Новости питанія
Товарищества „АРГО“
въ м. Квирилы, Кутаис-
ской губерніи.

И 247/730

Японская соя

и

питательное кофе изъ нея

Изданіе 1-е
Т-ва „АРГО“

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ
для г. СПБ. и СПБ. губ.
С. А. САВИЦКІЙ
СПБ. Екатерингофскій пр. 61.

Типографія „Сорапань“
Тифлисъ 1910

3473

Ц 247/790

ЯПОНСКАЯ СОЯ,

[или „мясо бѣдняковъ“],

самый питательный продуктъ растительнаго царства.

и

питательное кофе

изъ сои,

приготовляемое въ м. Квирилы, Кут. губ.

Т-омъ „Арго“

БИБЛИОТЕКА КООПЕРАТИВНОГО ИНСТИТУТА ПОСТУПИЛО 10473-169

Соя (Soja hispida Moench, или Dolichos Soja, или Glicinia hispida Beuth) принадлежитъ къ семейству мотыльковыхъ, или бобовыхъ (Papilionaceae, Leguminosae), къ виду фасолевыхъ (Phaseoloideae). Впервые европейцы ознакомились съ соей по извѣстному пикантному соусу, служащему приправой къ жаркимъ, вывезенному изъ Японіи голландцами и называемому по Японски shou—шою, что въ переводѣ на русскій языкъ означаетъ соевое масло, отъ словъ hô—бобы сои, yu—масло. Ростеніе соя японцы называютъ „дайоу“, или „омаме“, а китайцы—дауза. На всѣхъ европейскихъ языкахъ названія сои схожи (soy, le soja, soja bohne), по грузински соя называется „дзадза“, сходно съ китайскимъ названіемъ этого растенія.

Соя представляетъ собою однолѣтній кустарникъ, выпиною отъ $^3/_4$—$1^1/_2$ арш. Она легко отличается по густымъ рыжеватымъ волоскамъ, покрывающимъ крупные тройчатые листья, междоузлія и стебли. Цвѣты—мелкіе, свѣтло-лилового цвѣта съ краснымъ оттѣнкомъ, сидятъ на коротких ножкахъ, развиваются и приносятъ плоды до осеннихъ заморозковъ. Стержневой корень—длинный, до аршина, боковыхъ-же мало и они тонки. На корняхъ сои масса мелкихъ клубеньковъ, или утолщеній,—результатъ работы клубеньковой бактеріи (Bacillus radicicola Bayer),

обладающей способностью усваивать свободный азотъ изъ атмосферы и переводить его въ связанное органическое соединеніе. Бобы, небольшой величины, сильно волосистые, вырастаютъ попарно или по 3—4 на общей ножкѣ.

Плодоножка—короткая, цилиндрическая содержитъ по 2 зерна, но иногда и 3—4.

Соя богата разновидностями, различающимися по цвѣту и величинѣ зеренъ, по времени созрѣванія, а слѣдовательно и питательности, по назначенію въ кормъ скоту или въ пищу людямъ.

Районъ ея распространенія — обширенъ: весь Китай, Монголью, Японію до 43^0—44^0 сѣв. широты, Корею и Индію нужно признать главными районами, гдѣ издавна разводилась соя. По словамъ проф. Краснова, подъ культурой сои въ одной Японіи находится до 470.000 дес. Китайцы съ древнихъ временъ отводятъ соѣ почетное мѣсто въ ряду кормовыхъ и пищевыхъ растеній, и на ежегодномъ торжественномъ праздникѣ земледѣлія, Китайскій императоръ самъ лично пашетъ и сѣетъ пять важнѣйшихъ растеній въ хозяйствѣ китайцевъ, въ числѣ которыхъ высѣвается также и соя. Д-ръ Рейнъ говоритъ, что соя для китайца и японца составляетъ повседневную пищу всѣхъ слоевъ населенія, замѣняя собою мясо и масло.

Соя была ввезена англичанами въ Европу еще въ 1790 г., но до всемірной Вѣнской выставки 1873 года не имѣла широкаго распространенія. Лишь послѣ этой выставки во всѣхъ странахъ Европы былъ произведенъ рядъ опытовъ культуры этого растенія. Проф. Габерландъ послѣ ряда опытовъ надъ многими сортами сои, выписанными изъ Японіи, Китая и Монголіи въ своемъ знаменитомъ сочиненіи „Die soja bohne“: (Wien 1878) приходитъ между прочимъ къ слѣдующимъ выводамъ*).

