

Kokkonst 1890-1899 - samling av trycksaker - 25

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Om Kaffe.

Exporten af kaffe från alla de tropiska länder som odla denna växt, utgjorde tillsammanlagdt under de 5 åren ifrån 1 Juli 1886 till 1 Juli 1891 i medeltal pr år, uttryckt i runda tal,

9,3 millioner säckar (à 60 kg.),

deraf:

Ordinärt kaffe,
7,6 millioner säckar,
från Brasilien och mellersta Amerika¹⁾.

Ädelt kaffe,
1,7 millioner säckar,
från Ost- och Vestindiska öarna samt något litet
från Indiska fastlandet och Arabien, nämligen
(1 Juli 1890 till 1 Juli 1891)

från Java.....	250,000	säckar.
» Padang	72,700	»
» Celebes-öarna	1,000	»
» Macassar, Sumatra, Bour- bon, Timor m. fl.	40,000	»
» Ceylon ²⁾ (native kaffe) ...	133,300	»
» öfriga engelska kolonierna i Indien samt Phillipinska öarna	300,000	»

från Cuba, Jamaika, Porto-Rico, Martinique ³⁾ , Trinidad, S:t Lucie, Guadeloupe, Marie Galante, Dominika, Haiti, Grenada m. fl.	800,000	säckar.
» Yemen (Beit el Fakih) i Arabien	150,000	»
	1,747,000	säckar.

Af dessa 1,747,000 säckar äro endast omkring
600,000 säckar af kvalitetsvärde som mitt
kaffe N:o 1 och deröfver upp
till N:o 14.
1,147,000 säckar af kvalitetsvärde som mitt
kaffe N:o 3 och 4 och der-
under.

Af hela den årliga kaffeexporten går omkring
3 millioner säckar till Amerikas Förenta Stater.
6,3 millioner säckar till Europa.

¹⁾ I några af mellersta Amerikas trakter t. ex. Porto Cabello, Savanilla, Guatemala m. fl. odlas visserligen numera en del kaffesorter, som i kvalitafift värde betydligt höjer sig öfver massan af *ordinärt* kaffe. Men alla sakna de dock till smaken den skiftningsrika noblesse, som kaffet endast synes kunna uppnå i det fuktigare klimatet. Likaså är det kaffe, som växer på indiska fastlandet, fastän ädelt till sina egenskaper, dock ej så rikt på kaffesubstans som ökaffet.

²⁾ Ceylon plantage kommer ej mer till Europa, emedan théodlingen numera har intagit kaffeodlingens plats.

³⁾ Från Martinique kom 1891 endast några fat kaffe till Europa. År 1892 intet. — Kaffeodlingen är å denna ö numera knappast tillräcklig för inhemskt behof.

Den handelsvara, som under namn af kaffe årligen försäljes till förbrukning i Europa och Staterna, är beräknad att motsvara vigten af 15 à 16 millioner säckar kaffe à 60 kg.

Kaffefabrikerna i stort (se bilderna) och surrogatfabrikerna m. fl. i smått hjälpas åt — tusentals i alla länder — att fylla skilnaden mellan de 9,3 millioner säckar kaffe som äro tillgängliga och de 15 à 16 millioner säckar kaffe, som försäljas.

Stockholm, December 1893.

T. Olsen,
Importör af ädelt kaffe,
34 Kungsgatan.

Anm. Då ofvanstående siffror nu för första gången offentliggöras i Sverige, har jag dermed velat bidraga till att hos allmänheten bilda en riktig uppfattning af denna vår största importartikels ställning och läge, så att man må kunna förskaffa sig en bättre valuta af njutning och välbefinnande än hittills för de 40 à 50 millioner kronor som för kaffedrycken årligen här i landet utgifvas.

Anhåller vänligen att enhvar som begagnar sig af ofvanstående siffror i tryck tillika angifver källan.

Ytterligare upplysningar.

Skilnaden emellan *ordinärt* och *ädelt* kaffe är lika stor som emellan ordinärt, utspädt, surt rött vin och de fulla, mjuka, doftande châteauevinerna. Ädelt kaffe förbättras, likasom dessa senare genom åldern och mognar först fullständigt under loppet af 10 à 15 år.

Ädelt kaffe lemnar alltid en dryck af ljusbrun färg. En mörk eller svart kaffedryck är städse blandad med chikorie, spanmål, ekollon eller liknande ämnen eller ock är kaffet förkolnadt under rostningen — är således ej kaffe.

Man bör aldrig koka kaffe i förtenta kopparpannor eller liknande metallkärl, emedan koffeinsyret upplöser en viss del af metallen, gifver kaffet en främmande smak och inför ett fiendtligt ämne i vår organism. Glas eller porslinskärl äro nödvändiga för beredning af *rent* kaffe.

Kaffet är klart sedan (efter ett par minuter) det pulveriserade kaffet har sjunkit till botten. Klarskinn och liknande kemiska agencier sönderdela kaffets fettämnen, de fina aromatiska oljorna, som gifva ädelt kaffe sin förtrollande smak. Salt till kaffe är en barbarism.

Man bör använda 3 à 4 sockerbitar pr kopp för att få fram aromen, emedan denna synes vara bunden vid koffeinsyret men frigöras genom sockret.

Köp aldrig kaffe för namnets skull. Man döper i handeln de uslaste sorter med de finaste namn.

Goda kaffebönor sjunka i vatten, kunna ligga deri en längre tid utan att svälla upp samt hålla sig hårda och sega.

Om man förbränner rått kaffe till aska, så visa de ädlaste sorter den största askhalten, intill 8 procent, de lägsta sorter endast 4 à 4 1/2 procent.

Då man under akuta sjukdomar lider af sömnlöshet, har ädelt kaffe visat sig genom sitt välgörande inflytande på hjertverksamheten åstadkomma sömn.

Rostadt kaffe innehåller:

1.81	vatten.
12.2	qväfvhaltiga ämnen.
0.97	coffeïn.
12.3	fettämnen.
1.1	socker.
22.6	extraktivämnen.
44.57	trämassa.
5.53	aska.
100.00.	

Under kokning af ädelt kaffe upplöses 25 1/2 procent af dessa ämnen i vattnet, nämligen

3.12	procent	qväfvhaltiga.
5.18	»	oljor.
13.14	»	extraktiva (coffeïnsyre).
4.6	»	aska.
25.50	procent.	

Datum som omstående.

Densamme.