Appert, Nicolas

Den oumbärliga hushållsboken, eller Konsten att i flera år förvara friska och oförändrade alla slags födämnen, både ur djur- och växt-riket : Granskad och gillad af kejserl. franska manufaktur-konselj

Stockholm
1811

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!

Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400- till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök*: Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra*: Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.EOD erbjuder åtkomst till digitaliserade dokument enbart för personlig, icke-kommersiell användning. För annan användning vänligen kontakta biblioteket.

- Villkoren på svenska: http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.
Mer information finns tillgängliga via http://books2ebooks.eu

APPERT, C.

Den oumbärliga Hushållsboken,

eller

Konsten att i flera år förvara friska och oförändrade alla slags födämnen, både ur Djur- och Vext-Riket.

Granskad och gillad af Kejserl. Franska Manufaktur-Konseljen, och på begäran af Hans Exellens Ministern för Inrikes ärendena allmänt kungjord.

Af

APPERT,

Possessionat i Massy, i Departementet Seine & Oise, m. m.

Öfvers. från Fransyskan.

Andra Upplagan.

STOCKHOLM,

Tryckt hos CARL DELÉN, 1811.

Författarens Företal.

Konsten att i flera år förvara alla ämnen ur Djur- och Vext-Riket fullkomligt friska, och med bibehållande af alla deras naturliga egenskaper, är icke nu mera en ibland de tvetydiga upptäckter, som blott af egennyttan och vinningslystnaden utbasunas och upphöjas.

Min metod, som är förknippad med ingen af de olägenheter man rättvist förebrått alla hittills använda metoder, har af en lång erfarenhet blifvit bestyrkt; dess pålitlighet är intygad af alla de skickligaste och namnkunnigaste Lärde, och beprösvad af ett stort antal Consumenter.

Den princip, hvarpå jag grundar mitt förfarande, är icke mer än en; den användes på samma sätt och med samma verkan på alla födämnen utan undantag.

En upplyst Minister, nitisk vän af konsterna och menskligheten, har låtit granska min metod genom en särskilt Comité, och i sölje af dess yttrande behagat tillägga mig en uppmuntran, som skall fördubbla mitt nit och mitt bemödande; men den mest smickrande belöning han kunde gifva mig, var hans begäran att jag skulle genom trycket göra hela mitt förfaringssätt allmänt kändt, alldenstund min upptäckt kunde vara af det yppersta gagn på sjöresor, i hospitaler samt i den enskilta hushållningen.

Skrifvelse från Ministern för Inrikes ärendena, Grefve Montalivet, till Herr Appert, Possessionat i Massy nära Paris.

Paris den 30 Jan. 1810.

Andra Divisionen.

Konster och Manufakturer.

Min Herre! Konseljen för Konster och Manufakturer har hos mig aflagt berättelse om dess företagna granskning af edert sätt att förvara frukt, grönsaker, kött, soppor, mjölk m. m. Efter denna berättelse kan man ej vidare tvifla på rigtigheten af er metod. Och som förvarandet af animala och vegetabiliska ämnen kan vara af det yppersta gagn på sjöresor, i hospitaler samt i den enskilta hushållningen, har jag trott att er uppfinning förtjente ett särskilt bevis af Regeringens välvilja. Jag har följaktligen antagit det förslag Konseljen gjort mig, att tillägga Er ett uppmuntrans-pris af Tolftusen Francs. Då jag fattat detta beslut, har min afsigt

varit, först och främst att gifva Er den belöning som tillkommer dem som äro upphofsmän till nyttiga upptäckter; och för det andra, att göra Er skadeslös för de kostnader hvartill Ni varit tvungen, dels för att inrätta edra verkstäder, dels för att anställa de rön och försök som varit nödvändiga för att visa rigtigheten af ert förfarande. Chefen för RäkningsDivisionen af min Ministèr skall ofördröjligen gifva Er tillkänna, hvilken dag Ni kan infinna Er i Allmänna Skattkammaren, för att der utbekomma de Tolftusen Francs jag beviljat Er.

Min Herre! Det har synts mig vara af vigt, att kännedomen af ert sätt att förvara animala och vegetabiliska ämnen blefve allmännare utspridd. Min önskan är derföre, att Ni, enligt det förslag Ni sjelf gjort, författar en noggrann och omständlig beskrifning öfver ert förfaringssätt; denna beskrifning öfverlemnar Ni till min Konselj för Konster och Manufakturer, och sedan den af Konseljen blifvit undersökt och granskad, skall den tryckas på er egen bekostnad, hvarefter Ni måste tillställa mig 200 exemplar deraf. Då lefvereringen af dessa exemplar är det enda villkor jag fäster vid utbetalningen af de 12000 Francs, som blifvit Er beviljade, tviflar jag ej, det Ni skyndar Er att uppfylla det. Jag önskar,

min Herre, att Ni ger mig svar om undfångsten af detta bref.

Mottag försäkran om min utmärkta aktning

(Undert.) Montalivet.

Konseljen för Konster och Manufakturer.

Undertecknade, Ledamöter af den för Inrikes ärendenas Minister tillförordnade Konselj för Konster och Manufakturer, af Hans Exellens ålagde att undersöka beskrifningen på den metod Herr Appert använder till förvarande af alla slags födämnen, hafva funnit, att de detaljer den innehåller, så väl angående förfaringssättet, som de resultat deraf vinnas, äro noggranna och enliga med de särskilta rön Herr Appert på Hans Exellens befallning inför dem anställt.

Paris den 19 April 1810.

Bardel. Gay-Lussac.

Scipion-Perier. Molard.

Skrifvelse från Sekreteraren vid Sällskapet för National-Industriens uppmuntran, till Herr Appert, Possessionat i Massy.

Paris den 7 April 1809.

Min Herre! Jag har det nöjet att meddela Er en afskrift af den berättelse Herrar Guyton-Morveau, Parmentier och Bouriat aflagt hos Sällskapet för National Industriens uppmuntran, rörande ert sätt att förvara vegetabiliska och animala ämnen. Sällskapet har intet att tillägga till det omdöme Comitén fällt öfver er upptäckt. Comitén anmärker väl, att den icke varit i tillfälle att anställa tillräckligt noggranna, ej heller nog länge fortsatta rön, för att kunna intyga, till hvilken grad de ämnen Ni tillreder äro i stånd att bibehålla sig; men de undersökningar hon företagit, hafva dock gjort tillfyllest, att befästa den förmånliga tanka hon redan förut derom fattat, i anledning af de många och bestämda intyganden som vittna om framgången af ert bemödande.

Sällskapet tror sig tjena Fädernes-landet och hela menskligheten, då det förkunnar en så allmänt nyttig upptäckt,

med det beröm den förtjenar. Dess högsta önskan skall blifva uppfylld, om dess vittnesbörd kan skaffa edra varor afnämare, och sålunda bidraga att gifva Er en rättvis belöning för edra mödor.

Mottag, min Herre, försäkran om den fullkomliga högaktning, hvarmed jag har äran &c.

Math. Montmorency.

Betänkande, afgifvit af Herr Bouriat, å den utnämda särskilta Comiténs vägnar, rörande de af Herr Appert konserverade animala och vegetabiliska ämnen.

Administrations-Konseljen har hänvist till en Comité, bestående af Herrar Guyton-Morveau, Parmentier och mig, granskningen af de vegetabiliska och animala ämnen, som Herr Appert öfverlemnat, förvarade genom hans metod i mer än 8 månader.

Dessa ämnen äro:

1) En pot-au-feu (soppa med kött).
2) En consommé (kraftsoppa, stark buljong).
3) Mjölk.
4) Ostvassla.
5) Sockerärter.
6) Turska Bönor.
7) Kersbär.
8) Aprikoser.
9) Vinbärssaft.
10) Hallon.

Hvart och ett af dessa ämnen innehölls i ett glaskärl, som var hermetiskt tillslutit, försedt med ståltrå, och hartsadt. Då vi i ordning företogo vår undersökning, fästade först pot-au-feu'n vår uppmärksamhet. Vi funno ett temligen stadigt gelé, som omgaf ett stycke oxkött och två stycken hönskött. Sedan allt blifvit med varsamhet uppvärmdt till behörig grad, erhölls en soppa hvilken befans god, och köttet, som blifvit skildt derifrån, var ganska mört och af en temligen angenäm smak.

Consommén syntes oss förträfflig, och oaktadt den var tillred för nära 15 månader sedan, skulle den knappt kunnat

skiljas från den som samma dag blifvit tillagad.

Mjölken fanns vara af en gulaktig färg, något liknande den första qvinnomjölken, samt tjockare, mustigare och sötare än vanlig mjölk: en förmån som vunnits genom den grad af concentrering man låtit den undergå. Det är icke för mycket sagdt, att en sådan mjölk, ehuru 9 månader gammal, kan sättas i bredd med större delen af den grädda, som säljes i Paris. Det som skall synas ännu besynnerligare, det är att samma mjölk, förvarad i en qvartersbutelj, som öppnades för en månad sedan, och efter det någon del deraf blifvit tagen, åter korkades utan mycken sorgfällighet, bibehållit sig nästan utan förändring. Den syntes i början vilja något stanna, men en obetydlig skakning var tillräcklig för att göra den flytande som vanligt. Jag öfverlemnar den härjemte i samma butelj, på det man må kunna öfvertyga sig om en sak, som jag skulle haft svårt att tro, om man sagt mig den, innan jag sjelf sett prof derpå.

Ostvasslan, som vi derefter undersökte, visade nästan äfven så förvånande resultat; den var lika klar som en nyss tillredd ostvassla, men mörkare till färgen, tjockare och smakligare. Den har

också långt mindre fort undergått förändring, då den blifvit utsatt för luftens åverkan, än vanlig ostvassla, ty en butelj, som öppnades för halfannan månad sedan, flera gånger omskakades, och derefter korkades nog vårdslöst, började först efter 14 dagar förlora något af sin klarhet. Efter en månad eller mera betäcktes ytan med ett temligen tjockt mögel, men då detta sorgfälligt frånskildes, behöll det öfriga ännu sin smak af ostvassla.

Socker ärterne och de Turska bönorna, kokta med den sorgfällighet Herr Appert begärt, gåfvo två ganska goda rätter, som ovanligheten att på denna årstid äta dem sådana, syntes göra ännu angenämare och smakligare.

De hela kersbären, och aprikoserne skurna i fjerndelar, bibehålla i det närmaste samma smak som de hade i det ögonblick då de plockades. Det är likväl sant, att Herr Appert måste aftaga dem litet förr än de fullkomligt mognat, på det ej deras form må alltför mycket vanställas i de glaskärl, hvaruti de förvaras.

