

## Hvaraf och huru bör Kaffe kokas?

Ehose  
Lokkhus  
(1871)  
1872

Som dessa reformer högt påkallas, så delgifvas några praktiska råd derom, godkända å Göteborgs Landtbruksmöte. Följas de, så blir kaffet finare, billigare, mera helsosamt och närande; koksättet: renligt — propert.

- 1:o. Kaffe rostas ljust och jemnt, ej svettigt. Ångrostadt är finare, blir billigare.
  - 2:o. Allt kaffe bör pås-kokas och blandas med ångr. Kornkaffe af "prima vara".
  - 3:o. Finaste Schweitzeri-kaffe kokas å  $\frac{2}{3}$  ångr. Java och  $\frac{1}{3}$  ångr. Kornkaffe.
  - 4:o. Finaste Hushålls-kaffe till e. m. kokas å c:a  $\frac{1}{2}$  af hvarje, 1 mått till 8 mått vatten.
  - 5:o. Godt morgonkaffe kokas å Kornkaffe, 1 mått till c:a 12 mått e. m. kaffe-afkok.
  - 6:o. Åskas högre "kaffein"-halt på f. m., så böra barn och sjukliga dricka först, resten blandas.
  - 7:o. "Bara Kornkaffe" kokas å 1 mått korn (ej hembrändt) till 8 d:o vatten eller 12 d:o korn-afkok.
  - 8:o. Kaffe males fint, påsen ilägges och kan isättas, så i kallt som i hett vatten (eller afkok).
  - 9:o. Då kaffe kokt upp, eller kokt å svag eld i 1—10 m., lyftes det af och filtreras.
  - 10:o. Påsen urtages **genast** då kaffe är färdigt ("blankt som öl och fint som Mokka").
  - 11:o. "Sumpen" tömmes, den må afkokas en gång, ej mer; afkoket klaras och filtreras.
  - 12:o. Slammet i påsen fränkiljes väl och det för hvarje gång (helst i rinnande vatten); påsen torkas.
  - 13:o. Kornkaffe kokas ofta **omålet** (löst) till **afkok**, först uppmjukas det i sitt vatten. Oblandadt, "svart, hett, dåligt, mycket eller starkt kaffe förderfvar helsan och medför mångas ruin" (Dr M. Huss). Der örten växt, der passar den. Kaffets beredning hvilat på naturlagar, ej på vanor, huru gamla och förvända de än äro.
- Till påsar är fin halfylleflanell bäst; lärft eller stickade af 6-trådigt bomullsgarn duger, t. ex. en af hvart slag. Deras djup = pannans, vidd = bröstfalsen. Derpå hvilat påsen, fästad vid en ring. Ringen böjes af jerntåd eller formas den af bleck, då konisk, c:a 1 tum hög. Nedtill förses de med fals för påsen, jemte många små hål till sjelffiltrering. Ring och lock böra sluta väl. Pipen korkas. Bleckkärl är bättre än koppar. Odhners modell är lämplig; påse och piphatt bör anbringas. Oljekök medföra fördelar: 1:o bränslet är billigare; 2:o handterandet är behagligare; 3:o man kan sjelf experimentera, råda och kontrollera (det behöfs), äfven koka sitt eget kaffe.

Som prima Kornkaffe. könt omålet ("malda surrogater äro ej respektabla").

## Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library  
of Sweden

1871 års var 25,427,719  $\mathcal{M}$ . Koka kaffe enligt §§ 4 och 5 och vi skola minska den med 13 å 14 millioner  $\mathcal{M}$ . pr år.)

\* S. L. T. N:o 100, år 1869, skriver: "Kaffesurrogat. Såsom sådant har ångrostadt korn länge varit begagnadt. Förbrukningen deraf har emellertid, sannolikt i följd af ofullkomlighet i tillverknings" — och i koksättet, i fördom och i fäfänga m. m. — "icke synnerligen tilltagit. Nyligen har en fabrikant, A. G. Lund vall, lyckats att så förbättra ångrostadt kornkaffe, så till utseende som smak, att dervid föga återstår att önska. Varans godhet och billiga pris hoppas vi skall föranleda till vidsträckt förbrukning, för att derigenom i någon ringa mon hindra landets orimliga kaffeimport, som uppväger jernexporten". Pressen aftryckte det (1870). Se ock N. D. A. d. 2<sup>o</sup> 1871, G. H. o. S. T. d. 1<sup>o</sup> 71, N. A., Sv. W. m. fl. tidningars egna ampla loford.

## Hvaraf och huru bör Kaffe kokas?

Ekse  
Lokkaust  
(101)  
1872

Som dessa reformer högt påkallas, så delgifvas några praktiska råd derom, godkända å Göteborgs Landtbruksmöte. Följas de, så blir kaffet finare, billigare, mera helsosamt och närande; koksättet: renligt — propert.

