

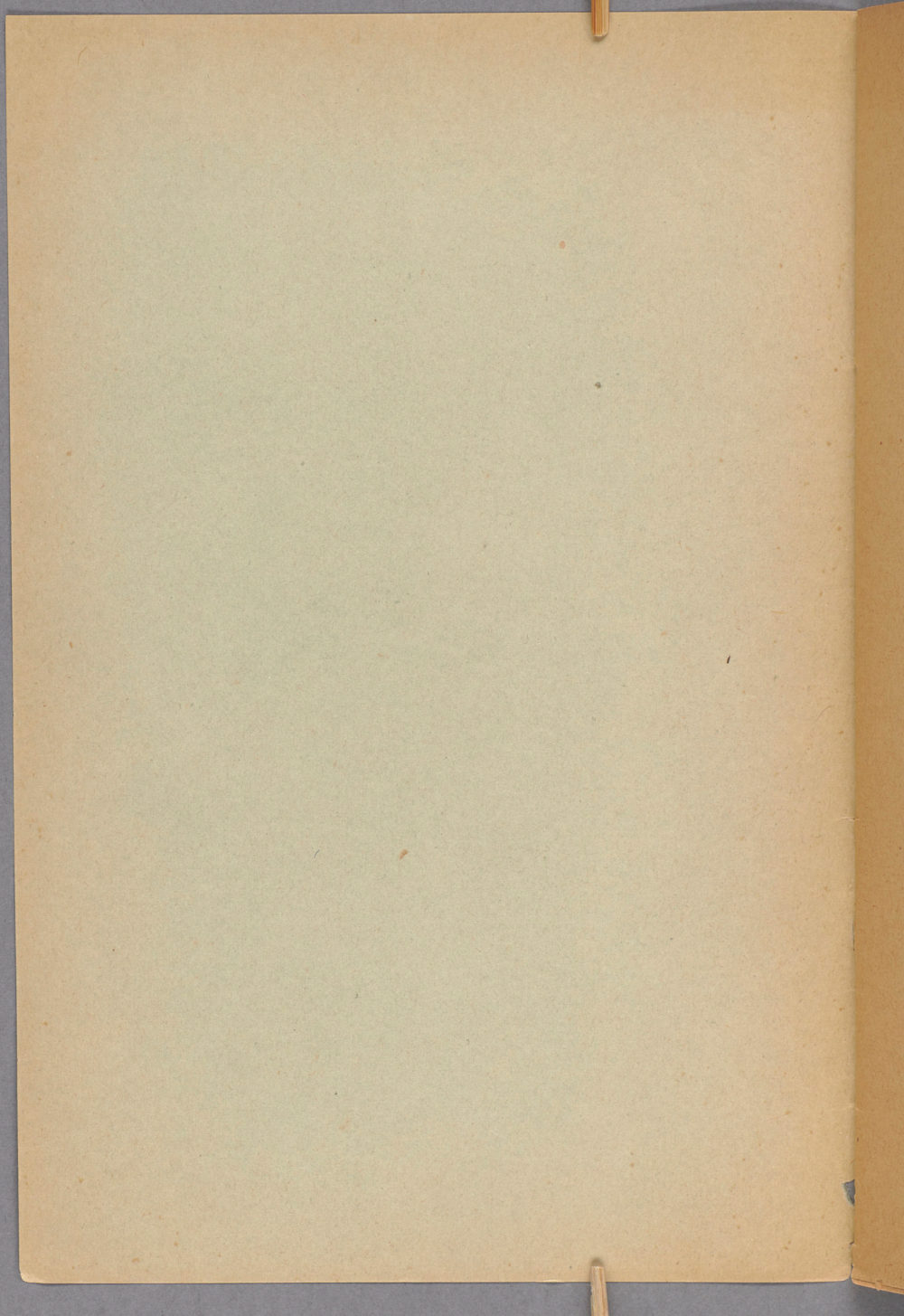
Kokkonst 1890-1899 - samling av trycksaker - 15

Vardagstryck



1895

*Ett tidsenligt
Kaffesurrogat*



ETT TIDSENLIGT

AFFESURROGAT



STOCKHOLM 1895
G. Walfrid Wilhelmssons tr.





Kaffet har numera blifvit nästan en nödvändighetsvara. Med måtta njutet är det väl ej direkt skadligt, men blir, som det ofta brukas, eller rättare missbrukas — då det ej sällan får utgöra en väsentlig del af den dagliga födan — afgjort skadligt. En känd svensk läkare har konstaterat att särskildt bland fabriksbefolkningen kaffet i många fall förorsakar en svårartad form af magkatarr och cardialgi, beroende på det retande koffeinets skadliga inverkan. Som exempel på hur långt vissa författare gå i att påvisa kaffets skadlighet, kan *Sonderegger* anföras. Sistnämnde säger i sin »Vorposten der Gesundheitspflege»: Alkoholén står emellan näringsmedel och gift, närmare det senare, *kaffe och té äro obestridligen, om ock genom vällukt och smak till det bästa rekommenderade gifter.*

Att kaffe särskildt för nervösa, magsjuka, klén personér och barn är olämpligt, är en känd sak, men hvad gifva, när framför allt kaffesmaken önskas? *Kathreiner's malkaffe* fyller ett känt behof och lemna äfven om det drickes enbart med socker och grädde — eller kokt mjölk — en särdeles välsmakande dryck. Som tillsats till vanligt kaffe i en proportion af hälften upphäver det till väsentlig del sistnämndas skadliga verkningar.

Kaffesurrogaten ha i allmänhet intet godt rykte om sig i hygien. *Rubner* kallar dem i sin »Lehrbuch der Hygiene» ett stort dietiskt ondt, då de endast möjliggöra framställandet af fullkomligt värdelösa, mörka safter. Namn af kaffesurrogat förtjenar blott ett sådant preparat, som är i besittning af kaffets lukt och smak, tillika eger dess färg, utöfvar en fördelaktig inverkan på helsan, är fritt från skadliga tillsatser och genom sin tillverknings- och inpackningsmetod erbjuder garanti emot förfalskningar och förskämning. —

— Ett sådant preparat är det af »Kathreiners Maltkaffefabriker» framställda maltkaffet.

