

ALEURONAT.

(Patent. vegetabilisk ägghvita.)

Uppfunnen och framställd

af

Dr J. Hundhausen i Hamm, Westfalen.

Särtryck från Allg. Bäcker- und Conditor-Zeitung i Stuttgart.

“Vårt dagliga bröd.” I detta af forno vördade uttryck sammanfatta vi hela vårt lifsuppehälle. Men brödet själf, hvilket vi äta såsom sådant, utgör blott en ringa del af de medel, hvarigenom vi uppehålla lifvet. Det spelar en underordnad roll gent emot de näringsmedel, hvarmed vi pläga förse middagsmåltiden, tyngdpunkten i vår vanliga näring, i dess moderna formel “soppa, grönsaker och kött”.

Detta förhållande är af långt större betydelse för vårt kulturlif, än det vid första påseende kunde tyckas. Huru många stora uppfinningar under tidernas lopp

“Sen I icke, att de hvita lefva af säd, men vi af kött? Att köttet behöfver mer än trettio månader för att växa upp och ofta är sällsynt? Och att hvar och ett af de underbara korn, som de strö på jorden, skall gifva dem mer än hundrafaldt? Att det kött, hvaraf vi lefva, har fyra ben att springa bort, men

ALEURONAT.

(Patent. vegetabilisk ägghvita.)

Uppfunnen och framställd

af

Dr J. Hundhausen i Hamm, Westfalen.

Särtryck från Allg. Bäcker- und Conditor-Zeitung i Stuttgart.

“Vårt dagliga bröd.” I detta af forno vördade uttryck sammanfatta vi hela vårt lifsuppehälle. Men brödet själf, hvilket vi äta såsom sådant, utgör blott en ringa del af de medel, hvarigenom vi uppehålla lifvet. Det spelar en underordnad roll gent emot de näringsmedel, hvarmed vi pläga förse middagsmåltiden, tyngdpunkten i vår vanliga näring, i dess moderna formel “soppa, grönsaker och kött”.

Detta förhållande är af långt större betydelse för vårt kulturlif, än det vid första påseende kunde tyckas. Huru många stora uppfinningar under tidernas lopp än blifvit gjorda, ingen torde dock i vidtgående betydelse öfverträffa framställningen af brödet. Ty först då människan började afvänja sig från förtärandet af det fällda villebrådet kött och sökte i det odlade fältets afkastning samla sig föda för den ogästvänliga vinterns dagar, — först då var en möjlighet gifven för öfvergången från det vilda jägar- och nomadlifvet till åkerbrukarens bofasta lif, först då lämpade sig hans lefnadsförhållanden för en högre andlig utveckling.

Ett kärnfullt poetiskt uttryck för det fredliga brödets djupt ingripande betydelse uti kulturutvecklingens kamp finna vi uti det bekanta talet af en indianhöfding till sin stam, då han sade dem:

“Sen I icke, att de hvita lefva af säd, men vi af kött? Att köttet behöfver mer än trettio månader för att växa upp och ofta är sällsynt? Och att hvar och ett af de underbara korn, som de strö på jorden, skall gifva dem mer än hundrafaldt? Att det kött, hvaraf vi lefva, har fyra ben att springa bort, men



vi hafva blott två för att gripa det? Att vintern, som för oss är de mödosamma jakternas tid, för dem är en tid af hvila? Därföre hafva de så många barn och lefva längre än vi. Jag säger därför en hvar, som vill höra mina ord: innan cedergranarna i vår by hafva dödt af ålder och sockerlönarna i dalen upphöra att gifva oss socker, skall de små sädesodlarnas släkte hafva utrotat köttätarnas släkte, såvida icke jägarna besluta sig för att så.“ —

Här kunde man framkasta den viktiga frågan, om icke människan, därest hon icke från början sett sig tvungen att betrygga sin tillvaro genom vild jakt och af det mördade djurets blodiga kött, såsom en ursprunglig fredlig landtbrukare och brödatare skulle hafva blifvit en till sitt grundväsen helt annan kulturvarelse? Skulle den blodiga krigslustan, som härflutit från djurmordet, icke hafva blifvit brödatarna främmande. Och denna fråga, som af sig själf tränger sig på oss och hvars jakande besvarande skulle hafva gifvit en helt annan prägel åt hela vår historiska utveckling, hvilken, sådan den nu är, öfvervägande består af krig, — denna fråga visar väl bäst den djupa innebörden i ordet “bröd“.

