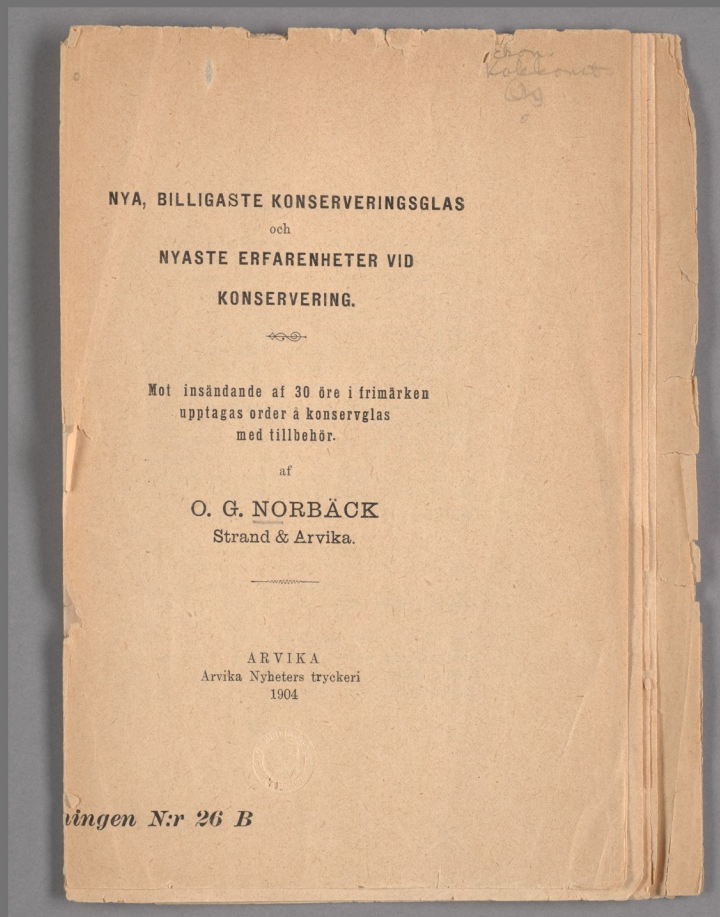


Norbäck, O Gustav

Nya, billigaste konserveringsglas och nyaste erfarenheter ...



Tryck // / 12 M Br.

Tillkomstår 1904

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Chon
Kalkont
03
0

NYA, BILLIGASTE KONSERVERINGSGLAS

och

NYASTE ERFARENHETER VID

KONSERVERING.

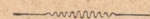


Mot insändande af 30 öre i frimärken
upptagas order å konservglas
med tillbehör.

af

O. G. NORBÄCK

Strand & Arvika.



ARVIKA

Arvika Nyheters tryckeri

1904



vingen N:r 26 B

I. Konserveringsglasen.

Konserveringsmetoden är den gamla Appertska bestående uti att med en elastisk stålfjäder så tillsluta glasens lock att uti dem bildad ånga och gaser obehindradt kunna tränga sig ut, men att locken ögonblickligen åter tillklämmas så att luft utifrån icke kan intränga, hvarefter locket, sedan innehållet i glaskärlet är fullständigt genomkokt, sitter lufttätt, endast kvarhållet af lufttrycket.

Ofvanstående konserveringsglas äro de billigaste som f. n. finnas i handel samt jämte locken af 1:ma hvitt, starkt glas, med gummiringar af bästa materiel samt förnicklade byglar af bästa fjäderstål och i dimensioner af $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ —1— $1\frac{1}{2}$ —2 liters rymd med motsvarande höjd af 10—13,5—17,5—18,5—25 centimeter och 10 cm. i diameter för $\frac{1}{2}$ —1 liters glas samt 12 cm. för $1\frac{1}{2}$ —2 liters glas.

Dessutom finnas särskilda *Sparrisglas* å $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ —1 liters rymd, och motsv. höjd af 12,5—16,5—22,5 cm. och 9 cm. i diameter.