Bland kända svenska vetenskapsmän och läkare som uttalat sig om preparatet märkas: Professorerna *O. Hammarsten* som i *Upsala Läkareförening* och *E. Almquist*, som i *Svenska Läkaresällskapet* påpekat fördelarne och företrädena hos *Kathreiners maltkaffe* framför förut använda kaffesurrogat. Ätven i *Malmö Läkareförening* har Lasarettsläkare *A. Bergstrand* omnämnt detsamma.

I den diskussion, som följde efter Prof. Almquists föredrag i Sv. Läkaresällskapet, erinrade Dr. *C. Nyström* om den stora skilnaden mellan surrogat och förfalskning. *Ett godt surrogat måste för mindre bemedlade vara särdeles välkommet.* Generaldirektör *Almén* påpekade den stora förbrukningen af kaffe samt omöjligheten att kontrollera denna vara, derest icke hela bönor inköptes. Pulveriseradt eller »malet och rostadt kaffe» borde därför aldrig inköpas.

På förslag af den kände Pastor Kneipp började firman *Kathreiner* i München tillverka maltkaffe, men erhöll detsamma till en början endast ringa afsättning, tills nämnda firma med tillhjälp af sin kemist, *H. Trillich* (f. d. assistent hos Professor Pettenkofer) lyckades genom en sedermera patenterad metod i högsta möjliga grad bibringa fabrikatet den så omtyckta kaffesmaken.

Af utländske auktoriteter, som undersökt och förordat det nya surrogatet må nämnas: Professorerna *Pettenkofer*,

Ziemssen, München, *F. Hofmann*, Leipzig, *Stutzer*, Bonn etc.

Vid de utställningar moderfabriken i München täflat har fabrikatet tillerkänts *9 guldmedaljer m. fl. högsta belöningar*. Vid senaste verldsutställning i *Antwerpen* ställdes fabrikatet »utom täflan» och invaldes fabriken representant i juryn, den *högsta* utmärkelse som kan komma en utställare till del.

Kathreiner's maltkaffe har i utlandet äfven en särdeles stor användning vid *militären*, å *sjukhusen*, i *de offentliga inrättningarne* o. s. v. Af offentliga inrättningar i vårt land der fabrikatet sedan flere månader användes, må anföras *Sabbatsbergs sjukhus*. Äfven vid en del sv. regementen har det redan införts.

Ett medel om än aldrig så utmärkt, kommer dock aldrig till sin fulla rätt, om det ej *rätt* användes, skrifver *Nya Dagligt Allehanda* den 12 mars d. å. om *Kathreiners Kneipp-Maltkaffe*. Tillagningen, som i hufvudsak är den samma som vid vanl. kaffe, bör derföre ske i enlighet med den hvarje paket åtföljande bruksanvisningen.

Att till svenskan öfverflytta den massa intyg, som Münchenerfabriken i tvenne samlingar utgifvit är här ej nödvändigt — i efterföljande återfinnas de väsentligaste. Fabriker som arbeta i enlighet med patentet finnas i Tyskland, Österrike, Italien, Frankrike, Schweiz, Amerika, Finland och *Sverige (A.-B. Sv. Maltkaffefabr. Kathreiners patent)*.

Den ekonomiska sidan af saken spelar sluttigen — särskildt beträffande kaffe, en mycket vigtig roll. Då rostadt ordinärt kaffe lågt beräknadt kostar öfver 2 Kronor pr kilogram ställer sig Kathreiners Kneipp-maltkaffe mer än hälften billigare.

Kathreiner's maltkaffe förekommer endast omalet samt säljes öfverallt i hela vårt land i $\frac{1}{2}$ - och $\frac{1}{4}$ -kilopaket. För större förbrukare och militärbehof är priset reduceradt.



Kaffesurrogat.

Föredrag hållet den 20 Nov. 1894 i Svenska Läkaresällskapet af Professorn i hygien vid Kgl. Karolinska institutet E. Almquist.

För hygieniska museet har jag gjort den samling kaffesurrogat som här visas. Profven äro inköpta i kryddbodar i Stockholm; de tillhöra tre olika grupper allt efter råvaran: melass, cikoria eller korn. En fjerdagrupp, fikonkaffet, som användes mycket i Österrike, tyckes hos oss vara sällsynt. Alla surrogat för kaffe äro framställda genom torkning och rostning i rörliga cylindriska eller kulformiga behållare. Derigenom skola de erhålla förmåga att meddela drycken kaffets färg, smak och aroma.

Melass från betsockerfabriker har länge importerats till Sverige och Norge, der de förarbetas genom kokning. Det kommer i handeln pressadt i formar som ett fast extrakt af svart eller svartbrun färg. Det går under många namn: ny norsk, äkta ny norsk, F. O. Åbergs kaffetillsättning o. s. v. Ofta är cikoria tillsatt.

Cikorieroten importeras från Belgien eller Ryssland. Den säljes hos oss såsom rostad och malen rot antingen i pulverform eller efter tillsats af vatten såsom ett pressadt fast extrakt liknande melasspreparatet. Möjligen är det sistnämnda beredt af hvitbetor, men den malda cikorian går också i handeln i samma form, emedan det derigenom tager mindre skada af förvaring i fuktig handelsbod. Den pulverformiga handelsvaran säljes i paket, som innehålla

ett rostbrunt pulver och kallas rysk kaffetillsättning, intubikaffe o, s. v.

»Malkaffe» säljes hos oss såsom ett rostadt, malet pulver, rätt liknande cikoria.

Råg och korn har man i hemmen mycket använt för att uppblanda kaffet, men en handelsvara som kaffesurrogat har kornet blifvit först sedan man lärt sig bereda det på bättre sätt. Genom mältning närmar sig kornkaffet mera det verkliga kaffet i färg och smak och säljes i denna form som kaffesurrogat. Mest utvecklad är den metod, efter hvilken firman Kathreiner i München bereder malkaffe. Enligt meddelande från härvarande fabrik för Kathreiners malkaffe inköpes bästa korn, som mältes, torkas, rostar, impregneras med kaffeextrakt och derefter öfverdrages med en glasyr. Nämda extrakt importeras från kaffeproducerande ort, der det beredes af börnornas skal. I denna form bringas det i handeln i plomberade papperspaket.

