

Kokkonst 1920-1922 - samling av trycksaker - 15

Vardagstryck



Ett allmänt användande av svenska äpplen i matlagningen innebär utan tvivel ett stort näringshygieniskt och national-ekonomiskt framsteg.

Ett härav betingat tillvaratagande av våra äppelskördar kräver, att säsongöverskottet förvandlas till ett hållbart äppelmos av fullgod beskaffenhet.

Då vi anse, att förbrukarens förtroende till detta livsmedel är beroende av, om han är i stånd att bedöma och därigenom tillförsäkra sig en god vara, hava vi velat bidra här till genom framläggandet av dessa synpunkter.

Vi anse ett vederhäftigt omdöme som vårt fabriks bästa stöd.

Med utmärkt högaktning
Svenska Fruktföreningen

NÅGRA SYNPUNKTER

VID

BEDÖMANDET AV ÄPPELMOS

En **regelbunden förbrukning** av den **svenska fruktodlingens** alster inom den **offentliga utspisningen** är denna odlings **verksammaste stöd.**

Äppelmos sockrat skall vara berett direkt av friska äpplen, fritt från kärnor och kärnhus eller delar därav, samt hålla den i anbudet angivna sockerhalten: till färgen skall det vara ljust gulvitt till ljust rödbrunt. Till konsistensen skall det vara något lösare än margarin och icke innehålla andra gelatineringsämnen än de i äpplena befintliga. Smaken skall vara ren äppelsmak, frisk och angenämt syrlig, ej besk, brännande eller ättiksur. Det får innehålla endast obetydliga mängder av fullkomligt oskadliga konserveringsmedel. Utan att vare sig jäsa eller mögla skall det kunna förvaras i torra och svala lokaler under minst sex månader.

Förutom ett högt förbränningsvärde (vid 50 % sockerhalt uppgående till 2,300 kalorier pr kg.) och en obestridd halt av vitaminer innehåller äppelmos följande *livsviktiga* närsalter:

Kalium	K ² O	Kalcium	Ca O	Fosfor	P O ⁵
Natrium	Na ² O	Järn	Fe ² O ³	Magnesium	Mg O
				Svavel	S O ³

*Bestämmande för ett äppelmos' hushållsvärde äro mängderna av däri ingående **frukt, socker, vatten** samt **konserveringsmedel**, vilka samtliga utöva sitt inflytande på äppelmosets **smak, konsistens och hållbarhet**.*

FRUKTEN.

Till äppelmos bör användas frisk, icke alltför mogen frukt av de syrligaste sorterna. Därigenom tillföres äppelmoset på ett naturligt sätt dels den för gelatineringen (konsistensen) erforderliga mängden pektinämnen ock dels en frisk syrlighet och angenäm arom.

Är den använda frukten skämd, blir hållbarheten i samma mån nedsatt. Detta föranleder en ökad mängd av konserveringsmedel.

Är den använda frukten mogen eller utsättes den före användningen för långvarig förvaring, blir dess pektinhalt starkt reducerad. En lämplig konsistens kan under sådana omständigheter erhållas antingen genom långvarig inkokning eller genom tillsats av gelatineringsämnen. Långvarig kokning föranleder förlust av smakämnen. Detta inbjuder till användning av främmande smakämnen t. ex. vinsyra. Det ligger i sakens natur, att de angivna tillsatserna icke höja kvaliteten eller hållbarheten.

Beträffande den använda fruktens färg, så har den följande inverkan.

Ofärgade äpplen (vita eller grönskaliga) giva ett ljust, gulvitt eller grönvitt mos; färgade äpplen giva ett ljust, rött eller rödbrunt mos. För hushållsändamål torde färgen icke böra spela någon avgörande roll.

SOCKRET.

Kvaliteten.

Vi hava funnit, att endast fullständigt raffinerat socker bör användas; helst ultramarinfritt sådant. Ett användande av ofullständigt raffinerat socker inverkar menligt på äppelmosets smak, konsistens och hållbarhet.

Kvantiteten.

Det är allbekant att socker är ett konserveringsmedel av stark smak. Härav följer att förenämnda egenskaper kunna an-

vändas för att dölja felaktigheter i den använda fruktens beskaffenhet eller i fabrikationssättet. Hög sockerhalt är sålunda icke i och för sig ägnad att göra äppelmoset värdefullt.

Vi hava funnit att, vid användandet av frisk frukt och oklanderligt tillverkningssätt, en sockerhalt hos moset av 50 %, häri inräknad fruktens egen sockerhalt, är fullt tillräcklig för erhållande av ett äppelmos med frisk fruktsmak, lämplig konsistens och god hållbarhet.

Det väsentliga hos ett äppelmos måste vara frukt- och icke sockersmaken.

VATTNET.

Färska äpplen innehålla 80—85 % vatten.

