

Kokkonst 1920-1922 - samling av trycksaker - 14

Vardagstryck



Skon
Kochhand

Professorn vid Lunds Universitet
Med. D:r Karl Petrén

samt

Professorn vid Karolinska Institutet
Med. D:r J. E. Johansson

våra förnämsta näringsfysiologiska
auktoriteter, giva i efterföljande ut-
talanden värdefulla anvisningar för
bedömandet av

ÄPPELMOSETS

värde såsom

LIVSMEDEL



Varje mathållning, som vill göra anspråk på att vara sammansatt
med hänsyn till de resultat, som modern näringsfysiologisk forsk-
ning uppnått, måste innehålla

FRUKT

Frukt är nämligen ett av människans naturligaste födoämnen. An-
vändningen därav är därjämte ekonomisk.

FRUKT

är icke längre en lyxartikel. Lär Eder att
finna daglig användning därför. Dess stora

**dietiska värde och oomtvistade
vitaminhalt**

bör komma så många som möjligt till del.

Professor Karl Petré.

Till Svenska Fruktföreningen, Stockholm.

Sedan lång tid tillbaka har jag haft min uppmärksamhet riktad på den stora betydelsen vid behandlingen av många olika slag av sjukdomar, som passerad sockrad äpplemos besitter. Åt mag- och tarmsjukdomar (samt i ej ringa utsträckning även åt hjärt-, kärl- och njursjukdomar) föreskriver jag sedan länge tillbaka detta mycket värdefulla födoämne, vilket talrika bland dessa sjuka hava stor nytta att begagna sig av. Tidigare såg jag mig till min stora saknad ofta begränsad att föreskriva detta viktiga födoämne till en del av året, då färsk frukt finnes tillgänglig. Det har därför varit mig en verklig glädje, när jag under senare tid erfarit, att numera fabriker finnes i landet, som tillverka dylik äpplemos, så att densamma nu finnes ständigt tillgänglig att erhålla i handeln under hela året (och för pris, som ej är orimligt i förhållande till dess näringsvärde).

Även om vi bortse från personer lidande av sjukdomar av anført slag och tänka på de friska, så finner jag lämpligt i detta sammanhang erinra om den moderna rörelsen, vilken gjort sig gällande såväl bland näringsfysiologerna som bland klinici, vilken går ut därpå, att vår diet förut ofta varit och ännu är alltför rik på äggviteämnen (kött och liknande) samt att det skulle vara en bestämd hygienisk vinning, därest vi allmänt lärde oss att låta den vegetabiliska näringen spela en större roll därvid, såsom sydligare länders befolkning alltid haft för sed. Det kan härvid anmärkas, att problemet om erhållande av färsk och välsmakande vegetabilisk näring ställer sig lättare i sydligare länder än hos oss med den långa vintern och dess vegetativa paus. Ur denna synpunkt synes mig emellertid äpplemosen hava en mycket viktig uppgift att fylla i vår folkushållning.

Jag tillägger, att så vitt jag kan bedöma denna sida av saken, ett allmännare införande av äpplemos, beredd av den färska frukten, vore ett förfarande av nationalekonomiskt gagn. Vår frukt är nämligen, som vi veta, ej hållbar mer än för en begränsad del av året, men den sockrade äpplemosen är hållbar. Även låter den tidigare och omogna fallfrukten med stor fördel använda sig till beredande av äpplemos och den nationalekonomiska vinningen härav är utan vidare klar.

Från den tid, då jag ännu ej hade vunnit kännedom om befintligheten av fabriker för tillverkande av passerad äpplemos

och således ej hade kännedom om tillgången på detta födoämne under hela året, fann jag ingen annan utväg att föreslå mina ifrågavarande sjuka att förskaffa sig passerad äpplemos, än att framställa densamma av torkad frukt. Från denna tid besitter jag således här en jämförande erfarenhet och menar att äpplemos framställd ur färsk frukt är i många avseenden bestämt att föredraga framför den som tillverkas av torkad frukt. Vid jämförelse med den erfarenhet som vi förut erhållit vid beredningen av fruktmos ur torkad frukt i Lund Lasarettets kök, framgår det, att inköpet av den ur färsk frukt beredda äpplemosen jämväl ställer sig billigare än dess beredande ur torkad frukt.

Lund den 10 mars 1922.

KARL PETRÉN.

Professor, Sjukhusdirektör för

Malmöhus Läns Sjukvårdsinrättningar i Lund.

För alla friska samt för många sjuka visar sig
alltså frukt vara ett synnerligen lämpligt livsmedel.