а) Что акклиматизація раннихъ сортовъ, особенно желтыхъ и красно-коричневыхъ, въ средней Европѣ удалась хорошо, при чемъ зерна получились красивыя и тяжелыя, лучше, чѣмъ въ Западной Азіи, и *въ химическомъ составѣ не замѣчалось никакой разницы.*

б) *Что бобы сои по содержанію протеина и жира превосходятъ всѣ бобовыя растенія.*

Не смотря на блистательные отзывы и пропаганду сои такими выдающимися учеными какъ Габерландъ, Рейнъ, фонъ Либенбергъ и др., соя не получила въ Средней Европѣ широкаго распространенія.

Въ климатическихъ условіяхъ средней Евро-

*) Цитируемъ по докл. А. Е. Вучино, Тифлисъ, 1901.

пы возможно вызрѣваніе лишь скороспѣлыхъ сортовъ сои, обладающихъ меньшими достоинствами сравнительно съ сортами поздними. Наоборотъ, въ тѣхъ странахъ, гдѣ по климатическимъ условіямъ возможенъ продолжительный періодъ вегетаціи, соя отличается высокими качествами и распространяется съ удивительной быстротой, примѣромъ чего служитъ югъ Франціи (Провансъ) Алжиръ, Тунисъ, а у насъ—Западное Закавказье.

Въ Россіи соя впервые стала культивироваться въ семидесятыхъ годахъ въ Западномъ Краѣ, а затѣмъ въ нѣкоторыхъ хозяйствахъ Южной Россіи.

Въ 1882 г. въ собраніи сельскихъ хозяевъ въ С.-Петербургѣ горячими сторонниками разведенія сои явились профессора. СПБ-скаго Ун.-та Совѣтовъ и Скачковъ. Затѣмъ въ 1884 году на Одесской с.-х. выставкѣ были представлены экспонаты сои въ видѣ растенія, зерна и нѣкоторыхъ продуктовъ переработки ея, въ числѣ которыхъ *первое мѣсто занимало кофе изъ сои.*

Въ центральной и южной Россіи, какъ видно изъ изданной Департаментомъ Земледѣлія брошюры „Ранняя соя Овсинскаго“, Спб. 1899 г., сою постигла та-же участь, какая и заграницею, а именно: всѣ опыты культуры сои кончались не удачей.

„Свѣдѣнія о культурѣ сои въ Закавказьѣ—

докладывалъ въ 1901 году Имп. Кавк. О-ву С.-Х. А. Е. Вучино—чрезвычайно скудны. Изъ частныхъ распросовъ видно, что попытки посѣва ея были произведены еще въ 70-хъ годахъ, но гдѣ этотъ посѣвъ былъ произеденъ, въ какомъ размѣрѣ и какихъ сортовъ, неизвѣстно.

Просматривая труды и отчеты засѣданій Кавк. О-ва С.-Х., А. Е. Вучино нашелъ въ отчетѣ № 5 за 1882 г. небольшую замѣтку по этому вопросу Г. В. Струве, изъ коей видно, что Г. В. Струве получивъ изъ Токіо отъ своего брата К. В. Струве нѣсколько сортовъ сои съ просьбою произвести опыты разведенія сои на Кавказѣ. О-во, принявъ съ благодарностью сообщеніе г. Струве и образцы сои, постановило часть сѣмянъ „этого гороха“ передать завѣдующему ботаническимъ садомъ, въ Тифлисѣ г. Шарреру для посѣва, а остальную присоединить къ коллекціямъ въ музеѣ о-ва.

„Что сдѣлалъ Шарреръ и какія получилъ результаты, ничего не извѣстно, читаемъ далѣе въ докладѣ А. Е. Вучино. Между тѣмъ въ дѣйствительности дѣло обстоитъ иначе: какъ извѣстно въ западномъ Закавказьѣ культивируется мѣстнымъ населеніемъ значительное число бобовыхъ; достаточно сказать, что одной фасоли, не считая бобовъ и гороха, насчитывается въ Гуріи, Мингреліи и Имеретіи около 38 различныхъ

сортовъ. „Просматривая въ 1898 г. въ Кутаисской с.-х. школѣ небольшую коллекцію бобовыхъ, разводимыхъ въ Кутаисской губ., собранную благодаря трудамъ преподавателя этой школы, г. Мкурнали, мы обратили вниманіе, на одинъ сортъ мелкой желтоватой фасоли (лобіо), извѣстной у мѣстныхъ жителей подъ названіемъ „ква-лобіо“ (каменная лобія) получившей такое названіе потому, что она очень тверда и трудно поддается разваркѣ; въ нѣкоторыхъ-же мѣстахъ, напримѣръ въ Шорапани, ее называютъ „русули-дзадза“.

