

Alkoholfria  
måltids- och  
läskedrycker jämte  
några lindrigt  
jästa drycker.  
: . . .

Bergström, Gertrud Karolina  
Amalia

*12 M Br.*



National Library  
of Sweden

*Blom.  
Kokbokst.  
(84)  
0*

ALKOHOLFRIA  
MÅLTIDS-  
OCH LÄSKEDRYCKER

RECEPT SAMLADE OCH UTGIVNA

AV

GERTRUD BERGSTRÖM



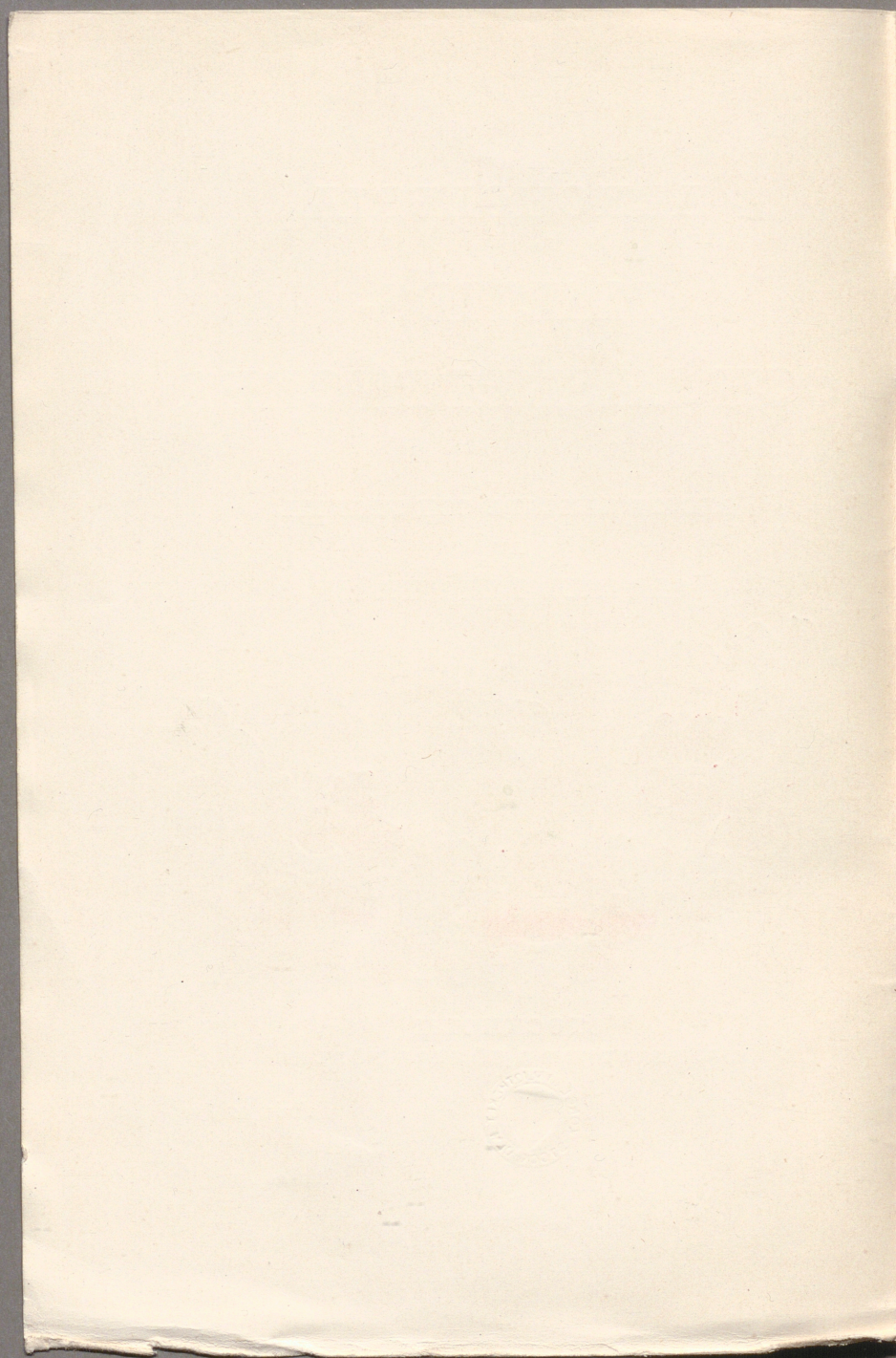
*P. A. N.*

STOCKHOLM

P. A. NORSTEDT & SÖNERS FÖRLAG



*Pris 40 öre.*



ALKOHOLFRIA  
MÅLTIDS- OCH LÄSKEDRYCKER

JÄMTE  
NÅGRA LINDRIGT JÄSTA DRYPCKER

---

RECEPT SAMLADE OCH UTGIVNA

AV  
GERTRUD BERGSTRÖM

*LAG*

STOCKHOLM  
P. A. NORSTEDT & SÖNERS FÖRLAG



ALKOHOLIKA  
MÄTTIDS- OCH FÄSKRYCKER

ÅR 1911

STOCKHOLM

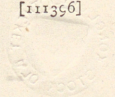
GERHARD NORDSTEDT

STOCKHOLM

KUNGL. BOKTRYCKERIET. P. A. NORSTEDT & SÖNER

1911

[111356]



