

Päronet : 40 recept för päronets användning i hushållet

Bundy, John

12 M Br.



40 sätt att tillaga

*Edsv.
I. K. K. K.
(1891)*

PÄRON.



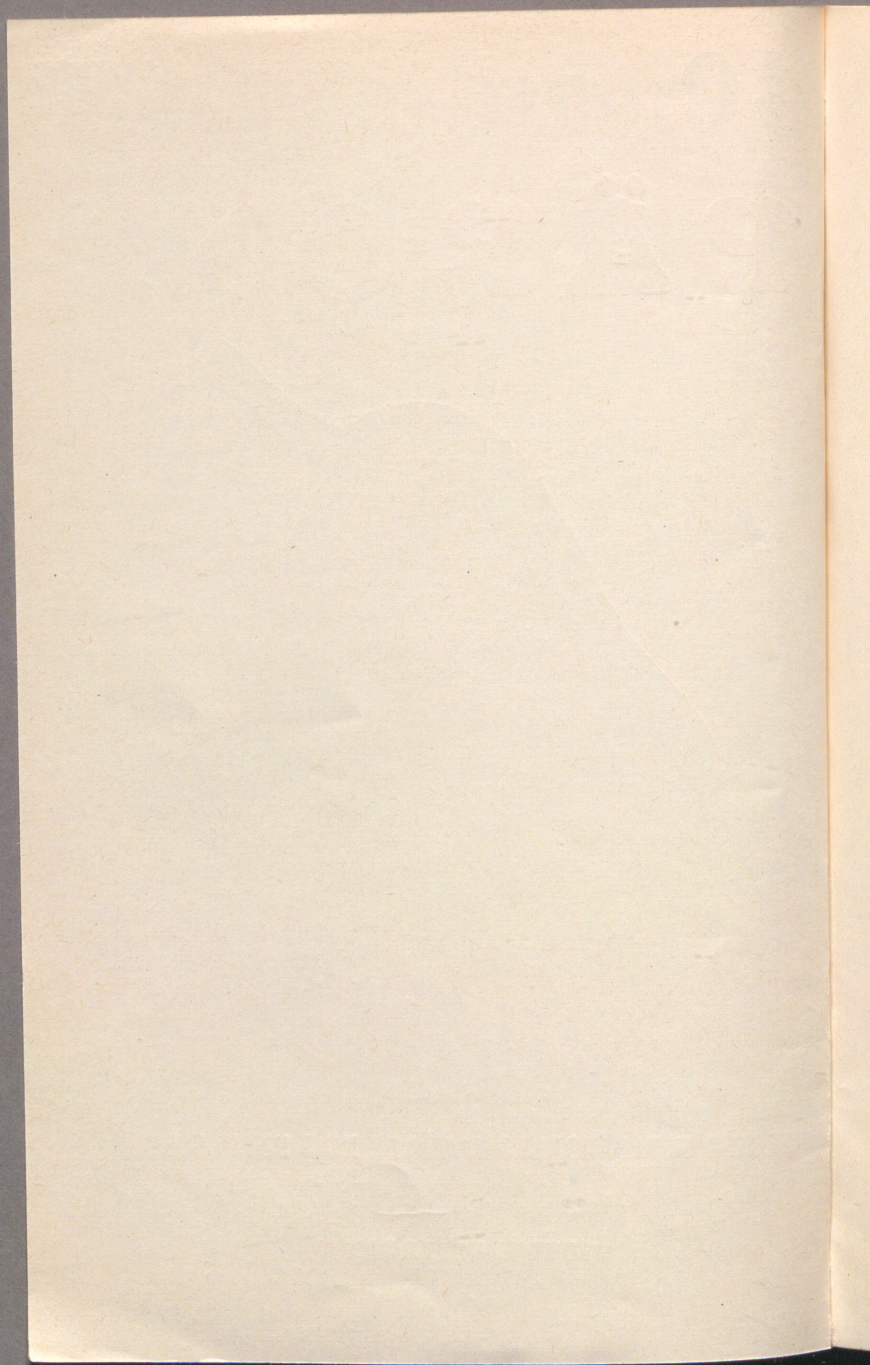
RECEPT FÖR PÄRONETS ANVÄNDNING I HUSHÅLLET

AV **JOHN BUNDY**

TREDJE UPPLAGAN

STOCKHOLM. ALBERT BONNIERS FÖRLAG 1913

Pris 50 öre.