Lock, gummiringar och byglar passa till alla dessa dimensioner.

Pris pr stycke af dessa glas i tyskt och svenskt mynt är följande: $\frac{1}{2}$ liters glas 14 pfennige = 12,6 öre, $\frac{3}{4}$ liter 18 pf. = 16,2 öre, 1 liter 24 pf. = 21,6 öre, $1\frac{1}{2}$ liters 32 pf. 28,8 öre och

2 liters 40 pf. = 36 öre. Glaslock 6 pf. = 5,4 öre, gummiringar 8 pf. = 7,2 öre, byglar och kokstall hvardera 10 pf. = 9 öre.

Sparrisglasens pris är detsamma men locken till dem kosta 5 pf. = 4,5 öre och gummiringarne 7 pf. = 6,3 öre eller i det närmaste 2 öre billigare pr glas.

2. Allmänna iakttagelser vid konserveringen.

1. Konserveringsämnen

måste vara fullt friska, vegetabiliska helst nyss skördade, animaliska af nyss dödade djur, tvättas och afborstas väl samt sköljas i friskt vatten före inläggningen i glaset.

2. Vatten

som användes till konservering i glaset måste vara rent och friskt.

1. Destilleradt vatten är härtill det allra bästa och köpes på hvarje apotek å 10 öre pr liter.

2. Regnvatten samladt i rent kärl kommer näst det förre.

3. Afkok tvatten, annat vatten än de nyssnämnda, bör uppkokas till sjudning, får sjuda $\frac{1}{2}$ till $\frac{3}{4}$ timme, lämnas i täckt kärl $\frac{1}{2}$ dygn då grumlet afsättes på botten, hvarefter det silas genom flerdubbelt flanel.

3. Lösningar.

som befordra hastigare och fullständigare genomkokning och hvaraf i allmänhet kan beräknas om-

kring $\frac{1}{3}$ af rummen i det glas hvari de skola användas äro

N:o 1 Saltlösning, bästa bordsalt, 20 gram fullt torrt, 25 gram vanligen fuktigt, pr liter vatten.

N:o 2 Svag sockerlösning 300 gram raffineradt socker pr liter vatten, uppkokas till sjudning och filtreras såsom afkokt vatten.

N:o 3 Stark sockerlösning, 500 gram raffineradt socker pr liter vatten, uppkokas till sjudning och filtreras såsom afkokt vatten.

N:o 4 Ättikslösning, 250 gram raffineradt socker och $\frac{1}{2}$ liter god ättika pr liter vatten, beredes som sockerlösningarne.

4. Glasens aptering.

Glas och lock tvättas väl i varm sodalösning och sköljas, gummiringarne undersökas om något hål eller bristning i dem finnes, genom att lindrigt utdragas på längd och bredd, doppas i varm sodalösning och afklappas mellan linne. Vid ifyllning af fastare konserver begagnas en liten stöt af björk, liknande en potatisstöt, hvarmed konserveringsämnet sammantryckes så att det kommer att ligga så tätt som möjligt, för att så mycket som möjligt tillgodogöra sig utrymmet i glaset, likväl ej så våldsamt eller så att konserveringsämnet söndertryckes; för lösare ämnen, såsom bär m. m. stötas glaset lindrigt mot handen eller mot en på ett bord plarerad mångdubbelt viken duk under fyllningen för samma ändamål. Då glaset är fyllt till 2 cm. under dess utspringan-

de kant, ingjutes den lösning man önskar begagna, så att den når nätt och jämt öfver innehållet i glasen, kanten på glaset rentorkas med varm sodalösning, gummiring och lock passas på och bygeln skjutes varsamt öfver så att den kommer diametralt öfver locket utan att det rubbas eller förskjutes.

Är innehållet i glaset tätt packadt, silas lösningen sakta in för att fullständigt kunna tränga in öfver allt och ej lämna något tomt luftrum.