„По строенію листа*), формѣ бобовъ и рыжеватымъ волоскамъ, густо покрывающимъ всю стволовую часть растенія и плода, мы основываясь на описаніяхъ д-ра Рейна и проф. Краснова японскихъ сортовъ сои, пришли къ зоключенію, что это есть особый видъ бѣлой или желтоватой сои, но болѣе крупной, чѣмъ японскіе и европейскіе сорта“.

Опредѣленіе, сдѣланное А. Е. Вучино, оказалось правильнымъ. Г. Симонсонъ, сличивъ его съ имѣвшейся въ его распоряженіи коллекціей, призналъ въ немъ сортъ „мису-дайну“, особенно примѣняемый въ Японіи для приготовленія пикантныхъ продуктовъ „сои“.

*) Ibidem.

Присутствіе сои въ Кутаисской губ., т. о., было установлено, но откуда и когда она попала въ Кутаисскую губ., до сихъ поръ не извѣстно! Извѣстно лишь что она впервые появилась лѣтъ двадцать тому назадъ, а широкое распространеніе получила въ послѣднее десятилѣтіе. Въ настоящее время сою сѣютъ почти въ каждомъ хозяйствѣ Кутаисской губ. какъ помѣщичьемъ, такъ и крестьянскомъ, но пока почти исключительно для потребностей самихъ хозяйствъ. На рынкѣ соя стала появлятся одновременно со спросомъ предъявленнымъ на нее нашей фабрикой.

Помимо А. Е. Вучино, неутомимо и успѣшно пропогандировавшаго разведеніе сои въ Закавказьѣ, ее пропагандировали и пропагандируютъ выдающіеся дѣятели и спеціалисты по с.-хозяйству, между которыми считаемъ пріятнымъ долгомъ назвать П. П. Медвѣдева, Н. Т. Мкурнали, С. М. Тимофеева,

Опыты и изслѣдованія вопросовъ о культурѣ сои и ея свойствахъ производились почти во всѣхъ опытныхъ и показательныхъ учрежденіяхъ Мин. Земл. на Кавказѣ. Особенное вниманіе удѣлило соѣ Кутаисское опытное поле.

Акклиматизированный въ Кут. губ. сортъ относится, по опредѣленію агронома С. Н. Тимоѳеева, къ крупнымъ, желтоватымъ, крѣпкимъ,

ВСЕСОЮЗНАЯ

позднимъ сортамъ. По даннымъ Кутаисскаго опытнаго поля напр. въ 1902 г. періодъ произрастанія сои до созрѣванія составлялъ:

для „мѣстной“ (акклиматизированной)

сои	. . . . .	143 дн.
„ черной	. . . . .	111 „
„ мелкой желтой изъ Японіи	. .	91 „
„ коричневой	. . . .	81 „
„ зеленой ранней изъ Америки	.	85 „
„ айто сенъ „ „ „	. .	80 „
„ коричневой „ „ „	. .	70 „

„Въ первое время, говоритъ агрономъ Тимоѳеевъ, соя заинтересовала хозяевъ Кутаисской губ. своею урожайностью, устойчивостью противъ засухъ и нетребовательностью въ отношеніи почвы. Она болѣе или менѣе удовлетворительно развивается здѣсь и на почвахъ малоплодородныхъ и сравнительно влажныхъ. Оказалось, однако, что ее очень трудно разваривать и потому ее назвали „каменной“ (квалобіо). Пробовали ее затѣмъ размалывать, дѣлать похлебку и примѣшивать къ кукурузной мукѣ для печенія хлѣба. Однако, мѣстныя крестьянскія мельницы для размола маслянистыхъ неподсушенныхъ бобовъ сои оказались непригодными: жернова быстро смазываются жиромъ и перестаютъ работать. Въ концѣ концовъ зерна сои нашли примѣненіе въ кормъ птицѣ и въ разваренномъ видѣ въ кормъ свиньямъ, а дробленое зерно и солома—въ кормъ скоту.