PÄRONET

40 RECEPT FÖR PÄRONETS ANVÄNDNING
I HUSHÅLLET

AV

JOHN BUNDY.

TREDJE UPPLAGAN



STOCKHÖLM
ALBERT BÖNNIERS FÖRLAG



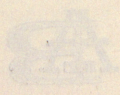
PÄRONET

RECEPT FÖR PÄRONETS ANVÄNDNING
I HUSHÅLLET

Copyright. Albert Bonnier 1913

JOHN BUNDY

TREDJE UPPLAGAN



STOCKHOLM

ALB. BONNIERS BOKTRYCKERI 1913



Päronet.

40 olika sätt för dess användning, uppställda
i alfabetisk ordning.

Dess egenskaper och användning.

Päron äro mycket närande och innehålla mycket kalk till benbildningen. De upplösas huvudsakligen genom saliven och tillgodogöras av nerverna. De äro mer urindrivande än annan frukt, men om man tuggar dem illa, besvära de magen och tarmarna och stoppa icke blott dessa utan även de fina urin-kanalerna hos personer, vilkas njurar äro svaga.

FÖRVARING AV PÄRON.

Päron böra plockas innan de äro mogna. Bäst är att plocka dem då kärnspetsen börjar bliva brun. Vid vilken tid de sitta så fast vid grenen att det blir bäst att klippa av dem med en sax. På en hylla lägger man först en filt, sedan ett lager päron och böra de ligga på ett svalt ställe där det ej förvaras annat än päron. Ifall päronen få mogna på trädet blir följderna att päronen få en större stärkelsehalt och bliva torrare. Köttet blir fattigt på saft och grovt och hårt, smaken sämre och ruttnar lätt. De bliva saftigare och få den största aromen om de få mogna mellan filter. Man bör emellanåt se till frukten för att i tid kunna avlägsna möjligen skadade päron, emedan all ruttighet mycket lätt smittar på frukten.

INGEFÄRSPÄRON.

Päron skalas råa; stjälken skrapas och avskäres till hälften, ett kors skäres i varje päron. Tolv matskedar krossad ingefära kokas i en liter vatten, tills all musten är väl ur densamma, var-efter spadet silas och päronen vägas. Till tre kilo päron tages två kilo socker, vilket med ingefärs-vattnet kokas och skummas väl; skulle ingefärs-vattnet vara för litet, tillsättes så pass mycket vatten, att päronen väl kunna koka däri. Då päronen äro klara, upptagas de samt läggas på ett djupt fat, och saften överhålles. Sedan päronen kallnat, för-varas de i burkar. Dessa päron hålla sig ej länge goda.

INGEFÄRSPÄRON.

Saftiga och goda päron förvällas i litet vatten, skalas och skäras i små klyftor, kärnhusen borttagas väl. Tio matskedar riven ingefära kokas i en halv liter vatten uti en kopparpanna med tätt lock; uppsilas sedan genom fin hårsil. Ingefäran kokas ytterligare i en halv liter vatten, tills all must är dragen ur densamma och spadet avsilas som förut genom fin hårsil. Om ingefärsvattnet tillsammans utgör en halv liter, tillsättes i syltgrytan 1,275 kilo socker, varav kokas en tämligen tjock lag, som skummas väl. 1,275 kilo skalade päronklyftor ditläggas och få koka, tills de synas klara och såsen simmig. Under kokningen skakas grytan ofta, varav skummet samlar sig samt väl borttages. Syltet slås upp i stor skål och skakas, tills det blir kallt. Burkar sköljas med fin konjak och överbindas med vax-papper, sedan syltet är ditlagt, samt förvaras i källare.

INGEFÄRSPÄRON.