Men denna tanke på möjligheten af en ursprunglig världsfred är nu i alla händelser en vacker dröm. Ty det är ganska säkert, att människan skulle hafva öfvergått till köttföda, alltså till mord på medskapade varelser, om än brödet varit hennes allra första näringsmedel. Själfuppehållelsedriften skulle hafva tvungit henne därtill. Icke så som skulle icke modern jorden hafva rikligt nog begåfvat henne med närande brödsäd! Nej, fastmera därför, att huru mycket hon än förtärt däraf, så skulle hon icke hafva kunnat uteslutande nära sig däraf till full kroppskraft. Ty om än de djur, hvilkas kött hon förtär, själfva lefva af den föda, som falten bereda dem, så är deras kropp annorlunda organiserad och kräver en olikartad näring.

Men däraf följer det däremot, att de ämnen, som tarvas för djurkroppens byggnad, redan måste förefinnas uti vegetabilisk näring. Det starkaste och mest långlifvade djuret, elefanten, är ju växtätare, under det att de starkaste köttätande rofdjuren allesamman äro betydligt mindre, knappt starkare och i alla händelser mycket mera kortlifvade och långt mindre fruktbara än de å stepperna lefvande hjordarnas släkte.

Det ämne, hvilket utgör lifvets viktigaste betingelse, uti hvars förvandlingar lifsföreteelserna försiggå, är gemensamt för både växt- och djurriket, d. v. s. växterna skapa det inom sig af oorganiska grundämnen och djuren upphämta det ur de växter de äta såsom byggnadsvirke för sin kropp och sitt lif. Och äfven detta lifsämne koncentrerar sig visserligen uti det ett nytt lif tjänande fröet, sådant det förefinnes uti sädeskornens brödfrukt. Men nu är och blifver alltid upplaget af ägghviteämne — detta är just detta viktiga ämne — äfven uti sädesväxternas frö ringa och otillräckligt för människans näring.

Fysiologien har uppvisat, att människokroppen till sina viktigaste delar består af ägghviteämnen, färdigbildad ägghvita, genomdränkt af en cirkulerande sådan. Och vidare, att under det lifsyttningarna försiggå under upptagandet och omsättningen af detta ämne, äger en beständig förbrukning af ägghvita rum, hvilken kräver ständig ersättning. Denna människokroppens förbrukning af ägghvita, uppgår enligt de nyaste undersökningarna öfverhufvud till 118 gram dagligen. Ersätts



icke dessa, så tär lifvet på kroppens ägghvita, hvars kraft därigenom rubbas, hvars hälsa bringas i fara.

Då nu säd, särskildt den egentliga brödfrukten, hvete, blott innehåller 9—10 proc. och merendels det ända till hälften vattenhaltiga brödet t. o. m. i medeltal blott 5—6 proc. ägghvita, så är det lätt att beräkna, att till betäckande af ägghviteförlusten ett dagligt upptagande af ungefär 2,000 gram bröd skulle erfordras. Man inser strax, att detta behöfliga kvantum är omöjligt. Människan upptager vid riklig brödföda knappt fjärdedelen. I stället för att betunga oss med den allt för stora barlasten af med brödets ägghvitsämnen förbundna betydande öfverskott af andra ämnen, taga vi hellre till köttföda, som med lätthet och omväxling fyller behovet.

Men gentemot denna regelmässiga fyllnad, hvilken såsom sagdt blifvit födans förnämligare del, och, trots dess stora betydelse för kulturen, trängt brödet i bakgrunden, synes väl följande fråga berättigad, ja nödvändig:

Skall man då icke på fabrikationens tekniska väg kunna åstadkomma hvad djuren genom sin organisation kunna göra? Skall man icke direkt ur växterna kunna framställa ägghviteämnena, befriade från den gagnlösa barlasten? Skall man icke kunna undgå den stora faran för smittoämnen vid förtärande af kött, hvari de rena vegetabiliska ägghviteämnena så ofta smittats af det sjuka djuret? Skall man icke kunna bespara sig den kolossala förbrukningen af dessa ämnen för själfva djurets utfodring, hvilka icke omvandlas till kött, utan värdelösa afsöndras såsom gödsel? Skall man icke på detta sätt vinna en sundare, värderikare och på samma gång billigare ägghvita, direkt hämtad från växterna och på så sätt afhjälpa brödets naturliga brist och kunna göra dess näringsvärde lika med, ja högre än kött? Då skulle det därmed fullkomnade brödet verkligen kunna fullt täcka det gamla begreppet "dagligt bröd".