Jemföra vi nu alla de prof, jag förevisat Sällskapet, så är det påtagligt, att det sist afhandlade preparatet äger flera viktiga fördelar framför de öfriga. Kathreiners kaffe visar kornen hela, hvar och en köpare kan därför själf öfvertyga sig om, att varan består af malt och att ej dålig säd eller förderfvadt malt användts vid beredningen. I en pulverformig eller extraktliknande vara är en sådan kontroll omöjlig, äfven en noggrann kemisk eller mikroskopisk undersökning medför ofta ingen visshet; man kan lätt bli lurad på mångahanda vis, beroende på misstag eller också med afsigt. Vidare har Kathreiners kaffe enligt särskildt af *Hofmann* i Leipzig gjorda undersökningar egenskapen att under en lång förvaring behålla sina egenskaper, under det att de pulverformiga rostade preparaten lätt förlora sig. Slutligen innehåller Kathreiners malkorn verkligt kaffeextrakt och närmar sig derigenom kaffebönan i smak.

I Sverige ha kaffesurrogaten redan den största betydelse som handelsvaror. Vårt folk har vant sig vid kaffet och kan ej umbära det, men har i allmänhet ej råd att dricka oblandad äkta vara. Vi läkare kunna ej vara likgiltiga för, hvad allmänheten sálunda förtär. Vi kunna visserligen ej fordra att ensamma bestämma i detta fall, allmänheten går förnämligast efter egen smak. Smaken jemte priset afgör, hvilken användning ett njutningsmedel får. Det torde vara omöjligt att på förhånd säga, huruvida ett nytt medel skall falla i smaken på den stora allmänheten. Emellertid finnes redan någon erfarenhet om det nya preparat, som härvarande Kathreiners fabrik utsändt. Enligt mångas omdöme smakar det ganska godt, äfven om det tillsats i lika stor mängd med börnorna. Om det visar sig motsvara den stora allmänhetens smak, så synes det vara all orsak för oss läkare att kraftigt understödja det nya medlet. Det bör kunna med fördel användas såväl i familjerna som i de offentliga anstalterna och för flottans och arméns manskap. För vissa svaga personer och för barn är det t. o. m. att föredraga framför bönkaffe. *Hofmann anser att maltkaffe i viss mån kan uttränga öl och brännvin, derest det bjudes arbetarne i riklig mängd och för godt pris.*)*

Det nya preparatet har blifvit förordadt af utmärkta auktoriteter såsom af *Pettenkofer, Ziemssen, F. Hofmann, Hammarsten* och många militärläkare.

På anmodan af Aktiebolaget »Svenska Maltkaffefabriken Kathreiners patent» har jag undersökt å bolagets fabrik tillverkad s. k. Kneipp-Maltkaffe, sådant det föres i handeln i plomberade påsar eller paket.

*) Kursiv. af utgifv.

Malkaffet utgöres af hela korn af rostadt malt, impregnerade med ett extrakt af kaffets smakande beståndsdelar samt öfverdragna med ett tunnt lager glasyr af lämpligt ämne, hvarigenom kaffesmaken bibehålles oförändrad.

Sammansättningen var följande:

Fuktighet	3.69 %
Fett	1.81 »
Proteinämnen	11.94 »
Dextrin och socker	51.59 »
Stärkelse	20.87 »
Cellulosa	6.65 »
Mineralämnen (deraf Fosforsyra 0,81 %)	2.12 »
I vatten lösliga ämnen	56.84 »

Af den kvalitativa undersökningen framgick, att malkaffet är ren, oförfalskad vara. Af den kvantitativa analysen, jemförd med mig tillgängliga analyser å i utlandet tillverkad preparat, framgick, att den svenska varan har i det närmaste lika sammansättning som den utländska samt i hänsyn till näringsvärdet är fullt ut lika god som denna.

Som kaffesurrogat betraktadt har det nu ifrågavarande malkaffet följande värdefulla egenskaper:

1. Det har ett högt näringsvärde.
2. Det har ej det i kaffe förekommande koffeinets retande inverkan på nervsystemet, hvarför det ock lämpar sig såsom dryck i de fall, då en sådan verkan bör undvikas.
3. Det eger det oakadt det äkta kaffets karaktäristiska smak samt blir på grund häraf — till skilnad från så många andra kaffesurrogat — ett surrogat för kaffe i verklig mening.
4. Det förekommer i handeln såsom hela malkorn, hvarför ock hvarje köpare sjelf kan kontrollera varans beskaffenhet, att den ej är förfalskad eller uppblandad med andra ämnen.
5. Det är i jemförelse med annat kaffe billigt, hvarför det ock lämpar sig väl för de mindre bemedlade.

Jag anser sålunda Kneipp-Malkaffet vara i hög grad förtjent af såväl läkarnes som den stora allmänhetens uppmärksamhet och förtroende.

Upsala den 10 Oktober 1894.

Olof Hammarsten.

Professor i medicinsk och fysiologisk kemi vid Upsala universitet.

På grund af den erfarenhet jag vunnit om *Kathreiners-malkaffe*, hvilket jag pröfvat såväl vid härvarande sjukhus som i enskild praktik särskildt bland fabriksbefolkningen, hvilken mer än andra brukar kaffet till näringsmedel, kan jag endast instämma i de loford som detta kaffesurrogat erhållit från två af vårt lands mera framstående auktoriteter. Blandadt med hälften kaffebönor ger det en särdeles god dryck utan att borttaga kaffets egendomliga smak. Det borttager däremot kaffets retande inverkan på magen och hjärtat. Då härtill kommer att *Kathreiners-malkaffe* har ett ej ringa näringsvärde, torde det böra anses vara det bästa kaffesurrogat som hittills utkommit i handeln.

Med. Dr. A. Bergstrand,

Lasarettsläkare i Malmö.

Sundsvall i Februari 1894.

Undertecknad, som pröfvat Kathreiners Malkaffe såväl hemma som i praktiken, anser detsamma vara ett lyckligt funnet kaffesurrogat, hvilket gifver en helsosam, närande och angenäm dryck. Det torde därför förtjena förordas hos allmänheten till ersättning för det nervretande kaffet.

G. Stéenhoff,

prakt. läkare.

Anmodad att uttala mitt omdöme om det af Herr Edv. Åström i Åbo enligt den patenterade Kathreiner'ska metoden beredda »Kneipp-Malkaffet», anser jag mig kunna afgifva följande utlåtande:

Såsom beredt af rent kornmalt, hvilket vid direkt undersökning af hvarje konsument kan kontrolleras, vidlåder detsamma icke öfriga kaffesurrogaters fel, att nämligen kunna utgöra en blandning af heterogena, oftast föga pröfvade och allra minst godkända ämnen.