Goda päron skalas och läggas i friskt vatten. Till sex liter päron tages drygt 2 $\frac{1}{2}$ kilo socker, 1 $\frac{3}{4}$ liter vatten och 106 gram sönderskuren ingefära, som kokas till en sirup, däri päronen läggas att koka lyckt i tre timmar. Omskakas och skummas. Då de äro klara, upptagas de och läggas i sin burk, lagen silas över.

INGEFÄRSPÄRON.

Tio liter små päron av något hårt slag skalas jämnt och ett djupt kryss göres i blomändan, varefter de förvällas $\frac{1}{4}$ timme. En sockerlag kokas av 2 kilo socker och 2 dcl. vinättika. 400 gram hel ingefära krossas och inbindes i en linongslapp och får koka i lagen. Då denna är skummad och klar, iläggas de väl avrunna päronen att koka tills de äro klara, varefter de upplockas i glasburkar och lagen påhålles, sedan den ytterligare kokat en stund.

INGEFÄRSPÄRON.

227 gram socker till 454 gram päron; upplös sockret med 532 centiliter kallt vatten. Då sockret upplösts tillsätt tre eller fyra citroner skurna i tunna skivor och omkring 15 centimeter skrapad och tunnskuren ingefära, lägg i päronen och låt dem koka tills de bliva så mjuka att ett strå kan gå igenom dem, därefter upptagas päronen och läggas i burkar, varefter sirapen, om den är för tunn, kokas in och hålles över päronen.

PÄRONKAKA.

Skala och urkärna två liter päron, klyv dem mitt itu. Av en kaffekopp socker och två kaffekoppar vatten kokas en klar lag, och häri kokas

päronen, tills de bli mjuka. De läggas därefter ned på botten av en smord pajform. En halv liter mjölk kokas upp och däri nedröres hastigt 100 gr. vetemjöl, smeten får koka tio minuter och får sedan avvalna. Under tiden nedröras 100 gr. smör, 100 gram strösocker, det rivna skalet av en citron och fyra äggulor ett i sänder. Sist iröras de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten slås över päronen, och kakan sättes in i medelmåttig varm ugn att gräddas $\frac{3}{4}$ timme. Den avprovos med visp-kvist och serveras, sedan mesta hettan avgått.

KANELPÄRON.

45 gram kanel kokas i vatten tvenne gånger, tills all must är väl urdragen. Goda så kallade kanelpäron förvällas i litet vatten, uppläggas på linne och skalas; stjälkarna skrapas väl och avskäras till hälften; blomman skäres bort, och i varje päron skäres ett kors. Till tre kilo päron kokas en lag av två kilo socker, blött i kanelvattnet, som bör utgöra drygt en liter. Sedan lagen kokat, tills den blivit tjock, iläggas päronen, som få koka tills de blivit mjuka, de skummas väl under kokningen. Då päronen äro kokta, läggas de i djupt fat, och såsen hälles över dem. Då de äro alldeles kalla, nedläggas de i burkar, överbindas och förvaras.

PÄRONKOMPOTT.

Päron skalas, urkärnas och klyvas, varefter de läggas i kallt vatten, så att de icke bli mörka. I en kastrull brynes litet urtvättat smör med litet socker, häri läggas päronen med det vatten, som följer med, när de tagas upp. De få nu ångkoka, tills de börja bli bruna, då strös litet mera socker på dem, och de få koka vidare, tills de bli möra.

RÖD PÄRONKOMPOTT.

Man kokar kompotten röd utan att använda någon färg, om man blott kokar den tillräckligt länge och på följande sätt: päronen skalas och läggas strax i så mycket vatten, att det nätt och jämnt står över dem. Till varje kilo päron tagas två matskedar okryddad ättika, $\frac{1}{2}$ kilo socker och ett stycke kanel. Frukten kokas i en gryta, i vilken emaljen är fullkomligt hel, och under lock. Den bringas hastigt i kokning och sättes sedan, efter att hava kokat tio minuter över gasen, i hölåda, där den får stå tre till fyra timmar. Skulle det efter denna tid ännu vara för mycken saft på frukten, frånhälles den och inkokas, tills den blir simmig.