## FÖRORD.

---

När man arbetar för att bekämpa rusdryckerna, är det av vikt, att man har klart för sig orsakerna till att dessa drycker blivit så mycket både brukade och missbrukade. I flertalet fall beror nog alkoholbruket från början ej på att man haft smak för drycken, än mindre känt begär efter den, utan man har använt den antingen som medel att värma sig, att släcka törsten eller att tillfälligt liva upp sig med, när man är trött. Man bör utan svårighet kunna finna andra medel, som i dessa fall kunna ersätta och överträffa alkoholdryckerna. Till en husmors uppgifter borde höra att kunna tillaga några drycker, som i möjligaste mån motsvarade de förväntningar man vant sig vid att ställa på alkoholdryckerna, men vilka dessa ofta endast skenbart tillfredsställa.

Avsikten med detta lilla häfte har också varit att lämna någon ledning härvidlag genom meddelandet av recept på sådana drycker, samlade från många olika håll.

Av vikt är bland annat att finna en måltidsdryck, som kan ersätta det för så många svärmistliga ölet. En dryck, som är särskilt lämplig som sådan, är *Lingondricka*. Det har visat sig vara i hög grad omtyckt av de flesta samt har dessutom fördelen

att vara en synnerligen billig och lättlagad dryck. Även dryckerna av apelsin och citron äro goda måltidsdrycker.

*Varm citrondryck* är förträfflig som värmande dryck. Det bästa värmande medel som finns är emellertid helt enkelt kokhet mjölk. Även några drycker lämpliga för sjuka ha tagits med, såsom *Te med citron II*, *Havrevatten*, *Kornvatten*, samt övriga drycker fr. o. m. *Mandelmjök*, sid. 24, t. o. m. sid. 28. Lämpliga sällskapsdrycker äro förutom de vanliga fruktsafterna med iskyllt vatten även *Slånbärssaft* och *Varm fruktdryck*, båda särdeles lämpliga att blanda med kokande vatten.

Utgivaren har ansett det ej vara oberättigat att även medtaga några recept på lindrigt jästa drycker. Sprithalten i dessa är så låg, att de även av många nykterhetsvänner skulle kunna användas. För att dessa drycker ej skola få högre alkoholhalt än cirka 2 %, bör man ej ta mer jäst än i receptet angivits samt undvika att låta dem jäsa längre tid än där föreskrivits.

Till dem, som välvilligt ställt recept på drycker till mitt förfogande, vill jag härmed uttala mitt tack.

Stockholm i maj 1911.

*Gertrud Bergström.*

## Saft.

### Allmänna regler för saftkokning.

Man kan koka saft av alla slags bär. Även en del större frukter, såsom plommon och äpplen, samt rabarber äro lämpliga att använda till saft. En mycket god blandad saft får man av olika slags bär, såsom hallon, krusbär, körsbär, lingon, vinbär m. fl., jämte rabarber och äpplen. När man använder äpplen till saft, bör man ej ta bort skal och kärnhus, emedan dessa delar äro rika på smakämnen.

För att saften ej skall bli geléartad, måste uppkokningen ske hastigt. Genom den tvära upphetningen förstöres nämligen det gelébildande ämnet i frukten. Det är alltid en fördel att koka saften ganska koncentrerad. Är den mycket utspädd med vatten, fordras flera buteljer och alltså även större utrymme vid förvaringen. Utspädningen sker sedan efter smak, vid an-

vändningen. När saften är färdigkokt, upphålles den, varm eller kall, i väl rengjorda buteljer, som korkas snarast möjligt. För att få korkarna riktigt elastiska, och sålunda få ner jämförelsevis stora korkar i en trång hals, lägger man ner dem i kokande vatten och låter dem upphettas några minuter. Man bör på detta sätt ej värma upp fler än som går åt för gången, ty de förlora sedan sin elasticitet. Buteljerna böra därefter hartsas, gipsas eller paraffineras. Det senare sättet är att föredraga, emedan det är bekvämt och synnerligen effektivt. Man köper paraffin i färgbodar. Vid användning smälter man paraffinet i en liten bleckburk i vattenbad samt håller i några droppar ättika. Buteljerna doppas i blandningen, så att korken och översta delen av halsen betäckas av paraffin. För säkerhets skull bör man upprepa doppningen ett par gånger.

#### Olika beredningsätt.

1) Bär och frukt sköljas och krossas med en trästöt i grytan. (Om äpplen användas, skäras de i bitar.) Så mycket vatten hälls över, att det står jäms med bären, och alltsammans får koka omkr. 15 min. Därefter upphålles massan

i silduk för att självrinna till följande dag. Till en liter av den sura saften beräknar man vanligen  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg. socker. Om man upplöser sockret i den kalla saften, innan man sätter grytan över elden, blir saften klarare. Därefter bör uppkokningen ske hastigt och fortsättes 10 min. under skumning.

2) Bären sköljas och läggs i en kruka. Så mycket kallt vatten hälls på, att det står över bären, varefter en tallrik pålägges. Denna fastsmetas med en deg av grovt rågmjöl och vatten. Krukan sättes i en gryta med kallt vatten, vilket därefter sakta får koka omkr. 5 timmar. När så behövs, påspäder man kokande vatten i grytan. Sedan saften kallnat, avtages tallriken, varefter massan upphålles i silduk och får självrinna. Saften kokas sedan som vid nr 1 beskrivits.