Зерно сои содержитъ 34 процентовъ протеина и около 19 процентовъ жировъ. Такимъ образомъ, по питательности соя не имѣетъ соперниковъ между растеніями. Безъ сои было-бы немыслимо существованіе такой густой массы народонаселенія, какая встрѣчается въ Китаѣ. Клочекъ земли засѣянный соей кормитъ весь скотъ китайца и доставляетъ ему масло и приправы къ кушаньямъ. Десятина сои даетъ столько питательнаго матеріала, сколько могутъ дать десятинъ пять—шесть пшеницы. По наблюденіемъ произведеннымъ въ Гетмановскомъ имѣніи (Саврамъ, Подольской губ.) „Никакой другой кормъ не можетъ замѣнить сои при выращиваніи молодняка (т. е. жеребять и телять). Своей питательностью и удобоваримостью соя лучше всѣхъ другихъ кормовъ можетъ замѣнить молодымъ животнымъ материнское молоко“.

Выше уже были указаны причины мѣшавшія соѣ занять въ Европѣ то мѣсто въ ряду пищевыхъ веществъ, котораго она достойна—это: 1) специфическій привкусъ, сообщаемый соѣ оболочкой боба. 2) Трудность помола сои вслѣдствіе большого содержанія жировъ и 3) Трудность разварить сою при кипяченіи. Китайцы и японцы подвергаютъ

сою предварительному броженію и затѣмъ уже приготовляютъ изъ нея рядъ блюдъ, которыя, къ сожалѣнію, врядъ ли удовлетворятъ вкусъ европейца.

Т-во „Арго“ поставило себѣ цѣлью утилизировать для питанія человѣка культивируемую въ западномъ Закавказьѣ сою. Первый опытъ въ этомъ направленіи—питательное кофе изъ сои.

Идея приготовленія кофе изъ сои принадлежитъ не намъ. Въ литературѣ имѣются указанія о томъ, что кофе изъ сои составляетъ въ *Истріи* и въ *Тиролѣ* повседневный напитокъ населенія. Мы уже упоминали, что по даннымъ А. Е. Вучино, на Одесской Сельскохозяйственной выставкѣ 1884 года было представлено кофе изъ сои. Кѣмъ оно было представлено и имѣло-ли успѣхъ, а если не имѣло, то по какимъ причинамъ? Отвѣта на эти вопросы мы не нашли.

Опыты приготовленія кофе изъ сои дѣлалъ на Кавказѣ и самъ А. Е. Вучино. Вотъ что пишетъ объ этомъ онъ на стр. 38 и 39 своего доклада: „Соя, какъ одинъ изъ лучшихъ пищевыхъ и кормовыхъ продуктовъ растительнаго царства“. (Тифлисъ 1901 г).

„Кофе изъ сои, продуктъ весьма цѣнный,

ибо онъ питательнѣе не только ячменнаго, цикорнаго, изъ винныхъ ягодъ, но и настоящаго кофе, который крайне бѣденъ бѣлковыми веществами, и главная часть азота находится въ кофе въ видѣ алколоида (кофеина) и кофейнодубильной кислоты, содержитъ при этомъ всего только около 5% масла и 1—1,5% бѣлковыхъ веществъ въ видѣ легумина. При высокой своей питательности кофе изъ сои очень дешево и можетъ быть вполнѣ доступно бѣдному люду, а это очень важно, потому что значительная часть населенія Европы и др. странъ пьетъ вмѣсто чая кофе.

Другой горячій поборникъ кофе изъ сои Гомилевскій пишетъ:

„Человѣчество много выиграло-бы, если-бы, взамѣнъ потребленія кофе, усвоило потребленіе суррогата его изъ сои, который по питательности, по меньшей мѣрѣ, въ пятьдесятъ разъ выше настоящего кофе и при развитіи культуры сои будетъ во столько-же разъ дешевле настоящаго кофе“

Въ сентябрѣ 1909 года на сельскохозяйственной выставкѣ въ Кутаисѣ мы встрѣтили одного жителя с. Смѣкаловки, Батумскаго округа, отъ котораго узнали, что потребленіе кофе изъ сои

въ ихъ селѣ уже нѣсколько лѣтъ имѣетъ широкое роспространеніе.