Vinbärssaften och Hallonen syntes oss hafva bibehållit nästan alla sina egenskaper; Hallonens aromatiska lukt och smak var fullkomligt bevarad, äfvensom

den lindrigt aromatiska syran hos vinbären. Blott färgen hade förlorat något af sin liflighet.

Sådana äro de resultat vi erhållit genom undersökningen af dessa ämnen, hvilka alla, enligt Herr Apperts utsaga, blifvit tillredda för mer än 8 månader, och somliga för ett år eller 15 månader sedan, såsom till ex. ostvasslan. Vi hafva måst lita på hans uppgift om deras ålder, emedan blott två månader förflutit sedan han öfverlemnade den i Sällskapets vård; men denna tid har varit tillräcklig för att gifva oss ett förmånligt begrepp om hans förvaringssätt. Vi hafva så mycket mera skäl att tro hvad han påstår, som tillförlitlige personer genom egen erfarenhet öfvertygat sig, att han kan öfver ett år förvara dylika saker. Herr Appert har för öfrigt endast som ett prof lemnat Konseljen de ämnen jag omtalt; men han tillreder nu en vida större mängd af olika slag. Han har icke uppgifvit den metod han nyttjar.

Anmärkningar.

Konsten att bibehålla vegetabiliska och animala ämnen i det bästa möjliga tillstånd, det vill säga, närmast liknande det hvaruti Naturen lemnar oss dem, har mycket sysselsatt Farmacien, Kemien och

Medicinen. Man har för detta ändamål användt åtskilliga medel, såsom torkning, tillsats af syror, oljor, alkohol, sockerämnen, salter, m. m.; men det kan ej nekas, att genom dessa medel förlora många substanser en del af sina egenskaper, och andra blifva så modificerade, att man ej mer igenkänner hvarken deras lukt eller smak. Under denna synpunkt, anse vi Herr Apperts metod förtjena företräde, så vida han hvarken behöfver taga sin tillflykt till torkning, ej heller tillägger någon främmande substans till den han vill förvara. Det är så mycket mer anledning att tro hans sätt vara det bästa, som de ämnen han tillreder äfven derigenom blifva mer iståndsatte att, utan märklig förändring, tåla luftens åverkan, till en nog betydlig grad.

Flere personer af utmärkt förtjenst hafva blifvit anmodade af Prefekterne i särskilta af Rikets hamnar, att undersöka Herr Apperts tillredningar. Man behöfver blott läsa ett Utdrag af dessa kunniga personers afgifna utlåtanden, för att öfvertyga sig om värdet af hans uppfinning.

Den i Brest till ex. af Sjö-Prefekten utnämde Kommission yttrar sig sålunda: «Genom det föregående är bevist, att alla de födämnen, af aderton särskilta slag, som den 2 Dec. 1806 fördes om

bord på Skeppet Stationnaire, och den 13 April 1807 åter bragtes i land, och hvilka blifvit undersökte af den härtill utnämda Kommission, under Præsidium af en Marin-Kommissarie vid Hospitalerne, icke lidit någon förändring under hela den tid de varit om bord, och att de nu befinnas i alldeles samma tillstånd som vid den första undersökningen, som anställdes i början af sistl. December. Det bör tilläggas, att den metod Herr Appert nyttjat till dessa ämnens förvarande, haft all den framgång han försäkrat, och att den med några förbättringar, som han anser ganska lätta, och hvarigenom ett mindre stort antal kärl behöfdes, skulle, i afseende på köttvarors konserverande om bord på Hans Maj:ts skepp och andra fartyg, medföra stora fördelar.»

Den i Bordeaux af Departements-Prefekten nedsatte Kommission säger uttryckligen: «Af den berättelte vi nu för Herr Prefekten aflagt rörande de särskilta ämnen Herr Appert tillredt, lärer Ni finna, att de voro fullkomligt bevarade; och att den metod han härtill nyttjat, icke består i någon tilläggning af främmande substanser, utan måste grunda sig på ett särskilt förfaringssätt, uppfunnet eller fullkomnadt af Herr Appert, och som ej i ringaste mån förändrar

smaken eller lukten af de ämnen hvarpå man använder det.»

Konter-Amiralen Allemand har skrifvit ett bref till Herr Appert, hvaraf här bifogas en afskrift:

«Min Herre! Jag har kommunicerat ert bref med Kapitenerne under mitt befäl, och låtit dem i förrgår smaka de vegetabilier af alla slag som jag köpte af Er för 14 månader sedan, och hvaraf min Hofmästare hade glömt en kista i nedersta skeppsrummet. Som man redan börjar att få sockerärter och bönor, trodde alle att de voro vexta i år; så väl voro de förvarade. Mina Officerare vilja köpa af Er en stor mängd vegetabilier, äfvensom kött i buteljer, soppor och frukt. Jag tänker också taga mycket för min räkning, så snart den årstiden, som nu ingått, är förbi. Min Herre! Jag är så öfvertygad, att det skulle vara en oändligt stor fördel att på det sättet förvara förfriskningar för de sjuka om bord, att om Hans Ex. Ministern för Sjö- och Koloni-ärendena gjorde mig den äran att begära mitt råd, skulle jag icke tveka att tillstyrka det, så väl för ert som för Regeringens och de sjukas intresse. Jag skall till och med fråga honom derom vid första tillfälle. Mottag försäkran om

min

min utmärkta aktning. Om bord på Kejserliga skeppet Majestueux, på redden af ön Aix, den 7 Maj 1807.

Allemand.»

Ett annat bref till Herr Appert, från Vice-Amiralen Martin, SjöPrefekt i Rochefort, är af följande innehåll:

«Min Herre! Jag har erhållit ert bref af d. 27 sistl. April. Efter er önskan, har jag till Hans Ex. Sjö-Ministern insändt Protokollet öfver den anställda undersökningen af de särskilta ätliga varor, som efter er metod blifvit förvarade. Jag skall ej försumma något tillfälle att göra känd en uppfinning, som synts mig lika så nyttig för Staten, som den är af vigt för hvarje sjöman. Jag har äran vara &c.

Rochefort den 22 Maj 1807.

Martin.»

Följande är afskrift af ett bref från Sundhets-Rådet till General Caffarelli, Sjö-Prefekt i Brest, dat. månaden Brumaire år 12.

«De matvaror, som blifvit tillredde efter Medborgaren Apperts metod, och af Sjö-Ministern skickade till denna hamn,

hafva, efter tre månaders liggande om bord på redden, befunnits i följande tillstånd:

Den i buteljer förvarade soppan var god; den i ett särskilt kärl jemte det kokta köttet befintliga soppan också god, men svag; sjelfva köttet ganska ätbart. Bönorna och sockerärterna, antingen med fet eller mager sås tillagade, hade alldeles samma friska och angenäma smak, som nyss plockade grönsaker.

Dubreuil. Billard. Duret.

Pichon. Thaumer.»

Man ser af dessa yttranden, som alla äro nästan likformiga, ehuru de äro gifna på åtskilda orter, olika tider och af särskilta personer, att Herr Apperts metod är lika pålitlig som nyttig. Den erbjuder en utväg att hela året igenom och öfver hela Riket njuta efter behag de produkter som tillhöra blott en del deraf, utan att behöfva frukta att de blifvit förändrade genom afståndet af den ort eller den årstid hvarpå de vext. Redan under denna synpunkt är fördelen af Herr Apperts uppfinning stor; också har den ej undfallit de älskvärda Poeter och Litteratörer, som för sitt nöje besjungit

de framsteg matlagnings-konsten vunnit. Herr Appert har af dem flera gånger erhållit de mest smickrande och välförtjenta loford.

Hans förvarings-sätt är icke mindre nyttigt i afseende på den stora hushållningen med socker till fruktsaker som inläggas, emedan han utan sockrets tillhjelp bibehåller deras saft ända till det ögonblick då de förtäras. Man behöfver då endast tillägga litet socker för smakens skull, i stället att mångdubbelt så mycket behöfts, om de genom sockret skolat konserveras. För öfrigt blir både deras lukt och smak bättre bibehållen genom Herr Apperts metod, än genom den vanliga insyltningen med socker. Se der tvenne fördelar, hvaraf den ena synes ganska vigtig, då man betraktar den ofantliga mängd af nämde Kolonial-vara, som årligen förbrukas till frukters och bärsafters konserverande. Herr Apperts uppfinning har kanhända icke blifvit nog värderad af de rika Kapitalister, som kunnat med skyndsamhet gifva åt dess användande en utsträckning, hvartill det endast långsamt kan hinna, då han öfverlemnas åt sig sjelf.

De framsteg han redan gjort, öka hans ifver och vidga hans utsigter; han lofvar att bringa öfver Linien de ange-

näma produkter hvarmed naturen gynnat vår hemisfer, utan att de förändras. Han vill öka Indianens, Mexikanens, Afrikanens njutningar, äfvensom Lappens, och deremot öfverföra till Frankrike ifrån de aflägsnaste länder en oändelig hop produkter, som vi skulle önska att äga i deras naturliga tillstånd.

De försök som redan blifvit gjorda på åtskilliga skepp, hafva bevist att de sjuke bland besättningen funnit sig mycket väl af Herr Apperts tillredningar, som erbjuda en lätt utväg att, så snart det behöfs, kunna erhålla färskt kött och god köttsoppa, mjölk, syrliga frukter, till och med anti-skorbutiska safter, dem Herr Appert försäkrar sig äfven kunna konservera.

Är åter fråga om inskeppningen af så mycket kött, som en hel besättning skulle behöfva för en längre resa, synes någon svårighet uppkomma, i anseende till den mängd af buteljer som dertill fordrades; men utan tvifvel skall Herr Appert finna medel att afhjelpa denna olägenhet, genom det att han väljer mindre bräckliga och mera rymliga kärl.

Sådan är vår tanke om de af Herr Appert konserverade ämnen, som blifvit öfverlemnade till vår granskning: att de

alla befunnits af fullgod beskaffenhet, att man kan nyttja dem utan något slags olägenhet, och att Sällskapet bör gifva uppfinnaren allt beröm, för det han bragt till en sådan höjd konsten att förvara animala och vegetabiliska ämnen. Vi nyttja med glädje detta tillfälle att betyga vår aktning för det nit och den oegennytta han visat i bemödandet att vinna sitt ändamål.

Då en gång handels-kommunikationerne blifva lättare, behöfver Herr Appert endast sin skicklighet och sin ihärdighet för att upprätta en ny handelsgren, som skall blifva lika förmånlig för honom sjelf som för hans fädernesland; men för det närvarande kunna hans medborgare ej på bättre sätt belöna hans möda, än genom nyttjandet af hans tillredningar.

Herr Appert önskar fortsätta sina relationer med Sällskapet, för att underrätta detsamma om utgången af de nya försök han på Comiténs anmodan tänker anställa.