Att möta denna sedan årtal af dietikens främste män upprepadt framställda fråga och fordran är nu tiden desto lämpligare, som den vegetabiliska ägghvitans material i rikligt mått framställes af den vetenskapliga tekniken. Att det icke för länge sedan i denna riktning kommit till användning finner sin enda förklaring uti de egendomliga svårigheter, som dessa lätt lösta ämnen erbjuda vid beredningen.

Dessa hafva nu efter flera års oafslåtliga försök öfvervunnits och rent vegetabiliskt ägghvitsämne finnes i handeln med mer än fyrdubbel halt däraf än kött och billigare än detta. Den äfven genom framställning af finaste stärkelsemjöl sedan några årtionden berömda fabriken i Hamm, Westfalen, hvarifrån Dr R. Hundhausen utsänder i det patenterade fabrikatet "Aleuronat" ett preparat af 80 proc. ägghvita i hållbart, välsmakande, hälsosamt skick i form af ett fint, gråhvitt pulver. Fabriken framställer på en dag mer ägghvita i denna form, än 25 gödoxar på tre år i form af kött. Aleuronaten har dock först utförts i handeln, sedan denna vegetabiliska ägghvita redan för 3 år tillbaka uti laboratoriet hos den på dietikens område berömdaste auktoriteten, Professor von Voit i München, uppvisats vara af samma värde för människokroppen som animalisk ägghvita och detta resultat bekräftats af fortgående praktiska försök, samt därjämte den med egendomliga svårigheter förbundna fabrikationen blifvit allt högre utvecklad.

Rörande aleuronatens mångsidiga användbarhet hafva af fabriken särskilda prospekter och recepter lämnats, hvartill vi här tillåta oss hänvisa. Konsumenter

böra vid bruk af materialet ej låta sig påverkas af falskt sken, ty det goda framträder här i den anspråkslösaste form. För vår del vilja vi, i det vi återgå till vår utgångspunkt, bifoga en anvisning på "Aleuronatbröd".

Utom den ofvan utförligt ådagalagda ensidigheten eller otillräckligheten i brödfödan ställer sig den omständigheten emot det vidsträcktare bruket af detta näringsmedel, som likväl är det varaktigast tilltalande och hälsosamma, att det lätt förleder rubbningar i kretsloppet (förstoppningar och dyl.). Man har sökt motverka detta genom särskilda retningsmedel, såsom genom syrning och biblandning af kli, som också förorsakar stark syrebildning i matsmältningsapparaten. Men detta är ett mycket hårdhänt hjälpmedel, hvilket lämnar en dryg del af brödets näringsämne utan all nytta. **Det mycket berömda Grahamsbrödet visar sig uti denna af fysiologien utom allt tvifvel ställda brist såsom en rätt grof humbug i fråga om näringsämnena.** Det faktum, att ju mera stärkelsehaltigt brödet är, ju lättare förstoppande och besvärande för matsmältningen blir det, — just detta hänvisar på denna frågas naturenliga lösning genom minskning af stärkelsehalten eller stegring af ägghvitehalten i bröd. Genom tillsats af aleuronat blir brödet så mycket mera närande och därjämte så mycket mera lättsmält, utan att någon menlig retning uppstår.

Denna fastslagna, utmärkta erfarenhet af det redan i vida kretsar allmänt värderade aleuronatbrödet synes oss vara af ofantlig betydelse. I det regelmässigt njutna brödet kunna vi oförmärkt mest skada eller gagna vår hälsa, och det är väl påtagligt, att verkan af en ständig förtäring af ett långt mera närande och bättre tillgodogjort bröd, måste vara för hälsan mycket gynnsam och uti sina många följder tillika visa sig såsom en väsentlig förbättring och på samma gång en besparing. Alldeles särskildt torde det såsom föda för barn, för hvilka bröd alltid är den begärligaste födan, vara att anbefalla, synnerligen som kött med dess specifika retelseämnen för den vegetativa lifsutvecklingen hos det uppväxande barnet medför otvifvelaktiga faror.

Vi anse oss, med stöd af framstående medicinska auktoriteters omdöme, böra fästa våra ärade yrkesbröders och husmödrars uppmärksamhet på detta tvifvelsutan betydelsefulla och löftesrika förvärf på folknäringsens område:

"Aleuronat".

ÖFVERSATT FÖR ÖREBRO KEXFABRIK.



Örebro, Bohlinska Boktryckeriet, 1897.