Hos äppelmoset är vattenhalten bestämmande för konsistensen, såvida ej konstlade medel, som nedan visats, komma till användning samt för värdet i så motto, att ett vattenhaltigare mos under i övrigt lika förhållanden är mindre värt än ett vattenfattigare. Med hänsyn till fraktkostnader och emballage vore det alltså fördelaktigast att erhålla ett vattenfritt mos. Med indunstningen av vattnet följa emellertid så stora kostnader samt förluster i smak och utseende, att densamma ej kan drivas på långt när därhän.

Vi hava ovan angivit, att en ökad vattenhalt nedsätter mosets hushållsvärde. Då det nu inom denna fabrikation finnes medel att med bibehållande av en fast konsistens dölja en hög vattenhalt och den som lämplig befunna indunstningen alltid kostar pengar, föreligger ju frestelsen att använda sig av detta medel. Det till bitmarmeladfabrikationen hörande gelatineringsmedlet *agar-agar* har förmågan att under en till synes fast konsistens binda stora mängder vatten. Vid tvenne äppelmos om lika sockerhalt och till synes lika konsistens kan alltså vattenhalten i det ena vara betydligt högre än i det andra och då på bekostnad av fruktmasshalten. Den härav föranledda lägre syrlighetshalten kan räddas genom tillsats av vinsyra. Förfalskningen — man torde böra använda detta uttryck — är lätt påvisbar vid analys och i viss mån vid uppvärmning i en vanlig kastrull. Det med agar-agar tätade moset upplöses då i ett mos av mycket lösare konsistens alldenstund gelatineringsförmågan förloras vid uppvärmningen.

Frukthmassan och sockret utgöra mosets **torrsubstans**. Det ligger i sakens natur, att denna måste bli mindre i ett med agar-agar tätat mos än i ett, där samma konsistens erhållits genom inkokning och fruktens egen gelatineringsförmåga. Genom att sålunda fastställa % torrsubstans hos ett på sistnämnda sätt berett mos vid en given sockerhalt, har man fått det tillförlitligt definierat.

Vi hava i detta hänseende funnit, att vid en sockerhalt av 50 % bör torrsubstansen utgöra 60 % såsom det av Professorn vid Karolinska institutet m. m. J. E. Johansson utfärdade analysbeviset å vårt äppelmos utvisar.

KONSERVERINGSMEDLEN.

Såsom konserveringsmedel få givetvis allenast användas ofarliga sådana. Detta förhållande måste gälla även vid daglig förtäring av äppelmoset. Då dessa medel givetvis icke höja smakvärdet, böra de användas i minsta möjliga mängd. Äro samtliga i moset ingående ingredienser av bästa kvalitet, äro också endast obetydliga mängder erforderliga. Hållbarheten blir därför under sådana förhållanden därefter en god mätare på fabrikatets renhet såväl beträffande ingredienser som tillredning.

På hållbarheten hos ett fullgott äppelmos kunna stora fordringar ställas under förutsättning, att förvaringen sker i lämpliga lokaler. Såsom sådana kunna anses torra och svala källar- eller magasinlokaler, som äro något så när frosthärdiga. Ett fullgott äppelmos är nämligen särdeles frosthärdigt och är efter en eventuell frysning och därefter skedd långsam upptining fortfarande hållbart. Största risken föreligger, om det därefter utsättes för långvarig förvaring i varma lokaler. Vi anse att man gott kan fordra en hållbarhet av ett år och däröver på ett fullgott äppelmos.

I anslutning hertill bedja vi få framhålla det uttalande som Professor Johansson gjort i ovannämnda analysintyg om vårt äppelmos

— — — Hållbarhet.

Proven hava under 2½ 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. — — —

Prövningen av inkomna anbud å äppelmos underlättas givetvis, om vid infordrandet klart tillkännagives vilket äppelmos man önskar. Genom en dylik standardisering bliva därjämte fabrikanterna i stånd att på billigaste sätt ordna sin tillverkning.

Vi anse på grund av 7-årig erfarenhet på detta område, att ett för kushållsändamål lämpligt äppelmos bör definieras: **Äppelmos, sockerhalt 50 %, torrsubstans 60 %**, samt anse oss av denna anledning böra i allas och sakens intresse föreslå, att den bestämningen användes vid anbuds infordrande.

Genom att använda

Ä P P E L M O S

i matlagningen kan Ni **öka** användningen av de näringsrika livsmedlen **Gryn, Mjöl och Socker**. Eder utspisning blir på så sätt **billigare** men framför allt **hälsosammare**, om Ni därjämte inskränker användningen av det i förhållande till sitt näringsvärde alltid **dyra köttet**. Den moderna näringsfysiologiska forskningen påvisar, att människans naturligaste och hälsosammaste livsmedel äro:

Säd, Smör, Frukt och Rötter.

ANVAND ALLTID:

SVENSK FRUKT.

Vårt äppelmos levereras under fullständig garanti för smak, konsistens och hållbarhet. Förpackning: Järnbandade borkaggar om c:a 72 eller 32 kg.

Infördra offert!

Svenska Fruktföreningen

URSHULT

Rikstelefon: Urshult 24.

Understöd **svensk** fruktodling genom **regelbunden** användning av dess alster!

Det är näringshygieniskt och ekonomiskt att utspisa frukt i någon form **varje dag!**