3) Bären läggs i en handduk, och saften vrids ur bären. Saften kokas som ovan.

### Saftbärens tillvaratagande till bärmos.

Bär och frukt, som äro kvar i silduken efter dessa 3 olika metoder för saftkokning, böra tillvaratagas. Många bruka ofta kasta bort massan efter att endast ha kokat av den ännu en

gång till s. k. eftersaft. Detta är ett stort slöseri, ty ännu finnes mycket saft kvar i bären. Lämpligast är att använda dem till bärmos. Massan passeras, och moset kokas med  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  av sin vikt socker, tills det blir tjockt. Man prövar, att det är färdigt, genom att hålla upp litet därav på en tallrik, då det bör skinna sig. Det är alldeles förvånande vilket gott mos man på detta sätt kan få. Det är användbart på många sätt, t. ex. i stället för sylt till kakor och tårtor eller på smörgås i stället för marmelad. Särskilt blir moset efter blandad saft gott.

Det som blir kvar på sikten vid passeringen lägges i en gryta, vatten påhålles, och massan får koka en stund, varefter saften silas ifrån, Denna eftersaft håller sig ej länge, utan bör användas snarast möjligt, t. ex. till kräm eller soppa.

### Äppelsaft.

Äpplena tvättas, torkas, skäras i bitar och läggas i en gryta med så mycket vatten, att det står över dem. Sedan de kokat sönder, upphålles massan i en silduk och får självrinna. Saften kokas upp med socker ( $\frac{1}{2}$  kg. socker till 1 l. saft), litet citron- eller vinsyra och får

under skumning koka 10 min. Den hälls därefter på buteljer, som korkas och paraffineras. Till denna saft äro syrliga äpplen bäst.

### Körsbärssaft I.

5 kg. körsbär.  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg. socker.

Bären rensas, sköljas hastigt, men urkärnas ej. De nedläggas varvtals med socker i en kruka, varefter en tallrik pålägges och lufttätt fastsmetas med en deg av rågmjöl och vatten. Krukan ställes i en gryta med kallt vatten, som får koka upp och sedan sakta koka omkr. 5 timmar. När saften kallnat i krukkan, borttages tallriken, saften avsilas och hälls på buteljer, som korkas och paraffineras. Bären kunna torkas och användas till fruktsoppa.

### Körsbärssaft II.

Bären rensas, sköljas och urkärnas, läggas i en kruka och stötas sönder med en trästöt. Största delen av stenarna knäckas i en stenmortel, varefter skalen borttagas och kärnorna blandas med de sönderstötta bären. Alltsamman

får stå till följande dag för att safta sig. Massan urkramas, som vid n:r 3, sid. 7, beskrivits, varefter saften kokas med  $\frac{1}{2}$  kg. socker till 1 l. saft, under skumning. Saften hälls på buteljer, som korkas och paraffineras.

#### Krusbärssaft.

Till denna saft lämpa sig bäst stora, gröna, blanka krusbär, innan de äro fullt mogna. Bären snoppas och sköljas samt läggas i en kruka, varefter så mycket kokande vatten hälls på, att det står över bären. Krukan övertäckes med en dubbelviken handduk och en tallrik med tyngd på och får stå till följande dag. Då fransilas saften och uppkokas samt hälls ånyo över bären. Detta upprepas ännu en gång följande dag. Dagen därefter kokas den fransilade saften med  $\frac{3}{4}$  kg. socker till 1 l. saft, som vid n:r 1, sid. 6, beskrivits. Bären användas till krusbärs-sylt eller mos.

#### Jordgubbssaft.

- 3 l. jordgubbar.
- 2. l. vatten.
- 40 gr. vinsyra.

Vattnet uppkokas, och vinsyran löses däri. När vattnet kallnat, hälls det över de förut sön-

derkrossade jordgubbarna, och blandningen får stå ett dygn, varefter den hälls upp i silduk och får självrinna. Till 1 l. saft tages 1 kg. strösocker, som småningom ihålles, under det man oavbrutet öser i saften under en timmes tid. Saften hälls i väl rengjorda buteljer, som korkas och paraffineras. Förvaras i sval källare.

### Varm fruktdryck.

- 4 l. svarta vinbär.
- 2 l. röda »
- 2 l. hallon.
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> l. vatten.

Bären rensas och sköljas samt krossas med trästöt i en kruka. Vattnet hälls kokande över bären i krukans. Denna övertäckes och får stå några dagar, varefter saften frånsilas och hälls på buteljer, som korkas och paraffineras. Vid användning tillsättes socker och vatten efter smak. Med kokande vatten ger saften en mycket god dryck, som kan användas som sällskapsdryck i stället för glögg. Moset användes som förut beskrivits.

### Slånbärssaft.

Slånbär sköljas och läggas i en kruka, kokande vatten hälls över, så mycket, att det står över bären, och krukans får stå övertäckt till följande dag. Då avhälls saften, uppkokas på nytt och hälls åter över bären. Detta förfaringssätt upprepas än en gång tredje dagen. Därefter silas saften och kokas med  $\frac{1}{2}$  kg. socker till 1 l. saft samt hälls på buteljer, som korkas och paraffineras. Denna saft användes med fördel på samma sätt som *Varm frukt-dryck*.