Guyton-Morveau. Parmentier.

Bouriat.

Administrations-Konseljen, som helt och hållit bifaller Comiténs mening, antager detta betänkande med de resultat det innehåller, och förordnar, att det skall införas i Sällskapets Protokoll.

Onsdagen den 15 Mars 1809.

Math. Montmorency.

Konsten

att

i flera År förvara alla slags Animala och Vegetabiliska Ämnen.

Allt hvad man hittills uppfunnit för att konservera födämnen eller läkmedel, kan hänföras till tvenne hufvudmetoder, den ena bestående i torkning, den andra i tillsättning af en större eller mindre qvantitet af något främmande ämne, som tjenar att hindra jäsningen och förruttnelsen. Genom den förra af dessa metoder erhåller man torkade grönsaker och frukter, rökt eller torkadt kött, torr fisk m. m. Genom den sednare får man frukt och andra vegetabilier med socker insyltade, safter och dekokter af örter gjorde till siraper och extrakter, grönsaker, frukt och blommor inlagda i ättika, kött, grönsaker och örter insaltade m. m.; men alla dessa förvarings-sätt äro förknippade med mer eller mindre olägenheter. Torkningen borttager lukten, förändrar smaken, och hopkrymper det fiberartade ämnet eller de finaste beståndsdelarne. Sockret kan i sig sjelf vara ganska angenämt, men just derigenom, att det har en så hög smak, tar det öfver, och till en del förstör, all annan smak, äfven den som man just önskar konservera, såsom den

angenämä syran hos en stor del frukt. En annan olägenhet är, att det fordras mycket socker för att förvara en liten qvantitet af ett annat vextämne; och under denna synpunkt är dess nyttjande icke allenast ganska kostsamt, utan äfven i många fall skadligt. Det är till ex. flera örter, hvilkas saft icke kan göras till siraper eller extrakter, utan medelst en nästan dubbel qvantitet socker; följaktligen innehålla dessa siraper eller extrakter mycket mer socker än läkande ämne, hvaraf händer, att sockret hindrar medikamentets verkan och ofta till och med skadar den sjuke.

Saltet ger de ämnen, hvilka det tillsättes, en obehaglig skärpa, och gör de animala i synnerhet hårda och svårsmälta, äfvensom det sammandrager parenchymen hos vexterna. Dessutom, då det alltid är oundvikligt att medelst vatten åter utdraga större delen af det nyttjade saltet, gå nästan alla de beståndsdelar, som i kallt vatten kunna upplösas, vid denna urvattning förlorade; det återstår endast det fiberartada ämnet eller parenchymen, och äfven denna blir, som sagdt är, förvandlad.

Ättikan åter, kan föga tjena till annat än att krydda smaken på åtskilliga rätter.

Jag skall ej ingå i någon detaljerad granskning af allt det som hittills blifvit sagdt och skrifvit, rörande konsten att förvara födämnen; dessa arbeten äro kända. Jag vill blott anmärka att, så mycket jag vet, ingen Författare, hvarken i äldre eller nyare tider, uppgifvit eller ens haft den minsta aning om den princip, som utgör grunden till min förvaringsmetod.

Det är bekant, huru sedan någon tid allmänna uppmärksamheten, så väl i Paris som i provinserne, varit rigtad på sättet att minska åtgången af socker och ersätta denna vara medelst extrakter af åtskilliga inhemska alster. Regeringen, hvars mennisko-älskande afsigter sträcka sig till alla nyttiga föremål, söker beständigt uppmuntra dem, som sysselsätta sig med konsterna och vettenskaperna, att utfinna nya medel för att draga den största möjliga fördel af vår egen jords produkter, och gifva den högsta utsträckning åt vårt åkerbruk och våra slöjder, i afsigt att minska förbrukningen af främmande varor. För att bidraga till samma ändamål, har Sällskapet för National-Industriens uppmuntran utsatt smickrande belöningar för alla dem, som använda sina talanger och mödor på upptäckter, hvaraf fäderneslandet eller menskligheten kunna draga verkliga fördelar. Upplif-

vadt af ett lika berömvärdt nit, gör Åkerbruks-Sällskapet, genom sitt Beslut af den 21 Juni 1809, och sitt Cirkulär af den 15 derpåföljande Juli, en allmän uppmaning för att erhålla underrättelser och upplysningar, som kunna tjena till författandet af ett arbete öfver de bästa möjliga medel att förvara alla slags födämnen.

I följd af så aktningsvärda anmaningar, har jag beslutit att göra allmänt känd en metod, som i verkställigheten är lätt, i synnerhet föga kostsam, och som erbjuder menskligheten oräkneliga fördelar genom sin vidsträckta användbarhet.

Denna metod är icke en fåfäng teori; den är frukten af mina vakor, mina meditationer, forskningar och mångfaldiga försök, hvilkas resultat i mer än tie år väckt en sådan förvåning, att ehuru ovedersägligt det allmänna bruket af matvaror, konserverade i två, tre, ända till sex år, vittnat om framgången, många ännu tvifla derpå.

Uppfödd i konsten att bereda och förvara födämnen på alla hittills bekanta sätt; hafvande tillbragt hela mitt lif antingen i Champagnes kök, bryggverk, skafferier och källrar, eller i distillatorers och sockerbagares verkstäder, eller i speceri-handlares magasiner; och van

att förestå och sköta alla dylika inrättningar sedan 45 år tillbaka, har jag bort vinna en fullkomlig kännedom af dessa saker, och hunnit att göra mig noga reda för mina operationer, då till min fördel förenat sig en hop omständigheter, som endast kunnat inträffa för ganska få af dem, som sysselsatt sig med konsten att förvara födämnen.

Min erfarenhet, mina rön och försök, men i synnerhet en lång ihärdighet, har jag att tacka för den öfvertygelse jag vunnit: 1:o att elden allena har den egenskap, både att förändra sammansättningen af de bestånds-delar, som utgöra vegetabiliska och animala kroppar, och äfven den, att om icke förstöra, åtminstone för flera år uppehålla verkningen af dessa kroppars naturliga sträfvande till upplösning: 2:o att dess applicerande på ett tjenligt sätt till alla dessa kroppar, efter det de blifvit så strängt som möjligt bevarade för luftens åtkomst, har den verkan, att de fullkomligt bibehålla sig med alla sina naturliga egenskaper.

Dessa äro hufvudgrunderne för min metod, men innan jag vidare detaljerar den, bör jag säga att den väsendtligen består i följande:

1:o att innesluta i buteljer eller glasburkar de ämnen man vill förvara;

2:o att korka dessa kärl med den yttersta noggranhet, ty det är hufvudsakligen af korkningen som framgången beror.

3:o att nedsätta kärlen, så tillslutna, i ett sjudande vattenbad, der man låter dem stå längre eller kortare tid, efter de deri befintliga ämnenas beskaffenhet; allt på det sätt som jag skall uppgifva för hvart särskilt slag af matvaror.

4:o att på föreskrifven tid upptaga buteljerna ur det sjudande vattnet.

Beskrifning på de verkstäder jag inrättat för att använda min metod i stort *).

Mitt Laboratorium består af fyra rum eller verkstäder. Det första är försedt med allehanda köks-redskap, spisar och andra saker som behöfvas för att tillreda de animala ämnen som skola förvaras, äfvensom med en inmurad kittel för Consommeérna, af 75 kannors rymd. Till denna kittel hörer en annan mindre kittel som har i bottnen små hål, likasom en skumslef, samt särskilta afdelningar för alla sorter kött och vildt, och hvilken kan efter behag insättas i den större och tagas derifrån jemte allt köttet, när det är urkokt. Den större kitteln har en dugtig tapp, vid hvilken är anbragt, inuti kitteln, en liten sil, likasom på en vattkanna, betäckt med ett stycke hårduk. Härigenom får jag Consommén eller bul-

*) Det förstås af sig sjelf, att för mindre operationer och för det enskilta bruket inom hushåll äro inga verkstäder nödige; för att förfara efter min metod, behöfver man i dessa fall inga andra käil eller redskap än de som finnas öfverallt hos goda hushållerskor, som äro betänkta på sina vinterförråd.

jongen klar och alldeles färdig att slå på buteljer.

Det andra rummet är bestämdt för tillredningen af mjölk, grädda och ostvassla.

Det tredje är inrättadt för att korka, fästa med ståltrå, och stoppa i säckar buteljerna och de andra kärlen.

I det fjerde befinna sig tre stora vattenkokare af koppar, inmurade öfver särskilta ugnar. Dessa kopparpannor äro försedda hvar och en med ett tungt lock, så afpassadt att det går jemt ner i pannan och hvilar på buteljerna. Hvar panna har nederst en god tapp, för att så ofta det behöfs uttömma vattnet. Dessa kärl nyttjas till sjudande vattenbad, och allt hvad som skall förvaras nedsättes deri, för att på tjenligt sätt applicera eldens konserverande verkan *).

De

*) Att vid större operationer hafva ansenliga Vattenkokare med dugtiga tappar, är nödvändigt derföre att det skulle bli alltför långsamt att låta en sådan qvantitet vatten, stående öfver en upphettad ugn, emellan hvar gång kallna, och å andra sidan skulle hettan, för länge applicerad till

De inrättningar, som finnas i tredje verkstaden och höra till den förberedande processen, äro:

---

de ämnen man ville konservera, göra dem mycken skada. Vid mindre operationer eller i hushåll kan man således utan olägenhet betjena sig till det sjudande vattenbadet af den första kittel eller lerkärl, allenast det är så djupt att buteljerne kunna stå under vatten ända upp till halsringen; man kan äfven, i brist af ett så djupt kärl, lägga ner buteljerna i vattnet, blott man har den försigtigheten att väl omsvepa dem, så att de ej krossas. Flera sådana operationer hafva lyckats mig ganska väl. Detta kostar väl litet mera på den delen af korken, som är utom buteljen; men så framt buteljerne äro väl korkade, har man ingenting att frukta. Till ex: det skulle icke gå an att på det sättet lägga ikull kärl, som hade korkar, sammansatte af flera stycken, emedan sådane korkar lida mer af eldens verkan, och ehuru väl korkadt kärlet kunde vara, vore det ändå oförsigtigt att blottställa det. De små Vattenkokarne äro för öfrigt mer beqvämliga, emedan de kunna efter behag flyttas öfverallt; de kallna fort, och så snart man kan hålla handen i vattnet, upptager man buteljerna, hvarmed operationen är slutad.

1:o Rundt omkring rummet rader med hyllor för buteljerne.

2:o En härfvel af jern, hvarpå ståltrån härfvas i dubbla hvarf, och sedan afskäres midtpå, så att man får två dubbla längder, som äro tillräcklige att fästa korkarne på buteljerne.