Det har dessutom genom en egen impregneringsmetod erhållit den kaffet i brändt tillstånd tillkommande arom, hvilket för detta kaffesurrogat är en ensamstående egenskap.

Då dessutom genom rostningsprocessen i vatten olösliga kolhydrater här öfvergått i löslig form, erhåller detta s. k. malkaffe ett näringsvärde, ojemförligt större än det rena kaffets och öfriga som kaffetillsatser brukliga ämnen.

Den stora spridning, som Kneipp-Malkaffet erhållit, måste därför hälsas med tillfredsställelse och dess användning i vidare kretsar rekommenderas.

Helsingfors den 10 November 1894.

Med. Dr. Ernst Edw. Sundvik,
Professor.

Det patent eller kristallkaffe, som af firman Kathreiners efterföljare framlagts för oss till undersökning, har blifvit af oss vid åtskilliga undersökningar pröfvadt, och hvad dess smak angår jemfördt med öfriga kaffesurrogater. På grund af denna undersökning intyga vi som svar på firmans anhållan, att detta malkaffe är fritt från skadliga ämnen och genom sin kaffeliknande smak, sitt aptitliga utseende och sin för hvarje köpare i ögonen fallande renhet vida öfverträffar alla öfriga kaffesurrogater.

Vi kunna därför rekommendera detta maltkaffe såsom lämpligt såväl för hemmet som för offentliga inrättningar och föreningar.

D:r von Pettenkofer.

*Geheimeråd o. Öfvermedicinalråd, Geheimeråd o. Öfvermedicinalråd,
Universitetsprofessor*

*Föreståndare för den k. undersök- Direktör för de allmänna sjuk-
ningsanstalten för närings- och njut- husen etc. etc.,
ningsmedel, President för k. München.
vetenskapsakademien etc.,
München.*

D:r von Ziemssen.

Universitetsprofessor

Leipzigs Universitets Hygieniska Institut.

Menniskans behof efter njutningsmedel är utomordentligt stort, hvilket ju ock den öfverallt tilltagande förbrukningen af spritdrycker, vare sig öl, vin eller bränvin resp. tobak, té och kaffe visar.

I ekonomiskt hänseende är det af största vikt, om dessa njutningsmedel kunna framställas oberoende af främmande länder.

Kaffedrickandet inskränkes bland befolkningen blott genom det jemförelsevis höga priset.

I ju vidare och fattigare folklager användandet af detta njutningsmedel vunnit insteg desto nödvändigare måste kaffetillsättningsmedel blifva. Bland alla dessa surrogater intager *Kathreiners maltkaffe* i vidsträcktaste mening den förnämsta platsen, då detsamma genom ett patenteradt och högst rationellt förfaringssätt besitter egenskaper, som andra kaffesurrogater aldrig kunna ernå.

1. Vid det äkta kaffet inverka närmast på smaken de genom kaffebönans rostande bildade brända produkterna; det är denna rostningsprodukt af de i kaffebönan erhållna kolhydrater, som eger en brun färg och den bekanta svagt bittra aromatiska smak och lukt af karamell och assamar.

Sådana rostningsprodukter kunna naturligtvis äfven framställas ur andra kolhydrathaltiga växtdelar.

Bland dessa till kaffesurrogater tjänande råämnen eger kornet ovillkorligen de största fördelarna, hvilket ju också derigenom bekräftas, att kornet är det bästa råämne till framställande af öl jemfördt med andra ölsurrogat.

Användas fikon, rofvor eller andra sädesarter än korn till kaffesurrogat, så framträder först och främst den störande omständigheten, att dessa råämnen innehålla förutom kolhydrater en mängd andra växtämnen som vid upphettning bilda olikt smakande upplösta ämnen och i första rummet komma härvidlag den olika fetthalten och den växlande mängden ägghviteämnen i fråga.

Äfven kan en jemnare och homogen verkan af upphettningen under rostningen lättare utföras med kornet än med något annat surrogat. Jemfördt med fikon, hvitbetor eller något dylikt eger kornet såsom ju äfven kaffet en jemn storlek på kornen.

Härtill kommer att det blott vid kornet är möjligt genom en förut verkställd gryningsprocess förvandla en alldeles bestämd mängd af olösligt stärkelse i socker och dextrin och härigenom åter verka en genomgående lösning af för handen varande näringsämnen.

2. Under det att det rostade kornet genom sitt väl bibehållna och motståndskraftiga skal bibehåller ett fint, glatt utseende, kunna kaffesurrogater af andra råämnen blott föras i handeln i malet eller omsorgsfullt förpackadt tillstånd.

Malkaffet är därför lätt att transportera och visar redan genom sin yttre beskaffenhet för den köpande allmänheten fabrikatets fullkomliga renhet och jemnhet.

Genom sin yttre beskaffenhet är malkaffet föga egnadt draga åt sig vatten, det klibbar ej ihop som öfriga surrogat och härpå beror den stora fördelen af dess hållbarhet.

Detta är för de olikt beskaffade försäljningslokalerna, isynnerhet i de smärre affärerna af största praktiska nytta.

Det fasta skalet omkring hvarje korn verkar som ett konserveringsomhölje för innehållet.

Denna omständighet är det som gör, att maltkaffet — som grundliga försök visa — äfven är utomordentligt väl skyddadt för upplösning och för upptagande och absorberande af andra i handelsboden befintliga lukter.

3. Då nu maltkaffet vid ett rationellt användande af fullkomligt verkande rostningsmaskiner eger dessa utomordentliga fördelar framför andra råämnen och kaffesurrogat, så kommer vid det Kathreiner'ska maltkaffet äfven den omständigheten i fråga, att detsamma genom det patenterade förfaringssättet vid upptagandet af det verkliga kaffets rostningsprodukter äfven i sitt njutningsvärde kommer kaffet så nära som möjligt.

Utom de i kaffet — liksom äfven i surrogat — befintliga brända rostningsprodukter, bildas vid kaffebönans rostande som typiska och karaktäristiska beståndsdelar bestämda aromatiska och lätt förflyktiga ämnen.

Det Kathreiner'ska förfaringssättet — enligt hvilket dessa rostningsprodukter ur kaffet samlas eller hvad som ur affärssynpunkt betraktadt är ännu fördelaktigare och mer motsvarar ändamålet med en massproduktion, framställas ur kaffeplantans öfriga delar — beror på, att det verkliga kaffets flyktiga rostningsprodukter bibringas det ur kornet framställda maltkaffet. Härigenom får det Kathreiner'ska maltkaffet ett njutningsvärde, som ej tillkommer något annat kaffesurrogat.