PÄRONKOMPOTT I BURKAR.

Socketlag kokas av 350 gram socker till varje liter vatten, avkyles och hälles i de burkar, vari päronen skola kokas. Till varje literburk beräknas omkring 4 dcl. socketlag. Päronen skalas, de större klyvas och de mindre behållas hela; stjälkarna skrapas. Varje päron doppas genast efter skalningen i lätt saltat vatten och nedlägges sedan i kompottburken. Burken fylles till tre cm. från kanten. Koktid 40 till 50 minuter.

PÄRONKOMPOTT.

Socket, vin och vatten sättas på elden att koka med 5 à 6 bitar ingefära, så att lagen får stark smak. Päronen skalas, klyvas och förvällas och, sedan de väl fått avrinna, kokas sakta i lagen tills de kännas mjuka, upptagas varsamt och lagen slås över dem.

PÄRONKOMPOTT.

Socket, vin och vatten sättas på elden att koka med saften av en citron samt tämligen mycket citronskal, som skäres i fina strimlor och vilket får koka hela tiden i lagen. Päronen skalas, klyvas och förvällas och sedan de väl fått avrinna kokas de sakta i lagen tills de kännas mjuka, då de slås upp.

PÄRONKRÄM.

Torkade päron kokas i litet vatten och då de kännas mjuka, lägges tillräckligt socker samt jämnas med litet potatismjöl (förut vispat i kallt vatten). Slås upp i anrätningsskålen, och då krämen kallnat, slås vispad grädde över den samt, om så önskas, här och där något sylt, kokta sviskon eller i sockerlag inkokta plommon.

PÄRONLIKÖR.

Man sönderkrossar 50 kilo päron, ur vilka kärnorna borttagits, eller ock river man dem på ett rivjärn. Till den erhållna saften sättes ett par liter sprit, vilken har till ändamål att hindra saften från jäsning. Efter några dagar tillsätts 20 kilo socker, 25—30 liter sprit, 150 gram kanel, 200 gram bittermandel, 60 gram muskot och, om smaken kräver, 10 gram kardemumma.

LINGONPÄRON.

Små päron skalas och kors skäres i varje. Päronen sättas med stjälken upp i en kastrull i förut kokt söt lingonsaft med kanel och pomeransskal (fint skurna). Kokas mjuka, tills en vispgren

går igenom. Få ej kokas sönder. Serveras med snömos över och grädde till.

PÄRONMARMELAD.

Koka sex väl stora päron till ett mos; tag halva dess vikt socker och lägg i en kastrull tillika med mycket litet vatten; koka och skumma väl. När det är färdigkokt (d. v. s. simmigt) tillsätt moset och giv det ett uppkok, tillsätt omkring fyra droppar nejlikeessence. Då det kallnat är det färdigt att brukas.

PÄRON MED RISGRYN.

Risgryn kokas med mjölk och socker samt givas vaniljsmak, upplägges högt på ett fat. Goda päron skalas, kokas i tunn sockerlag med vaniljböna och uppläggas över risgrynen. Sockerlagen, varuti päronen kokt, hopkokas och slås omkring. Serveras varm.

PÄRONPASTEJ.

Tvätta saltet ur 158 gram smör, och arbeta det sedan tillsammans med så mycket vetemjöl att det smular sig, därefter slås däruti tre ägg och tre skedar vatten, som med en träsked sammanröres mycket väl, så att degen ej bliver klimpig; sedan inarbetas så mycket mjöl att degen kan hanteras och utkavlas tunt. En form belägges med degen. Päron skalas, urkärnas, klyvas på mitten och nedläggas i den beklädda formen, med ovala sidan nedåt varvtals med socker, litet fin stött kanel jämte några små skurna citronskal, överst lägges ett lock av deg som tätt tilltryckes vid sidorna. Gräddas i ugn i två timmars tid.

PÄRONSALLAD.

