

Om kaffesurrogat av sockerbeter

av *Axel Lindberg.*

Kaffe frågan har länge stått på dagordningen, huvudsakligen i följd av den skada som användningen av det utländska bönkaffet medför, icke endast för barn och ungdom, utan även för äldre, vilka hän- givit sig åt ett alltför ymnigt förtärande därav.

Om än skadan för hälsan är den svåraste följderna av kaffedrick- ningen, så bör man dock icke förbise den stora ekonomiska skada, som drabbar hela landet genom importen av denna vara, vars värde årligen utgör 40 miljoner kronor, ett för våra förhållanden oerhört belopp, och denna guldström går år efter år ur landet, samlande sig på ett enda år- tionde till 400 miljoner, på 25 år uppgående till en hel *miljard* o. s. v. Dessutom bör ej förbises vilka andra utgifter, som stå i direkt samband härmed, nämligen frakt- och speditjonskostnader, tullavgift, köpmännens vinst m. m., vilket allt sammanlagt torde närma sig till lika stort belopp som själva inköpspriset.

Dels ur hälsosynpunkt, dels för att minska den stora årliga utbetal- ningen till utlandet har som bekant länge pågått tillverkning av inhemska kaffesurrogat, beredda av olika slags säd, såsom råg och korn, samt röt- terna av cichoria m. fl., vilka i allmänhet ställa sig i pris till ungefär hälften av bönkaffet.

På senaste tid har ännu ett kaffesurrogat framkommit, som ehuru det varit känt och använt sedan flera årtionden tillbaka dock först nu i är blivit föremål för fabriksmässig framställning, nämligen det s. k. *CICLA*-kaffet, berett av sockerbetan (*Beta cicla*).

Denna rotfrukt, varav allt i Sverige tillverkat socker beredes, inne- håller i sitt råa tillstånd c:a 18 % socker, men i *Cicla*-surrogatet uppgår sockerhalten till 60 %, varjämte icke några som helst skadliga utan en- dast lösliga och närande beståndsdelar ingå.

En ibland de stora fördelarna med *Cicla*-kaffet är att vem som helst, som disponerar ett litet jordområde, kan själv odla råmaterialet till detta goda surrogat, sockerbetan. På en areal av 10 kvadratmeter får ett antal av 100 plantor plats, och om dessa få en god och lämplig jord- mån att växa på jämte tjänlig gödsling och skötsel under växandet, bör vikten av varje rot uppgå till 1 kg., således hela skörden utgöra 100 kg.

Av 5 kg. sockerbetor kan man beräkna cirka 1 kg. färdigt Cicla, vilket gör 20 kg. från ovannämnda areal.

När sockerbetorna på hösten blivit väl mogna, upptagas de och kunna förvaras för vinterbehovet antingen i källare eller i stukor på fältet. Tillagningen tillgår så, att roten putsas och rengöres väl, skäres i skivor av $\frac{1}{2}$ centimeters tjocklek och dessa åter i tärningar, vilka därpå torkas på plåt i en vanlig järnspisugn. Den torkade varan bör förvaras i slutet kärl på torr plats, och efterhand rostar man några kg. då och då.

Cicla-kaffet kan drickas enbart som sådant, och bör i denna form givas i första rummet åt barnen, som häri få en dryck förvillande lik äkta kaffe. Den briljanta mörka färgen, den milda smaken tillika med den höga sockerhalten, som gör en besparing av minst *en* bit socker pr kopp, allt förenar sig till att göra Cicla-kaffet till en god och billig folkdryck. För äldre personer, som önska vänja sig av med bönkaffet, kan till en början en tillsats av äkta kaffe vara bra, t. ex. $\frac{1}{5}$ sådant mot $\frac{4}{5}$ av Cicla.