Högre än 2 cm. under den utspringande kanten böra ej glasen fyllas på det icke vätskan inuti dem må tränga sig ut och rubba gummiringen, eller om glasen innehålla feta ämnen skada densamma.

Flere byglar och kokställ än de konservglas, som på en gång kunna inrymmas i kokkärlet, behöfva ej anskaffas.

5. Kokning.

Kokningens ändamål är att så fullständigt genomhetta de i glasen inlagda ämnena, att all lifskraft fullständigt dödas, på det jäsning eller surnande ej i dem må kunna uppstå. Glasen inställas i en kokgryta på underlag af litet hö eller halm, c:a 2 cm. högt, för att ej spricka, hvilket äfven packas mellan dem ifall man ej vill begagna ofvan omnämnda kokställ som är bekvämare.

Sedan glasen insatts i grytan gjutes kallt vatten i densamma så att det står något öfver gla-

sens lock, en termometer med 100-gradig skala nedstickes och grytan sättes öfver elden som förut bör vara uppgjord.

Kokningen beräknas för bär och frukt från det ögonblick temperaturen visar 80 grader Cels., för öfriga ämnen från den tidpunkt då vattnet börjar sjuda, då det vanligen håller 98 à 100 grader Celsius.

Skall innehållet i glasen förvällas beräknas äfven förvällningstiden under full sjudning. För vällningsvattnet bortslås i allmänhet utom för svampar där det begagnas att gjuta in i glasen.

All förvällning eller kokning i öppet kärl bör ske i emaljerad gryta.

Elden under grytan bör underhållas jämn under kokningen vare sig den behöfves svag eller stark.

Vid omkokning kan ljust vatten begagnas i grytan.

Frukt och bär upphettas långsamt öfver svag eld.

Öfriga ämnen sättas öfver häftigt flammande eld så att vattnet hastigt kommer i sjudning. Grönsaker bli därigenom mörare och få vackrare färg.

Hvilken kokgryta som hälst med flat botten och så djup att den når upp öfver burkarnes lock några cm. kan användas, men lämpligast är likväl att hos en bleckslagare beställa en passande bleckkittel så djup att dess kant når 3 à 4 cm. öfver locken och med ett väl slutande kupigt lock, försedt med hål för termometern vid ena

kanten, där den fästes med en liten kil eller korkbit. Uppvärmningen i ett sådant slutet kokkärl sker hastigare, värmegraden bibehålles jämn och vattnet afdunstar blott obetydligt, hvilket där- emot sker så starkt i öppen gryta, att det för längre tids kokning är nödvändigt hålla kokande vatten i beredskap i en bredvidstående gryta till påfyllning, då ofta $\frac{1}{2}$ till $\frac{1}{3}$ af det kokande vattnet bortgår i ånga.

Ett större glas behöfver tydligen något längre tid att genomhettas än ett mindre. *Kokningstiden är därför särskildt angifven vid de särskilda konserverna för glas från $\frac{1}{2}$ till och med 1 liter, för öfriga dimensioner har man att beräkna kokningstiden i proportion därefter.*

6. Glasens vidare behandling.

Efter fullbordad kokning lyftes grytan afsides till en sval plats, locket aftagas om sådant begagnas, hvarefter det lämnas att svalna tills innehållet blott är ljumt. Glasen upptagas då, torkas rena med varm sodalösning om så behöfves, ställes 1 dygn i vanlig rumsvärme, hvarefter byglarne aftagas och locken pröfvas om de sitta säkert, då i sådant fall glasen flyttas till en sval och mörk, frostfri plats. Grönsaker och frukt måste åtminstone alltid stå på mörk plats.

Glasen observeras under första veckan flere gånger, 2:a veckan 2 gånger och säkrast ytterligare 2 veckor 1 gång i veckan.

Skulle något lock lossna under denna tid omkokas glasen ånyo, vid temperatur som ofvan nämnts, 20 till 30 minuter efter glasens storlek, sedan glasets kant, gummiring och lock renats med varm sodalösning. Är vätskan i glasen (bär undantagna), grumlig, bör den utbytas mot ny, frisk lösning.