4. Af stor vikt är nu den frågan, *med hvilken kraft och varaktighet dessa aromatiska ämnen bindas vid och fasthållas af det Kathreiner'ska maltkaffet.*

Försök i denna riktning, vid hvilka det Kathreiner'ska maltkaffet under 8 dagar utsattes för de mest ogynnsamma inverkningsar, i det att detsamma utbredt i tunnt lager på en öppen tallrik utställes i starkt upphettadt rum, i värmen i en äggutkläckningsugn, i hettan af kokande

vattenånga — visade en öfverraskande kraft hos maltkaffet att fasthålla dessa produkter.

Det på detta vis misshandlade kaffet visade vid samma tillagningssätt ingen eller blott ringa skilnad i smakens och aromens aftagande.

Blott det kaffe, som utbreddt i tunnt lager varit utsatt för solens inverkan under 8 dagar äfvensom det kaffe som under samma tid i en temperatur af 100° C. förvarats i ett torkskåp hade förlorat aromen och antagit det vanliga icke impregnerade maltkaffets råa smak.

Ett kaffeprof som fuktats med 20 % vatten och i 8 dagar legat i en äggutläckningsugn hade — hvad som ju var att vänta — likaledes lidit, i det att den fina kaffearomen gått förlorad genom den fuktiga starka värmen.

Orsaken, hvarför det Kathreinerska maltkaffet så hårdnackadt bibehåller den lätt förflyktade aromen, är den att kornets fasta och tjocka skal förhindrar afundnandet af de i det inre absorberade luktämnena desto kraftigare som vid det Kathreiner'ska förfaringsättet kornet är öfverdraget med en glasyr.

Det finnes intet kaffesurrogat, som med hänsyn till sina råämnen och sitt framställningssätt skulle kunna mäta sig med det Kathreiner'ska maltkaffet.

Ur hygienisk synpunkt är användandet af billigare kaffetillsättningsmedel på det lifligaste att förorda.

Den skada för helsan, som framkallas genom ett omåttligt förtärande af det koffeinhaltiga kaffet är här icke bestämmande. För de bredare folklagen står det rena kaffet icke till förfogande i sådana skadligt verkande kvantiteter; dessa äro hufvudsakligen hänvisade till kaffesurrogater.

Hygieniskt viktigt är att genom användningen af kaffe och kaffesurrogater bruket af de dyra och för helsan skadliga sprithaltiga dryckerna bekämpas.

Den arbetande kroppen behöfver liksom en ångmaskin riklig vattentillförsel. Under stark köld liksom under stark

upphettning af kroppen verkar just för kroppsarbetaren drickandet af kallt vatten störande som ett retande och för magen icke stärkande njutningsmedel. Undertecknad föranstaltade, att vid de under vintern pågående jordarbetena vid vattenledningen i Leipzig på entreprenörens bekostnad under hela dagen det billigt tillredda kaffesurrogatet ställdes till arbetarnes förfogande, och var resultatet oväntadt gynnsamt, i det att bränvinsförbrukningen aftog under det att arbetet, arbetsskickligheten och villigheten i så påfallande grad steg, att entreprenören förklarade att den ringa kostnaden rikligen vedergällts.

Äfven bland militären hafva, som undertecknad har sig bekant, kaffesurrogaten tillkämpat sig en fast plats. Den genom marscher och öfningar upphettade och vattenfattiga kroppen behöfver vid återkomsten till kasernen ersättning för sin förlust. Att dricka kallt vatten är såsom hvar och en af egen erfarenhet vet olämpligt, om organismen icke hålles i fortsatt rörelse.

Det billiga och gemene mans smakfordringar tilltalande maltkaffet uppfyller fullständigt dessa förutsättningar vare sig kaffet om vintern drickes varmt eller om sommaren vid rumstemperatur. Oersättligt för de bredare fattigare folklagren är användandet af kaffesurrogat vid de tillfällen då såsom ofta förekommer endast dåligt vatten, helsovådliga brunnar och vattenledningar stå invånarne i ett hus till buds.

Det är ej att önska och äfven praktiskt omöjligt att utföra, såsom den sista epidemien i Hamburg visat, att invånarne skulle göra vattnet ur misstänkta brunnar oskadligt genom upphettning eller dricka det i kokt tillstånd. Ingen meniska skall utan den mest tvingande nöd använda det äckliga, ljumma kokta vattnet äfven blott för några dagar för att tillfredsställa sitt behof efter vatten.

Vid sådana tillfällen är ett kaffesurrogat af den största hygieniska betydelse. I den af maltkaffe framställda drycken erhåller man icke blott en välsmakande och

billig, utan äfven en fullkomligt desinficerad dryck, då ju vid dess framställande är nödvändigt koka upp vattnet. Talrika försök som undertecknad gjort med det Kathreiner'ska malkaffet i arbetarefamiljer och folkkök visa, att det Kathreiner'ska malkaffet vunnit fullt erkännande hvad smaken beträffar, och att just detta surrogats jemna och aptitliga utseende verkar desto mer tilltalande som vid malkaffet samma husliga förfaringsätt såsom malning, mätning och kokning eger rum som vid det äkta kaffets tillagande, helst som det Kathreiner'ska malkaffets lufttorkade korn vid tuggning som vid kokning innehar det verkliga bönkaffets smak.

Det Kathreiner'ska malkaffet är därför icke blott ett kaffesurrogat utan ett verkligt ersättningsmedel för det äkta kaffet för dem, hvilkas smak genom det ständiga bruket af bästa och dyraste kaffesorter icke blifvit bortskämd och skärpt som hos de högre klasserna.

Leipzig den 30 Mars 1893.

Professor Dr. Hofmann.

Bonn den 9 Oktober 1894.

Användandet af kaffesurrogater har för den öfvervägande större delen af befolkningen sedan längre tid tillbaka visat sig som ett nödvändigt behof, emedan det vanliga kaffet är så dyrt, att endast de bättre lottade kunna tillåta sig njutandet af en utan tillsatser beredd dryck. Bland de talrika ersättningsmedel för kaffe intages främsta rummet i vissa trakter af fikonkaffet — i andra trakter af cikorian — dels under dess ursprungliga namn, dels under vackert klingande benämningar. Jag har pröfvat dessa surrogater och derigenom kommit till den öfvertygelsen, att samtliga hittills använda, med hänsyn till de egenskaper, hvilka afgöra dessa njutningsmedels värde, stå långt tillbaka för

Kathreiners Maltkaffe. Sistnämnda förtjenar framför alla kaffetillsättningsmedel afgjordi företräde.