3:o En liten hjulmachin, tjenande att tvinna ihop dessa ståltråds ändar.

4:o Tänger och stora saxar, för att vrida ståltrån och fästa den på buteljerne, samt tillika afskära de öfverflödiga ändarne.

5:o Tvenne machiner med jerntänder, som nyttjas att sammanpressa och tugga korkarne, hvarvid iakttages att man börjar från den smalaste ändan, och fortfar blott till tre fjerdedelar af korkarnes längd.

6:o En så kallad *Casse-bouteille*, eller en träkubbe med tre fötter, som har en urholkning ofvanpå, hvari man sätter buteljerne, då man vill korka dem. Härtill hör äfven en stark träklubba, tjenande att indrifva korkarne.

7:o En kullerstol på fem fötter, stoppad med halm, och försedd med en li-

ten träskifva, hvarpå man ställer buteljerne, för att med mera lätthet kunna fästa ståltrån öfver korkarne. Den kan äfven nyttjas att sitta på framför ofvannämde *Casse-bouteille*, under det man korkar.

8:o En tillräcklig mängd buldans-säckar, för att inpacka buteljerne och de andra kärlen.

9:o Tvenne kullerstolar stoppade med hö och öfverdragna med läder, för att hopskaka de i buteljerne befintliga ämnen, i fall det skulle behöfvas.

10:o En press, för att pressa saften ur alla sorter vexter, frukt, örter och drufvor, jemte fat, skålar, sikt och allt hvad dertill kan erfordras.

Utom det nu beskrifna Laboratorium har jag inrättat tre andra verkstäder:

Den första, för grönsakernes föregående beredning, möblerad med bord rundtomkring rummet.

Den andra, inrättad för att mottaga och bereda allt slags frukt.

Den tredje, försedd med hyllor, för att skölja och uppställa buteljerne och de andra kärlen.

Jag har alltid den försigtigheten, att låta förut skölja de buteljer och kärl, som jag ser mig komma att behöfva. Jag skaffar mig derjemte ett förråd af korkar, som jag låter tugga, samt ståltrå, som jag äfven låter laga i ordning; då allt detta är färdigt, äro operationerne till hälften gjorde.

Konservations-principen är oförändelig i sin verkan på alla slags födämnen; resultaten bero allenast af dess applicerande på tjenligt sätt till hvart och ett af dem, efter deras särskilta natur, samt luftens afhållande. Detta sista försigtighetsmått är af yttersta nödvändighet för att vinna en fullkomlig konservation. Ett säkert medel att bevara födämnen för luftens åtkomst, är att hafva en fullkomlig kännedom af de buteljer och kärl man nyttjar, af korkarne, och af sättet att väl korka.

Om Buteljerne och Kärlen.

Jag har valt glaset, såsom det för luften mest ogenomträngliga ämne, och det enda som kunde uppfylla ändamålet. Jag har ej vågat något försök med andra ämnen. Men vanliga buteljer hafva

i allmänhet alltför små och illa gjorda halsar, de äro dessutom för svaga både att motstå eldens verkan och slagen af klubban, hvarmed korkarne måste indrifvas. Jag har derföre låtit göra buteljer efter min egen beställning, som hafva vidare öppningar samt en liten hvass kant inuti halsen nedanför ringen. Min afsigt dermed är, att korken, då den på förr omnämde *Casse-bouteille* inslås med klubban ända till tre fjerdedelar af sin längd, blir likasom strypt midtpå. Härigenom befinner sig buteljen fullkomligt väl korkad så väl utan som innan, och kan göra tillräckligt motstånd mot den utvidgning, som eldens applicerande åstadkommer hos de inneslutna ämnena. Detta sätt att korka är så mycket nödvändigare, som jag flera gånger märkt att utvidgningen i vissa fall var så stark, att den dref opp korken, ehuru fästad med tvenne ståltrådar i kors, två, tre till fyra linier högre. Buteljerne och kärlen böra vara af en fast hophängande materia, och de förra af 25 till 26 uns vigt för hvarje litres rymd (det vill säga, omkring 57 lod Svensk vigt för hvarje halfstops rymd), samt glaset jemt fördeladt på hela buteljen, eljest gå de sönder i vattenbadet på det tjockaste stället. Champagne-buteljernes (de hos oss så kallade Franska buteljernes) form är den bästa, den är både den vackraste, den beqvämligaste

och den som håller säkrare än alla de andra.

Om Korkarne.

Det är i allmänhet en mycket illa beräknad hushållning, att köpa sämre korkar, för det de kosta mindre, till ex. sådana, som kosta 1 à 2 livres hundradet; ty det händer ofta genom detta gnideri, att för 2 centimer, som man velat spara på en kork, förlorar man en butelj, som är värd 2 livres och mera. Man korkar, för att bevara och förbättra det inneslutna ämnet genom luftens athållande; man kan således icke göra nog afseende på korkarnes godhet, hvilka böra vara 18 till 20 linier långa, och af den allrafinaste kork; det är de som i sjelfva verket äro de mest ekonomiska. Erfarenheten har så öfvertygat mig om denna sanning, att jag aldrig betjenar mig af andra än superfina korkar till alla mina operationer, och jag har ändå den försigtigheten, att tugga hvar kork till tre fjerdedelar af dess längd, från smalaste ändan räknadt, medelst den förr omnämde tandmachin; genom det att korken så pressas, blir han smidigare, och dess porer tätare; han blir äfven något längre och mindre tjock i den ändan som skall inträngas i buteljens öpp-

ning, så att en stor kork kan gå in i en medelmåttig hals. Eldens kraft gör sedan, att korken åter vidgar sig inuti kärlet, hvarigenom det då blir fullkomligt tillslutet.

Om Korkningen.

Af hvad nu blifvit sagdt, finner man den ovillkorliga nödvändigheten att hafva goda buteljer, hvilkas materia är jemt fördelad, med en liten hvass kant inuti halsen. Äfven fordras förträffliga superfina korkar, som gått igenom tandmachinen till tre fjerdedelar af deras längd. Innan man korkar, iakttages att de buteljer, som innehålla flytande ämnen, ej fyllas mer än till tre tum ifrån halsringen, för att undvika att de springa sönder, hvilket skulle vara en nödvändig följd af den genom hettan i vattenbadet åstadkomna jäsningen, i fall buteljerne voro alltför fulla. Hvad grönsaker, frukt, örter m. m. angår, äro två tum ifrån halsringen tillräckliga. Jag sätter buteljen, så fylld som sagdt är, på den ofvannämda *Casse-bouteille*, framför hvilken jag sitter. Denna anstalt bör vara försedd med en stark träklubba, en liten kruka med vatten, och en väl slipad knif, besmord med litet talg eller såpa, för att afskära det öfversta af korkarne, hvilka

sällan böra räcka långt utom buteljen. När jag har sakerna så i ordning, tar jag *Casse bouteillen* emellan benen, och söker ut en kork som passar åt min butelj; sedan jag doppat honom till hälften i vattenkrukan, på det han må gå in lättare, och försökt om ändan passar, vrider jag honom omkring och trycker honom emot öppningen; i denna ställning håller jag honom med venstra handen, men så fast att buteljen icke rör sig, och tar med den högra träklubban för att indrifva korken. Då jag vid första eller andra slaget känner, att korken gått in något litet, släpper jag honom och fattar med samma hand i halsen på buteljen, som jag håller fast och stadigt på sitt ställe, hvarefter jag fortfar att med förnyade slag af klubban indrifva korken, till dess blott en fjerdedel af dess längd återstår. Denna fjerdedel, som alltid bör räcka utom buteljen, och som bör motstå alla försök att med fördubblade slag af klubban indrifva den, förvissar mig å ena sidan, att kärlet är fullkomligt korkadt, och å andra sidan är den nödvändig för att försäkra korken medelst tvenne ståltrådar i kors, som skola befästa honom emot den tryckning han erfar i vattenbadet. Man kan icke vara nog sorgfällig, att korkningen sker väl; ingen minsta möda bör sparas, för att det ämne man vill korservera,

må noga bevaras för luftens åtkomst, ty det är den, hvars förstörande verkan man mest har att frukta *).

---

*) Många tro sig hafva korkat väl, då de indrifvit korken hel och hållen i buteljhalsen; men det är just tvertom, och det kan gälla som en allmän regel, att då korken icke motstår de fördubblade slagen af en stark klubba, utan går hel och hållen in i buteljen, är det alltid klokast att dra ut den igen, för att slå dit en annan som bättre passar. Således, om man tror att en butelj, hvars kork går ner i halsen, är väl korkad, för det den icke läcker då man vänder opp och ner derpå, är det ett misstag som, i förening med de nyttjade korkarnes dåliga beskaffenhet, förorsakar många förluster. Den som vill korka med noggranhet, försäkrar sig genom det motstånd korken gör emot klubban, att korkningen lyckats, och bryr sig aldrig om att vända opp och ner på buteljen. Dessutom behöfver man endast påminna sig de maskstyng, som träffas i all kork, samt alla de fördolda fel som kunna finnas inuti till och med de finaste korkar, och genom hvilka luften kan intränga, för att inse den oundvikliga nödvändigheten att ej nyttja andra än de bästa möjliga korkar, att förut väl tugga dem i tugg-machin, och att korka så starkt att korkarne blifva

Sedan buteljerne sålunda blifvit väl korkade, försäkrar jag, som nyss sades, korkarne än vidare medelst tvenne ståltrådar i kors, (hviket är ganska lätt, det är nog att ha sett det göras en gång). Derefter stoppar jag hvar butelj i en påse af buldan eller annan grof väf, som är enkom dertill gjord och lagom stor att rymma buteljen hel och hållen ända till korken. Dessa påsar äro gjorda som en muff, lika öppna i begge ändarne, men nedre ändan rynkad, med fals och dragband, så att öppningen icke blir vidare än ett Femfrancs-stycke (ungefär som en Svensk Riksdaler). Den andra ändan är försedd med två snören för att binda påsen omkring halsen på buteljen. Genom dessa påsar undviker jag att nyttja

---

strypta midtpå, som förr är sagdt, allt för att undvika oändligt mycken skada, som ingen annan orsak har än dålig korkning; ty att en butelj icke läcker i samma ögonblick den blifvit vårdslöst korkad, kommer deraf att luften ännu icke hunnit tränga igenom de bristfälligheter som kunna finnas inuti korken; men också, då den skall nyttjas, hvilken skillnad till exempel på vin, taget ur samma kärl, men olika förvaradt! hur många odugliga buteljer mer eller mindre.

hö eller halm till buteljernas inpackning i vattenbadet, och då någon går sönder under operationen, hvilket stundom händer, stanna alla bitarna qvar i påsen. Således förekommes all oreda och alla de små obehagligheter som man eljest är underkastad, då man skall hopsamla glasskärfvorna ur höet eller halmen, hvaraf jag fordom betjente mig.