### Lingonsaft.

5 l. lingon.  
 $2\frac{1}{2}$  l. vatten.

Lingonen rensas, sköljas, stötas med en trästöt i grytan och få koka med vattnet omkr. 15 min. Massan upphålles i silduk och får självrinna. Följande dag kokas saften åter upp och får koka 10 min., under skumning. Den hälls varm på buteljer, som genast korkas och paraffineras. Om man vill ha saften söt, kokas den med  $\frac{1}{4}$  kg. socker till varje l. saft, se n:r 1, sid. 6.

**Lingondricka.**

12 l. lingon.  
 6 l. vatten.  
 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg. socker.  
 60 gr. vinsyra.

Bären malas hastigt genom köttkvarn eller krossas på annat sätt samt blandas med vattnet och den upplösta vinsyran. Blandningen omröres då och då och får stå 2 dygn, innan den hälls upp i silduk och får självrinna. Saften röres med sockret en timme, varefter den fylls på buteljer, som korkas. Drickat spädes vid användning som vanlig saft. Priset på ett glas därav går till 1—2 öre.

Av det återstående moset kan man ånyo göra dricka, men detta måste användas först, då det ej håller sig så bra. Moset blandas med 2 l. vatten och 20 gr. vinsyra samt behandlas för övrigt som föregående. Till detta dricka åtgår <sup>3</sup>/<sub>4</sub> kg. socker.

Av moset kan man bereda ett synnerligen välsmakande fruktmos. Det passeras då tillsammans med förut kokta morötter samt kokas därefter med halva vikten socker.

### Lingonkompott.

Lingonen röras minst  $\frac{1}{2}$  timme med halva vikten socker. Kompotten förvaras i krukor, överbundna med dubbelt pergamentspapper.

Mycket uppfriskande är även s. k. *Vattenlingon* — lingon förvarade i kallt vatten på buteljer.

### Apelsinsaft I.

Skalen av 12 apelsiner.

2 l. vatten.

1 kg. socker.

50 gr. citronsyra.

Apelsinskalen läggas tillsammans med socker och citronsyra i det kalla vattnet och få stå 3 dagar. En och annan gång bör man under tiden röra om i blandningen. Saften silas därefter och hälls på buteljer, som korkas och paraffineras.

**Apelsinsaft II.**

- 8 apelsiner (därav några blodapelsiner).
- 1 citron.
- 2 l. vatten.
- 3 kg. toppsocker.
- 50 gr. vinsyra.

Man gnider av det gula av skalet på apelsinerna och citronen mot sockret, varefter skalet tagas bort. Frukten skäres i skivor, och kärnorna borttagas, varefter den lägges i en krukja jämte sockret och vinsyran. Kallt vatten hälls över, och blandningen får stå över en dag. En och annan gång bör man röra om i krukjan. Saften silas därefter och hälls på buteljer, som korkas och paraffineras. Apelsinbitarna kunna användas till mos eller i någon efterrätt.

**Apelsinsaft III.**

- 8 apelsiner
- 2 citroner.
- 2 kg. socker.
- 3 l. vatten.

Det gula av skalet skäres tunt av apelsinerna och citronerna och får koka upp med vattnet

och sockret. När blandningen kallnat, tillsättes den urpressade apelsin- och citronsaften, varefter saften silas och fylls på buteljer, vilka korkas och paraffineras.

#### Apelsinsaft IV.

Skalet av 8—10 apelsiner.  
 $\frac{1}{2}$  l. vinättika.

1 dl. extrakt.  
 $\frac{1}{2}$  kg. socker.  
 1 l. vatten.  
 30 gr. citronsyra.

Det gula av skalet skäres tunt av apelsinerna och nedlägges i en flaska med vinättikan. Flaskan omskakas, korkas och överbindes samt får stå ett par veckor, innan man börjar använda extraktet. Av extraktet beredes sedan saft efter hand på följande sätt. Vattnet och sockret kokas upp, under skumning, och citronsyran tillsättes. När lagen kallnat, tillsättes 1 dl. av extraktet. Vid användning utspädes saften efter smak med vanligt kallt vatten eller kolsyrat vatten.

**Citronlemonad I.**

- 1 citron.
- 1 l. vatten.
- 10 gr. citronsyra.
- 2 dl. socker.

Citronen tvättas, torkas, skäres i skivor och lägges i en kruka eller tillbringare jämte citronsyra och socker. Det kokande vattnet hälls över, och alltsammans blandas väl, varefter krukkan övertäckes med en tallrik eller ett lock. Lemonaden serveras kall, utspädd med vatten efter smak. Citronskivorna kunna användas ännu en gång på samma sätt, med tillsats av samma mängd socker och vatten som första gången samt 20 gr. citronsyra.

De urdragna citronskivorna äro mycket goda att äta och böra därför tillvaratagas.

**Citronlemonad II.**

- 4 citroner.
- 450 gr. citronsyra.
- 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg. socker.
- 8 l. kokande vatten.