Naturligtvis måste vid bedömandet tagas hänsyn till fabrikatets smak och välgörande egenskaper, under det att halten af näringsämnen (på samma sätt som vid andra njutningsmedel) endast är af mindre betydelse. Alldeles särskildt måste framhållas, att hvarje köpare genast kan se det använda materialets renhet och ursprung, under det andra malda surrogat ej så sällan äro uppblandade med underhaltiga tillsatser. Jag kan därför beträffande Kathreiners Kneipp-Maltkaffe endast fördelaktigt bedöma detsamma.

Professor Dr A. Stutzer.

Firman Kathreiner i Wien lemnar jag gerna det intyg — att jag sedan längre tid tillbaka ordinerar dess maltkaffe, och att detsamma särskildt vid *maglidande* bör *varmt rekommenderas* som näringsmedel.

Karlsbad den 21 Oktober 1893.

Dr. J. Sztankovanszky, Kgl. Råd,
prakt. läkare i Wien och Karlsbad.

Enligt min erfarenhet kan Kathreiners Maltkaffe på det bästa rekommenderas till användning i familjen. Det är som tillsättningsmedel till kaffe smakligt och helsamt, och blifva genom detsamma kaffets skadliga egenskaper till största delen upphäfd. Isynnerhet för *barn och sjuka* är detta maltkaffe ett *utomordentligt njutnings- och näringsmedel.*

Dr. J. Haschek,
medlem af Wiens k. k. medicinska fakultet m. m.

Jag ordinerar, dels i mitt polikliniska Ambulatorium, dels i min privatpraktik ofta Kathreiners Maltkaffe, då det *gerna drickes af barn*, hvarigenom den för *barnens väl så nödvändiga mjölkfödan i en lindrigt modererad form väsentligt befordras.*

Universitetsdocent Dr. Ferd. Frühwald,
Afdelningsföreståndare vid Wiener-Polikliniken.

Styrelsen för Karolinerhospitalet härstädes intygar gerna, att Edert Maltkaffe användes i detsamma och visar sig *väl bepröfvadt.*

Dr. Andr. Ritter von Hüttenbrenner,
dirig. 1:ste Läkare vid Karoliner-Barnhospitalet i Wien.

Wien den 26 mars 1893.

»Jemfördt med andra surrogater, intager Kathreiners Kneipp-Maltkaffe obestridligen första rummet.»

D:r M. Mansfeld,
förest. för Allm. Österrikiska apotekareföreningens undersökningsanstalt för närings- och njutningsmedel.

Landshut den 19 aug. 1892.

»Jag har jemfördt det af firman Kathreiner tillverkade maltkaffet med alla af mig kända konkurrerande fabrikater, och kan på grund af mina undersökningar intyga, att det är att anse som det bästa, emedan det genom den utmärkta och patenterade tillverkningsmetoden lemnar en dryck som likaväl passar på den rikes bord som hos den fattige.»

D:r H. Willemer,
Stadskemist.

Braunfels d. 23 April 1894.

Då det Kathreiner'ska Maltkaffet äger samma färg, lukt och smak som vanligt bönkaffe, utan att äga dettas giftiga egenskaper, är det icke mindre, utan snarare mer värdt än detta.

De hygieniska och ekonomiska fördelarne hos det Kathreiner'ska Maltkaffet framför bönkaffet har hvar och en måst medgifva, som jemfört de båda kaffesorterna med hvarandra.

Dr. Carl Gerster,

prakt. läkare och utgifvare af Hygieia.

**Dr. Robert Henriques' Kemiska Laboratorium
för Handel och Industri.**

Berlin den 1:sta Maj 1894.

På grund af upprepade undersökningar af *Edert Maltkaffe* intygar jag gerna, att *detsamma bland det temligen betydande antal af mig kända och i mitt institut undersökta kaffesurrogater obestriddligen intager främsta rummet*. Dertill bidrager icke blott den Eder i enskildheter meddelade sammansättningen, utan äfven *kornets rena och jemna utseende* som vittnar om den noggranna och jemna tillverkningen, vidare den *förtroendeingifvande* och försigtiga *förpackningen*, som förebygger förfalskning och försämring utom fabriken, slutligen *varans kaffeliknande alltigenom angenäma lukt och smak*, hvarigenom den erhåller kaffets angenäma, lifvande verkningar, men deremot ej dess nervretande egenskaper.

Internationella Mediciniska Kongressen i Rom.

*Föredrag af Dr. Giuseppe Stefannucci-Ala i
afdelningen för hygien den 4 April 1894.*

(»Policlinico».)

Malkaffet och dess hygieniska betydelse.

I den hygieniska utställningen befinner sig en ytterst intressant produkt — *Malkaffet* — hvilken förtjenar några särskilda ord i följd af sin betydelse för hygien. Att närmare sysselsätta sig dermed bör ej verka nedstämmande då vi derunder träffa på sådana berömda namn som en Ziemssen, Pettenkofer, König, Hofmann m. fl.

Malkaffet motsvarar alla de fordringar som äro nödvändiga för att lösa problemet om ett ersättningsmedel för det arabiska kaffet genom en med detsamma i smak liknande, icke nervretande samt närande dryck. Den tanken att genom rostadt korn försvaga kaffets skadliga inverningar är ej ny. För omkring 30 år sedan, år 1867, ordinerade Professor Baccelli, vår president, rostadt korn i min familj. Jag kan därför med desto större rätt säga, att jag vuxit upp under användandet af kornkaffe, som drucket med mjölk är ytterst närande. *Firman Kathreiners Malkaffe* har genast uppnått en hög industriell betydelse. Denna firma framställer det i stora quantiteter, och impregnerar det efter särskilda mältningsprocesser med bönkaffets dyrbara smak. Denna smak har man lyckats framdraga ur kaffeträdets blad och blomhylsor, som hittills ansetts

värdelösa. *Det på detta sätt med det svarta kaffets lukt och smak impregnerade kornmalkkaffet besitter alla de egenskaper, som gör det dugligt som ersättningsmedel för det arabiska kaffet.*

Frågan, att finna ämnen, som kunna konkurrera med kaffet, är så viktig, att industrien icke tvekat, ofta med framgång, att i handeln utsläppa ämnen sådana som cikoria, ekollon, frön och rötter af alla möjliga plantor. Alla dessa ämnen hafva ingen annan förtjenst än den att äga kaffets färg, i öfrigt frambringa de illasmakande dekokter.