Всѣ вышеприведенныя указанія побудили насъ обратить на кофе изъ сои особенно серьезное вниманіе и поставить его производство въ ряду другихъ питательныхъ продуктовъ изъ сои на первую очередь. Такъ какъ у бобовъ сои оболочка зерна трудно переварима и придаетъ бобу специфическій, привкусъ то мы приложили всѣ наши старанія къ тому, чтобы эта оболочка была тщательно удалена и ни въ коемъ случаѣ не попала въ кофе.

Сдѣланный для насъ старшимъ спеціалистомъ при Департаментъ Земледѣлія, химикомъ Н. Н. Простосердовымъ въ лабораторіи Сакарскаго казеннаго питомника американскихъ лозъ анализъ превзошелъ наши ожиданія. Питательность нашаго кофе по анализу оказалась чрезвычайной. (Данныя анализа приведены ниже).

На Кутаисской сельско-хозяйственной выставкѣ 1910 г. мы были награждены *большою серебряною медалью* „за отличнаго качества кофе изъ сои собственнаго производства".

Первое-же появленіе нашего кофе на рынкѣ вызвало интересъ къ нему со стороны г.г. врачей, которые оцѣнили его драгоцѣнныя свойства высокую питательность при пріятномъ вкусѣ и отсутствіи алколоидовъ (кофеина

и пр.), дѣлающія его незамѣнимымъ для дѣтей, слабосильныхъ, выздоравливающихъ, нервныхъ, діабетиковъ, артритиковъ, ревматиковъ и пр.

Приводимъ имѣющіяся въ нашемъ распоряженіи данныя анализовъ *).

---

*) При составленіи этой брошюры, мы пользовались главнымъ образомъ слѣдующими источниками: „Соя, какъ одинъ изъ лучшихъ пищевыхъ и кормовыхъ продуктовъ растительнаго царства". А. Е. Вучино, Тифлисъ, 1901 г. „Ранняя соя". Овсинскаго СПБ.—1899 г. „Соя, ея культура и примѣненіе въ западномъ Закавказьѣ", С. Н. Тимофеевъ, Тифлисъ, 1910 г. „Кавказское Хозяйство", Тифлисъ, 1909 и 1910 г.г.

Данныя анализовъ,

отзывы лабораторій и врачей.

I

Химико-Аналитическая
и
бактеріологическая
ЛАБОРАТОРІЯ
Высоч. утвержденнаго
россійскаго
Фармацевтическаго
Общества
Москва, Никитская д. 10

Химико-техническая
отдѣленіе.

Актъ анализа № 15561.

1910 г. марта 9-го дня въ лабораторію Высочайше утвержденнаго Россійскаго Фармацевтическаго Общества доставленъ Александромъ Исааковичемъ Германомъ для изслѣдованія одинъ образецъ кофе подъ названіемъ „Кофе изъ Японской сои". Предложено произвести качественный и количественный анализъ и указать не содержится ли въ доставленномъ образцѣ вредныхъ для здоровья веществъ.

Объектъ представляетъ собой порошокъ въ жестяной коробкѣ, обклеенной спеціальнымъ этикетомъ.

Физическія свойства:

Легкій порошокъ бураго цвѣта, ароматическаго запаха, по виду схожій съ молотымъ жженнымъ кофе.

Химическій анализъ:

Влаги		2,5 %
Бѣлковыхъ тѣлъ		40,6 %
Жировыхъ веществъ		25,1 %
Минеральныхъ солей		5,7 %
Фосфорной кислоты	на кофе	1, 6 %
	на зольный остатокъ	27,8 %

Заключеніе:

Систематическимъ ходомъ анализа *минеральныхъ, растительныхъ ядовитыхъ и вообще вредныхъ для здоровья веществъ не обнаружено.*

Завѣдывающій лабораторіей
Инженеръ химикъ Штанге.
Магистръ фармаціи N N

Печать.

г. Москва
16 марта 1910 г.
№ 15561.

II.

Г. У. З. и З.
старшій спеціалистъ
по
сельск.-хозяйств. части
(винодѣліе)
при департаментѣ
земледѣлія

—

17 марта; 1910 г.
№ 3.

Анализъ кофе изъ сои Товарищества „Арго“ въ м. Квирилахъ, произведенный въ химической лабораторіи Сакарскаго питомника:

Бѣлковыхъ веществъ*)	43,6 %
Маселъ	19,8 %
Золы (общее колич.).	5,3 %
„ растворимой	3,79 %
„ нерастворимой	1,11 %
Фосфорной кислоты ($P_2 O_5$)	1,5 %
Гигроскопической воды	2,9 %

И. о. Ст. Спеціалиста.
Н. Простосердовъ.