Vid innehållets användning öppnas glasen var- samt så att ej gummiring eller lock skadas, genom att insticka ett tunt knifblad mellan locket ock ringen, som nedklämmas då luft inströmmar, hvarvid locket genast lossnar. För konserver, som skola användas varma, pålägges därefter locket utan bygel och ring, glaset sättes i kokkärl i kallt vatten och upphettas till sjudning, locket aftages, glaset kan utan att spricka upptagas ur grytan och innehållet serveras varmt.

Användes icke hela innehållet i glaset, renas dess kant, ring och lock med varm sodalösning och glaset kokas ånyo vid en mot innehållet svarande temperatur, 20 till 30 minuter efter innehållets mängd.

Glas och tillbehör rengöras med varm sodalösning sedan de blifvit tömda, ringarna sköljas några ögonblick i lösningen, klappas torra i rent linne, och uppträdas på en passande pappulle som upphänges i en källare, då de bibehålla sin form och kunna begagnas flera gånger. Byglarne sköljas och torkas samt inläggas i glasen och locken läggas öfver, upp- och nedvända.

7. Konserveringsämnen* och deras behandling
i och för konservering.

1. Baljor (skidor) af bönor (Harricot vert) skördade späda vid 5 å 6 mm:s bredd, späda skärbönor och ärtskidor snoppas och nervträdarne afdragas, förvällas i lösning n:o 1 under 5—10 minuter efter deras fasthet, inpackas tätt i glasen, hela eller delade i större stycken, begjutas med lösn. n:o 1, kokas 100—120 minuter, och om locken sedan lossna omkokas ånyo 20—30 minuter.

Till saltlösningen bör destilleradt vatten eller regnvatten användas, konservern blir då finare och håller sig säkrare.

2. Blomkål, rensas, lägges i vatten ett par tre timmar, sköljes, förvällas i n:o 1 under 10 minuter, skäres i stycken, som jämt gå ned genom glasets öppning, inlägges löst, öfvergjutes lösning n:o 1, och kokas 80—90 minuter.

3. Bär af lös konsistens såsom smultron, hallon, björnbär, vinbär, lingon blåbär och mogna hjortron rensas, sköljes i en sil, som höjes och sänkes i friskt, rent vatten, eller spritas sakta med fin stril, inläggas under sakta stötning af burkarna, begjutas med lösning n:o 3, upphettas långsamt till 70 grader Cels., kokas vid denna temperatur 10 minuter, hvarvid temperaturen bibehålles genom eldens minskning eller genom att skjuta kokkärlet till sidan, lämnas att svalna, öppnas, afhålles saften, fyllas åter det ena glaset ur det

* Konserverna äro upptagna i alfabetisk ordning.

andra, öfvergjutas ånyo med saft, upphettas långsamt till 80 grader Cels. och kokas vid denna temperatur 10—15 minuter.

Omogna hjortron behandlas som omogna krusbär.

Öfverblifven saft sammankokas i emaljeradt kärl tills den blir lagom tjock, slås på buteljer, som korkas och lackas.

Eller också fyllas burkarna under upprepad stötning mot handen helt och hållet med bär, som sammanklämmas försiktigt med stöten, lämnas att sätta sig två å tre timmar med locket löst lagt öfver glaset och då de sjunkit ihop fylles det ena glaset ur det andra, lösning n:o 3 öfvergjutes. glasen upphettas långsamt till 80 grader Cels. och kokas i denna temperatur 20—25 minuter.

4. Krusbär snoppas, sköljas och inläggas, *mogna bär* begjutas med lösn. n:o 2, *omogna* med n:o 3, upphettas långsamt och kokas, *mogna bär* 15—20 minuter, *omogna* 25—30 minuter.

