

Trädgårdsprodukter, skogsbär och medicinalväxter : Föredrag

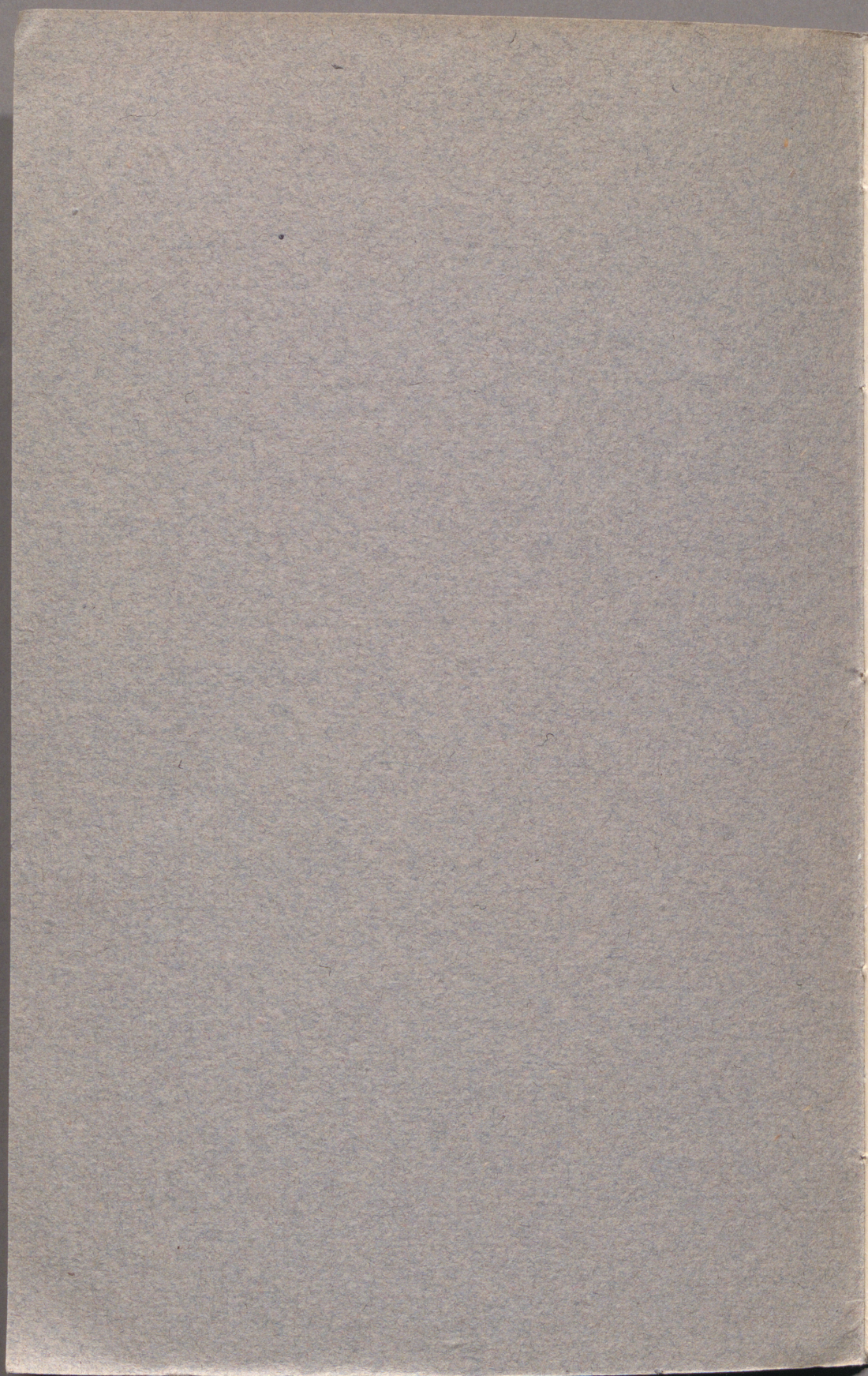
Lind, Gustaf,

12 H Br. Lind, G.H.



National Library
of Sweden





Skov.
Trädg.
(P)

TRÄDGÅRDSPRODUKTER, SKOGBÄR OCH MEDICINALVÄXTER



FÖREDRAG, ANORDNAT AF DROTNINGENS CENTRALKOMMITTÉ
I STOCKHOLM DEN 14 APRIL 1915

AV

GUSTAF LIND

SKRIFTER UTGIVNA AV
SVENSKA SÄLLSKAPET FÖR NYKTERHET OCH FOLKUPPFÖSTRAN
DET ÅR 1887 STIFTADE SVENSKA NYKTERHETSSÄLLSKAPET

STOCKHOLM

P. A. NORSTEDT & SÖNER



PRÄGÅRTRICKET
SKOGSÅR OCH MÄNNISKOR



GUSTAF LAND

STOCKHOLM 1915

KUNGL. BOKTRYCKERIET. P. A. NORSTEDT & SÖNER

151441



Under de kristider, i vilka vi leva, ha vi fått en obehaglig erinran om det beroende av andra länder, i vilket vi befinna oss beträffande så väl livsmedel som andra viktigare förbrukningsartiklar. Vi ha mera allmänt fått ögonen öppna för den fara, som hotar oss, i händelse vi själva skulle komma i krig eller handelsförbindelserna med utlandet i ännu högre grad än, som redan skett, skulle komma att inskränkas eller kanske alldeles avklippas. Vi måste därför inom alla områden tillgodogöra oss de lärdomar, vi fått, och på allt sätt söka arbeta på att komma ur den av utlandet beroende ställning, i vilken vi hittills befunnit oss. Vi måste tillvarataga och till det yttersta utnyttja alla de möjligheter till livsmedelsförrådets ökande, som inom vårt eget land stå oss till buds.

