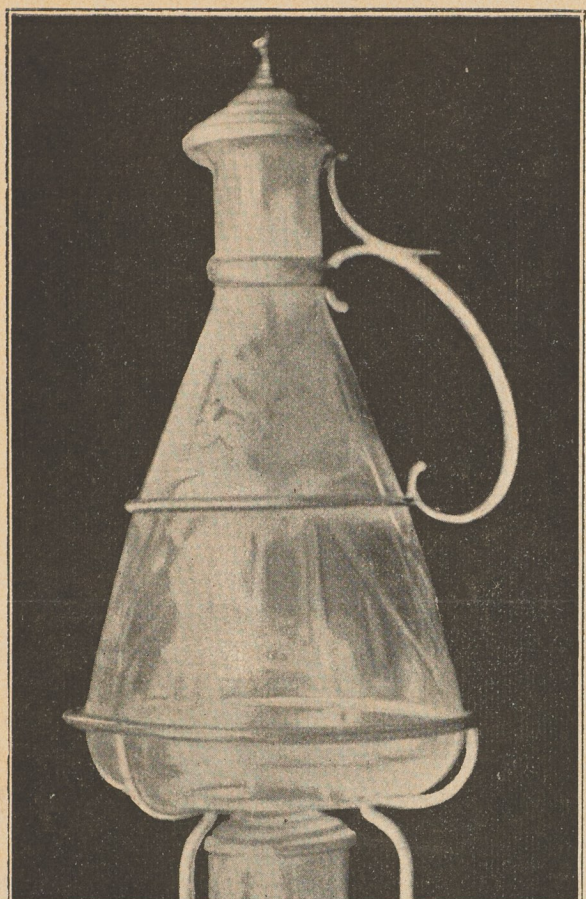


Om kaffeberedning.



Sagan förtäljer, att kaffet upptäcktes af en herde, som hade bemärkt, att hans hjord visade en ovanlig liflighet, hvarje gång den afbetat bären på en viss buske, som sedan blef kallad kaffebusken.

Men ingen saga har berättat, hur man kom på den tanken att rosta kaffe.

Och dock är det först genom rostningen de egenskaper hos kaffet utvecklas, som ställa det i första ledet bland våra njutningsmedel.

Med de ofullkomliga rostningsapparater, som hittills varit i marknaden för användning i hushållen, är det dock omöjligt att rosta kaffe utan att mer eller mindre förstöra detsamma. Derfor beslöt jag mig för att ombesörja denna förättning för allmänheten på det sätt, som vetenskapen har visat vara det enda riktiga, nämligen i en apparat, der kaffet ej kommer i direkt beröring med den upphettade jerne-cylindern, utan medelst en metallväf hålles på ett visst afstånd från cylinderns väggar, under det att rostningen försiggår. Denna afslutas när börnorna börja lukta brändt och ha blifvit så pass spröda, att de kunna krossas. Med hvarje minut, som kaffet derutöfver hålles i rostning, går en betydlig del af koffeinet och de eteriska oljorna, hvilka utgöra kaffets ädlare beståndsdelar, förlorad.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Kaffeberedningsapparat.

Spritlampa med oförbrännelig veke.

Anordning af **T. Olsen**, Stockholm.
34 Kungsgatan 34.

