

Ett billigt och närande födoämne.

Af

L. H.

Bland våra näringsämnen är fiskens kött ett af de mest stärkande i synnerhet för *nerverna*; också anbefalles det af läkarne som föda såväl för den friske som för den sjuke under tillfrisknandet. Men detta ypperliga födoämne är på många ställen vanskligt att erhålla i friskt och ofördärfvadt tillstånd, i synnerhet om sommaren, då fiskens kött lätt och snabbt fördärfvas, ja till och med blir för hälsan skadligt som födoämne. Man har därför åtskilliga gånger och på olika sätt försökt att utfinna en metod att bereda fisk så, att den vore fullkomligt konserverad, utan möjlighet för inträdandet af några destruerande värkningar, och på samma gång lätt och billig att föra till marknaden fjärran från de stora fiskeplatserna.

Af vanliga konserveringsmetoder är det blott en, som fullständigt kan tillfredsställa alla de ofvannämnda fordringarna, nämligen torkningen.

Torkningsmetoden har såsom lufttorkning i långa tider varit använd på många sätt, men ej med fullt tillfredsställande resultat. Som ofvan anmärktes, undergår nämligen fiskens kött fort och lätt förändringar genom inverkan af de nästan öfverallt tillstädesvarande bakterierna, som däri finna god och rik näring, och dessa förändringar kunna delvis inträda under den långa tid, som åtgår, innan fisken i luften hinner blifva torr.

Professorn i kemi vid universitetet i Kristiania Peter Waage har haft den enkla, men genialiska tanken att gå dessa bakterier i förväg genom att göra fiskens kött för dem oangripligt, innan de fått tid att genom sin mängd bli segerherrar. Detta sker på så sätt, att fiskens kött, innan ännu främmande organiskt lif hunnit värka, i vacuumapparater *på kortast möjliga tid beröfvas så mycket vatten*, att bakterierna ej längre i detsamma finna sina livsvillkor, hvarefter torkningen fortsättes, tills allt vatten är aflägsnadt. Köttet males därefter och mjölet inpackas i små bleckdosor af olika storlekar, rymmande intill ett kilos vikt. För hela proceduren, från det fisken går lefvande i sjön, tills den är färdig som handelsvara, åtgår en tid af bortåt 24 timmar.

Professor Waage är en framstående vetenskapsman, men tillika en de fattiges ädle vän, som utan tanke på personlig vinst, i lång tid, med uppoffringar och uthållig flit arbetat på att lösa denna, med alla sina särskilda fordringar, vanskliga uppgift, och detta för att därigenom bereda äfven den fattige tillfälle att få en god och billig föda. För den rike, som ej behöfver spara på grädd, smör, ägg m. m., kan vid tillagningen beredas mat, som läckergommen, om han har smak för fiskrätter, räknar bland sina läckerheter.

Professor Waages fiskmjöl kan på tätt befolkade ställen tillfredsställa ett naturligt behof af ägghviteämnen. Dessa kunna nämligen på detta sätt i konserveradt, friskt och hållbart tillstånd transporteras till platser, där behofvet af animaliska och albuminartade födoämnen annars skulle för den mindre bemedlade blifva för dyrt att tillfredsställa; sålunda kan samma fiskmjöl bli ett medel att förebygga många sjukdomar.

Likaledes blir denna professor Waages uppfinning för lasaretten en dietisk föda, som såväl af den människoälskande läkaren som äfven af patienterna hälsas med ett hjärtligt välkommen. På de många ställen i sitt hemland, där detta nya näringsämne blifvit känt och pröfvadt, har både bland de medicinska auktoriteterna och ibland allmänheten, omdömet om dess egenskaper enstämmigt varit, att de äro förträffliga.

Den enda fabrik för tillverkning af detta fiskmjöl, som för närvarande finnes, är belägen i Vardö (nordligast i Norge) och kan dagligen afvärka ungefär 1.000 kg. fisk.

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Fisken till dessa har lufttorkats, innan den förvandlades till mjöl, och sålunda antagit en bismak, innan den hunnit konserveras.

Detta fiskmjöl säljes i bleckburkar om $\frac{1}{4}$ och $\frac{1}{2}$ kg. — Order upptages af

D. C. SVENSSON, Göteborg,

Ensamförsäljare.



Ekonom.
Kötkonit.
(Rn.)
1892

Ett billigt och närande födoämne.

Af

L. H.

Bland våra näringsämnen är fiskens kött ett af de mest stärkande i synnerhet för *nerverna*; också anbefalles det af läkarne som föda såväl för den friske som för den sjuke under tillfrisknandet. Men detta ypperliga födoämne är på många ställen vanskligt att erhålla i friskt och ofördärfvadt tillstånd, i synnerhet om sommaren, då fiskens kött lätt och snabbt fördärfvas, ja till och med blir för hälsan skadligt som födoämne. Man har därför åtskilliga gånger och på olika sätt försökt att utfinna en metod att bereda fisk så, att den vore fullkomligt konserverad, utan möjlighet för inträdandet af några destruerande värkningar, och på samma gång lätt och billig att föra till marknaden fjärran från de stora fiskeplatserna.