Citronerna tvättas och torkas. Det gula skallet skäres tunt av citronerna, varefter det vita

skalet försiktigt tages bort. Citronen skäres i skivor och lägges tillsammans med socker, citronsyra och de gula skalerna i en kruk, varefter det kokande vattnet hälls över. Krukan övertäckes, och lemonaden omröres en och annan gång. När den kallnat, är den färdig att användas. Denna dryck håller sig längre än den ovan beskrivna. Om man efter några dagar tar bort citrondrivorna och häller lemonaden på flaskor, som korkas, kan den hålla sig ett par månader. Spädes vid användning som vanlig saft.

#### Lemon squash.

Saften av 1 citron.  
Kolsyrat vatten eller vanligt vatten.  
Socker efter smak.  
Is.

Alltsammans blandas i ett glas. Denna dryck drickes vanligen genom ett glas- eller vassrör.

#### Varm citrondryck.

Saften av  $\frac{1}{2}$  citron.  
1 tekopp kokande vatten.  
 $\frac{1}{2}$  dl. socker.

Saften pressas ur citronerna antingen i en citronpress eller med tillhjälp av en sked. Kärnorna

tagas bort, saften blandas med kokande vatten och socker och drickes varm. Denna dryck är mycket värmande och särskilt lämplig att använda som svett drivande medel vid förkylning.

### Sockerdricka I.

13 l. vatten.  
 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> kg. socker.  
 3 citroner.  
 1 hg. späda svarta vinbärsblad.  
 1 matsk. jäst.

Det gula skäres tunt av citronerna, varefter det vita skalet toges bort. Citronerna skäras sedan i skivor, och kärnorna togas bort. Skivorna läggas jämte sockret och vinbärsbladen i en gryta, vatten hålles i, och blandningen får koka 40—50 min. Drickat silas upp i en kruka och får kallna. Följande dag tillsättes jästen, upplöst i litet vatten, varefter drickat får stå övertäckt, 6 dagar, i en källare. Tappas på buteljer, som korkas, överbindas med ståltråd och paraffineras. Färdigt att användas efter ett par veckor.

**Sockerdricka II.**

1 kg. socker.  
7 l. vatten.  
1 citron.  
1 dl. humle.  
 $\frac{1}{2}$  tesk. jäst.  
Russin.

Socker och vatten får koka några minuter under skumning. Det gula av citronskalet skäres av och lägges jämte den sköljda humlen i en kruka. Det vita skalet avlägsnas, och citronen skäres i skivor, vilka läggas i krukans kärnorna böra tagas bort. Den kokande sockerlagen hälls över, och alltsammans får kallna, varefter den i litet ljumt vatten upplösta jästen tillsättes. Följande dag silas drickat och hälls i buteljer. I varje flaska lägges 1 sköljt russin, flaskorna korkas väl och överbindas med ståltråd. Sockerdrickat får först stå några timmar i rumsvärme, men förvaras sedan på kallt ställe. Efter en vecka är drickat färdigt att användas.

## Svagdricka.

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg. kornmalt.1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg. rågmalt.

40 l. vatten.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> l. humle.1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl. jäst.

Maltet lägges i en så, fuktas med litet ljumt vatten och får stå över natten. Den i receptet angivna mängden vatten uppkokas och hålles över maltet, litet i sänder, i 2—3 omgångar. Blandningen får stå ett par timmar, under det man en och annan gång rör om i den. Sedan mäskan därefter sjunkit till botten, avhålles vörten och kokas med humlen omkr. <sup>1</sup>/<sub>2</sub> timme.

Några käppar läggas i kors över en så. På dessa läggas först ett lager ren halm, sedan ett lager enris och där ovanpå ännu ett tunt lager långhalm. På detta filter hålles mäskan, och den kokande vörten silas småningom igenom. För att få med all smak ur maltet håller man till slut ett par l. kokande vatten över mäskan. Denna så bör vara försedd med ett tapphål och stå högt, för att en annan så skall kunna sättas inunder. Efter <sup>1</sup>/<sub>2</sub> timme öppnas *litet* på tappen, och drickat får långsamt rinna över i den

andra sän. Då vörten svalnat, tillsättes jästen, upplöst i litet ljumt vatten, och drickat får stå, tills det börjar jäsa, då det bildas vitt skum på ytan. Drickat tappas då på en väl rengjord tunna, som lufttätt tillslutes med deg omkring sprundet. Drickat förvaras i sval källare och är färdigt att användas efter några dagar.

### Enbärsdricka.

7 l. vatten.  
 3 dl. enbär.  
 3 dl. socker.  
 $\frac{1}{2}$  dl. sirap.  
 1 tesk. humle.  
 1 matsk. jäst.

Vattnet kokas 10 min. med enbär, socker, sirap och humle, hälls upp och får svalna till degspads värme (omkr. + 40°). Då tillsättes jästen, och blandningen får stå 2 dagar. Sedan silas drickat samt hälls på buteljer, som korkas och förvaras kallt. I varje butelj lägger man ett sköljt russin. Om man vill förvara drickat någon längre tid, bör man överbinda korkarna med ståltråd samt paraffinera dem.

**Kvass.**

$\frac{1}{2}$  kg. grovt bröd.  
 7 l. vatten.  
 3 hg. socker.  
 2 tesk. jäst.