*) Такъ называемый „нечистый бѣлокъ“.

III.

ЛАБОРАТОРІЯ
ИМПЕРАТОРСКАГО
Русскаго-Техническаго
ОБЩЕСТВА.

—

9 іюня 1910 г.
№ 505.

Т-ву „Арго“,
въ м. Квирилы.

Доставленный Вами для изслѣдованія образецъ кофе „Арго“ изъ японской сои подвергался изслѣдованію, согласно Вашему желанію, при чемъ найдено:

Въ 100 частяхъ кофе:

Воды	3,60
Бѣлковъ	38,74
Жира	14,56
Безазотистыхъ экстрактивныхъ веществъ. . .	20,00
Минеральныхъ веществъ .	5,90
Фосфорной кислоты . .	1,56

За завѣдывающаго лабораторій *В. Голубъ.*

(печать)

ЛАБОРАТОРІЯ
ИМПЕРАТОРСКАГО
Русскаго-Техническаго
ОБЩЕСТВА.
№ 505.

Приложеніе къ анализу

Согласно Вышему жеданію приводится веществъ: кофе „Арго“ по анализу лабораторіи

Въ 100 част

НАЗВАНІЕ ВЕЩЕСТВА	Воды
„Арго“—кофе	3,6
Горохъ	14,99
Овесъ	12,37
Жженый кофе	1,81
Ячменный кофе	15.22
Какао	5,36
Чай	11,49
Шоколадъ сладкій	1,55
Мясо	72,25
Яица	73,67
Сыръ швейцарскій	29,34
Хлѣбъ пшеничный	40,45

Лаборантъ

Т-ву „Арго“
въ м. Квирилы.

отъ 9 іюня за № 505.

таблица сравнительнаго состава пищевыхъ и остальныхъ по Кенигу.

яхъ веществъ:

Бѣлковъ	Жира	Безазотис. экстр. вещ.	Минерал. вещ.	Фосфор. кислоты
38,74	14,56	20,00	5,90	1,56
22,88	1,79	52,36	2,58	0,8
10.41	5.23	57,78	3,02	1,0
12,20	12,03	23,61	4,81	0,65
11,84	3,46	53,29	4,84	1,5
14,13	46,67	16,49	3,56	1,4
21,22	3,62	36,23	5,11	1,7
5,06	15,25	74,84	2,15	—
20, 9	5,19	0,14	1,17	—
12, 5	12,11	0,55	1,12	—
23, 9	23, 5	5,04	4,78	—
6,15	0,44	51,12	1,22	—

В. Голубъ (печать)

V.

ГОРОДСКАЯ
САНИТАР. ЛАБОРАТОРІЯ
Іюля, 8 дня, 1910 г.
№ 505.
г. Ростовъ на Дону

Товариществу
„АРГО"
м. Квирилы, Кутаис.ск г.

Доставленное Вами 21 мая въ Ростовскую на Дону Городскую Санитарную Лабораторію для изслѣдованія кофе „Арго" изъ японской сои оказалось слѣдующаго состава:

Воды	3,6 %
Бѣлковъ . . .	39,6 %
Жировъ . . .	25,4 %
Углеводовъ . . .	18,8 %
Золы	6,2 %
Въ которой находится фосфорной кислоты (P_2O_5) .	1,8 %
Растворимость въ кипячен. водѣ	15 %

Изъ этихъ представленныхъ данныхъ видно, что по содержанію бѣлковъ и жира кофе „Арго" является *самымъ питательнымъ* среди обычныхъ суррогатовъ: натуральнаго кофе, желудоваго кофе, ржаного, ячменнаго, кофе изъ бѣлыхъ люпиновъ, винныхъ ягодъ, овса и т. п.

Такъ, количество бѣлковъ въ указанныхъ выше веществахъ колеблется обычно отъ 5 до 24 проц. (въ кофе „Арго" оно=39,6 проц.), а количество жира отъ 1 до 6 проц. (въ кофе „Арго"=25,4 проц).

По количеству бѣлковыхъ веществъ кофе „Арго" превосходитъ даже въ два раза какао (въ порошкѣ).

Кофеина не содержитъ.

Завѣдывающій Ростовской н|Д. Городской Санитарной Лабораторіей *Смирновъ*

VI.