Sedan jag nu talat om buteljerne, deras form, deras beskaffenhet, om korkarne, om deras längd, om den fina kork hvaraf de böra vara sammansatte, om sättet att väl korka, att befästa korkarne med ståltrå, om påsarne, deras form och deras nytta; bör jag äfven gifva ett begrepp om de kärl med större öppningar, eller glasburkar, som jag nyttjar till att förvara sådana ämnen, som ej kunna bringas i buteljer, till exempel kött, höns, vildt, fisk, egg m. m., hvilka kärl, antingen de rymma mer eller mindre, hafva öppningar af två, tre till fyra tums diameter, och mer. Dessa glasburkar äro, likasom buteljerne, försedde med en halsring, icke allenast för att stärka öppningen, utan äfven för att hålla ståltrån hvarmed korkarne skola fästas. Jag har ännu ej kunnat få ifrån glasbruken dylika kärl med en sådan liten hvass kant inuti halsen som på buteljerna. Korkningen af dessa kärl har derigenom

blifvit svårare, och fordrar en särskilt noggranhet. Ett annat hinder uppkommer deraf, att korken, i synnerhet den finaste, är otillräcklig för så vida öppningar, då den skäres på vanliga sättet, och skäres den på tveren, lemna dess uppåt gående porer tillfälle för luften att tränga igenom. Jag har måst sammansätta korkar af tre, fyra och fem särskilta bitar kork, alla af 20 till 24 liniers djuplek, tagna längsefter, det vill säga, så att porerne i korken gå horisontelt, och hoplimmade med husblås, på följande sätt tillredt:

Jag låter 4 qvintin väl slaget husblås smälta på elden i 16 lod vatten; sedan det är smält, låter jag det gå igenom ett fint linne; derefter sätter jag det åter på elden, för att kokas ihop till en tredjedel, hvarpå jag tillägger 2 lod godt bränvin, som håller 22 graders styrka. Allt detta låter jag stå på elden så länge, tills det kokat ihop till ungefär 6 lod; då slår jag det sålunda tillredda limmet i en liten panna, som jag sätter i heta askan; mina korkbitar har jag emedlertid låtit värma; nu bestryker jag dem helt löst med en pensel, som jag hvar gång doppar i pannan, för att limma ihop dem; då alla de bitar, hvaraf korken skall bestå, äro sammanfogade och väl ihoplimmade, binder jag ett se-

gelgarns-snöre mycket hårdt omkring korken, för att hålla alla bitarne tillsammans, och låter dem så torka vid pass fjorton dagar, antingen i solen eller vid en lagom eldvärme. Efter denna tids förlopp skär jag med en korkmakareknif mina korkar i den form och storlek, som hvart kärls öppning fordrar; de hafva alltid lyckats mig ganska väl.

Sedan jag på detta sätt fått korkar till mina glasburkar, och med klubban indrifvit dem, under det att dessa kärl, lika som buteljerne, hållas perpendikulärt stående på den så kallade *Cassebouteille*, betjenar jag mig för ännu mera säkerhets skull af ett slags *kitt*-komposition, som blifvit mig meddelt af Herr Bardel. Denna kitt-komposition göres med osläckt kalk, som man låter släckas ute i luften, på det sätt, att man bestänker den med helt litet vatten i sönder, ända till dess den är väl släckt och af sig sjelf pulveriserad. Man förvarar den sedan i korkade buteljer eller kärl, för att nyttja den vid behof. Då denna kalk uppblandas med hvit ost af skummad mjölk, så att sammansättningen blir tjock som en deg, erhåller man ett *kitt*, som hårdnar fort och som sedan icke upplöses af sjudande vatten. Med detta kitt öfverstryker jag hela den delen af korken, som räcker utom kär-

let, hvarefter jag lindar hamp garn och linneband omkring kanten af kärlet och ända ned under halsringen, men i synnerhet bör det vara hårdt åtdraget omkring korken. Ändtligen, på det ståltråds-ändarne må vinna nog styrka att hålla korken, lägger jag ännu en bit kork, af 7 till 8 liniers höjd och 16 till 18 liniers diameter, midt ofvanpå den stora korken, som är för mycket vid och på hvilken derföre ståltrån ej kan verka. Medelst denna andra kork, sålunda applicerad midt på den stora, har det lyckats mig att gifva styrka åt ståltrån, och tillbörlig stadighet åt korkarne.

Då allt är förberedt och i ordning ställdt, i synnerhet väl korkadt, med ståltrå försedt och insvept i påsarne, återstår endast att applicera konservationsprincipen till alla de så förvarade ämnena. Det är det lättaste af alltsammans.

Jag ställer alla kärlen eller buteljerna upprätt i en kopparpanna. Derefter fyller jag den med friskt vatten, så att det räcker jemt till halsringen på kärlen. Sedan lägger jag locket på, som, efter hvad förut är anmärkt, måste gå inuti pannan och hvila på kärlen; vidare betäcker jag hela locket rundtomkring

med ett blött linne, för att stänga alla öppningar, och så mycket möjligt är hindra ångorna af det sjudande vattnet att bortdunsta. Så snart pannan är så i ordning, lägger jag eld under; då vattnet kommit i full kokning, med bläddror öfver hela ytan, håller jag det vid samma grad af hetta längre eller kortare tid, allt efter beskaffenheten af de ämnen kärlen innehålla. När denna tid är tilländalupen, släcker jag precist på punkten elden med en kolsläckare. En fjerdedels timme derefter tar jag ur tappen, och låter vattnet afrinna; en half timme sedan vattnet afrunnit, aftäcker jag pannan; en timme eller två efter aftäckandet, upptager jag buteljerna eller kärlen derutur, hvarmed operationen är slutad. Följande dagen eller efter ett par veckor (det är likgilltigt) uppställer jag mina kärl, såsom vinbuteljer, på tunna bräder, icke på bara jorden, samt på ett ställe der det är skugga och luften är temperad. I fall jag ärnar skicka dem långt bort, har jag den försigtigheten att hartsa dem, innan jag uppställer dem på bräderna, annars är denna operation just icke nödvändig; jag har ännu buteljer som stått under en trappa i tre år, och som icke blifvit hartsade, och de ämnen de innehålla hafva likväl samma friska och saftiga smak, som de nyss voro tillredda.

Man har sett af det föregående, hurusom alla födämnen utan undantag, dem man ärnar förvara, böra genomgå det sjudande vattenbadet, på det sätt som för hvart och ett af dem är lämpligast, efter det de blifvit noga bevarade för luftens åtkomst genom de medel och omsorger jag uppgifvit.

Konservations-principen är oföränderlig i sina verkningar, såsom jag redan anmärkt. Följaktligen har jag alltid funnit vid närmare eftersinnande, att de operationer, som misslyckats för mig, endast varit att tillskrifva principens origtiga användande, antingen af glömska eller af vårdslöshet vid den förberedande processen. Det händer mig ännu någon gång, att jag icke fullkomligt lyckas i alla mina operationer; men hvilken är den konstnär som aldrig bedragit sig? Bör man hoppas att beständigt undvika en motgång, som kan förorsakas af ett hemligt fel, antingen i korken, eller i sjelfva kärlet? Verkligen äro sådana händelser högst sällsynta, då man är uppmärksam.

Sättet att, vid upptagningen ur vattenbadet, urskilja de buteljer eller kärl, som, i följe af någon tillfällig eldens verkan eller bristande uppmärksamhet vid den förberedande processen, icke kunna hålla sig.

Så snart hvar operation är slutad, lika mycket af hvad slag den är, undersöker jag med den yttersta sorgfällighet och noggrannhet, vid upptagningen ur vattenbadet, alla buteljerna, den ena efter den andra.

Jag har funnit somliga med fel i glaset, såsom stjernor, sprickor m. m., förorsakade af hettan i vattenbadet, eller ock af ståltråns vridning omkring halsen, då denna nemligen varit för svag; andra, på hvilka märktes någon fuktighet omkring korken, eller små fläckar vid öppningen, som gåfvo tillkänna, att det inneslutna ämnet hade trängt sig igenom, vid den utvidgning som hettans applicerande i vattenbadet åstadkommer. Se der de två förnämsta anmärkningar jag gjort. Så snart jag funnit några buteljer med dessa fel, har jag, alldenstund jag var säker att de icke skulle hålla sig,

genast satt dem å sida, för att nyttjas efteråt, på det ingenting måtte gå förloradt.

Det förra slaget af fel, som jag anmärkt, härrör af buteljernas beskaffenhet och dåliga materia; det sednare kan uppkomma 1:o af en dålig kork, 2:o af dålig korkning, 3:o deraf att buteljen är för full, 4:o att korken icke är tillräckligt befästad genom ståltråds-ändarne, och så vidare. Ett enda af dessa fel är nog att skämma en butelj, så mycket mer om det är flera förenade.

Vid hettans applicerande i vattenbadet, har jag mött många svårigheter, i synnerhet med de små ärterna; ty det är af alla ätliga varor den svåraste att fullkomligt konservera. Då dessa ärter plockas för späda eller för fina, smälta de i vattnet, så att halfva buteljen blir tom, och äfven den hälften, som är qvar, duger icke att gömma (då detta händer mig, sätter jag alltid sådana buteljer å sida, för att nyttjas efteråt). Låter man dem åter ligga två eller tre dagar sedan de äro plockade, hafva de redan genom värmen förlorat sin smak; de hårdna och börja gå i jäsning, innan Konservations-principen på dem hunnit användas; buteljerna springa sönder i vattenbadet med en stark knall, och de

som uthärda der, gå likväl efteråt sönder, eller åtminstone äro de bristfällige, hvilket lätt kan urskiljas af det i buteljen befintliga spad, som då är grumligt, i stället att små ärter, väl konserverade, hafva alldeles klart spad.

Det behöfver icke sägas, att man måste iakttaga skyndsamhet och den yttersta snygghet vid alla födämnens tillredning; den är i synnerhet nödvändig vid tillagningen af de ämnen man vill förvara.

Jag gör i förhand allt hvad möjligen kan göras, på det att intet onödigt uppehåll må ske, utan all tiden väl användas.

Underrättelse om min metods olika användande på hvart särskilt slag af födämnen.

Vanlig köttsoppa med kokt kött.