Inom det stora och viktiga område, som husmodern behärskar, finnes icke obetydligt att göra just i detta syfte. Icke minst torde detta vara fallet, när det gäller fyllandet av det egna hemmets vinterförråd av frukt, bär och grönsaker. I fråga om dessa livsmedel ha vi nämligen kommit i ett synnerligen obehagligt beroende av utlandet, vilket nog framgår därav, att vi årligen importera för omkring tolv miljoner kronor sådana. Det är visserligen sant, att vi här i landet icke kunna frambringa alla de olika slags frukter, som inrymmas inom denna varugrupp, exempelvis apelsiner, bananer o. dyl. Men å andra sidan måste fosterlandsvännen med beklagande åse, hurusom i många fall en fullkomligt onödig import äger rum av även sådana alster, som i vårt land kunna frambringas av fullkomligt lika god och i många fall t. o. m. av bättre kvalitet än de utländska. Måste det nämligen icke, för att blott anföra några få exempel, få anses fullkomligt onödigt att importera kompotter av kaliforniska »Bartlett pears», som icke äro någonting annat än våra allmänt bekanta Williamspäron, vilka i Skåne så väl som i vissa andra delar av södra Sverge uppnå samma höga grad av utveckling som i Kalifornien, eller franska plommonkompotter, som äro underlägsna dem, som vi själva kunna frambringa, eller utländsk, torkad spenat eller torkade ryska ärter, vilka mer än väl kunna ersättas av svenskodlade alster.

I icke så få fall torde importen av dessa varor bero på husmödarnas uraktlåtenhet att tillvarataga trädgårdens och skogens åt-

bara produkter. Här är sålunda ett område, inom vilket *de svenska kvinnorna* kunna uträtta ganska mycket för ökande av våra livsmedelsförråd, för förbättrande av vår handelsbalans och för höjande av intresset för trädgårdsodlingen.

De hjälpmedel, som vi nu äga vid konserveringen av trädgårdens och skogens ätbara, men i färskt tillstånd i regel föga hållbara produkter äro betydligt bekvämare än de enkla redskap, som stodo våra mor- och farmödrar till buds. Vi ha nu lätthanterliga torkugnar t. o. m. av svensk tillverkning, som kunna ställas ovanpå järnspiseln och i vilka torkningen sker på ett mycket enkelt och behändigt sätt. Vår tids konservglas, som numera också kunna erhållas av fullgod beskaffenhet inom landet, äro någonting helt annat än de bleckburkar, som fordom användes. Det är nu för tiden ett verkligt nöje att konservera, något, som man just icke kan säga var förhållandet ännu för några få årtionden sedan.

Torkning av grönsaker.

Vad nu först torkningen beträffar, så förtjänar denna konserveringsmetod att särskilt komma i fråga beträffande vissa grönsaker.

Torkade grönsaker anses visserligen av en och annan icke vara fullt så välsmakande som färska, men orsaken till denna de torkade grönsakernas förmenta underlägsenhet torde dock i de flesta fall vara att söka däruti, att de för torkning avsedda produkterna skördats för sent eller då de hunnit bliva alltför mycket utväxta, att man torkat i allt för hög temperatur, ävensom att man slutligen vid matlagningen icke gått till väga med riktig sakkunskap. Den skickliga husmodern tillagar av sina torkade grönsaker lika förträffliga anrättningar som av färska, och hennes gäster torde näpneligen kunna ana, att grönsakerna varit torkade. Torkningen av grönsaker har också i många hem fått stor användning och blivit högt skattad som en utmärkt och synnerligen billig konserveringsmetod.

Inläggning på glas.

Inläggning på glas har under senare åren fått stor utbredning; det är numera intet ovanligt att vid besök i småbrukarehem ute på landsbygden bliva serverad kompotter av olika slag. För att medelst denna konserveringsmetod kunna framställa utmärkta konserver fordras i främsta rummet att produkterna skördas och konserveras *i rätt tid*. Inläggas exempelvis päron eller plommon såsom omogna, erhålles ingen god kompott. Ja, man kan nästan säga, att det särskilt ifråga om päron rent av gäller att välja den lämpligaste dagen. Tager man dem blott några dagar för tidigt eller för sent, blir resultatet mindre gott. Icke mindre viktigt är detta

i fråga om örter och bönor, vilka ofta nog i trädgårdarna skördas alldeles för sent.

Av icke mindre vikt är, att lämpliga sorter väljas. Det är sålunda exempelvis i fråga om päron och plommon långt ifrån likgiltigt vilken sort, som användes för inläggningen.

Vid inläggning på glas bör man visserligen söka få glasen väl fyllda, men man får å andra sidan icke gå till överdrift i detta hänseende, ty för tätt packade frukter och bär bliva aldrig så välsmakande som sådana, som fått ligga mera glest och med riklig sockerlag mellan sig.