2,290 liter päron skalas, urkärnas och klyvas i fyra delar; sedan sättes över elden i en kastrull 655 centiliter vatten och lika mycket lingonsaft, fem stycken kryddnejlikor, skalet av en halv citron samt socker att det blir lagom sött; när det kokt några minuter läggas päronen däruti, några i sänder, för att kokas möra, varefter de varsamt upptagas; när de alla äro kokta, silas hälften av spadet, vilket slås tillbaka uti kastrullen för att ånyo uppkoka samt avjämnas med en tesked potatismjöl; sedan läggas päronen på karotter, varöver spadet slås samt överströs med litet finstött kanel. Ätes kall till stek.

SENAPSPÄRON.

Då päronen äro mogna, kokas de i vatten, skalas och skäras sedan itu; sedan läggas de på linne, ej för nära varandra, för att avrinna. Till vattnet, vari päronen kokat, sättes så mycket honung, att det smakar mycket sött; det får koka och skummas mycket väl samt slås sedan uti en rensmakande bytta att där stå och kallna. Då lagen är sommarljum, lägges så mycket senap däri, att det blir en skarp smak. Päronen och lagen få stå över natten. Andra dagen läggas päronen tillsammans med krusbärslöv varvats i en fjärding, lagen påhålles där-
efter och ses efter, att den står väl över päronen. Sedan lägges träbotten över samt en ren sten, så att päronen hålla sig väl nere i lagen. Därpå lägges ett lock på fjärdingen, så att ej någon luft intränger. Man bör iakttaga att päronen nedtagas av träden då solen skiner.

SENAPSPÄRON.

Mogna päron kokas och uppläggas på linne att avrinna; vattnet vari de kokat hopkokas med litet socker, skummas väl och får svalna litet, varefter tämligen mycket malen senap ilägges. Följande dag nedläggas päronen med körsbärsblad mellan varven i en bytta och överslås med lagen. Ett lock med tyngd påläggges. Äro färdiga efter några veckor. Serveras till stekt kött etc.

PÄRONSOPPA.

En liter päron skalas och skäras i skivor samt kokas i en liter vatten och en kopp socker, tills de kännas mjuka. Skalen sköljas väl och kokas i särskild kastrull $\frac{3}{4}$ timme, varefter de silas upp, och spadet hålles till päronskivorna. Då soppan är nära färdigkokad, vispas i densamma ett par skedblad röda sagogryn. Den kan också helt enkelt avredas med litet potatismjöl, utrört i kallt vatten.

SYLTADE PÄRON.

Utvalda vackra ej för mycket mogna päron skalas nätt; stjälkarna skrapas och avskäras till hälften. De genomstickas med guld- eller silvernål, som är riktigt blank, varpå de över en dag få ligga i kallt vatten vari man lagt ned litet pulveriserad alun. Andra dagen kokar man päronen i vatten med litet citronskal, tills de äro tämligen mjuka, men ej fullkokta, varefter de uppläggas på sikt att avrinna. Till varje kilo päron uppväges tre fjärdedels kilo socker, som med päronspadet kokas till en tunn sockerlag som flitigt skummas. Då den ser simmig ut, iläggas päronen och få fullkoka däri. Då de äro färdiga, uppläggas de i burkar, lagen inkokas tills

den blir tämligen tjock och hålles kall över frukten. Dessa päron hålla sig väl och passa mycket bra till kompott.

SYLTADE PÄRON.

I sockerlag av ett kilo socker kokas $2\frac{1}{2}$ kilo skalade päron i förtent kärl med lock i sex timmar.

SYLTADE PÄRON.

Skala 1,260 kilo päron, lägg dem i en kastrull, täck dem med vatten och låt dem långsamt koka i två timmar. Tag upp dem och lägg dem i en lerkruka med 340 gram toppsocker och sex matskedar av det vatten vari päronen kokat. Tillsätt litet insockrat citronskal, skuret i småbitar, eller några nejlikor om det behagas. Lägg locket över burken och insätt i ugnen, låt långsamt koka i två timmar eller litet längre.

SYLTADE PÄRON.