Jag sätter på elden oxkött för att koka en vanlig köttsoppa; då köttet är till tre fjerdedelar kokt, upptager jag hälften deraf, för att konserveras; härifrån måste alla ben vara förut borttagne. När soppan är färdig, slår jag opp den för att kallna, hvarefter jag fyller en del deraf på buteljer, som jag väl korkar, förser med ståltrå, och sveper hvar och en i sin påse. Det köttet, som jag endast låtit koka till tre fjerdedelar, lägger jag i glasburkar, dem jag fyller med den öfriga delen af soppan till tre tum ifrån halsringen. Sedan äfven de blifvit väl korkade, kittade, försedde med ståltrå och stoppade i påsar, ställer jag dem tillika med buteljerna som innehålla soppan, upprätt i en kopparpanna, som jag fyller med kallt vatten, så att det räcker buteljerna och burkarna ända till halsringen. Jag lägger derefter locket i pannan, så att det hvilar på kärlen, och sedan jag omgifvit det med blött linne,

för att stänga alla öppningar och, så mycket som möjligt är, hindra vattenångornas bortdunstning, lägger jag eld under pannan; då vattnet kommit i full kokning med bläddror öfver hela ytan, underhåller jag det vid samma grad af hetta en hel timme, hvarefter jag precist på punkten släcker elden med en kolsläckare. En half timme derefter aftappar jag vattnet genom den tapp som befinnes vid bottnen af pannan; efter ännu en half timme aftäcker jag pannan; en timme eller två efter det pannan blifvit aftäckt (tiden för denna sista operation gör ej till saken, den kommer an på det mer eller mindre behof man har af pannan) upptager jag buteljerna och glasburkarna, och följande dagen hartsar jag korkarne med hvit tallkåda, för att göra försändningar af dessa kärl till särskilta hamnar. Efter ett och halftannat år hafva både soppan och köttet befunnits lika så goda, som hade de varit tillredde samma dag.

Consommé (Stark Buljong).

År 12, då jag hade hopp att få leverera förfriskningar för de sjuka om bord på Hans Maj:ts skepp, i anledning af de försök som på befallning af Hans

Exellens Ministern för Sjö- och Koloniärendena blifvit i flera af Rikets hamnar anställda med födämnen konserverade efter min metod, gjorde jag i förhand alla nödiga anstalter för att kunna uppfylla de reqvisitioner hvarpå jag hade orsak att räkna. I följe deraf, och för att behöfva ett mindre stort antal kärl, samt kunna rymma i en halfstopsbutelj åtta portioner buljong, gjorde jag följande försök. Då i allmänhet afdunstningen icke kan ske, utan att det ämne man vill på detta sätt bevara förlorar sin kraft *), tillagade jag en Consommé med 2 marker godt rent oxkött och hönskött räknade på hvar litre (ungefär $2\frac{1}{4}$ marker Svensk vigt på hvart hallstop; men det bör äfven märkas, huru olika det Svenska och Franska köttet är; det förras must förhåller sig till det sednares som 1 till 4). När min Consommé är färdig, silad och kallnad, slår jag den

*) De geléer, kött-essenser, glacer och buljong-kakor, som man erhåller af de hvitaste och lösaste delarna af kreaturen, och som med stor kostnad konserveras genom afdunstning, torkning i ugn, med tillhjelp af hjorthorn och husblås m. m., lemna endast tillkonstlade näringsämnen, utan saft och utan annan smak än af brändt och mögligt.

på buteljer; dessa korkas, förses med ståltrå och stoppas i sina påsar, hvarefter jag sätter dem ned i kopparpannan. De bästa styckena af oxköttet och hönsköttet har jag upptagit, då de voro blott fjerndels kokta. Sedan de kallnat, lägger jag dem i glasburkar; dessa korkas, kittas, förses med ståltrå och stoppas i påsar, hvarefter de ställas upprätt i samma panna som buteljerne med Consommén. Sedan pannan blifvit fylld med kallt vatten, så att det räcker ända till halsringen på kärlen, samt locket blifvit pålagdt och ett vått linne svept rundtomkring kanten, lägger jag eld under. När vattnet kommit i full kokning, fortfar jag att underhålla samma grad af hetta i två timmar, hvarpå jag slutar denna operation likasom den föregående. Oxköttet och hönsköttet befinnes då lagom kokt, och bibehåller sig, äfvensom Consommén, i mer än 2 år.

Bröst-Gelé.

Jag har tillagat detta gelé efter en Läkares anordnande af kalflunga och kalffötter, rödkål, morötter, rofvor, lök och purjo, som kokas tillsammans hvartdera i tillräcklig myckenhet. En fjerndels timme innan det tages af elden,

tillägger jag kanderadt socker och Gummi Senegal. Så snart det är färdigt, silas det, och sedan det kallnat, slås på buteljer, som korkas, förses med ståltrå, stoppas i sina påsar, och nedsättas i vattenbadet, för att genomgå en fjerdedels timmes full kokning, samt upptagas på sätt förut är sagdt. Detta gelé har fullkomligt bibehållit sig lika godt som det varit gjordt samma dag.

Refsteken på oxe, på lam, hemtamd fågel och vildt.

Jag har tillagat allt detta, såsom till dagligt bruk, men blott till tre fjerndelar kokt, äfvensom stekta rapphöns. Så snart det kallnat, har jag lagt hvart och ett för sig i glasburkar af tillräcklig storlek, dem jag väl korkat, kittat m. m., hvarefter jag låtit dem genomgå en half timmes sjudande vattenbad, och vidare förfarit på samma sätt som med det föregående. Dessa födämnen hafva blifvit försände till Brest, der man fört dem om bord och låtit dem ligga i 4 månader och 10 dagar, tillika med en hop konserverade vegetabilier, Consommé och mjölk, alltsammans väl inpackadt i en kista. När man öppat kärlen och smakat på det de innehöllo, hafva alla dessa

ämnen, till ett antal af aderton särskilta slag, befunnits fullkomligt friska, och intet enda kärl har lidit den minsta förändring på hafvet.

Till dessa fyra försök kan jag tillägga två andra som jag gjort, det ena med en frikasé på kycklingar, det andra med en haché af ål, karp och gädda, tillredd med kalfkörtlar, champignoner, lök, smör och ansjovis, alltsammans kokt i hvitt vin. Denna frikasé och fiskrätten hafva fullkomligt konserverat sig.

Framgången af alla dessa försök bevisar nogsamt, att samma princip, applicerad, efter samma förberedande anstalter, med samma noggranhet och försigtighet, konserverar i allmänhet alla djurämnen, blott man iakttager att vid deras tillagning icke låta dem få mer än tre fjerdedels kokning, och det öfriga i vattenbadet.

Det är många saker som kunna uthärda en hel timmes längre kokning i vattenbadet utan all fara, såsom buljong, consommé, geléer, kött-essenser, alla slags hönskött, skinka, örtsafter, nypressadt vin, drufsirap m. m. Men det är också många andra, hvilka en fjerdedels timme, till och med en minut för myc-

ket, skulle göra oändligt mycken skada. Således ankommer alltid försökets framgång på försökarens begrepp, skicklighet och skyndsamhet *).

---

*) «Man talar icke i verkstäderne (säger den namnkunnige *Chaptal* i företalet till sina *Elémens de Chimie)* om annat än operationernes osäkerhet; men det synes som detta obestämda uttryck härleder sig från den okunnighet, hvari arbetarne äro om rätta grunderna för deras konst; ty naturen handlar icke efter egen urskillning och godtycke, den lyder evigt oföränderliga lagar. De döda ämnena, som vi nyttja i våra verkstäder, hafva sina vissa növändiga verkningar, hvari viljan har ingen del, och hvarpå följaktligen ingen nyck kan hafva minsta inflytande. *Lären bättre känna de ämnen I arbeten*, skulle man kunna säga åt konstnärerna, *studeren bättre grunderna för er konst, och I skolen blifva i stånd att förutse allt, förutsäga och beräkna allt; det är endast er okunnighet som gör att edra operationer blifva ständiga försök, och en afskräckande omvexling af framgång och misslyckande*». Allt detta kan äfven lämpas fullkomligt på närvarande fråga. I sanning bör den Konstnär, som har fullkomlig kännedom af grunderne för sin konst och resultaten af dess användning, blifva mer förundrad än bestört

Färska Egg.

Ju färskare eggen äro, ju bättre motstå de hettan i vattenbadet; jag har derföre tagit egg, värpta samma dag, hvilka jag lägger i en glasburk, med rifvet bröd emellan för att fylla det tomma rummet, och förekomma deras krossande när de skola skickas långt bort. Sedan jag väl korkat, kittat m. m., ställer jag burkarne i en lagom stor kittel *), och bringar vatten deri till en

---

öfver sina operationers misslyckande; långt ifrån att skjuta skulden på naturens nycker, skall han upptäcka orsaken dertill i försummandet af någon oundgänglig omsorg vid principens användande, och denna motgång skall lära honom att nästa gång bättre beräkna och fullkomna sina förberedelser. Då han har den öfvertygelsen, att hans princip är oföränderlig i sina verkningar, vet han att allt misslyckande härrör endast af dess origtiga användande.

*) Denna operation i stort, det vill säga, i en stor Vattenkokare, skulle fordra mycken försigtighet, emedan det vore svårare att der måtta värmegraderna så som i en mindre panna, hvilken kan flyttas efter behag.

värma af 75 grader (emellan 93 och 94 grader Svenska Termometern, det vill säga, några grader mindre än kokhett). Då lyfter jag kitteln af elden, och när vattnet kallnat så mycket att man kan hålla handen deri, upptager jag eggen, som jag sedan har förvarat i sex månader. Efter denna tids förlopp har jag öppnat burkarne, upptagit eggen, och sätt dem på elden i friskt vatten, hvaråt jag gifvit 75 graders värma; då de befunnits lagom kokta för att ätas, och så färska som den dagen de tillreddes. Vill man åter hafva hårdkokta egg, till sallat, såser m. m., bringar man vattenbadet till 80 graders hetta (det vill säga, till kokpunkten), och så snart första uppkokningen sker, tages det af elden.

Mjölk.

Jag har gjort ett försök med 12 litres (något öfver 3 kannor) mjölk, nyss mjölkad, som jag satte på elden, och bragte till två tredjedelar af sin qvantitet, genom det den mycket ofta skummades. Derefter silade jag den genom hårduk. Så snart den kallnat, aftog jag skinnet, som emedlertid formerat sig ofvanpå, och slog den i buteljer, hvarmed jag på vanligt sätt fortfor, samt lät den

genomgå 2 timmars full kokning i vattenbadet m. m. Efter några månader märkte jag att gräddan skilt sig ifrån, och simmade i kofvor ofvanpå i buteljen. För att undvika denna olägenhet, gjorde jag ett annat försök med en lika stor qvantitet mjölk, som jag satte på elden och lät koka ihop till hälften, i stället för två tredjedelar som den förra. Sedan den var så sammankokt, föll jag på den tanken att tillägga 8 alldeles färska eggegulor, dem jag rörde väl ihop med mjölken. Derefter lät jag det alltsammans väl blandadt stå ännu en half timme på elden. Eggegulorna hade så sammanbundit alla mjölkens delar, att den efter ett år, till och med 18 månader, befans likadan som då den slogs i buteljerna. Den andra mjölken, som jag konserverat på det förstnämda sättet, har likaledes bibehållit sig i två år och ännu längre; gräddan, som flyter ofvanpå, försvinner då mjölken sättes på elden. Begge slagen tåla lika väl att kokas om, innan de nyttjas; af begge kan man erhålla smör och ostvassla. Vid de särskilta försök och kemiska analyser, som de blifvit underkastade, har man funnit att det sednare slaget, som vida öfverträffar det förra, kan ersätta den bästa kaffe-grädda som säljes i Paris.