Likaledes bör man aldrig färga konserverna för att de skola erhålla ett för ögat mera tilltalande utseende.

Marmelader.

Marmelader är något, som vi här i landet föga lärt oss värdesätta. Under de senare åren har man visserligen börjat tillverka och även använda marmelader i många svenska hem, men ännu kan man ej säga, att marmeladerna fått den användning, de förtjäna. Då smakliga marmelader som bekant kunna tillverkas av mycket enkla ingredienser, såsom exempelvis av morötter och rabarber, av morötter och krusbär, för att icke tala om, att de kunna tillagas av rester vid konservering i allmänhet av frukter och bär, synes det vara särskilt viktigt, att man detta år i alla hem griper sig an med marmeladberedning i större utsträckning. Vi kunna sannolikt behöva spara något litet på smörförrådet och bättre smörsurrogat än marmelad torde näppeligen kunna påvisas.

Vad som i främsta rummet bör konserveras.

1. Köksväxter.

Rabarber. Bland å kalljord odlade köksväxter är rabarbern den, som först kan börja skördas. Redan tidigt om våren börjar rabarberplantan utveckla sina bladstjälkar, vilka genast böra konserveras, för så vitt de icke användas i färskt tillstånd. Konserveringen sker antingen genom torkning eller genom inläggning på buteljer. Rabarberstjälkarna äro läckrast om våren och försommaren, men kunna även med fördel konserveras om hösten.

Spenat konserveras enklast förmedelst torkning. Under tider, när spenat finnes att tillgå, bör torkugnen sålunda ständigt stå på spisen. Spenatbladen läggas utan förvällning i enkelt lager på torkollorna, och försiggår torkningen helt hastigt vid någorlunda hög temperatur.

Om våren och försommaren, ävensom på hösten, är spenaten bäst. Mitt på sommaren har den minsta värdet.

I år borde spenat odlas och torkas i särskild stor utsträckning. Både odlingen och konserveringen kräva ringa arbete men lämna säkra resultat.

Torkning av bladen av mangold, vilken växt utgör en förträfflig ersättning för spenat, verkställs på samma sätt.

Sockerärter konserveras lämpligast genom inläggning på glas.

Spritärter. Konserveringen verkställs dels genom torkning, dels genom inläggning på glas.

Torkning av ärter är någonting alldeles utmärkt. Ärterna förvällas på vanligt sätt före torkningen eller också torrförvällas de. I sistnämnda fallet blandas strösocker och salt i proportion av 1 matsked salt och 2 matskedar socker pr liter spritade ärter. Sockret och saltet läggas i en gryta, som ställs på spiseln. Därefter läggas ärterna och omröras, tills de blivit förvällda. Torkningen sker därefter vid c:a 60 graders värme.

Inläggning av spritärter på glas kräver visserligen betydligt mera arbete än torkningen, men erhållas på detta sätt utmärkt fina konserver, för så vitt skörden skett i rätt tid och innan ärterna hunnit bliva för mycket utväxta i skidorna.

Bondbönor konserveras lätt genom torkning eller genom inläggning på glas. Det förstnämnda konserveringssättet är det billigaste och förtjänar särskilt framhållas.

Kryp- och störbönor böra odlas och konserveras i största möjliga utsträckning. De konserveras genom insaltning, torkning eller inläggning på glas.

Saltning är ett gammalt, beprövat konserveringssätt, som fortfarande förtjänar allmänt användas.

Torkning av kryp- och störbönor går lätt för sig och lämnar utmärkta resultat.

Inlagda på glas äro bönorna fullt jämförliga med färska bönor, och våra svenska, på glas inlagda bönor, stå i fråga om välsmak icke efter utan snarare över franska *Haricots verts*, för så vitt de skördats, medan de ännu äro späda. Förvuxna skärbönor lämpa sig varken för torkning eller för inläggning på glas. På sin höjd kunna de användas till insaltning.

Blomkål inlägges på glas.

Ända till jul är det dock möjligt att skörda färsk blomkål, om man om senhösten uppgräver och inplanterar i jord i en kallare blomkålsplantor, som äro så mycket utvecklade, att blomkålshuvudet börjat utväxa. Blomkålshuvudena utveckla sig här rätt hastigt och skördas i mån som de bliva färdiga. Detta enkla sätt att förskaffa sig färsk blomkål under förvintern borde komma mera allmänt i bruk. Det är särskilt den sena sorten *Frankfurter jätte*, som bäst lämpar sig för detta ändamål. Den är nämligen så sen,

att den vid utplantering under sista hälften av maj åtminstone uppåt landet i regel ej hinner uppnå full utveckling på kalljord.

2. Odlade frukter och bär.

Genom inläggning på glas konserveras lämpligast jordgubbar, hallon, körsbär, päron och plommon. Särskilt av de bägge sistnämnda fruktslagen bör man söka erhålla så stora förråd som möjligt, då kompotter av dessa äro både billiga och välsmakande.

Fallfrukt samt andra mindervärdiga äpplen tillvaratagas billigast och bäst på följande sätt:

Till pannmuren i bryggstugan göres av träribbor en korg, som gärna må sluta tätt intill pannmurens sidor, men under vars botten stolpar eller narar anbringas, så att ett tomrum av 20—25 cm. uppstår mellan korgens och pannmurens botten. Korgen göres ej högre än att den nått och jämt når upp till pannmurens överkant. Till pannmuren förfärdigas ett lock.