Den ekonomiska frågan gjorde sig gällande, därför att kaffet för de mindre bemedlade är för dyrt, den hygieniska, därför att det i kaffet befintliga koffeinet verkar retande. För barn och personer, som lida af hjertklappning och muskeldarminingar eller af andra, deribland många af koffeinet frambragta nervösa åkommor, var det verkligen ett trängande behof att för kaffet finna ett ersättningsmedel, som tillfredsställer smaken utan att äga några skadliga egenskaper, och som med tillsats af vanligt kaffe tillåter njutandet af en lätt kaffedryck som tillika äger smaken af starkt kaffe.

På denna fot stod saken, tills *Kathreiners Malkaffe fullständigt och så väl löste* problemet, att vi hafva ett verkligt korståg af apostlar för dess utbredande. Och kornet förtjenar verkligen detta korståg, emedan dess goda egenskaper äro så framträdande. Liksom kornet, så är ock maltet i hög grad närande och nästan befriadt från hvarje dålig och skadlig egenskap. Det innehåller

Ägghviteämnen	11
Stärkelse	75
Cellulosa, fett o. s. v.	145

Kaffebönan deremot innehåller långt färre näringsämnen, ja, icke en tredjedel.

Genom mältnings och rostnings fullbordas en välgörande förvandling, emedan genom dessa båda behandlingssätt en större näringsduglighet genom industrien tillföres maltkornet;

dess stärkelse blir dextrin och socker, som det ju äfven är fallet med maltet för ölfabrikationen. Och det gläder mig att kunna uppställa en jemförelse mellan vin och kaffe, de båda drycker, som inom familjen strida om herraväldet: båda finna — karaktäristiskt nog — i maltet sin vedersakare: vinet i ölet, kaffet i maltkaffet.

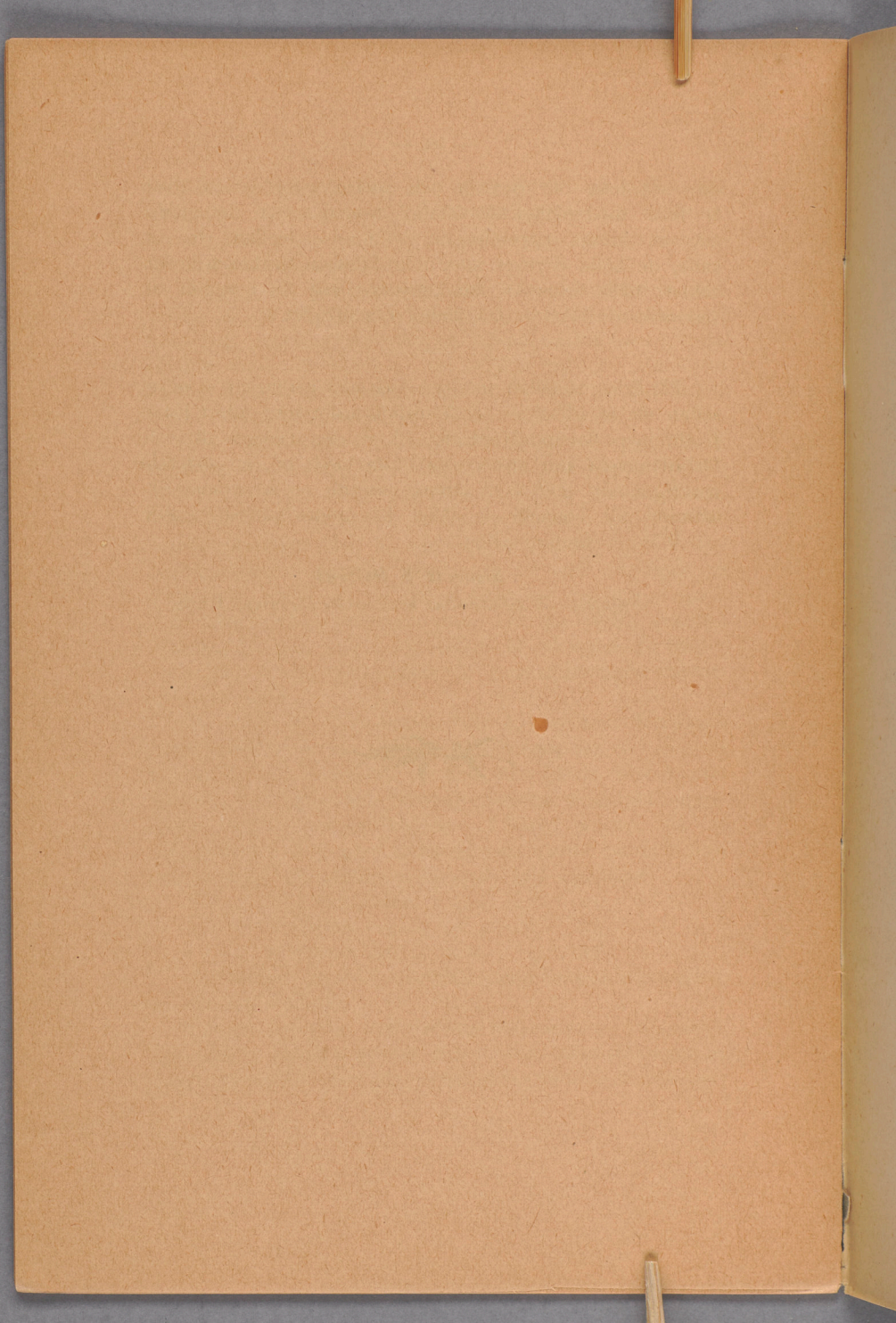
På Eder anhållan intyga vi härmed gerna, att vi redan sedan ett år tillbaka i vår konsumtionsförening infört Edert Kathreiners Kneipp-Malkaffe, och att den dagligen växande förbrukningen kan anses som bästa bevis på, att *artikeln verkligen är god* och lämpar sig för en hvar som tillsättning till bönkaffe i stället för andra kaffesurrogater.