5. Körsbär böra vara väl mogna, stjälkarna afklippas, kärnorna kvarlämnas, *lösa och saftiga körsbär* såsom ofvan är anført för lösa bär, *hårda sorter* såsom omogna krusbär.

6. Lök (Syltlök, små, hvit) skällas med hett vatten 1 minut, skalen afrifvas med en visp jämte gröfre salt och vatten, löken sköljes i friskt vatten, kokas halfmjuk afdrypes på en duk, kokas i lösning n:o 4 med tillsats af nejlikor efter smak, i 10—12 minuter.

7. Melon skalas, rensas från kärnor och mærg,

skäras i skifvor och passande stycken och behandlas i öfrigt som lösa bär.

8. Morötter. Till konservering väljas söta sorter, halfväxta, alborstas i friskt vatten, skalas, förvällas 5 minuter i lösn. n:o 1, skäras tvärs öfver i 6 å 7 mm. tjocka skifvor eller i strimlor, packas tätt i glasen, begjutas med n:o 1 som, om de ej synas tillräckligt söta, tillsättes 1 tesked finstött socker pr liters rymd af konservglaset och kokas 80—90 minuter.

9. Palsternackor behandlas på samma sätt som morötter, förvällas mjuka, packas i glasen, begjutas med lösning n:o 1 och kokas 50—60 minuter.

10. Plommon. Till konservering äro små sorter lämpligast såsom mirabeller, aprikosplommon, reine claude och vanliga krikon. Plommon sköljas, stjälkar afklippas, med kvarlämnande af stearne, packas i glasen, begjutas med lösn. n:o 2 eller 3, allt efter deras syrehalt, upphettas långsamt och kokas 20 minuter *för lösare*, 30 minuter *för fastare sorter*.

Vill man skala dem nedsänkas de 3 minuter i kokhett vatten, hvarefter skalet lätt afdrages.

11. Potatis, färska, uuga, tvättas och skäras i 6 å 7 mm. tjocka skifvor utan att skalas, packas väl i glasen med något dill emellan, begjutas med lösning n:o 1 och kokas i 25—35 minuter.

12. Päron tvättas, förvällas, skalas, klyfvas om de äro stora, packas tätt i glasen, begjutas med lösning n:o 2 och kokas, *lösa vorter* vid 80 gra-

der Cels. 20—30 minuter, *hårda sorter* vid 90 grader Cels. 30—40 minuter.

13. Rabarber. Till konsesvering bör den skördas före midsommar då den är finast, sköljes, skalas väl, skäres i bitar, förvällas i osaltadt vatten 10 minuter, inpackas, begjutes med lösning n:o 3, upphettas långsamt till 80 grader Cels. och kokas 20 till 25 minuter. Håller sig väl i anseende till sin syra.

14. Rosenkål. Rosetthufvudena rensas från yttre blad, sköljas väl i friskt vatten, förvällas 10 minuter i n:o 1, packas löst i glasen, begjutes med samma lösning och kokas 80—90 minuter.

15. Rotselleri. Medelstora, täta rotknölar väljas, behandlas som morötter, förvällas halfmjuka i n:o 1 och kokas 50—60 minuter.

17. Sibiriska bäräpplen sköljas, betrias från stjälkar och snoppas samt behandlas vidare som omogna krusbär.

Till salat användes lösning n:o 4, härvid borttages endast halfva stjälken, rätten renskrapas, nejlikor tillsätts efter smak.

17. Sparris. Jämna, vackra stänglar väljas, jorden afsköljes efter skörden, hvarefter stänglarne läggas i friskt vatten under 1 timme, skalas omsorgsfullt så att intet segt eller hårdt skal kvarlämnas, i synnerhet i nedre ändan, kastas efter skalningen i ett fat med friskt vatten, afskäres i passande längder, 2 cm. kortare än glasen, inskjutes i glasen med toppen före under det glaset hållas horisontalt och så många som kunna trängas in, begjutas med lösning n:o 1 upphettas

hastigt och behandlas i öfrigt som baljor eller skidor af bönor och ärter samt med samma iakttagelser rörande saltlösningen.