Tomrummet under korgen fyller med vatten, som bringas i koking. Korgen fyller sedan med väl sköljda, men oskalade äpplen, varefter locket pålägges. Äpplena ångkokas i korgen, tills de blivit genomkokta, då de upptagas och söndermosas i en träbalja för att därefter passeras. Den passerade massan utröres med så mycket vatten, att den med lätthet kan fyllas på buteljer, vilka sedermera korkas. Korkarna måste vara av bästa slag. De förses med korkhållare eller överbindas med stark tråd. De med fruktmos fyllda buteljerna steriliseras sedan i pannmuren, därvid buteljerna lagras över varandra i liggande ställning och utan mellanlägg. Så mycket vatten påfyller, att det står över de översta buteljerna, varefter steriliseringen verkställles under 20 minuter vid 100 grader. Efter densamma upptagas flaskorna och hartsas, varefter de inläggas i en källare, där de sedan förvaras.

Av päron beredes fruktmos på samma sätt som av äpplen.

Fruktmoset, som kan förvaras under många år, har vid matlagningen samma användning som färsk frukt. Av 100 kilo fallfrukt erhålles över 100 liter fruktmos.

Vid tillredning av fruktmos torde noga iakttagas, att det ej går an att ångkoka och passera fruktmassan ena dagen och först en följande dag verkställa steriliseringen. Man bör därför ej ångkoka mera frukt än som man tror sig kunna medhinna sterilisera under dagens lopp.

Tillredning av fruktmos bör varje fruktår utföras i allra största utsträckning. Att, som ofta sker, låta fallfrukten förfaras, för att sedan inköpa utländsk torkad frukt för hushållet låter sig näppe-ligen försvaras, när det finnes ett så enkelt och billigt sätt att konservera fallfrukten, som det här beskrivna.

Tag därför noga vara på all fallfrukt.

3. Skogsbär.

Våra vildväxande skogsbär användas i de svenska hemmen icke på långt när i den utsträckning, som önskligt vore. Man förbrukar visserligen en del färska lingon till sylt, men för övrigt har man mycket litet reda på skogsbärens värde såsom livsmedel. Genom ett mera rationellt tillvaratagande av skogsbären och genom ett allmänare användande av desamma inom hushållet skulle emellertid importen av utländska frukter och bär kunna högst väsentligt nedbringas, på samma gång som åt befolkningen inom skogsbärsområdena skulle kunna beredas ökade tillfällen till arbetsförtjänster. Det är sålunda en fråga av stor nationalekonomisk betydelse, att husmödrarna allmänare börja använda svenska skogsbär inom hushållet så väl vid matlagningen som till beredande av drycker.

Vissa bär såsom blåbär, lingon m. fl. förekomma rikligast långt inne i skogsbygderna, varför det för flertalet husmödrar möter svårigheter att förskaffa sig tillräckliga mängder av färska bär. Sedan emellertid under senare åren, delvis genom hushållningssällskapens försorg, större torkhus börjat uppföras ute i själva skogsbärsbygderna, har det blivit möjligt att torka skogsbär i något större utsträckning. Dessa torkade skogsbär böra också få den allra största användning inom hushållen.

Torkade blåbär.

Härav tillredas så väl soppor, kompotter som safter m. m. 1 kilo torkade blåbär motsvarar $6\frac{1}{4}$ kilo eller ungefär 11 liter färska bär.

Före användningen måste bären under ett par dygn ligga i vatten, så att de bliva mjuka.

a) *Blåbärssoppa.* Till 1 liter soppa åtgå 30 gram torkade blåbär, 50 gram farinsocker och 30 gram potatismjöl.

b) *Blåbärskompott.* Av 100 gram torkade blåbär och 150 gram socker erhållas ung. 6 portioner kompott.

c) *Blåbärssaft.* 1 kilo torkade blåbär tillsättes med 6 liter vatten. Efter 10—12 dygn, under vilken tid kärlet med blåbären allt emellanåt omskakas, utpressas saften, varvid erhålles omkring 5 liter saft, som fyller på buteljer, väl korkade. Fördelen av att använda en på ovan nämnt sätt beredd saft är den, att man ej behöver befara förfalskning, något som är mycket vanligt med den i handeln förekommande blåbärssaften.

Torkade lingon.

I torkad form kommo lingonen först 1914 i handeln. 1 kilo torkade lingon motsvarar ungefär 15 liter färska bär. Av torkade lingon tillagas soppor, krämer och sylter m. m. *Före användandet*

måste bären under ett par dygn ligga i vatten, som vid bärens iläggning bör vara varmt.

c) *Lingonsoppa*. Till en portion lingonsoppa om $\frac{1}{3}$ liter beräknas åtgå en matsked torkade bär, en tesked farinsocker och en tesked potatismjöl. En billig och god soppa.

b) *Lingonkräm*. Vid beredning av lingonkräm förfares på samma sätt som vid beredningen av lingonsoppa, men med den skillnaden, att den för kräm erforderliga mängden mjöl tillsättes.