Grädda.

Jag tar 5 litres grädda, varsamt skummad af mjölk, som stått sedan aftonen förut; jag kokar den ihop till 4 litres utan att skumma den; derefter tar jag bort skinnet som formerat sig ofvanpå, silar den genom hårduk, och låter den kallna. Sedan jag äfven borttagit det skinnet som formerat sig under det den kallnat, slår jag den på qvartersbuteljer, med hvilka jag förfar på vanligt sätt, och låter dem genomgå en timmes sjudande vattenbad. Efter 2 års förlopp har denna grädda befunnits lika frisk, som den varit nyss afskummad. Jag har deraf gjort godt färskt smör, och fått 4 till 5 uns af en half litre grädda (det gör ungefär ett skålpund Sv. vigt af tre och ett halft qvarter).

Ostvassla.

Jag tillreder ostvassla på det sätt som brukligt är. Då den är klarad och kallnad, slår jag den på buteljer, m. m., och ger den en timmes sjudande vattenbad. Ehuru väl klarad ostvasslan må vara, då den sättes i vattenbadet, frånskiljer hettans applicerande alltid ännu några ostpartiklar, som formera ett grum-

mel på bottnen; jag har förvarat ostvassla på detta sätt i två till tre år, och innan den nyttjats har jag silat den, då den blifvit ganska klar. I fall man har mycket brådt, kan det äfven gå an att med försigtighet hälla af ostvasslan, så att grumlet stannar qvar, då man får den lika klar.

Vegetabilier.

Då klimaternes olikhet gör deras produkter mer och mindre tidiga, samt mycket förändrar dessas egenskaper, arter och benämningar, måste man rätta sig efter det land man bebor.

I Paris och dess grannskap, äro Juni och Juli månader den bästa tiden att konservera de små gröna ärterne, de små bönorna och sparris. Senare på året förlora dessa vegetabilier mycket genom hettan och torkan. I Augusti och September konserverar jag ärtskockor, gröna och hvita Turska bönor, samt blomkål. I allmänhet böra alla grönsaker, som man vill förvara, plockas så tidigt som någonsin är möjligt, samt tillredas och inläggas med den yttersta skyndsamhet, så att de göra blott ett språng ifrån trädgården i vattenbadet.

Små gröna Ärter.

De tvenne slag af ärter, som jag helst föredrager, äro de sorter som kallas *clamart* och *crochu*, i synnerhet de sednare, som äro de angenämaste och sötaste af alla, äfvensom de tidigaste näst efter dem som kallas *michaux*; men det sistnämda slaget duger ej att förvara. Jag låter plocka dessa ärter icke alltför späda, emedan de då smälta i vattenbadet under operationen; jag tager dem då de äro något för sig komna; de hafva då oändeligt mera smak och saft. Så snart de äro plockade, låter jag genast sprita dem, och skilja de stora ärterna ifrån, hvarefter de små läggas i buteljer, som starkt skakas och stötas emot den förr omtalta läderstolen i min verkstad, på det så mycket möjligt är må kunna bringas i hvar butelj. Derpå korkas buteljerne som vanligt, och nedsättas i vattenbadet, der de förblifva under halfannan timmes full kokning, då det är kylig och fuktig väderlek; men två timmar då det är hetta och torka; och operationen slutas som de föregående.

Jag plägar äfven lägga i särskilta buteljer de stora ärterna som blifvit frånskilda;

skilda; dessa ger jag, efter väderleken, två eller två och en half timmes sjudande vattenbad.

Sparris.

Jag låter rengöra och bereda sparris, såsom till dagligt bruk, antingen hel eller i tärningar. Innan den lägges i buteljer eller glasburkar, doppar jag den först i sjudhett och derpå i kallt vatten, för att borttaga den skärpa, som är denna vext egen. Den hela sparrisen ställes varsamt och ordentligt i glasburkar, med hufvudet nedåt; den som är skuren i tärningar, lägges i buteljer. Af beggedera låter jag vattnet väl afrinna, hvarefter de korkas m. m. och nedsättas i vattenbadet, der de uthärda endast första uppkokningen.

Små bönor.

Hvarken den så kallade *feverole*, eller *julienne*, som liknar den mycket, duga att konservera. Jag betjenar mig af den rätta Träskbönan (*feve de marais*), den som är stor och tjock som tummen, då den är mogen (ungefär lik våra bondbönor). Jag låter plocka den

helt liten, icke större än ändan af lillfingret, för att förvara den tillika med sitt skal; och som skalet är ömtåligt för luftens åtkomst hvaraf det strax blir brunt, har jag den försigtigheten att låta lägga bönorna i sina buteljer, så fort de spritas. Då buteljerna äro fyllda och derunder lindrigt skakade, så att de rymma så mycket som möjligt och intet mellanrum är tomt, lägger jag i hvar butelj en knippa kyndel (*Sarriette, Satureja hortensis*), hvarefter jag korkar dem m. m. mycket fort, och låter dem undergå en timmes sjudande vattenbad. Då dessa bönor plockas, beredas och inläggas med skyndsamhet, får jag dem att bibehålla sin hvita grönaktiga färg; deremot om tillredningen sker långsamt, blifva de bruna och hårda.

Skalade bönor.

Då jag vill förvara träskbönor utan sina skal, tar jag dem större än annars, dock högst en half tum långa; jag låter så skala dem, hvarpå de läggas i buteljer med en liten knippa kyndel, och i öfrigt förfares på samma sätt som med de oskalade. Jag ger dem halfannan timmes sjudande vattenbad.

Gröna Turska bönor.

De Turska bönor, kända under namn af *bayolet*, som likna Schweitziska, är det slag som jag funnit tjenligast att konservera gröna; med den bästa smak förena de den mesta jemnhet i storleken. Jag låter plocka dem, såsom till dagligt bruk, samt genast rensa och snoppa dem, hvarpå de läggas i buteljer, som tidt omskakas för att blifva så väl fyllda som möjligt. De tåla halfannan timmes kokning i vattenbadet. Då Turska bönorna befinnas för grofva, låter jag skära sönder dem på längden i två eller tre remsor; de behöfva då endast en timmes vattenbad.

Hvita Turska bönor.

De Turska bönorna från Soissons förtjena med rätta företrädet; i brist deraf, tar jag de bästa möjliga. Jag låter plocka dem, då skidan begynner gulna, spritar dem genast, lägger dem i buteljer m. m., och gifver dem två timmars sjudande vattenbad.

Hela ärtskockor.

Jag tar dem lagom stora; sedan jag rensat bort alla onyttiga blad och till-

redt dem såsom till dagligt bruk, doppar jag dem först i kokhett och derefter i friskt vatten; då vattnet väl afrunnit, läggas de i glasburkar, som korkas m. m. och nedsättas i vattenbadet, för att undergå en timmes kokning.

Styckade ärtskockor.

Jag tar af de bästa ärtskockor, och skär dem i 8 stycken; allt det yttre borttages och endast ganska få blad lemnas qvar. Jag doppar dem först i kokhett, och derefter i kallt vatten; då allt vattnet väl afrunnit, sättas de på elden i en kastrull, att koka med en bit färskt smör, kryddor och fin persilja; när de äro till hälften kokta, tar jag dem åter af elden, och ställer dem att kallna; derpå läggas de i glasburkar, korkas m. m., och undergå en half timmes sjudande vattenbad.

Blomkål.

Likasom ärtskockor, doppas äfven blomkål, sedan den är väl rensad, först i hett, och så i kallt vatten; och sedan vattnet väl afrunnit, lägges den i glasburkar m. m., och undergår en half timmes sjudande vattenbad.

Som åren äro mycket olika, ömsom torra och ömsom regniga, finner man lätt huru nödvändigt det är att gifva akt på denna omständighet och derefter lämpa den grad af hetta, som i hvartdera fallet erfordras; det är en egen sorgfällighet som icke får glömmas. Till exempel, ett kallt och fuktigt år äro alla grönsaker mera lösa och följaktligen mer ömtåliga för eldens verkan; man måste då låta dem stå 7 eller 8 minuter mindre i det sjudande vattenbadet, och deremot gifva dem lika många minuter mer i torra år, då de äro fastare och bättre tåla eldens verkan.

Syra.

Jag låter plocka syra, bella-donna, laktuk, mangolt, kyrfvel, gräslök m. m., allt i proportion till hvart annat. Då dessa grönsaker äro väl rensade, sköljda, afrunna och hackade, låter jag dem koka alla tillsammans i ett väl förtennt kopparkärl. De böra nemligen kokas väl, såsom de voro ärnade att ätas samma dag, men icke förtorkas och ofta brännas, som det sker i de flesta hushåll, då man vill förvara dem. Denna grad af kokning är den tjenligaste. Sedan syran och det öfriga är på detta sätt tillagadt, ställer jag det att kallna i ett porslins-

eller stenkärl. Derefter slår jag det i buteljer med något större öppning än vanligt, hvilka jag korkar m. m., och nedsätter dem i vattenbadet, der jag ger dem blott en fjerndels timmes full kokning. Denna tid är tillräcklig för att bibehålla syran i tie år oförändrad och lika frisk som den nyss vore hämtad ur trädgården. Detta sätt att konservera är ovedersägligen det bästa och minst kostsamma, så väl för hushåll, som för allmänna civila eller militära inrättningar. Det är i synnerhet för sjöfarande det mest fördelaktiga; ty en så tillagad syra kan man föra med sig tillbaka ifrån Ost-Indien, ännu lika frisk och smaklig som den dagen den koktes.

Spenat och Cichorie.

Dessa begge slags grönsaker beredas såsom till dagligt bruk: så snart de äro plockade, rensas de i ögonblicket, förvällas, ställas att kallna, pressas och hackas; hvarefter jag slår dem i buteljer, och ger dem en fjerdedels timmes sjudande vattenbad m. m.

