kg. oxkött.

*Mjölk*kathreiner är därför ett idealiskt näringsmedel ej minst för barn.

*Mjölk*kathreiner

— gör mjölken mera lättsmält.





*Så här
ser den ut...*



den lagligen skyddade förpackningen till
**Kathreiners
Kneipp-Kaffe**