c) *Lingonsylt*. 1 kilo torkade lingon tillsättes med 7 liter varmt vatten och får stå ett par dygn, så att bären kännas mjuka. Därefter tillsätts $1\frac{1}{2}$ kilo socker och alltsammans kokas. Lingonsylt, beredd av färska bär kostar i handeln 1: 50—2: 50 pr kilo, men sylt av torkade bär till ett pris av 6 kr. pr kilo betingar endast ett pris av 85 öre pr kilo. I allmänhet beräknar man i hemmen vid inköping av lingon $\frac{1}{2}$ kg. socker till 1 kg. bär, men i fråga om torkade lingon är på samma bärsmängd $\frac{1}{4}$ kg. tillräckligt för erhållande av samma sockerhalt. Således en avsevärd besparing, om lingonsyltet beredes av torkade lingon.

d) *Lingondricka*. Denna förträffliga dryck, som framställes av färska lingon, borde tillredas i alla svenska hem. Tillvägagångssättet är följande:

6 kg. lingon krossas väl och tillsätts med 2 liter vatten, varjämte 50 gram i vatten upplöst vinsyra hälls över densamma. Massan omröres väl, så att vinsyran blir ordentligt inblandad i densamma. I ett lämpligt kärl får alltsammans sedan stå under två à tre dagar, varefter det tömmes i en silduk, genom vilken saften får avrinna. Skulle saften befinnas vara otillräckligt klar, filteras den, varefter den väges, tillsättes med halv viktsmängd eller, beroende på tycke och smak, ännu mindre socker och röres oavbrutet under 1 à $1\frac{1}{2}$ timme.

För att få saften så klar som möjligt, plägar man låta den stå en stund efter sedan rörningen är avslutad. Eventuellt uppflytande skum borttages.

Buteljering och korkning verkställas omedelbart därefter. Hartsning är obehöfvlig.

Med hänsyn till den rikliga förekomsten av lingon i vårt land och den av dessa bär beredda hälsosamma dryckens friska smak, är det att hoppas, att denna lingondryck, när den hunnit bliva mera allmänt känd, skall få den allra största användning bland vårt folk och komma att så småningom uttränga icke blott öl och övriga starka drycker utan även citrondrycker och andra av mer eller mindre förorenat amerikanskt fruktavfall beredda alkoholfria drycker.

Slånbär.

När slånbären blivit frostbitna, kan man av desamma bereda en utmärkt god saft på följande enkla sätt:

Bären plockas i en kruka. Så mycket kokande vatten påtömmes, att det står över bären. Krukan övertäckes och får stå till följande dag. Vattnet avtömmes, kokas upp och slås ånyo över bären i krukan, som sedan övertäckes på nytt. Följande dag upprepas samma förfaringssätt. Dagen därpå upptömmes krukans innehåll i en silduk. Saften, som erhålles, tillsättes med socker, kokas och fyller på flaskor och steriliseras vid 90 grader i 10 minuter. Av 4 liter slånbar, 2 liter vatten och 0,9 kg. socker erhålles 1,5 liter saft.

Enbär.

Förr bryggdes enbärdricka i tusentals svenska hem och denna dryck användes allmänt så väl i helg som söcken. Numera har man nästan glömt bort hela konsten. Man finner det besvärligt att själv av svenska bär brygga de drycker, man behöver, och man föredrager att till höga priser inköpa färdiga, av utländska essenser beredda drycker. Under det att vi dricka förfalskade drycker, få bären i våra skogar ruttna bort. Så är det med enbären och så är det med en stor del av de andra här omnämnda vilda bären.

Enbärdricka är dock värd att komma till heders igen. Det borde bryggas sådant i alla svenska hem. Drycken är god och bryggen är lätt att utföra.

Enbärdricka. (Vingåkersrecept.) 5 kg. enbär krossas i lämplig kvarn, varefter 20 liter kallt vatten påfyller. Efter en dags förlopp uppslås massan i en silduk samt får avrinna. Därefter tillsättes massan med ytterligare 6 liter vatten samt omröres. Efter ett par timmars förlopp uppslås massan på nytt i silduken och får avrinna. Den senast erhållna saften blandas med den första samt kokas och skummas 5—10 minuters tid. När den svalnat, tillsättes den 50 gram jäst och får sedan stå ett dygn. Den tapas därefter på flaskor, som därefter stadigt överbindas, så att korkarna ej springa ur. Ungefär 20 liter dricka erhålles. Flaskorna förvaras i källare och drycken serveras kall. På dylikt sätt berett enbärdricka innehåller 1,34 volymprocent alkohol.

Må våra husmödrar allmänt komma till insikt om den stora ekonomiska betydelsen av att svenska frukter, bär och grönsaker i största möjliga utsträckning tillvaratagas och användas! Det är stora värden, som de svenska kvinnorna på detta sätt skulle kunna rädda åt landet. Må därför ingen husmoder av maklighet eller av rädsla för besvär försumma sin plikt, utan må flitiga kvinnohänder i mångtusende svenska hem under denna sommar vara i livlig verksamhet för att på här i korthet antytt sätt samla ihop rikliga förråd av livsmedel både från trädgårdar och skogsmarker!

Insamling av medicinalväxter.

