

Aleuronatbröd.

Separataftryck

från N:o 9 Lördagen den 21 Februari 1891 af i Trier utkommande
"Conditor-Zeitung".

Om vi på sommaren vid en vandring genom böljande sädesfält undersöka ett ax, hvori de späda unga kornen just satt sig, så finna vi, att dessa friska korn med mjuk betäckning äro slemmiga, af vattnigt grön färg och sötaktig smak. När snart därpå strået blir guldgult och de fulla axen luta sig i sin välsignelse, erbjuder det mognade sädeskornet en helt annan bild: — det är fast och hårdt, har ett starkt skal, man kan icke längre krossa det mellan fingrarna, utan måste bita sönder det, i sitt inre visar det då ett hvitt mjöl och den sötaktiga smaken är försvunnen. Denna mognadsprocess är kortligen uttryckt: af sockersaften har det blifvit stärkelsemjöl. Därigenom beredes för människans näring medelst solens mognande arbete en storartad tjänst, så att det i sädeskornet alstras ett ovärderligt

bröd sasom näringsmedel, egenskapen af ensidighet.

Med ensidiga näringsmedel förstår man sådana, hvilka i och för sig äro otillräckliga för sund näring. Att tillsatsen af socker till stärkelsen icke afhjälper denna ensidighet, är efter hvad vi sagdt påtagligt; båda bildas af hvarandra, hafva samma betydelse. Kristallsirup t. ex., hvilken så mycket användes uti sockerba-

Aleuronatbröd.

Separataftryck

från N:o 9 Lördagen den 21 Februari 1891 af i Trier utkommande
"Conditor-Zeitung".

Om vi på sommaren vid en vandring genom böljande sädesfält undersöka ett ax, hvari de späda unga kornen just satt sig, så finna vi, att dessa friska korn med mjuk betäckning äro slemmiga, af vattnigt grön färg och sötaktig smak. När snart därpå strået blir guldgult och de fulla axen luta sig i sin välsignelse, erbjuder det mognade sädeskornet en helt annan bild: — det är fast och hårdt, har ett starkt skal, man kan icke längre krossa det mellan fingrarna, utan måste bita sönder det, i sitt inre visar det då ett hvitt mjöl och den sötaktiga smaken är försvunnen. Denna mognadsprocess är kortligen uttryckt: af sockersaften har det blifvit stärkelsemjöl. Därigenom beredes för människans näring medelst solens mognande arbete en storartad tjänst, så att det i sädeskornet alstras ett ovärderligt näringsmedel, som kan varaktigt uppbevaras och på lättaste sätt på torr väg förarbetas till brödföda, under det att det omogna kornets lätt föränderliga saft knappt skulle kunna användas till nytta. Så växer i högsommarens varma solstrålar dagligt bröd äfven för den snöhöljda vinterns dagar.

Konditoriet har sökt att återföreana kornets utvecklingsstadier, den närande stärkelsen med sockrets sötma, genom att på samma gång gifva denna förbindelse otaliga former, sammansättningar och olika smak. Men så mycket godt och uppfriskande detta än erbjuder, hafva dock konditoriets bakverk, liksom vårt dagliga bröd såsom näringsmedel, egenskapen af ensidighet.

Med ensidiga näringsmedel förstår man sådana, hvilka i och för sig äro otillräckliga för sund näring. Att tillsatsen af socker till stärkelsen icke afhjälper denna ensidighet, är efter hvad vi sagdt påtagligt; båda bildas af hvarandra, hafva samma betydelse. Kristallsirup t. ex., hvilken så mycket användes uti sockerba-

gerier, framställes direkt ur stärkelsemjöl; detta socker är likaså en förbindelse af stärkelse och vatten, liksom stärkelsen vid kornets mogning uppstått af socker genom bortgång af vatten. Naturligtvis förändrar en större eller mindre kvantitet vatten icke vidare näringsmedlets egenskap än hvad smak och löslighet beträffar; den olösliga stärkelsen, förvandlad till vatten, blir lös i vatten.

Och likväl innehåller sädeskornet själf i tillgängligaste form det ämne, som för näringen är det viktigaste, som är sig själf nog, som kan ersätta alla andra, det enda näringsmedel, som icke är ensidigt. Det är samma ämne, som först gör kornet till "frukt", i stånd att bilda nytt lif, det lifsämne, hvaraf växten och djurets och allt lefvandes kropp består och uti hvars ombildningar allt lif, äfven vårt, öfver hufvud utvecklas. Det torde därför vara viktigare att ägna uppmärksamheten åt att tillföra detta betydelsefulla näringsämne, än åt ofvannämnda förbindelse mellan två i grunden lika ämnen.