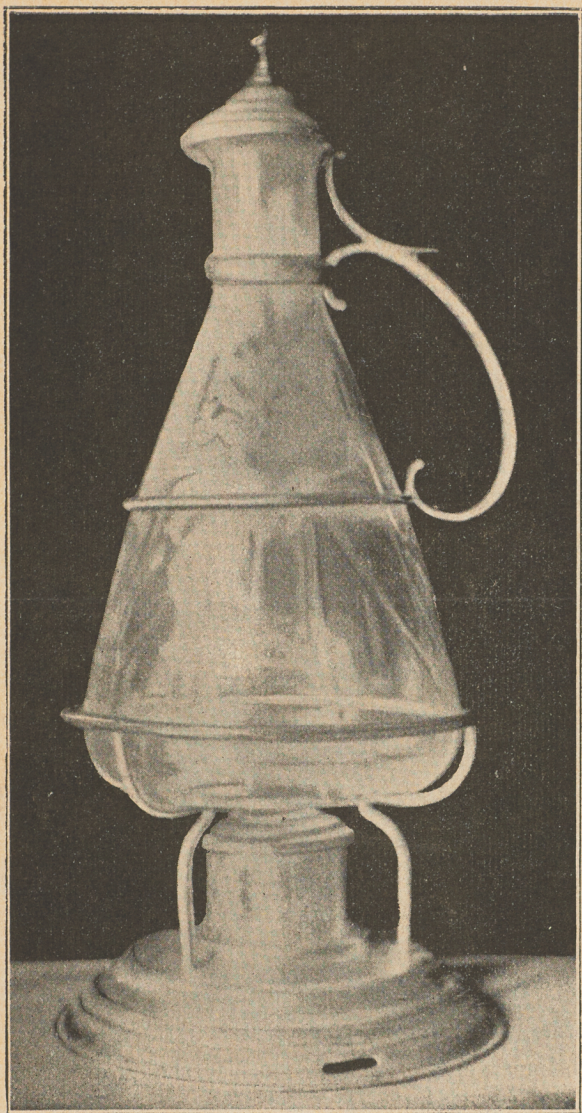


Alla de försök, jag under en längre tid dagligen har utfört efter både den ena och andra metoden, och alla de förändringar å de olika apparater, jag nästan dagligen låtit utföra, så länge någon förbättring kunde tänkas, hafva slutligen utnynnats i ofvanstående enkla apparat, såsom den bästa möjliga för bruk i familjer, så väl som för ungherrar, hvilka sjelfva vilja bereda sitt kaffe.

men då man vill bereda 5 a 6 koppar ena annu mer, är den förknippad med så stora olägenheter, att den ej kan förordas för bruk i familjer. Dels behöfves så lång tid för att bereda en större mängd kaffe, att det under tiden hinner kallna, dels blir åtgången på kaffe större, och slutligen blir denna metod genom sin långsamhet tråkig.



Om kaffeberedning.



Kaffeberedningsapparat.

Spritlampa med oförbrännelig veke.

Anordning af **T. Olsen**, Stockholm.
34 Kungsgatan 34.



Alla de försök, jag under en längre tid dagligen har utfört efter både den ena och andra metoden, och alla de förändringar å de olika apparater, jag nästan dagligen låtit utföra, så länge någon förbättring kunde tänkas, hafva slutligen utnynnats i ofvanstående enkla apparat, såsom den bästa möjliga för bruk i familjer, så väl som för ungherrar, hvilka sjelfva vilja bereda sitt kaffe.

Sagan förtäljer, att kaffet upptäcktes af en herde, som hade bemärkt, att hans hjord visade en ovanlig liflighet, hvarje gång den afbetat bären på en viss buske, som sedan blef kallad kaffebusken.

Men ingen saga har berättat, hur man kom på den tanken att rosta kaffe.

Och dock är det först genom rostningen de egenskaper hos kaffet utvecklas, som ställa det i första ledet bland våra njutningsmedel.

Med de ofullkomliga rostningsapparater, som hittills varit i marknaden för användning i hushållen, är det dock omöjligt att rosta kaffe utan att mer eller mindre förstöra detsamma. Derfor beslöt jag mig för att ombesörja denna förättning för allmänheten på det sätt, som vetenskapen har visat vara det enda riktiga, nämligen i en apparat, der kaffet ej kommer i direkt beröring med den upphettade jerneylindern, utan medelst en metallväf hålles på ett visst afstånd från cylinderns väggar, under det att rostningen försiggår. Denna afslutas när börnorna börja lukta brändt och ha blifvit så pass spröda, att de kunna krossas. Med hvarje minut, som kaffet derutöfver hålles i rostning, går en betydlig del af koffeinet och de eteriska oljorna, hvilka utgöra kaffets ädlare beståndsdelar, förlorad.

Alla metoder, som för beredning af kaffe användas i de olika länderna, kunna sammanfattas i två principer, den ena att filtrera kaffet med kokande vatten, den andra att slå kaffe i kallt eller uppvärmdt vatten och koka upp detsamma.

Om den förra metoden är intet att säga, när det är fråga om en liten quantitet, en eller högst två koppar men då man vill bereda 5 å 6 koppar eller ännu mer, är den förknippad med så stora olägenheter, att den ej kan förordas för bruk i familjer. Dels behöfves så lång tid för att bereda en större mängd kaffe, att det under tiden hinner kallna, dels blir åtgången på kaffe större, och slutligen blir denna metod genom sin långsamhet tråkig.



Att börja med är glas det enda lämpliga material, emedan det under värmets inflytande ej kemiskt inverkar på kaffet, och vidare är det förenadt med så ringa besvär att bereda kaffe med denna lilla apparat.