Vid en utredning, som för några år sedan verkställdes på föranstaltande av Farmaceutiska föreningen i Stockholm, visade det sig, att vi årligen importera för mer än 100,000 kronor av sådana medicinalväxter, som med lätthet kunna insamlas inom landet. Men erfarenheten under de senaste åren har därjämte visat, att i fråga om vissa dylika växter en avsevärd export kan äga rum. Det gäller sålunda nu för oss att tillvarataga vilda medicinalväxter i sådan utsträckning, att vi icke vidare behöva importera sådana från utlandet, varigenom de hundra tusen kronor, som hittills årligen gått till utlandet för denna nödvändighetsvara, hädanefter må få stanna kvar inom landet och komma vår egen fattiga befolkning till godo. Men därförutom skulle vi genom en ordnad export av vissa medicinalväxter, vilka särskilt lämpa sig därför, kunna tillföra landet rätt väsentliga summor och samtidigt bereda tillfälle till icke föraktliga arbetsförtjänster.

Den egentliga orsaken till att de försök, som tidigare gjorts att uppmuntra allmänheten till insamling av vilda medicinalväxter, icke krönts med åsyftad framgång, torde vara den, att handeln med medicinalväxter icke varit på ett tillfredsställande sätt ordnad. Insamlarna ha endast med svårighet kunna få avsättning för de insamlade växterna.

Genom tillkomsten av Svenska Medicinalväxtföreningen, vilken konstituerades i september 1910, och som satt såsom sin förnämsta uppgift att intressera allmänheten för insamling av medicinalväxter samt att förmedla försäljningar därav, har detta hinder bortfallit. Under 1914, föreningens 4:de arbetsår, har sålunda inköpts medicinalväxter och skogsbär för något över 100,000 kronor. Föreningen har redan fått i gång en rätt avsevärd export av flera medicinalväxter, vilka endast för några år sedan importerades hit till landet.

Föreningen disponerar f. n. över icke mindre än 6 större torkhus, varav 3 uppförts av olika hushållningssällskap. Under sista året har föreningen erhållit statslån för utvecklandet av sin verksamhet.

De medicinalväxter, av vilka obegränsade mängder mottagas, finnas upptagna här nedan och kunna utan vidare försändas under

adress *Svenska Medicinalväxtföreningen, Mariefred*, men måste samtidigt meddelande om försändningen skickas till Svenska Medicinalväxtföreningen under adress *Stockholm*. De här nedan angivna inköpspriserna äro icke bindande för föreningen, utan angivas endast såsom varande genomsnittspriser. De kunna nämligen sjunka eller stiga något alltefter läget å världsmarknaden. Försändningen till Mariefred sker på avsändarens bekostnad, och bör avsändaren därför alltid söka eftersträva att få sända större partier på en gång för erhållande av billigare fraktkostnader. Försändningen sker i rena och väl förseglade säckar med undantag för fläderblommor och kamomillblommor, vilka *alltid* måste försändas i luktfria lådor, tunnor eller fat. Emballaget, vilket avsändaren icke återfår, betalas ej av föreningen. Likvid sändes omedelbart efter varornas och räkningens mottagande och godkännande.

Prisuppgifter å nikt och mjöldrygor lämnas på begäran från Svenska Medicinalväxtföreningen under adress Stockholm och under denna adress sker för övrigt all skriftväxling.

I fråga om sådana medicinalväxter, av vilka endast viss mängd kan inköpas, är det lämpligast att på förhand uppgöra om leverans med föreningen.

De insamlare, som endast ha smärre partier att sälja, kunna även hänvända sig till närmaste apotek, men kunna då ej påräkna att enligt här angivna priser få avsättning för allt det torkade.

Allmänna föreskrifter rörande insamlingen.

Insamling av medicinalväxter bör städse ske *vid torr väderlek*. Torkningen måste utföras med största omsorg, så att en vacker vara erhålles. *Blad eller delar av sådana få aldrig torka i solen*, ty, om så sker, går den gröna färgen förlorad, *utan på ett skuggigt men luftigt ställe*. Rätt insamlade och torkade medicinalväxter skola i torkat tillstånd ha ungefär samma färg och utseende, som växten har, medan den växer.

Förteckning å medicinalväxter, som uppköpas av Svenska Medicinalväxtföreningen.

Frangulabark (brakvedsbark). Barken från unga stammar och kraftiga grenar avskalkas vid torr väderlek under mars—maj samt torkas vid rumstemperatur på luftig plats. Av 2 kg. färsk bark erhålles 1 kg. torkad. Inköpes i obegränsad mängd till ett pris av 15 öre pr kg torkad vara.

Kalmusrot. Rotstockarna upptagas tidigt om våren, innan bladen utvecklats, eller ännu hellre om hösten, sedan stängel och blad vissnat, tvättas samt befrias utan att skalas från blad och bibrötter, varefter de torkas i vanlig rumstemperatur. Grövre rötter

längdklyvas för att lättare torka. 5 kg. färsk kalmusrot lämnar 1 kg. torkad. Inköpes i obegränsad mängd till ett pris av 30 öre pr kg. torkad vara.

Mjölonrisblad. Bladen insamlas vid torr väderlek under växtens blomningstid i maj—juni samt torkas på luftig och skuggig plats. 4 kg. färska mjölonrisblad lämna 1 kg. torkad vara. 2,000 kg. inköpas pr år till ett pris av 60 öre kg. torkad vara.

Vattenklöverblad (vattenbläckenblad). Bladen med de övre delarna av bladskaften insamlas vid torr väderlek under växtens blomningstid i maj—juni samt torkas å luftig, skuggig plats. 5 kg. färska vattenklöverblad lämna 1 kg. torkad vara. Inköpes i obegränsad mängd till 70 öre pr kg. torkad vara.