- 1:o. Kaffe rostas ljust och jemnt, ej svettigt. Ångrostadt är finare, blir billigare.
- 2:o. Allt kaffe bör pås-kokas och blandas med ångr. Kornkaffe af "prima vara".
- 3:o. Finaste Schweitzeri-kaffe kokas å  $\frac{2}{3}$  ångr. Java och  $\frac{1}{3}$  ångr. Kornkaffe.
- 4:o. Finaste Hushålls-kaffe till e. m. kokas å c:a  $\frac{1}{2}$  af hvarje, 1 mått till 8 mått vatten.
- 5:o. Godt morgonkaffe kokas å Kornkaffe, 1 mått till c:a 12 mått e. m. kaffe-afkok.
- 6:o. Åskas högre "kaffein"-halt på f. m., så böra barn och sjukliga dricka först, resten blandas.
- 7:o. "Bara Kornkaffe" kokas å 1 mått korn (ej hembrändt) till 8 d:o vatten eller 12 d:o korn-afkok.
- 8:o. Kaffe males fint, påsen ilägges och kan isättas, så i kallt som i hett vatten (eller afkok).
- 9:o. Då kaffe kokt upp, eller kokt å svag eld i 1—10 m., lyftes det af och filtreras.
- 10:o. Påsen urtages **genast** då kaffe är färdigt ("blankt som öl och fint som Mokka").
- 11:o. "Sumpen" tömmes, den må afkokas en gång, ej mer; afkoket klaras och filtreras.
- 12:o. Slammet i påsen fränskiljes väl och det för hvarje gång (helst i rinnande vatten); påsen torkas.
- 13:o. Kornkaffe kokas ofta **omålet** (löst) till **afkok**, först uppmjukas det i sitt vatten.

Oblandadt, "svart, hett, dåligt, mycket eller starkt kaffe förderfvar helsan och medför mångas ruin" (Dr M. Huss). Der örten växt, der passar den. Kaffets beredning hvilat på naturlagar, ej på vanor, huru gamla och förvända de än äro.

Till påsar är fin halfylleflanell bäst; lärft eller stickade af 6-trådigt bomullsgarn duger, t. ex. en af hvart slag. Deras djup = pannans, vidd = bröstfalsen. Derpå hvilat påsen, fästad vid en ring. Ringen böjes af jerntåd eller formas den af bleck, då konisk, c:a 1 tum hög. Nedtill förses de med fals för påsen, jemte många små hål till sjelffiltrering. Ring och lock böra sluta väl. Pipen korkas. Bleckkärl är bättre än koppar. Odhners modell är lämplig; påse och piphatt bör anbringas. Oljekök medföra fördelar: 1:o bränslet är billigare; 2:o handterandet är behagligare; 3:o man kan sjelf experimentera, råda och kontrollera (det behöfs), äfven koka sitt eget kaffe.

Som prima Kornkaffe, köpt omålet ("malda surrogater äro ej respektabla"), kokt af öfivad hand, **ersätter** kaffe och vid blandning **förfinar** det samt mildrar ("äfven botat") kaffemissbrukets följder: "magsyra", bleksot, nervsvaghet, hufvud-, bröst- och maglidanden — så är väl det värdt att aktas **högre** än utländskt "rent kaffe" (alltid hetsigt, ofta skadadt).

Det erkändt\* yppersta Kornkaffe representeras af Lundevalls prisbelönta (1:a pris) ångrostning. Denna hans **specialaffär**, kaffets bättre beredningssätt, har framgått ur hans m. fl. andras sträfvan (1867) att direkte hämma kaffe-floden. (Sveriges kaffeimport från 1860 t. o. m. 1869 var 166,782,138  $\mathcal{L}$ ; 1871 års var 25,427,719  $\mathcal{L}$ . Koka kaffe enligt §§ 4 och 5 och vi skola minska den med 13 å 14 millioner  $\mathcal{L}$ . pr år.)

\* S. L. T. N:o 100, år 1869, skrifer: "Kaffesurrogat. Såsom sådant har ångrostadt korn länge varit begagnadt. Förbrukningen deraf har emellertid, sannolikt i följd af ofullkomlighet i tillverknings" — och i koksättet, i fördom och i fäfänga m. m. — "icke synnerligen tilltagit. Nyligen har en fabrikant, A. G. Lund vall, lyckats att så förbättra ångrostadt kornkaffe, så till utseende som smak, att dervid föga återstår att önska. Varans godhet och billiga pris hoppas vi skall föranleda till vidsträckt förbrukning, för att derigenom i någon ringa mon hindra landets orimliga kaffeimport, som uppväger jernexporten". Pressen aftryckte det (1870). Se ock N. D. A. d. 2<sup>o</sup> 1871, G. H. o. S. T. d. 1<sup>o</sup> 71, N. A., Sv. W. m. fl. tidningars egna ampla loford.