ОДЕССКОЕ
городское обществен.
управленіе.
Городская химическая
ЛАБОРАТОРІЯ.
февраля, 4 дня, 1910 г.
№ 123
г. Одесса

Г-ну
Поручику Дамиру

Городская химическая лабораторія честь имѣетъ сообщить Вамъ, Милостивый Государь, что доставленный Вами 23 января сего года образецъ кофе изъ японской сои Т-ва „Арго", вредныхъ для здоровья примѣсей не содержитъ.

Завѣдывающій N. N.

(печать)

VII.

ОДЕССКАЯ
ГОРОДСК. БОЛЬНИЦА
№ 901.
29 мая 1910 г.

Копія
Выдано представителю
Т-ва „Арго“, господину
В. К. Зелинскому

Его Высокородію,
Господину Старшему Врачу Одесской Городской Старой Больницы
Ординатора Больницы Профессора

А. І. Игнатовскаго

Заявленіе:

На предложеніе Ваше отъ 22|4 с. г. испробовать во ввѣрномъ мнѣ отдѣленіи больницы питательный продуктъ изъ японской сои—кофе, могу отвѣтить слѣдующее:

Питательное кофе давалось различнымъ больнымъ ввѣреннаго мнѣ отдѣленія.

Приготовлялось кофе то на молокѣ, то на водѣ.

Больные охотно пили кофе и находили его вкуснымъ, особенно, когда оно было сварено на молокѣ. Больные отмѣчаютъ ОЩУЩЕНІЕ СЫТОСТИ послѣ кофе. Непріятныхъ или вредныхъ побочныхъ явленій послѣ употребленія въ пищу кофе изъ японской сои ни разу не наблюдалось.

Ординаторъ *А. Игнатовскій*

№ 1978.
28 мая 1910 г.
печать.

Съ подлиннымъ вѣрно Старшій Врачъ Г. Назаровъ, Медицинскій письмоводитель К. Ильченко.

VIII.

Предлагаемый Товариществомъ „Арго“ продуктъ изъ бобовъ растенія соя, судя по химическому составу и по его вкусовымъ пріятнымъ ощущеніямъ, представляетъ собой весьма цѣнное питательное вещество.

Д-ръ П. Х. *Доризо.*

г. Одесса.
Мая 15 дня 1910 г. печать.

IX.

РОДИЛЬНЫЙ ПРІЮТЪ
и
повивальная школа
учреж. врачемъ
М. З. Райхомъ
въ г. Одессѣ.
№ 121
1910 года.

Симъ удостовѣряю, что наблюденія, сдѣланныя мною въ моемъ родильномъ пріютѣ надъ питательнымъ продуктомъ—„Кофе изъ японской сои“ т-ва „Арго“, показали, что кофе, приготовленный на молокѣ и на водѣ, есть пріятный и вкусный напитокъ, *дѣйствующій укрѣпляющимъ образомъ на организмъ.*

Д-ръ *М. З. Райхъ.*

печать.

X.

United States Department of Agriculture
Bureau of plant industry
Office of seed and plant introduction and distribution. Foreign explorations.

Wachington, D. C.

Баку 12 мая.

Компаніи „Арго“ въ Квирилы.

Милостивые Государи,

Нѣсколько мѣсяцевъ назадъ я получилъ отъ г. Простосердова въ Сакарскомъ Питомникѣ пробную жестянку Вашего кофе изъ японской сои. Я его попробовалъ и оно мнѣ такъ понравилось, что я купилъ еще 6 жестянокъ въ О-вѣ Сельскаго Хозяйства въ Тифлисѣ. Одну изъ этихъ жестянокъ я отправилъ Департаменту Земледѣлія Соединенныхъ Штатовъ Америки, гдѣ это кофе было найдено столь интереснымъ, что мнѣ поручили просить Васъ выслать имъ посылкой 12 жестянокъ его.

Адресъ: Г-ну Д. Фергайльдъ Департам. Земледѣлія. Вашингтонъ Соединен. Штаты Америки, съ отмѣткой *„научный матеріалъ“*.

При семъ прилагаю 5 руб., что по моему разсчету должно покрыть стоимость кофе и расходы по посылкѣ его. Въ случаѣ ошибки съ моей стороны прошу сообщить мнѣ объ этомъ

по адресу: Батумъ, Американское Консульство, г-ну Франку Н. Мейеръ, и я тотчасъ же пришлю марокъ на недостающую сумму.