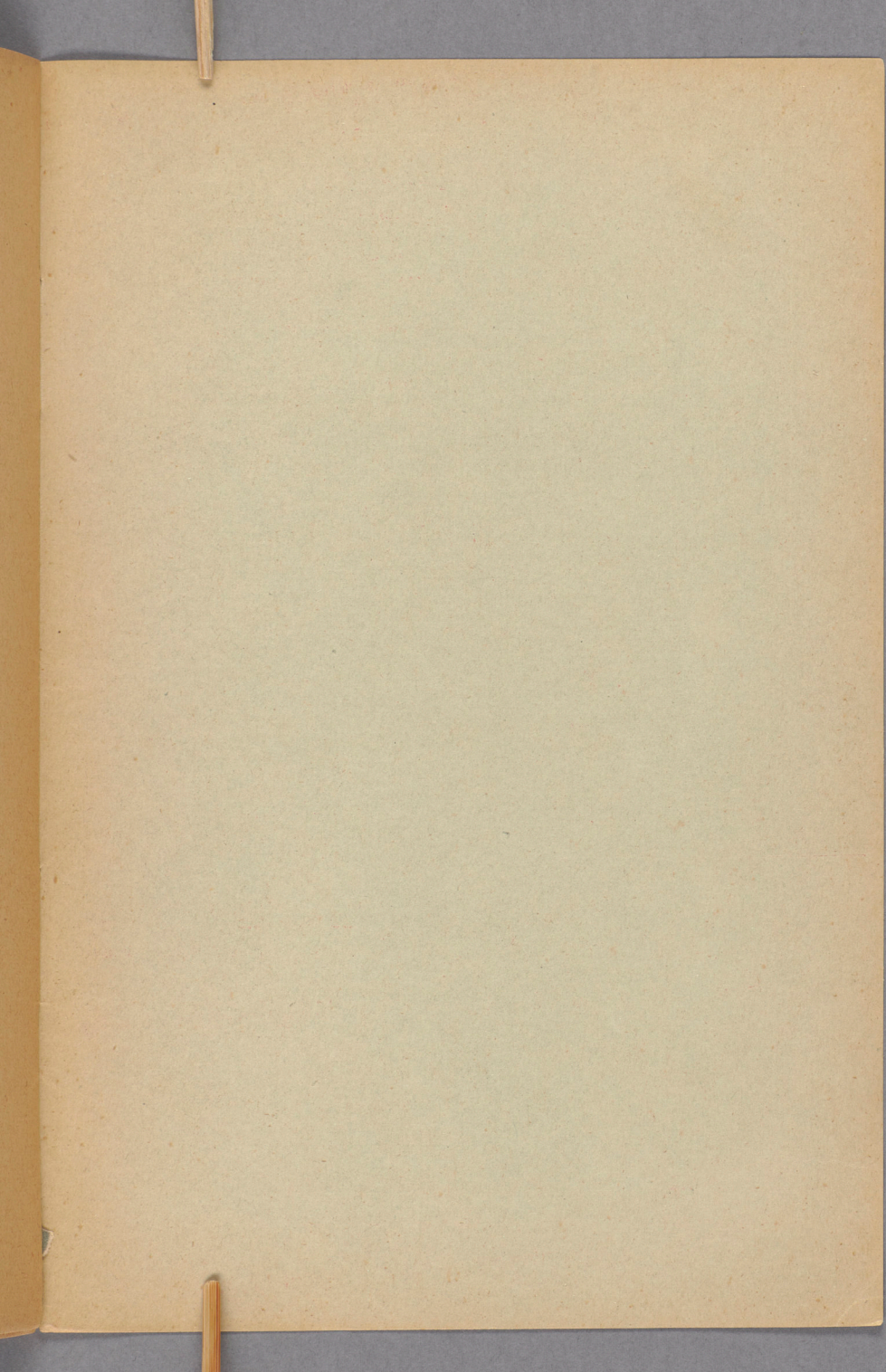
Wien 6 Januari 1893.

Siemens & Halskes

arbetares och tjänstemäns konsumtionsförening, Wien.







Bästa och *billigaste* morgondryck
för *alla* samhällsklasser

är
Kathreiners Kneipp-Malkaffe.

Tillagning:

I. Som tillsättning till vanligt kaffe.

Genom en blandning af hälften vanligt kaffe och hälften Kathreiners Kneipp-Malkaffe erhålles en utmärkt dryck, som i smak knapp skiljer sig från enbart kaffe, men blir billigare och hälsosammare. Besparing 30 % och deröfver.

Till 6 koppar tages 25 gram (2 matskedar) Kneipp-Malkaffe, som males groft på en kaffekvarn och slås på kokkärlet, samt öfvergjutes med 1 liter kallt vatten. Sedan Malkaffet kokat upp, låter man det sakta koka ett par minuter, slår så på 25 gram (2 matskedar) malet kaffe, och kokar det ytterligare ett par minuter, klarar af och serverar det. Finnes en s. k. kaffemaskin (filterapparat eller dyl.) är utmärkt slå det malda kaffet på en sådan, hvarefter detta öfvergjutes med det kokande malkaffet.

II. Enbart Kneipp-Malkaffe.

För en hvar, isynnerhet för barn, personer som lida af nervositet, blodbrist, bleksot, för magsjuka m. fl. den bästa och hälsosammaste dryck. Pris pr kopp endast $\frac{3}{4}$ öre.

Till 6 koppar tages 50 gr. (4 matsk.) Kneipp-Malkaffe, som males groft på en kaffekvarn, slås på kokkärlet samt öfvergjutes med 1 liter kallt vatten. Sedan kaffet kokat upp, låter man det sakta koka ett par minuter, hvarefter man klarar af och serverar det.

Bästa
Barnädryck
är hälften
Kneipp-Malkaffe
och hälften
kokt mjölk.

**Allmänna regler
vid kaffekokning**

Kokkärlet bör vara rymligt. Om kaffet visar benägenhet pösa öfver, afhjelpes det lätt dermed att man — när det kokar upp — slår på en sked kallt vatten och derefter kokar det öfver sakta eld. När kaffet blifvit klart bör det serveras eller upphållas på annat kärl, hvilket vid all kaffekokning är af vikt för att erhålla en verkligt god dryck. Skulle kaffet ej blifva fullt klart, hålles det igenom ett durchslag, (en filter, sil eller dylikt). Alla kärl som användas till kaffe böra i regel en gång i veckan urkokas med litet soda och vatten.