Brödet skäres i skivor, som torkas i ugnen. När brödet är torrt, lägges det i en kruka. Det kokande vattnet hälls över, en tallrik pålägges, och blandningen får stå ett dygn utan att omröras. Sedan silas vattnet, och socker och jäst iblandas, varefter drycken tappas på buteljer. Först efter ett par timmar, när drycken börjat jäsa, korkas buteljerna och överbindas med ståltråd. Förvaras kallt. Efter en vecka är drycken färdig att användas.

**Saftkallskål.**

3 dl. söt saft.  
 7 dl. vatten.  
 $\frac{1}{2}$  citron.  
 (Is.)

Saft och vatten blandas, citronen skäres i skivor och ilägges. Om man vill ha kallskålen riktigt kall, ilägges is huggen i små bitar strax innan kallskålen skall serveras.

**Drickskallskål.**

1 l. dricka.  
 3 dl. vatten.  
 3 matsk. sirap.  
 $\frac{1}{2}$  citron.  
 (Muskotnöt.)

Alltsammans blandas liksom i föregående recept. Om man så vill, kan man tillsätta litet riven muskotnöt.

**Mandelmjök.**

1 hg. mandel (därav 5 bittra).  
 1 hg. socker.  
 $1\frac{1}{4}$  l. vatten.

Den skållade, skalade mandeln stötes fint med sockret, blandas därpå väl med vattnet och får stå några timmar, varefter drycken silas genom hårsikt. Serveras kall.

**Svart vinbärsvatten.**

2 matsk. saft eller saft av svarta vinbär.  
 $\frac{1}{4}$  l. kokande vatten.

Saften eller syltet hälls i ett glas jämte det kokande vattnet. Denna dryck användes på samma sätt som *Varm citrondryck*.

**Körsbärsvatten.**

- $\frac{1}{4}$  kg. torkade körsbär.
- 1 l. vatten.
- 2 matsk. socker.

Bären sköljas hastigt, stötas fint i en mortel, påsättas med kallt vatten och få sakta koka mjuka. Därefter silas saften, sockret tillsättes och när saften kallnat, är den färdig att användas.

**Äppelvatten.**

- 2 l. äpplen.
- $1\frac{1}{2}$  hg. socker.
- 1 bit citronskal eller saften av 1 citron.
- 1 l. vatten.

Äpplena tvättas och torkas, skäras i skivor och läggas jämte socker och citron i en kruka. Det kokande vattnet hälls på, och krukans övertäckes. När blandningen kallnat, avsilas vattnet och användes genast. Äpplena kunna passeras och användas i soppa eller till mos.

**Citronvatten.**

Saften av 1 citron.  
Skalet av  $\frac{1}{2}$  d:o.  
2 matsk. socker.  
3 dl. kokande vatten.

Citronen avtorkas. Det gula på skalet avskäres tunt och lägges jämte sockret i en burk. Saften tillsättes, och det kokande vattnet ihälles. För att drycken ej skall förlora någon smak, medan den kallnar, bör burken stå övertäckt. Drycken serveras kall.

**Apelsinvatten.**

Saften av 1 apelsin.  
Skalet av  $\frac{1}{2}$  d:o.  
1 matsk. socker.  
3 dl. kokande vatten.

Tillagningen se Citronvatten, härövan.

### Havrevatten.

1 hg. små havregryn.  
 Skalet av  $\frac{1}{4}$  citron.  
 Saften av  $\frac{1}{2}$  d:o.  
 1 matsk. socker.  
 1 l. kokande vatten.

Grynen sköljas och läggas jämte citronskal och socker i en tillbringare eller burk, varefter det kokande vattnet hälls över. Kärlet övertäckes, och blandningen får kallna, varefter citronsaften tillsättes och drycken silas.

På samma sätt beredes *Kornvatten* av krossgryn. Båda dessa drycker äro lämpliga att användas, om man av ett eller annat skäl är tvungen att koka vattnet, innan man får dricka det, t. ex. emedan vattnet är dåligt eller då någon smittosam sjukdom går, som lätt kan spridas genom dricksvattnet.

### Mjök med kolsyrat vatten.

$1\frac{1}{2}$  dl. mjök.  
 $1\frac{1}{2}$  dl. kolsyrat vatten.

Mjölken hälls i ett glas, det kolsyrade vattnet tillsättes, och drycken serveras genast.

**Te med citron I.**

1 tesk. teblad.  
 1 tekopp vatten.  
 1 citronskiva.  
 (Socker efter smak.)

Det kokande vattnet hälls över tebladen i en förut värmd tekanna, och teet får draga 3—4 min. När teet serveras, lägges citronskivan i koppen jämte socker, om så önskas. Denna dryck användes såväl varm som kall. Kallt te med eller utan citron är synnerligen läskande, men teet bör i så fall ej svalna i tekannan, utan hällas upp, sedan det dragit ett par min.

**Te med citron II.**

1 matsk. teblad.  
 $\frac{1}{2}$  l. vatten.  
 Skalet av 2 citroner.  
 Saften av 5 d:o.  
 3 dl. socker.

Vattnet uppkokas, hälls över tebladen, och teet får stå och draga 3—4 min. Därefter silas bladen bort, och sockret ihålles. När teet kall-

nat, tillsätts citronsaften och det gula av skalet, skuret i tunna flisor. Vid användningen spädes drycken med friskt vatten. Denna dryck är särdeles lämplig att använda som läskedryck åt sådana sjuka, som lida mycket av törst, såvitt de ej äro förbjudna att använda te och citron.