Fläderblommor. Nyss utslagna blommor insamlas och läggas på papper att torka antingen i solen eller på en skuggig, luftig plats, tills skaften känns spröda och torra. Blommor med gul-brunaktiga färg bortkastas såsom odugliga. 4 kg. färska fläderblommor lämna 1 kg. torkad. Inköpas i obegränsad mängd till 110 öre pr kg. torkad vara. Torkade fläderblommor få icke under några förhållanden förvaras eller försändas i säckar utan endast i lådor, tunnor eller fat, vilket nog torde iakttagas. I Skåne odlas fläderbusken i stor utsträckning, men man bryr sig vanligen ej om att tillvarata blommorna, varför vi nödgas importera sådana från andra länder, där man är mera mån om förtjänsten. Tillvaratag därför nog de nyutslagna fläderblommorna, så att vi må få behålla pengarna inom landet! Vi behöva dem bättre än utlänningen.

Hästfibrblommor (Arnica-blommor). Nyss utslagna blommor insamlas vid torr väderlek och torkas, sedan blomholken borttagits, på skuggig och luftig plats. 5 kg. färska hästfibrblommor lämna 1 kg. torkad vara. Inköpes i obegränsad mängd till 125 öre pr kg. torkad vara.

Kamomillblommor (Sötblomster). Fullt utslagna blommor insamlas vid torr väderlek och torkas i tunna lager antingen i solen eller på en skuggig, luftig plats. Under torkningen omröras blommorna tid efter annan, men mycket varsamt, så att de ej falla sönder. 4 kg. färska kamomillblommor lämna 1 kg. torkad vara. Inköpas i obegränsad mängd till 175 öre pr kg. torkad vara. Torkade kamomillblommor få icke under några förhållanden förvaras eller försändas i säckar utan endast i lådor, tunnor eller fat.

Obs. Förväxla icke kamomillan med det luktlösa baldersbrådet, från vilket kamomillan skiljer sig genom sitt ihåliga blomfäste och sina mindre blommor!

Nikt (Lycopodium). Axen insamlas vid torr väderlek under juli—augusti, när de antagit en svavelgul färg. De torkas på papper i solen, varefter det ännu kvarvarande gula pulvret varsamt urskakas och det hela siktas genom en fin hårsikt. Inköpes i obegränsad mängd efter dagens pris.

Mjöldrygor. En parasitsvamp på råg, som insamlas vid rågens tröskning eller förmalning samt omedelbart torkas vid lindrig värme. Inköpes i obegränsad mängd till dagens pris.

Mjöldrygor finna avsättning över hela världen. Så t. ex. försålde Svenska Medicinalväxtföreningen våren 1915 mjöldrygor för icke mindre än 5,000 kr. till Japan. Tillvaratag därför noga all mjöldryga i landet!

Backtimjan. Under blomningstiden i juli—september avklippas vid torr väderlek de blommande grenarna utan att huvudstammen å växten skadas. Torkningen sker å luftig skuggig plats. 3 kg. färsk backtimjan lämnar 1 kg. torkad vara. Högst 2,000 kg. inköpas pr år till ett pris av 40 öre pr kg. torkad vara.

Valerianarot (Vändelrot). Tidigt om våren, innan bladen utvecklats, eller ännu hellre om hösten, sedan bladen vissnat, upp- tagas rotstockarna medelst en spade och befrias utan att tvättas i vatten från vidhäftande jord samt torkas på luftigt, skuggigt ställe. 4 kg. färsk valerianarot lämnar 1 kg. torkad vara. Inkö- pas i obegränsad mängd till 80 öre pr kg. torkad vara.

Maskrosrot (lejontrandrot). Tidigt om våren, innan bladrossetten utvecklats, uppryckas rötterna samt lufttorkas. Högst 2,000 kg. inköpas till 30 öre pr kg. lufttorkad vara.

Då maskrosrötterna måste eftertorkas under överinseende av sak- kunnig person, böra de efter lufttorkningen insändas till något av Svenska Medicinalväxtföreningens torckerier och erhålles genom uppgift om, varthän sändningen skall ske. Maskrosrötterna få sålunda *icke* sändas till föreningens magasin i Mariefred.

Litteratur:

Konserveringsbok av Lind & Gréen. Pris 1 kr.

Vilka läkeväxter äro fördelaktigast att insamla? Av Svenska Medicinalväxtföreningen, Stockholm. Pris 35 öre.

Konserveringsutensilier:

Konserveringsapparater erhållas till ett pris av 7 kr. från Karl Larsson, Södertälje. Glas, torkugnar, torkkollar och övriga appa- rater för konservering finnas hos firman Brising & Fagerström, Regeringsgatan 24, Stockholm. Torkkollar erhållas dessutom från Bröderna Ivarssons korgfabrik, Osby, ävensom från Solna frivil- liga hjälpförening genom hovpredikanten Sven Nilson, Solna präst- gård, Tomtebodan.

THE HISTORY OF THE

REIGN OF KING CHARLES THE FIRST

BY JOHN BURNET

The first part of this history contains the reign of King Charles the First, from his accession to the throne in the year 1625, to his execution in the year 1649. The second part contains the reign of King Charles the Second, from his restoration to the throne in the year 1660, to his death in the year 1685. The third part contains the reign of King James the Second, from his accession to the throne in the year 1685, to his flight to France in the year 1688. The fourth part contains the reign of King William the Third, from his accession to the throne in the year 1689, to his death in the year 1702. The fifth part contains the reign of King George the First, from his accession to the throne in the year 1702, to his death in the year 1714. The sixth part contains the reign of King George the Second, from his accession to the throne in the year 1727, to his death in the year 1760. The seventh part contains the reign of King George the Third, from his accession to the throne in the year 1760, to his death in the year 1820.