Надѣюсь, что исполненіе моего заказа не затруднитъ Васъ. Остаюсь съ совершеннымъ почтеніемъ Frank N. Mayer.

Батумъ.
Американское Консульство.

Наставленіе къ приготовленію „Кофе изъ бобовъ японской сои“.

Кофе „Арго“ вкусенъ и питателенъ только будучи сваренъ по настоящему руководству:

Варить можно какъ на водѣ, такъ и на молокѣ, безъ всякихъ мѣшечковъ, сѣтокъ и т. п. Засыпать—отнюдь **не меньше полной чайной ложки на стаканъ**. При большей засыпкѣ вкусъ пріятнѣе.

Кипятить необходимо **не менѣе 10 минутъ;** злучше въ открытомъ сосудѣ,какъ кастрюля, чѣмъ акрытомъ кофейникѣ. Разливать въ стаканы удобнѣе большой ложкой, не давая отстаиваться, или **размѣшивая отстоявшійся осадокъ въ сосудѣ**.

Сваренный на водѣ, **кофе „Арго“** рекомендуется пить, добавляя треть стакана молокомъ; сахаръ класть по вкусу. При варкѣ на молокѣ, вмѣстѣ съ сахаромъ, **кофе „Арго“** напоминаетъ по вкусу какао, но не такъ притворно, хотя и сытнѣе.

При вторичномъ разогрѣваніи, **кофе „Арго“** нисколько не теряетъ во вкусѣ.

Пробующимъ **кофе „Арго“** въ первый разъ рекомендуется не употреблять слишкомъ горячимъ, такъ какъ горячемъ кофе слышится привкусъ растительнаго жира, который въ первый разъ не всѣмъ нравится; но послѣ двухъ—трехкратной пробы этотъ-то привкусъ и привлекаетъ и благодаря ему **кофе „Арго“** не надоѣдаетъ при ежедневномъ употребленіи.

Постоянные потребители натуральнаго кофе, пріучившіе свой организмъ къ его наркотическимъ свойствамъ, едва-ли охотно перейдутъ къ употребленію кофе „Арго„ не имѣющаго кофеина. Но для всѣхъ желающихъ имѣть сытный, легкій и дешевый завтракъ или ужинъ кофе „Арго“ съ успѣхомъ замѣнить какао, шоколадъ и всякіе кофейные суррогаты, какъ кофе „здоровье“. „геркулесъ“, житный, ячменный, желудевый и т. п., Такъ какъ кофе „Арго“ не только гораздо питательнѣе всѣхъ ихъ, но и вкуснѣе, для больныхъ и выздоравливающихъ, требующихъ усиленнаго питанія и легкой пищи—кофе „Арго„ является наилучшимъ питательнымъ средствомъ.

Содержа въ весьма значительномъ количествѣ фосфорную кислоту, питающую мозгъ, костную и нервную системы, кофе „Арго“ незамѣнимъ для питанія дѣтей, которыя какъ показали наблюденія, предпочитаютъ его всякимъ другимъ питательнымъ напиткамъ.

ИМПЕРАТОРСКОЕ Кавказское Общество Сельскаго Хозяйства.

Бюро: Купоросъ, сѣрный цвѣтъ, Парижская зелень, Аппараты Вермореля, Ножи Секаторы и пр.

Выписка Сельско-хозяйственныхъ орудіи и Машинъ, сѣмянъ и пр.

Продолжается подписка на 1910 годъ.

на двухнедѣльный журналъ

„Кавказское Хозяйство.“

Подписная цѣна на годъ 2 руб.

Тифлисъ, Барятинская соб. домъ.

КАВКАЗСКІЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

КОНЬЯКЪ

Д. З. САРАДЖЕВА

г. Тифлисъ.

ЖИГУЛЕВСКОЕ

ПИВО

ЗАВОДЫ

Въ Самарѣ и Баку.

Склады во всѣхъ, главнѣйшихъ пунктахъ Восточной Россіи, Сибири, Кавказа и Закаспійскаго края.

Кавказское
Товарищество
Торговли
Аптекарскими
Товарами

Въ Тифлисѣ

Отдѣленія въ Баку и Батумѣ.

Депо фотографическихъ аппаратовъ. Главный складъ Боржомскихъ минеральныхъ водъ.

КОНЬЯКЪ ШУСТОВА.

11 ФЕВ 1944