Detta så öfvermåttan viktiga ämne är "ägghvita". Vanligen menar man därmed hönsäggets vattenklara, slemmiga massa, som vid kokning stelnar till ett hvitt gelé. Men detta uttryck har öfverflyttats på den stora mängd ämnen, hvilka uti växt- och djurriket hafva lika sammansättning, samma uppgift, nämligen att verka såsom lifsämne. Äggulan innehåller t. ex. vetenskapligt taladt, mer ägghvita än äggets. Och i kött och mjölk, öfver hufvud i fasta och flytande beståndsdelar, som betinga djurkroppens lif, är ägghviteämnet det väsentliga. Ägget är ju också en produkt af organismen, hvars fortplantning beror på detta: nytt lif skall bildas därur, liksom det själfbildats af gammalt lif. Därföre är äggets substans lika med den lefvande kroppens.

Men det är icke endast uti djurets kropp, som ägghvitan är lifvets bärare, utan äfven i växten. Ja, i växten är det just hon först uppstår, endast växten bildar ägghvita utur urämnen och djuret upptager henne blott ur växten och magasinerar den i sin kropp. Ty djuret består öfvervägande af ägghvita, då däremot hos växten cellämne å ena sidan är det förhärskande, skogarnas trä, — å andra sidan stärkelse, i sädesfältens korn. Men visserligen är det klart, att ägghvita också direkt kan hämtas ur växterna och att, då man får henne såsom mjöl, såsom mjölet till allt bakverk, man då på enklaste sätt kan höja bageriets och sockerbageriets alster öfver deras ensidighet, kan göra dem till fullgoda näringsämnen. Rörande dagligt bröd framstår denna förbättrings stora betydelse själfklar, men med afseende på sockerbageriet har man påstått, att detta icke alldeles önskade förbättring, då folk eljes blefve fort mätta, då däremot afsikten just vore, att de skulle äta så mycket som möjligt af konditoriets njutningsmedel. Men härvid glömmer man, att ett ensidigt närings- eller njutningsmedel, dess näringsvärde oafsedt, också verkar störande på matsmältningen samt att för allt som förtäres sundheten är det första villkoret. Känner man då icke det så vanliga förhållandet, att tusentals magar icke kunna tåla bakverk just på grund af denna ensidighet?! — Frågan om förbättringar i angifna riktning är alltså af största betydelse för bageriets alla områden.

Såsom alla fackmän hafva sig bekant, är **firman R. Hundhausen i Hamm, Westfalen**, den första, som genom frigörande af den vackraste stärkelsehalt uti hvete-kornet skapat ett fabrikat, hvilket såsom dess finaste hvetepuder har åstadkommit ett formligt uppsving uti konditoriets finare bakverk, långt förrän den viktiga



omgestaltningen af kvarnindustrien inträdde. Genom sina grundliga erfarenheter på detta område var nämnde firma också först i tillfälle att närmare inlåta sig på frågan om åstadkommande af det viktiga vegetabiliska ägghvitsmjölet. Efter många-åriga försök föreligger det nu uti den i handeln utlämnade aleuronaten (patenterad vegetabilisk ägghvita).

Aleuronatens betydelse framgår af det anförda och belyses närmare i oss föreliggande prospekt; vi hänvisa därtill och framhålla därur blott följande fakta: mjölets ägghvitshalt uppgår till 8—9 proc.; af det relativt fuktigare brödet belöper sig procenten till 5—6, då däremot nämnde aleuronat uppvisar 80 proc.! Själfva köttet med 17 proc. ägghvita och hönsägget med 12 proc. ägghvita stå sålunda långt tillbaka.

Betänker man därjämte, att vi dagligen ovillkorligt behöfva öfver 100 gram ägghvita för livets uppehälle, framträder värdet af ett å ägghvita så rikt mjöl ännu tydligare. Blott genom tillsats af aleuronat kan man åstadkomma ett högst välsmakande bröd, hvars näringsvärde öfverträffar köttets och som ensamt är fullkomligt tillräckligt för en sund föda, hvilket eljes är omöjligt med något annat bröd.

De utmärktaste erfarenheter föreligga redan med aleuronat och särskildt är omsättningen betydlig i Schweiz, där man först förstått dess höga värde. Det ligger i sakens natur, att aleuronatbröd ställer sig något dyrare, men det är dock i förhållande till sin näringsförmåga det vida billigaste födoämne. Dessutom rekommenderar det sig genom sin lättsmälthet och det utmärkta välbefinnande, som det skänker.

Vi skola med det första fästa våra ärade läsares uppmärksamhet på aleuronatens användning speciellt för konditoriets bakverk.

ÖFVERSATT FÖR ÖREBRO KEXFABRIK.



Örebro, Bohlinska Boktryckeriet, 1897.