THE HISTORY OF THE

REIGN OF KING CHARLES THE SECOND

BY JOHN BURNET

The first part of this history contains the reign of King Charles the Second, from his restoration to the throne in the year 1660, to his death in the year 1685. The second part contains the reign of King James the Second, from his accession to the throne in the year 1685, to his flight to France in the year 1688. The third part contains the reign of King William the Third, from his accession to the throne in the year 1689, to his death in the year 1702. The fourth part contains the reign of King George the First, from his accession to the throne in the year 1702, to his death in the year 1714. The fifth part contains the reign of King George the Second, from his accession to the throne in the year 1727, to his death in the year 1760. The sixth part contains the reign of King George the Third, from his accession to the throne in the year 1760, to his death in the year 1820.

Skrifter, utgivna av
Svenska Sällskapet för Nykterhet och folkupfostran,
det år 1837 stiftade Svenska Nykterhetssällskapet.

- | | |
|--|--|
| Almquist, A. , Förhållandet mellan man och kvinna ur hygienisk synpunkt. 2:a uppl. 25 öre. | Mannström, Oscar , Ungdomslivets rikedom. 25 öre.
— Ett rent ungdomsliv. 5 öre.
— Låt om oss sjunga! 5 öre. |
| Dahlin, J. E. , Pengar. 5 öre.
<i>Flaggan opp!</i> Svensk sjömanskalender. 2:a uppl. 50 öre. | Marcus, M. , Vår livsmedelsfråga i krigstider. 25 öre. |
| Huss, Magnus , Varningsord mot brännvin och dryckenskap. 5 öre. | Milow, Cecilia , Älskar du ditt fosterland. 3:e uppl. 10 öre. |
| Langlet, Mathilda , I sjötorpet. 4:e uppl. 25 öre. | Mörner, Robert , Trädgårdsbok för Norrland. 25 öre. |
| Lehmann, Edv. , Om läsning. 25 öre. | Nilsson, Emil , Hälsoeregler. 10 öre. |
| Lönegren, E. , Hvarför jag är s. k. absolutist. 25 öre. | Nilsson, Sofi , Om matlagning i enklare hem. 4:e uppl. 25 öre. |
| Magnevill, A. , Hemmet och barnen. 25 öre. | Rudin, V. , Betyda våra ord något? 5 öre. |
| Lind, G. , Trädgårdsprodukter, skogsbär och och medicinalväxter. 25 öre. | Sehlin, Carl , När julgranen ej vart tänd. 5 öre. |

Svenska Sällskapet för Nykterhet och Folkupfostran,
byrå: *Vasagatan 9, Stockholm 1,*

tillhandagår kostnadsfritt med råd och upplysningar rörande folkbibliotek (socken-, församlings-, skol-, förenings-, regementsbibliotek), ombesörjer inköp av för dylika bibliotek lämpliga böcker till nedsatt pris liksom även deras inbindning; tillhandahåller bokförteckningar till ledning vid val av dylika böcker; uthyr vandringsbibliotek på 30—50 band mot 1—2 kronor i månaden och återfraktens betalning av rekvirenten; upprättar på beställning dylika bibliotek med alla tillbehör till möjligast billiga pris; anordnar i de fyra nordligaste länen skolkökskurser med vandrande skolkök på förmånliga villkor, varom närmare i cirkulär, som från byrån kunna rekvireras; sänder på rekvisition sällskapets skrifter kostnadsfritt till personer, som vilja medverka till deras lämpliga gratispridning.

ILLUSTERAD TIDSKRIFT FÖR UNG OCH GAMMAL

utgiven av Svenska Sällskapet för Nykterhet och Folkupfostran, redigerad av Oscar Mannström, utkommer med ett häfte i månaden och kostar för helt år 2:50. Vid direkt beställning hos tidskriftens expedition, Vasagatan 9, Stockholm, är priset, då minst 5 ex. tagas på en gång, 2 kr. Prenumerantsamlare erhålla 75 öre i provision pr ex., då beställning av minst 10 ex., åtföljd av betalning, insändes.

Annonspriset är 10 öre pr mm. (spaltbredd 1/3 sida.)

Tidskriften räknar såsom medarbetare bl, a.:

Bengt Aurelius, Manfred Björkkvist, Aug. Edman, Fanny Ekenstierna, Sten Granlund, Elias Grip, Aug. Hesslén, Hj. Höglund, Elisabeth Kuylenstierna-Wenster, Bertil Malmberg, Emil Melander, Erik Pallin, Ebba Ramsay, Runa, W. Rudin, Gustava Svanström, Carl Svensson-Graner, Ida Trotzig, Gustaf Ullman, Fredrik Wetterlund och Hans Key-Åberg
samt såsom tecknare **Bror Hillgren och Gunnar Widholm.**

Tidskriften har alltså de bästa förutsättningar att från olika områden kunna bjuda omväxlande, underhållande och bidande läsning.

Pris 25 öre.