Tag 2,722 kilo päron till 1,814 kilo socker. Koka skalen i så mycket vatten som täcker dem, sila genom durkslag; lägg några päron i botten av grytan och sedan socker samt fortsätt alternerande; därpå hålles skalvattnet över, koka tills de äro klara; tag upp dem, låt saften kallna, klara den, lägg päron i igen och tillsätt litet ingefära, skrapad och tunt skivad, koka tills färdigt. Låt saften koka till sirap efter det päronen tagits upp.

SYLTADE PÄRON.

Om små och mogna, tag bort blomresterna (utan att skala och urkärna dem). Lägg päronen i

en kastrull med vatten att täcka dem, koka långsamt tills de äro mjuka, tillsätt en halv kopp socker till 1,136 liter päron, och koka allt långsamt i tio minuter; tag upp päronen och lägg dem i en täckt skål för att hållas varma; tillsätt sirapen med litet ingefära eller några nejlikor; att koka femton minuter och hålla hett över frukten.

SYLTADE PÄRON.

Tag päron, icke alldeles mogna, skala dem. Gör en sirap av 340 gram socker till 453 gram frukt. Smält och koka en halv timme samt skumma. Lägg i päronen och låt dem koka tio minuter, eller just så länge att mjukna dem litet. Lägg därefter i burkar med papper doppat i whisky eller alkohol ganska tätt och bind sedan ett annat papper över.

SYLTADE PÄRON.

Fem liter vackra päron skalas och skäras, om de äro stora, i två delar. $2\frac{1}{2}$ liter sur lingonsaft sättes på elden tillsammans med ett halvt kilo socker, finskurna pomeransskal, violrot och litet hel kanel. Då detta skummats väl, iläggas päronen och få koka tills de synas mjuka och klara, då de upphållas i burkar och förvaras.

SYLTADE PÄRON.

Skala och urkärna päronen; koka dem tills de äro mjuka; tag varsamt upp så att de ej gå sönder. Gör en sirap av ett kilo socker till ett kilo frukt, koka frukten däri tills den är klar.

SYLTPÄRON.

Täck botten av en stenkruka med päron (rensad från stjälar) och strö socker över; fortsätt så tills krukans är full. Till fyra liter frukt tag en halv liter vatten, täck väl över och sätt i sakta ugn för två timmar.

TÖRKNING AV PÄRON.

Stora, söta päron förvällas, skalas och skäras i kors i den tjocka ändan tämligen djupt, samt insätts på tork-ållor i svag ugnsvärme. Därefter kokas skalen i vatten tills all musten är urkokad, då de frånsilas och saften hopkokas till en sirap. Då päronen blivit väl genomvarma i ugnen, uttagas de och doppas hastigt i ovannämnda sirap, varefter de genast åter insätts i ugnen. På detta sätt fortfarande tills sirapen är slut, varefter päronen fulltorkas. — Har man ej torkållor kan man sätta frukten på ren halm i en långpanna.

MOSSPUDDING AV PÄRON.

Skala ett halvt dussin stora goda päron, tag bort kärnhuset och koka dem i en kastrull med påsatt lock. Krama sönder dem och driv dem genom sikt. Smält litet gelatin i litet vatten och blanda in denna gelatin i purén jämte 200 gram strösocker. Vispa väl denna blandning. Tillsätt så småningom under vispningen den silade saften av några citroner; då blandningen är vit och mycket skummig, lägg den i form på is. Lägg upp rätten på ett kallt fat, med en viken serviett, när den skall serveras.

PÄRONVIN.

Tillredes av söta men på samma gång kärva päron; saften blir annars syrlig då den upphör att vara sockerhaltig. Päronen krossas och pressas som äpplen till äpplevin och jäsas på samma sätt, men samma tecken utvisa ej att vinet är färdigt. På päronvinet uppstiger ej samma tjocka skum som på äpplevinet, och ej heller blir det så klart och blänkande. Om frukten varit lagom mogen bör det dock efter några dagar vara ganska klart och färdigt att avhållas från dräggen. Det behandlas sedan som äpplevinet, buteljeras vid slutet på nästföljande sommar och bibehåller sig länge gott sedan det är buteljerat.

ÄTTIKPÄRON.