Husfrun låter vid desserten bringa sig så många hundra gram kallt eller varmt vatten från köket, som hon behöfver, slår för hvarje 100 gram vatten ett mått af mitt pulveriserade, äkta kaffe genom den lilla tratten i vattnet, sätter locket på och tänder spritlågan, hvilken hon släcker sedan kaffet har kommit i stark kokning, och dermed är operationen slut. Resten ombesörjer apparaten sjelf. Genom några minuters hvila blir nämligen kaffet klart och färdigt till servering.

Till dessa företräden kommer nöjet att med ögat följa naturlagarnas verksamhet, att observera de processer, som försigga, då två ämnen, pulveriseradt kaffe och vatten, skola bilda ett nytt ämne — kaffedrycken.

Man kan derunder se stor skilnad på de olika kaffesorternas karaktär, kan af vissa kännetecken sluta till kaffets goda eller dåliga beskaffenhet, ja, kan nära nog i glasapparaten läsa premisserna till högsta domstolens — smakens — utslag.

Dessa små apparater ha äfven visat sig vara ytterst nyttiga i hvarje hushåll för att hastigt inne i rummet koka upp mjölk och vatten för hvarjehanda ändamål, äfvensom under sjukdomsfall för uppvärmningar af olika slag.

Förutom det glaskärl, som endast bör användas för kaffeberedningen och efter hvarje begagnande fullständigt rengöres från all brun färg af kaffet, kan man hos mig erhålla lösa glaskärl för andra kokningar. Handtagen kunna ögonblickligen ombytas; de böra alltid vid rengörningen af glaskärlen borttagas.

Glaskärlen äro graderade med olika måttpunkter, så att man vid hvarje kokning noga kan bestämma den kvantitet man önskar; de äro äfven försedda med bilden af ett kaffeträd — mitt lagligen inregistrerade varumärke.

Apparaten består af en spritlampa med glaskärl, handtag, lock, tratt för ifyllande af det pulveriserade kaffet, samt en hatt öfver veken och en släckare, hvarmed man tillika kan förminska lågan.

Apparaterna äro tillverkade i 4 storlekar, af hvilka N:o 1 innehåller 400 gram, N:o 2 800 gram, N:o 3 1,200 gram, N:o 4 1,600 gram vatten. Då emellertid de ädlare kaffesorterna under kokningen behöfva mycket rum för att fermentera, så kan man lämpligt endast bereda hälften eller $\frac{2}{3}$ af denna vattenkvantitet till kaffe.

Apparaterna äro förnicklade och försälas fritt på jernväg emot efterkraf till följande priser:

N:o 1	för beredning	1 à 2	koppar kaffe	à	100 gram	Kr. 8.00.
N:o 2	d:o	4 à 5	d:o	d:o	»	9.00.
N:o 3	d:o	7 à 8	d:o	d:o	»	10.00.
N:o 4	d:o	10 à 11	d:o	d:o	»	11.00.

Lösa glaskärl kosta 1.50 pr st., låda dertill 50 öre, banfritt Stockholm pr efterkraf. Dessa glas äro särskildt tillverkade af ett ytterst fint material, hvilket kan blåsas så tunnt som papper — villkoret för att de ej gå sönder under kokningen. — Kaffesump sjunker som bekant genast till botten och torrkokar derest den ej med en trästicka eller dylikt hålles i rörelse, så att vattnet kan cirkulera. En ångpanna, som torrkokar exploderar — äfvenså dessa glaskärl.

Apparaten N:o 1 bringar på 5 minuter 200 gram, N:o 2 på 14 minuter 600 gram, N:o 3 på 18 minuter 800 gram och N:o 4 på 23 minuter 1,100 gram vatten af rumstemperatur i stark kokning.

Om man väger apparaten N:o 2 fylld med sprit, derpå uppkokar 600 gram vatten af vanlig rumstemperatur samt åter väger apparaten efter kokningen, så skall man finna, att den förlorat 15 gram af sin första vikt. Dessa 15 gram sprit, som således åtgått till kokning af 600 gram vatten till 4 à 5 koppar kaffe, kosta $1\frac{2}{3}$ öre. Detta efter beräknadt detaljpris å sprit 75 öre pr liter, vägande 850 gram. Andra kvantiteter i förhållande härtill.

Att åtgången af sprit å dessa apparater är så ringa beror på brännarnes och vekens konstruktion och material.

Återförsäljare som vilja beställa minst 100 st. behagade inhemta villkoren för partiköp.

Stockholm i April 1893.