## Vattenglacer.

Särskilt sommartiden är s. k. vattenglacé ett mycket omtyckt läskande medel, och lämnas därför några recept på lättlagade sådana glacer.

### Vattenglacé med hallon.

1 l. hallon.  
4 dl. socker.  
2 dl. vatten.  
Saften av  $\frac{1}{2}$  citron.

Hälften av sockret och vattnet kokas 10 min., skummas och får kallna. Resten av sockret blandas med de rensade hallonen, och blandningen får stå ett par timmar, varefter den pas-

seras, eller också urvrides saften genom en handduk. Hallonsaft, citronsaft och sockerlag blandas och hälls i glacedosan.

### **Frysning i glacemaskin.**

Sedan den massa man vill frysa fyllts i dosan, nedsättes omröraren, och locket lägges på, varefter dosan sättes ned i hinken. Denna fylles med sönderhackad is och grovt salt, varvtals. Man bör beräkna 3 gånger så mycket is som salt. Handtaget vrides sedan långsamt och oavbrutet runt omkring  $\frac{1}{2}$  timme eller så länge, tills man känner, att glacen härdat. Vattnet avtappas efter hand som isen smälter. Innan man öppnar dosan, bör man skölja av den och torka den, för att ej saltvatten skall komma in i glacen.

### **Frysning utan glacemaskin.**

Man kan också frysa glacen i en hink eller i en vanlig balja. Man fyller den för frysning avsedda massan i en glacedosa, bleck- eller kopparflaska, med tättslutande lock, ställer ned den i hinken och packar is och salt omkring den, varvtals. För att glacen skall frysa jämnt och för att ej isskorpa skall bildas kring kanterna

på insidan av kärlet, måste man ibland försiktigt ta av locket och med en träspade lossa glacen från kanterna och arbeta den en stund. Frysning på detta sätt tar omkr. 4—5 timmar.

På samma sätt som ovan beskrivits beredes glace av andra bärsorter, såsom körsbär, smult-ron, jordgubbar m. fl., eller av vanlig saft.

### Apelsinglace.

- 10 apelsiner.
- 1 citron.
- 4 hg. toppsocker.
- 8 dl. vatten.

Apelsinerna och citronen sköljas och torkas, varefter det gula av skalet gnides av mot sockret. Vatten och socker kokas till en lag, under skumning. När den kallnat, tillsättes den urpressade apelsin- och citronsaften, och blandningen silas, varefter den hålles i glacedosa och fryses, som ovan beskrivits.

**Citronglace.**

$\frac{1}{2}$  kg. toppsocker.  
 4 citroner.  
 8 dl. vatten.  
 (1 äggvita, 2 matsk. socker.)

Beredes som apelsinglace. Om man vill, kan man, för att få glacen mera frasig, före frysnigen tillsätta en äggvita, som man slagit till skum med 2 matsk. socker.

**Granit med mandel.**

2 hg. mandel.  
 1 l. vatten.  
 $\frac{1}{2}$  hg. socker.  
 3 dl. röd saft.