Stora saftiga päron förvällas och skalas, ett kors skäres i blomändan, varefter stjälkarna skrapas. Sedan vägas päronen. Till tio kilo päron tages fyra och ett halvt kilo socker, en halv liter ättika och en halv liter vatten. Då sockerlagen har kokat och blivit skummad, läggas päronen och få sedan koka, tills de äro mjuka och se klara ut, då man håller dem upp mot ljuset. Päronen kunna utan fara kokas i vanlig oförtent syltkittel, om den blott är riktigt blankskurad. Krukorna, vari päronen skola förvaras, sköljas med konjak. Överst i varje kruka lägges ett mycket litet tefat såsom tyngd, enär päronen eljest gärna flyta upp och ha då lätt för att jäsa. Överbindas som vanligt.

ÄTTIKPÄRON.

Fem kilo skalade päron nedläggas varvtals med två kilo krossocker och hel ingefära efter smak ;

sedan slås däröver en tredjedels liter vanlig matättika. Kokas vid sakta eld och med tyngd på locket i två timmar.

ÄTTIKPÄRON.

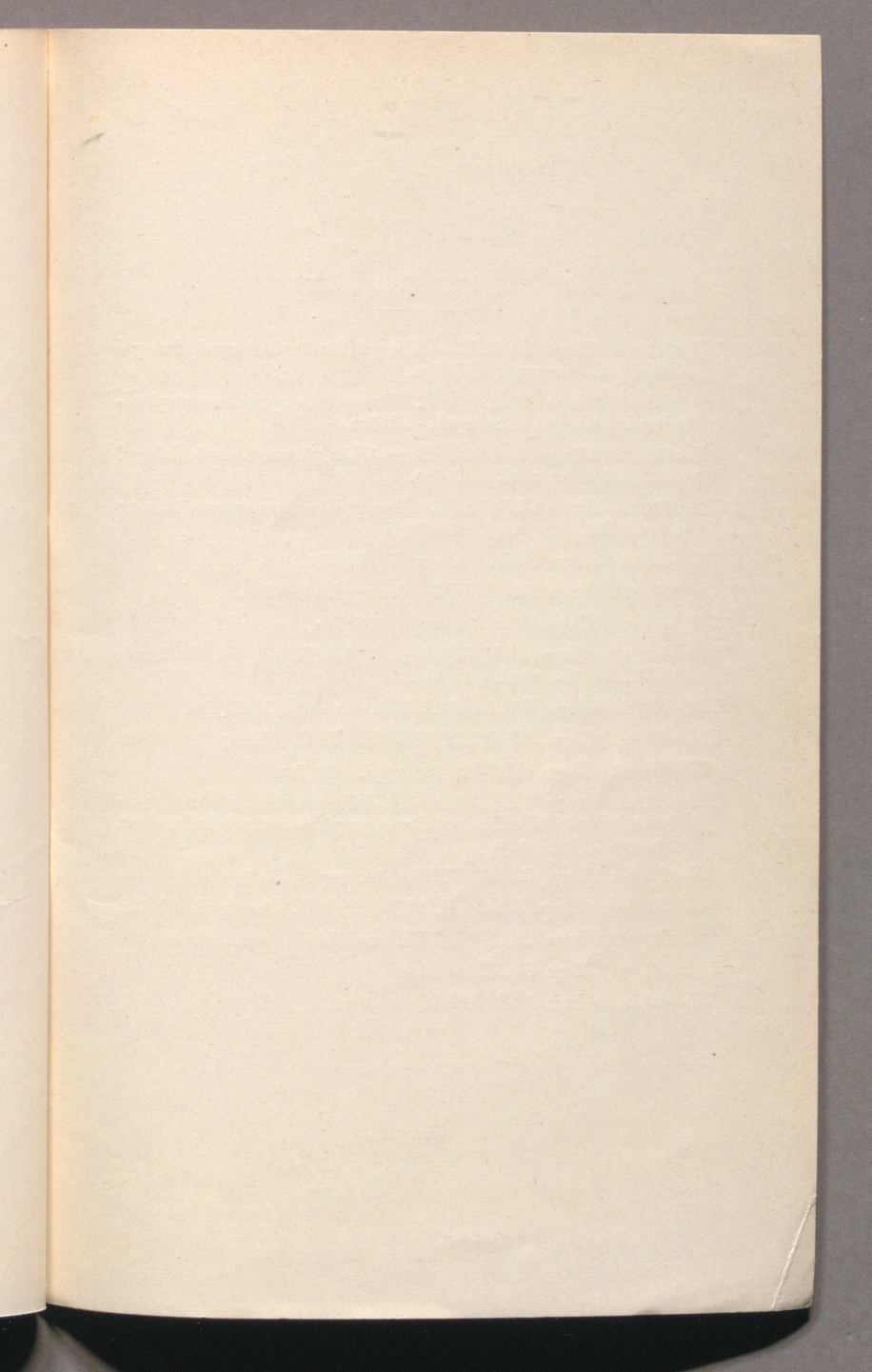
Härtill tagas lösa, lättkokta päron, som skalas nätt och efter storleken antingen klyvas eller lämnas hela, i vilket senare fall ett kors skäres i varje päron. Till ett och halvt kilo päron tages något drygt ett halvt kilo socker (eller mera efter smak), en halv liter ättika och lika mycket vatten. Sockret och vattnet kokas till en klar lag, ättikan påspädes, och päronen kokas mjuka däri. Upptagas sedan och nedläggas med kanel och nejlikor i en burk. Lagen hopkokas något och slås sedan över päronen. Kunna användas både i soppa och till kompott.

