

Kokkonst 1890-1899 - samling av trycksaker - 30

Vardagstryck



Aleuronat.

Vegetabilisk ägghvita.

Patent af dr J. Hundhausen.

Med utmärkta vitsord af högsta vetenskapliga auktoriteter.

52 högsta pris.

Aleuronat är ren vegetabilisk ägghvita; till smaken ren, stoftfin framställning, fri från hvarje tillsats; fri från all slags skadlig verkan, som beledsagar animaliska näringsämnen, särskildt kött; med en koncentrerings af ägghvitehalten, sådan intet annat näringsmedel uppvisar — *Aleuronat* har öfver 80 proc. ägghvita, kött blott 17½ proc. etc. — af största hållbarhet, hvilken vid torr bevaring är obegränsad.

Aleuronat finner den mångsidigaste användning, hvartill recept af framstående kännare hafva lämnats:

- till ett utmärkt välsmakande och sundt bröd;
- till förbättring af allt för stärkelserika soppor, välling eller gröt af ris och andra sädesarter eller mjöl af sådana, hvilkas smak det gör kraftigare;
- till en bättre föda för barn, för hvilken aleuronat lämnar det nödiga ämnet af för sund uppväxt nödvändig näring;
- till den mest koncentrerade föda till lands och sjös, i hvilket hänseende aleuronat är öfverträffadt. Frithiof Nansen hade för sin nordpolsexpedition försett sig med ett rikligt förråd af aleuronat.

Aleuronat uppfyller samma ändamål som animaliska ägghvitsämnen, hvilka det uti näringsvärde bevisligt fullkomligt motsvarar, men öfverträffar dem därigenom att det genom sin fina delning af den näringsmassa, hvartill det användes, synnerligen befördrar dess lättsmälthet.

Aleuronat kostar från fjärde- till tiondedelen mot animalt ägghvitsämne (kött, mjölk, ägg), är således det bästa medlet att vinna en ägghvitsrik, hittills den dyraste, föda utan ökad kostnad, ja, klokt användt, äfven med betydlig besparing.



Och såsom bekant gör ägghvitsrik näring, som höjer upptagandet liksom omsättningen i organismen, kroppen arbetsdugligare och lifskraftigare.

Litteratur, recepter, analyser, se denna och nästa sida.

Aleuronatbiscuiter

förena köttets näringskraft med skorpans; ett stycke aleuronat-biscuit har större näringsvärde än ett lika stort stycke kött. Bästa biscuit för expeditioner, fältmanövrar, utflykter, bergvandrare, velocipedister, turister etc., barn, sjuka och konvalescenter.

Fin kraftig smak, angenämt förfriskningsmedel med bästa befinnande.

Aleuronat-Pepton

innehåller *aleuronat-ägghvita* i löslig form (albumos); likvärdig med köttpreparater (pepton, somatos o. dyl.), men mycket billigare. — Tages såsom kraftig tillsats till alla drycker. — Aleuronat-pepton lämnas med eller utan näringssalt.

◀ **Aleuronat-hafremjöl.** ▶

◀ **Aleuronat-cacao.** ▶

L i t t e r a t u r.

Utom ett stort antal smärre i de mest olikartade tidskrifter strödda uppsatser rörande aleuronat, se:

Fysiol. användningsförsök med aleuronat från prof. d:r **G. v. Voits** laboratorium, Zeitschrift für Biologie 1886, h. 4.

Näringsförsök med aleuronat af d:r **C. Kornauth** och prof. d:r **M. Gruber**, Oestr. Landw. Centralblatt 1.

Prof. d:r **W. Ebstein**: ägghvitrikt mjöl och bröd till förbättring af folknäringen. Wiesbaden 1893.

Ds.: Om föda för sockersjukslidande. Dt. med. Wochenschrift 1892, n:r 19.

Ds.: Föreskrifter rörande framställning i hemmet af ägghvitsrikt bröd. Sammastädes.

Prof. d:r **K. B. Lehmann**: "Reform å brödberedningens område" vid förhandlingar å hygien. Kongressen i Würzburg.

D:r **D. Galatti**: Försök med ett nytt näringsbröd för barn, Arkiv för Barns läkarevård XV.

D:r **M. Heim**: Schweizisk barnmorsketidning 1894, n:r 5.

365 matsedlar för sockersjukslidande af **F. W.**, Wiesbaden 1895.

Kokbok för personer lidande af sockersjuka och sjuklig fetma, Wiesbaden 1895, o. s. v.



(N. B. Naturläkaren d:r Disqué i Chemnitz begagnar till anbefallning af sina "albumin"-preparater de med *mitt* preparat af Voit, Kornauth, Gruber etc. anställda försöken. Äfven med bortseende från att det annars minst sagdt icke anses för naturenligt att skörda, der man icke sått, är åberopandet af dessa försök äfven på den grund obehörigt, att mitt efter patenteradt förfarande tillverkade preparat, som dessa försök uteslutande afse, är ett helt annat, än det af d:r Disqué utbjudna.)

Recepten för användning af (stofftint) aleuronat i hushållet äro författade af utgifvaren af Davidis kokbok, *Louise Holle*.

Dessa recept bifogas hvarje paket aleuronat.

Analysen.

Aleuronat innehåller omkr.	80	proc. ägghvita
Kött " "	17 $\frac{1}{2}$	" "
Ägg " "	12 $\frac{1}{2}$	" "
Mjöl " "	3 $\frac{1}{2}$	" "
alltså motsvaras ägghvitehalten af	4600 gr. kött eller 140 st. ägg, eller 24 liter mjölk.	
1 kg. Aleuronat		

I blott maldt skick vid *ordres i stort* lämnas aleuronat så billigt, att *10 gram ren ägghvita endast kostar 8 öre*.

Aleuronat är alltså den ojämförligt billigaste ägghvitan vid förplägning i stort, folknäring, landtförsvär etc.

Aleuronatbröd.

Detta kan i hvarje hem framställas enligt följande föreskrift: 1 kg. aleuronat + 4 kg. mjöl + 400 gr. pressjäst + 100 gr. koksalt, och blir ett mycket välsmakande och högst hälsosamt bröd, sådant det i årtal i många hem uteslutande ätits, och uppvisade enligt analys af prof. d:r J. König:

Aleuronatbröd:			Deremot vanligt hvetebröd:		
Vatten	38,78	proc.	38,63	proc.	Vatten
Ägghvita	18,25	"	6,65	"	Ägghvita
Fett	0,55	"	0,45	"	Fett
Socket	1,26	"	3,05	"	{ Socket +
Dextrin	1,78	"			{ Dextrin
Extraktivämnen}	37,20	"	49,20	"	{ Kväfvefria
Kväfvefria }					{ Extraktivämnen
Träfiber	0,86	"	0,87	"	Träfiber
Salter	1,32	"	1,15	"	Salter

Aleuronatbiscuiter

enligt analys af prof. dr J. König innehålla:

R. Hundhausen's

Men

Aleuronatbiscuiter:

Engelska biscuits:

Vatten	6,56	proc.	7,45	proc.	Vatten,
Ägghvita	24,84	"	7,18	"	Ägghvita,
Fett	11,20	"	9,28	"	Fett,
Socker	9,04	"	17,02	"	Socker,
Stärkelse etc.	43,11	"	58,08	"	Stärkelse etc.,
Fiber	0,57	"	0,16	"	Fiber,
Salter	4,74	"	0,83	"	Salter.

ÖFVERSATT

- FÖR -

ÖREBRO KEXFABRIK.



ÖREBRO

BOHLINSKA BOKTRYCKERIET

1897.