Af vanliga konserveringsmetoder är det blott en, som fullständigt kan tillfredsställa alla de ofvannämnda fordringarna, nämligen torkningen.

Torkningsmetoden har såsom lufttorkning i långa tider varit använd på många sätt, men ej med fullt tillfredsställande resultat. Som ofvan anmärktes, undergår nämligen fiskens kött fort och lätt förändringar genom inverkan af de nästan öfverallt tillstädesvarande bakterierna, som däri finna god och rik näring, och dessa förändringar kunna delvis inträda under den långa tid, som åtgår, innan fisken i luften hinner blifva torr.

Professorn i kemi vid universitetet i Kristiania Peter Waage har haft den enkla, men genialiska tanken att gå dessa bakterier i förväg genom att göra fiskens kött för dem oangripligt, innan de fått tid att genom sin mängd bli segerherrar. Detta sker på så sätt, att fiskens kött, innan ännu främmande organiskt lif hunnit värka, i vacuumapparater *på kortast möjliga tid beröfvas så mycket vatten*, att bakterierna ej längre i detsamma finna sina livsvilkor, hvarefter torkningen fortsättes, tills allt vatten är aflägsnadt. Köttet males därefter och mjölet inpackas i små bleckdosor af olika storlekar, rymmande intill ett kilos vikt. För hela proceduren, från det fisken går lefvande i sjön, tills den är färdig som handelsvara, åtgår en tid af bortåt 24 timmar.

Professor Waage är en framstående vetenskapsman, men tillika en de fattiges ädle vän, som utan tanke på personlig vinst, i lång tid, med uppoffringar och uthållig flit arbetat på att lösa denna, med alla sina särskilda fordringar, vanskliga uppgift, och detta för att därigenom bereda äfven den fattige tillfälle att få en god och billig föda. För den rike, som ej behöfver spara på grädd, smör, ägg m. m., kan vid tillagningen beredas mat, som läckergommen, om han har smak för fiskrätter, räknar bland sina läckerheter.

Professor Waages fiskmjöl kan på tätt befolkade ställen tillfredsställa ett naturligt behof af ägghviteämnen. Dessa kunna nämligen på detta sätt i konserveradt, friskt och hållbart tillstånd transporteras till platser, där behofvet af animaliska och albuminartade födoämnen annars skulle för den mindre bemedlade blifva för dyrt att tillfredsställa; sålunda kan samma fiskmjöl bli ett medel att förebygga många sjukdomar.

Likaledes blir denna professor Waages uppfinning för lasaretten en dietisk föda, som såväl af den mäniskoälskande läkaren som äfven af patienterna hälsas med ett hjärtligt välkommen. På de många ställen i sitt hemland, där detta nya näringsämne blifvit känt och pröfvadt, har både bland de medicinska auktoriteterna och ibland allmänheten, omdömet om dess egenskaper enstämmigt varit, att de äro förträffliga.

Den enda fabrik för tillverkning af detta fiskmjöl, som för närvarande finnes, är belägen i Vardö (nordligast i Norge) och kan dagligen afvärka ungefär 1,000 kg. fisk.

Fiskmjölet beredes af färskt kött af koljan, sedan det befriats från skinn och ben, med hvilka det undergått en snabb artificiell torkning. Dess näringsvärde är utomordentligt stort, då det innehåller 85 % ägghvita, och det är sålunda väl så närande som godt köttextrakt. I hönsägget är blott 12 å 14 % ägghvita. Dessutom är det hållbart i alla klimat, hvilket har stor betydelse både för armén, flottan och kofferdifararen, liksom det äfven å andra sidan när som helst kan skaffa hvarje husmoder en färsk fiskrätt.

Fiskmjölet är i förhållande till sitt näringsvärde ovanligt billigt och är sålunda egnadt att bli ett folk-näringsmedel: »mat för tusen hem».

Det kvantum, som behöfs till en måltid för en person, betingar mellan 4 och 5 öre. Ett kg. fiskmjöl är i näringsvärde jämgodt med 4,5 kg. ben- och fettfritt kött.

Detta slags fiskmjöl må ej förväxlas med de sorter dylikt, som allaredan längre tid varit i handeln. Fisken till dessa har lufttorkats, innan den förvandlades till mjöl, och sålunda antagit en bismak, innan den hunnit konserveras.

Detta fiskmjöl säljes i bleckburkar om $\frac{1}{4}$ och $\frac{1}{2}$ kg. — Order upptages af

D. C. SVENSSON, Göteborg,

Ensamförsäljare.



1892.