ÄTTIKPÄRON.

Fem kilo päron förvällas, och skalas därefter nätt. En lag kokas av 2,125 kilo socker, 2 $\frac{1}{2}$ dcl. vinättika, 2 $\frac{1}{2}$ dcl. vatten och citronskal efter smak. Sedan denna är väl skummad, kokas päronen däri på sakta eld och med tätt lock tills de äro alldeles mjuka och klara.

ÄTTIKPÄRON.

Tre kilo päron ångkokas. Till 1,70 liter ättika sättes 1,360 kilo socker och en halv kopp kryddor, lika delar nejlikor, kanel och kryddpeppar. Först kokas päronen, varefter vätskan kokas in till sirap.



ALBERT BONNIERS FÖRLAG.

- 144 sätt att tillaga **ÄPPLEN**. Recept för äpplets användning i hushållet. 4:e uppl. 75 öre.
- 84 sätt att tillaga **APELSINER**. Recept för apelsinens användning i hushållet. 3:e uppl. 50 öre.
- 40 sätt att tillaga **PÄRON**. Recept för päronets användning i hushållet. 3:e uppl. 50 öre.
- 124 sätt att tillaga **CITRONER**. Recept för citronens användning i hushållet. 2:a uppl. 60 öre.
- 107 sätt att tillaga **ÄGG**. 3:e uppl. 70 öre.
- 95 sätt att tillaga **SALLATER**. 3:e uppl. 60 öre.
- 207 sätt att tillaga **RIS**. 3:e uppl. 85 öre.
- 139 sätt att tillaga **JORDGUBBAR, SMULTRON, BLÅBÄR** och **LINGON**. 2:a uppl. 60 öre.
- 118 sätt att tillaga **KALLA RÄTTER**. 3:e uppl. 60 öre.
- 116 sätt att tillaga **SOMMAREFTERRÄTTER**. 3:e uppl. 60 öre.
- 97 sätt att tillaga **SVAMP**. 2:a uppl. 60 öre.
- 209 sätt att tillaga **VARMA SMÅRÄTTER för det fina smörgåsbordet** jämte 37 olika beskrifningar på varma och kalla säser. 2:a uppl. 90 öre.
- 60 sätt att tillaga **OSTRÄTTER**. 2:a uppl. 50 öre.
- 68 sätt att tillaga **SILL** och **STRÖMMING**. 2:a uppl. 50 öre.
- 83 sätt att tillaga **EFTERRÄTTER** av *Axel Horn*. 60 öre.
- 112 sätt att tillaga **FISK**. 60 öre.
- 56 sätt att tillaga **RABARBER**. 50 öre.