Utspisa därför frukt i någon form varje dag!

Professor J. E. Johansson.

Karolinska institutets
Fysiologiska laboratorium
Stockholm

INTYG.

På begäran av Svenska Fruktföreningen får undertecknad avgiva följande intyg angående en undersökning av tvenne prov å äppelmos från föreningens fabrik i Urshult, signerade »Sokrat äppelmos 25 % sockerhalt» och »Sokrat äppelmos 50 % sockerhalt», båda förvarade i glasburk täckt med pergamentspapper. Till jämförelse anföras bestämningar å torkade amerikanska äpplen.

Näringsvärde.	Torrsubstans	Förbränningsvärde (Näringsvärde, brutto) Kal. 1000 gr.
Äppelmos 25 % sockerhalt	52 %	2000
Äppelmos 50 % sockerhalt	60 %	2300
Torkade amer. äpplen	72 %	2950

Hållbarhet.

Proven hava under 2 1/2 månader förvarats vid rumstemperatur utan att visa spår av jäsning eller mögling och förete sålunda en *god hållbarhet*. Verkställda prov hava ådagalagt allenast obetydliga mängder av fullkomligt oskadligt konserveringsmedel.

Smak.

De båda proven äro fria från all bismak. I tillsättningar innehållande lika mängder torrsubstans visa sig de ifrågavarande äppelmosen avsevärt överlägsna de amerikanska torkade äpplena i förmåga att meddela fruktsmak åt maträtter.

Användbarhet.

De ifrågavarande äppelmosen kunna användas dels direkt d. v. s. utan någon särskild tillredning, såsom sylt eller kompott dels till beredning av soppor och krämer, samt såsom beståndsdelar i bakelser, tårter, puddingar och grötar.

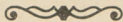
Slutomdöme.

På grund av ovanstående får jag förklara de av Svenska Fruktföreningen i Urshult framställda äpplemosen synnerligen användbara såväl i det enskilda hushållet som vid utspisning i allmänna anstalter. I sistnämnda hänseende vill jag särskilt påpeka deras betydelse att bereda *omväxling i kosten* samt att *höja smakvärdet* hos grötar, soppor och puddingar, beredda av billigare födoämnen.

Stockholm den 29 juni 1922.

J. E. JOHANSSON

Professor.



Våra fullkomnade tillverkningsmetoder sätta oss i
stånd att lämna garantier för leverans av ett hållbart
äppelmos av högsta kvalitet.

Huru bruka vi hushålla

med våra äppelskördar?

Jo, vi konsumera därav under höstens lopp och förvara därjämte en liten del för användning under vintern. Resten

- tiotusentals ton -

lämna vi åt sitt öde för att sedan täcka vårt behov genom import av amerikanska torkade ringäpplen.

Om detta varit oundvikligt hittills, därför att vi icke förstått att på ett ekonomiskt sätt tillvarata våra egna skördar, så är det dock icke så hädanefter. Enbart vi disponera över fabrikations- och råvarumöjligheter i så stor utsträckning, att vi skulle kunna ersätta hela importen av torkade ringäpplen med ett äppelmos, som icke blott kan användas i stället för dessa äpplen, utan är i jämförelse med dem vida överlägset ifråga om smak och prisbillighet.

En nationalekonomisk hushållning med våra äppelskördar kräver numera endast en regelbunden avsättning för dess alster. En viktig förutsättning härför förefinnes redan i den fruktkonsumtion, som försiggår i vår offentliga utspisning. Ville alla, och envar, som innehar bestämmanderätten över denna utspisnings sammansättning blott försöka och fördomsfritt pröva användningen av denna för vår frukt lämpligaste form, skulle ett betydelsefullt steg i rätt riktning vara taget. Det är ingen konst att göra ett försök. I våra mest spridda kokböcker finnas rätter, däri äppelmos anges bland ingredienserna. I de rätter, där torkade äpplen upptagits, kan utbyte ske mot äppelmos, om man tager dubbla vikten därav mot den för den torkade frukten angivna. För övrigt kan envar moderera mängden efter sin smak.

Vi stå gärna till tjänst med råd och upplysningar.

Till sist en fråga:

Bör alltså hädanefter **SVENSK** eller **AMERIKANSK**
fruktodling få den äran?

Med utmärkt högaktning
SVENSKA FRUKTFÖRENINGEN

Postadress: URSHULT
Tel. Urshult 24.

Stockholm 1922, Oskar Blomqvists Boktryckeri.