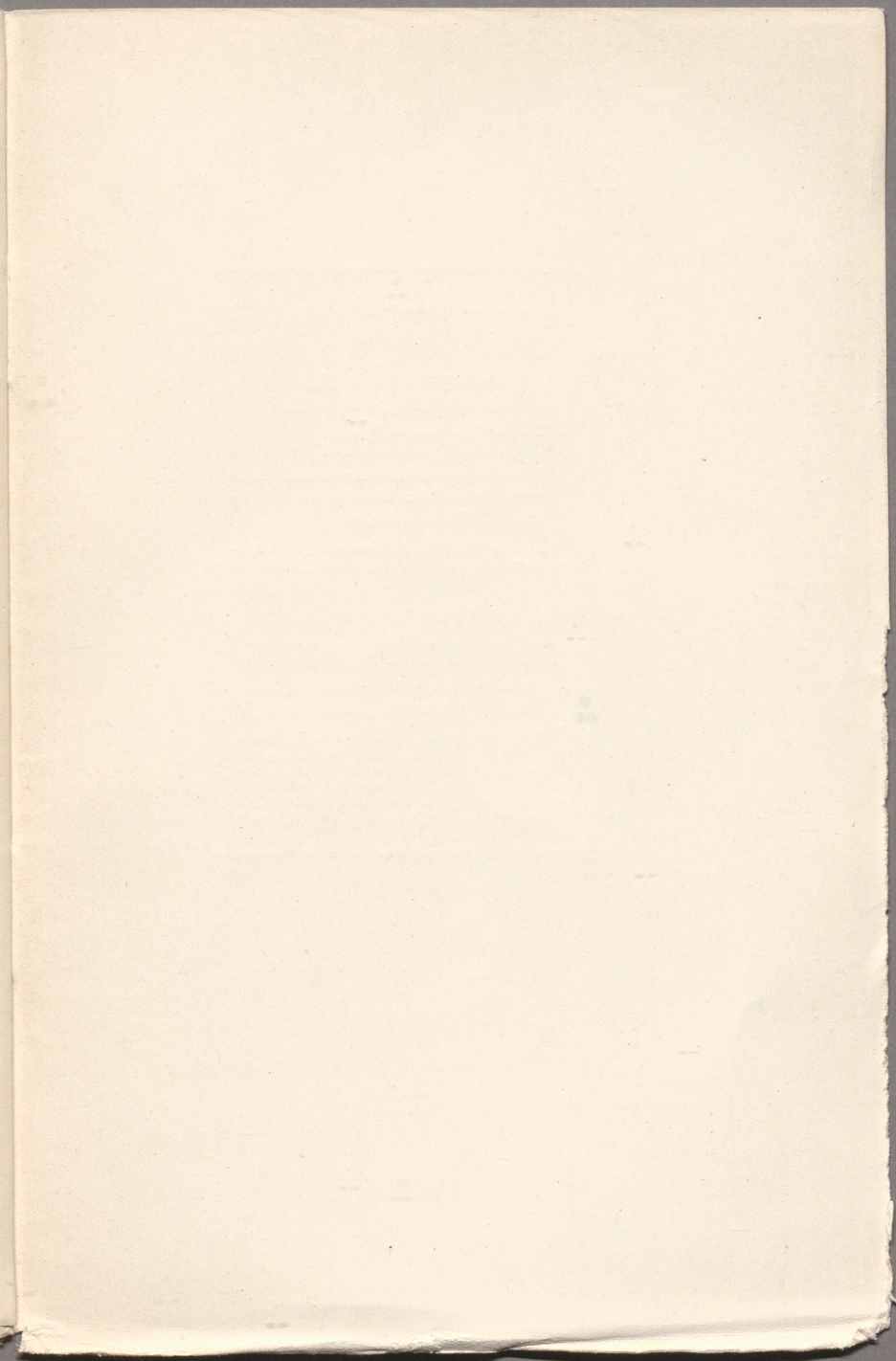
Mandeln skällas, skalas, males och stötes fint med litet vatten och socker, varefter den blandas väl med  $\frac{1}{2}$  l. vatten. Resten av sockret och vattnet kokas till en lag, under skumning. När lagen kallnat, tillsättes saften och mandelmjölken (mandeln fränsilas ej), varefter blandningen hälls i glacedosa och fryses som ovan beskrivits.

## REGISTER.

	Sid.		Sid.
<b>A.</b>		<b>J.</b>	
Apelsinglace . . . . .	31	Jordgubbssaft . . . . .	10
Apelsinsaft I . . . . .	14	<b>K.</b>	
» II . . . . .	15	Kornvatten . . . . .	27
» III . . . . .	15	Krusbärssaft . . . . .	10
» IV . . . . .	16	Kvass . . . . .	23
Apelsinvatten . . . . .	26	Körsbärssaft I . . . . .	9
<b>B.</b>		» II . . . . .	9
Bärmos . . . . .	7	Körsbärsvatten . . . . .	25
<b>C.</b>		<b>L.</b>	
Citronglace . . . . .	32	Lemon squash . . . . .	18
Citronlemonad I . . . . .	17	Lingondricka . . . . .	13
» II . . . . .	17	Lingonkompott . . . . .	14
Citronvatten . . . . .	26	Lingonsaft . . . . .	12
<b>D.</b>		<b>M.</b>	
Drickskallskål . . . . .	24	Mandelmjök . . . . .	24
<b>E.</b>		Mjök med kolsyrat vat-	
Enbärdricka . . . . .	22	ten . . . . .	27
<b>F.</b>		<b>S.</b>	
Frysning av glace . . . . .	30	Saftkallskål . . . . .	23
<b>G.</b>		Saftkokning, allm. regler .	5
Granit med mandel . . . . .	32	» olika metoder .	6
<b>H.</b>		Slånbärssaft . . . . .	12
Havrevatten . . . . .	27	Sockettdricka I . . . . .	19
		» II . . . . .	20
		Svagdricka . . . . .	21
		Svart vinbärsvatten . . . . .	24

	Sid.		Sid.
<b>T.</b>			
Te med citron I . . . . .	28	Vattenglacer . . . . .	29
» » » II . . . . .	28	Vattenglacé med hallon . . . . .	29
		Vattenlingon . . . . .	14
<b>V.</b>			
Varm citrondryck . . . . .	18	Äppelsaft . . . . .	8
Varm fruktdryck . . . . .	11	Äppelvatten . . . . .	25

**Ä.**



På *P. A. Norstedt & Söners* förlag  
ha förut utkommit:

**GERTRUD BERGSTRÖM  
och INGEBORG SCHAGER:**

### **FÖDOÄMNESLÄRA**

jämte några anvisningar rörande hem-  
mets vård. Pris: häft. 60 öre; inb. 50  
öre. FJÄRDE upplagan.

... en förträfflig hjälprea vid skolköks-  
undervisningen. (Tidn. f. Sveriges lärov.)

**GERTRUD BERGSTRÖM:**

### **TVÄTT OCH STRYKNING**

jämte en kort redogörelse för tvättred-  
skap och tvättmedel. Pris 75 öre.

Den mest oerfarna husmor kan af denna  
lilla bok lära sig att sköta sin tvätt på ett  
både tidsbesparande och för kläderna för-  
månligt sätt. ... Boken förljänar att få  
stor spridning och skall helt säkert bli till  
ofantlig hjälp i många hem. (Dagny).