Afskurna bitar och affallna knoppar (*knopp och bit*) behandlas på samma sätt.

18. Spenat, spolat omsorgsfullt ren från sand och jord flere omgångar, förvälles i lösn. n:o 1 under 5 minuter, lägges i friskt vatten lika länge, inlägges hel i glasen och kokas i osaltadt vatten, eller också urkramas den efter det kalla vattenbadet i en sil och finhackas. I båda fallen kokas den 80—90 minuter, och omkokas 20—30 minuter om locken skulle lossna.

19. Svampar skördas späda och fullkomligt oskadade af larver, sköljas i lösning n:o 1 omsorgsfullt, rensas från skifvor, nedre delen af foten afskäres, skalet afdrages och om de äro stora sönderdelas de i smärre stycken, hvarefter de förvällas vid svag eld i helt obetydligt af lösning n:o 1, hvartill sättes en knifudd soda och litet smör, fylles därefter i glasen, förvällningsspadet slås öfver och tillsättes med lösn. n:o 1 om ej spadet är tillräckligt samt kokas 50—60 minuter.

20. Tomater, kokas hela i osaltadt vatten eller brytas i stycken och kokas till mos i öppet kärl, tryckes genom en sil i glasen och kokas 15—20 minuter. Hålla sig väl i ans. till sin syra.

21. Äpplen tvättas, skalas och kastas i ett kärl med vatten, hvarefter litet alun blifvit upplöst för att bibehålla sin hvita färg, skäras i passande bitar, hvarefter kärnhusen uttagas, packas i

glasen, begjutas med lösning n:o 2 samt kokas 15—25 minuter.

22. Ärtor. Till konservering böra späda, gröna, halvväxta ärtor väljas, de bästa äro märtärtor. Ärtorna spritas genast efter det de skördats, sköljas i friskt vatten, förvällas 3 à 4 minuter i n:o 1, afsvalnas genom öfverspritzning med friskt vatten, inlägges i glasen under lindrig stötning mot handen, med tillsatts af en tesked finstött socker till en liter rymd i glasen, begjutes med lösn. n:o 1, upphettas raskt samt kokas och behandlas som bönor och bönbaljor och med samma iakttagelser rörande saltlösningen.

8. Animaliska ämnen.

23. Kött, vildt, fjäderfä, fläsk etc. Alla skott- eller slaktsår bortskäras omsorgsfullt, ben urtagas så mycket som möjligt och mindre skifvor eller stycken tillskäras, passande att inpackas i glasen så tätt som möjligt, men genomkokas eller stekas först noga på vanligt sätt, inläggas därefter i glasen jämte kryddor och salt, om så önskas, begjutas med lösning n:o 1, osaltadt vatten, buljong, smält smör, flottyr eller det spad, som vid kokningen eller stekningen af konserven uppstått och kokas 40—60 minuter. Mjolk eller grädde bör ej tillsättas.

24. Fisk kokas långsamt till sjudning i vanligt kokkärl, som därpå skjutes åt sidan och täckes med lock i 5 minuter, inlägges därpå i glasen med tillsatts af kryddor, salt ättika, peppar, lagerbärs-

blad o. d. samt kokas på samma sätt i sitt spad m. m. som kött, eller också genomstekes den fullständigt, packas i glasen, begjutes med sin steksås tillsatt med något spad eller smör, som dock ej behöfves mera än till $\frac{1}{4}$ eller $\frac{1}{3}$ af glasetts höjd på det ångbildning må uppstå, hvarefter i båda fallen kokas 20—30 minuter.

25. Mjolk gjutes aldeles nymjölkad i glasen eller hällre mjölkas direkt i dem genom en större glastratt, hvarefter de ögonblickligen tillslutas, och kokas 90—120 minuter.

Är blott frågan om att konservera mjolk några dagar, upphettas glasen endast till 80 grader Cels. och kokas 15—20 minuter.