Morötter, kål, rofvor, palsternackor, lök, potates, silleri, Spanska ärtskockor, rödbetor, och i allmänhet alla slags vegetabilier förvaras på samma sätt,

antingen blott förvällda, eller ock tillagade med fet eller mager sås, för att kunna nyttjas strax när kärlet öppnas. I förra fallet, låter jag förvälla dem i vatten med litet salt, och då de äro halfkokta, tager jag dem af elden för att låta dem kallna och vattnet afrinna; hvarefter jag slår dem i buteljer, och ger åt morötter, kål, rofvor, palsternackor och rödbetor en timmes sjudande vattenbad, och en half timme åt lök, potates, silleri m. m. I sednare fallet tillreder jag mina vegetabilier antingen med fet eller mager sås, likasom till dagligt bruk; då de äro tre fjerdedels kokta, väl kryddade och tillagade, tar jag dem af elden för att låta dem kallna; derefter slår jag dem i buteljer och låter dem stå en god fjerdedels timme i det sjudande vattenbadet.

Julienne.

Jag har gjort en så kallad *Julienne* af morötter, purjo, rofvor, syra, gröna Turska bönor, silleri, små ärter m. m., hvilket allt jag tillredt på det vanliga sättet; nemligen att skära i små bitar, antingen runda eller aflånga, morötterna, rofvorna, purjon, Turska bönorna och silleriet. Sedan jag väl rensat och

sköljt dem, har jag satt dessa grönsaker i en kastrull på elden, med ett bra stycke färskt smör. Jag har så låtit dem koka till hälften, hvarefter jag tillagt syran och de små ärterna. Då alltsammans varit färdigt och kokt tillräckligt ihop, har jag slagit deri en lagom qvantitet god stark buljong, som jag just för detta ändamål tillagat af godt oxkött och hönskött; sedan har jag låtit det koka ännu en half timme, hvarefter jag tagit det af elden, för att låta det kallna, och slutligen slagit det på buteljer, för att gifva denna så kallade *Julienne* en half timmes sjudande vattenbad. Jag har förvarat den i två år. *Julienne* med mager sås tillagas på samma sätt, endast med den skillnad att i stället för Consommé eller buljong slår jag derpå, sedan grönsakerna äro väl kokta, en klar vattensoppa, gjord antingen af Turska bönor, eller linsen, eller stora gröna ärter som jag utrensat ifrån de andra. Jag ger äfven den så tillagade *Julienne* en half timmes sjudande vattenbad.

Rotsoppa.

Jag tillagar på vanligt sätt ett rotgelé, så starkt sammankokt, att af en halfstops-butelj kan bli tillräcklig soppa

för 12 personer, då man slår ett stop vatten dertill, innan det uppvärmes för att nyttjas.

Sedan det kallnat, slår jag det på buteljer, för att gifva deråt en half timmes sjudande vattenbad.

Pommes d'amour.

Jag låter plocka de så kallade *Tomates* eller *Pommes d'amour* väl mogna, då de redan fått sin vackra gulbruna färg. Jag låter väl skölja dem och vattnet afrinna, hvarefter jag skär dem i bitar och sätter dem på elden att smälta i ett väl förtennt kopparkärl. Sedan de äro väl smälta, och sammankokta till två tredjedelar af sin första qvantitet, låter jag dem gå igenom ett durkslag, som bör vara så fint att det qvarhåller kärnorna; derefter sätter jag dem åter på elden, och låter dem koka så länge tills de utgöra blott en tredjedel af sin första qvantitet. Då slår jag opp dem på stenfat för att kallna, och derefter i buteljer, för att nedsättas i vattenbadet, der jag låter dem stå endast så länge tills vattnet hunnit väl koka opp.

Jag har ännu icke gjort något försök med blommor; men det är utom

allt tvifvel, att denna nya metod skall gifva medel vid handen att draga vigtiga fördelar deraf för hushållningen.

Örter till dekokter och medicinskt bruk.

Jag har fyllt en butelj med krusmynta, med sina stjelkar och blommor; under ifyllningen har jag stampat den med en smal käpp, för att få dit så mycket som möjligt, hvarefter jag korkat buteljen m. m., och satt den i vattenbadet, der jag låtit vattnet knappt uppkoka. Den har fullkomligt bibehållit sig. På samma sätt kan man förfara med alla örter, som man vill konservera hela. Man måste endast sjelf uträkna den grad af hetta, som det är tjenligt att gifva åt hvar och en särskilt ört i vattenbadet *).

---

*) Sättet att med vatten draga saften ur örter har mer och mindre olägenhet; alla de örter, hvilkas grundämne är mycket flygtigt och lätt bortdunstar, förlora oändligt, äfven i ljumt vatten, så mycket mer, då vattnet bringas till en hög grad af hetta, som upplöser

Örtsafter.

Jag har ganska väl konserverat flera slags örtsafter, såsom af laktuk, kyrfvel,

---

deras sammansättning, och då man lemnar dem länge i detta tillstånd.

Man brukar infusion på aromatiska växter, då man vill erhålla deras lukt och deras finaste beståndsdelar, utan att blanda med vattnet det gröfre ämne de innehålla. Sålunda fås Té- och Kaffe-drycken genom infusion; men alla både äldre och nyare teorier, och alla nya inrättningar som man uppfunnit för att fånga kaffets lukt, lemna ännu mycket öfrigt att önska.

Den starka kokning man stundom nyttjar för att genom distillation utdraga örternas aromatiska delar, förvandlar oftast deras natur, oaktadt all den konst man använder för att hindra bortdunstningen.

Men icke nog dermed, att de beståndsdelar som vattnet utdrager, redan förlora mycket genom denna första operation; för att formera extrakter deraf, brukar man sedan låta dem ännu undergå en afdunstning, hvarefter de hafva nästan ingen kraft mera qvar. Dessa extrakter kunna således icke mer än till utseendet representera de upp-

Borago officinalis, (Stofferblomma), vild Cichorie, källkrasse m. m. Sedan jag renat och tillredt dem på vanligt sätt, har jag slagit dem i buteljer m. m. och låtit dem undergå en uppkokning i vattenbadet.

Frukt och Fruktsafter.

För att förvara frukt och fruktsafter, fordras den största skyndsamhet vid tillredningen, och i synnerhet vid hettans applicerande i vattenbadet.

Man bör icke vänta, till dess frukten fullkomligen mognat, emedan den då smälter i vattenbadet, antingen den förvaras hel eller skuren i fjerndelar; äfvensom man icke bör taga den, hvarken af första bergningen eller af den sista. Den tidigaste och den sednaste frukten har aldrig så mycken ljufhet i smak och lukt, som den man plockar i rätta tiden, det vill säga, då största de-

---

lösliga och födande delarne af de animala och vegetabiliska ämnena, emedan elden, som är nödvändig för att formera extrakter genom afdunstning, förstör deras lukt och nästan alla deras egenskaper.

len af ett slags frukt befinnes på en gång mogen.

Röda och hvita Vinbär i klasar.

Jag låter aftaga röda och hvita vinbär hvar för sig, icke mycket mogna; jag väljer af det vackraste slaget de vackraste och renaste klasar; dem stoppar jag ned i buteljer, hvarunder jag lindrigt skakar och stöter buteljerna emot läderstolen, för att få dem fulla; derefter korkas de m. m., och nedsättas i vattenbadet, på hvilket jag ger noga akt; och det första som vattnet börjar koka, tar jag hastigt bort all elden, och en fjerndels timme derefter aftappar jag vattnet m. m.

Röda och hvita Vinbär afplockade.

Jag låter afplocka röda och hvita vinbär hvar för sig; derpå lägger jag dem i buteljer, och förfar på samma sätt som med vinbären i klasar, samt iakttager samma noggranhet vid hettans applicerande i vattenbadet. Jag brukar konservera mycket mera på detta sättet, emedan stjelken alltid ger en bäsk smak åt vinbärs-saften.

Kersbär, hallon, mulbär och svarta vinbär.

Alla dessa bärsorter låter jag plocka icke alltför mogna, på det de ej må gå för mycket sönder under operationen. Jag lägger dem hvar för sig i buteljer, som lindrigt skakas för att bli fyllda, hvarefter de korkas och behandlas på samma sätt och med samma grannlagenhet som vinbärsbuteljerna.

Vinbärs-saft.

Jag låter plocka röda vinbär, väl mogna, och kramar sönder dem i ett durkslag; derefter pressar jag i en vanlig press skalen som ligga i durkslaget, för att utdraga all den saft som ännu kan vara qvar, och blandar den med den första; sedan slår jag, för att gifva den en angenämare lukt, litet hallonsaft deruppå. Hela denna blandning silar jag slutligen genom en något finare sikt än den förra, hvarpå jag slår den i buteljer, och låter den undergå vattenbadet, med iakttagande af samma noggranhet, som är föreskrifven för sjelfva bären.

På lika sätt förvarar jag saften af hvita vinbär, berberis, granat äpplen, pomeranser, citroner m. m.

Smultron.

Jag har gjort många försök med smultron på olika sätt, utan att kunna bevara deras lukt, så att jag slutligen måst taga min tillflykt till andra hjelpmedel. Jag har kramat sönder smultron och silat dem genom en hårduk, likasom då man gör glacer; derefter har jag tillagt ett half skålpund stött socker jemte saften af en half citron för hvart skålpund smultron. Sedan allt detta blifvit väl hopblandadt, har jag slagit det på buteljer, hvilka jag korkat m. m. och satt i vattenbadet, till dess första uppkokningen börjat, då jag genast tagit undan elden m. m. På detta sätt har det ganska väl lyckats mig att konservera smultronen, utom färgen, som förlorar mycket; men man kan ersätta denna brist.

Aprikoser.

För att brukas på bordet, äro de vanliga aprikoserne och Persike-aprikoserne, hvilka begge slag vexa på fria trän, de bästa att konservera. De som uppdragas medelst spalier, hafva på långt när icke samma smak, icke heller samma lukt. Vanligast blandar jag de begge nyssnämde slagen tillsammans, emedan

det första slaget understödjer det andra, som har mera saft och smälter mera i hettan. Man kan likväl inlägga dem hvart för sig, blott man iakttager den försigtigheten att gifva några minuter mindre i vattenbadet åt Persike-aprikoserne; det vill säga, att så snart vattnet börjar koka, tages elden undan, i stället att det andra slaget icke beröfvas elden, förr än just då vattnet kommit i full kokning.

Jag låter plocka aprikoserne, då de äro mogna, men ännu något stadiga, så att, när jag kramar dem sakta, jag känner mellan fingrarne kärnan lossna. Så snart de äro plockade, skär jag dem i tu på längden, tar bort kärnan, och skalar dem med en knif så nätt som möjligt. Derpå lägger jag dem i buteljer, antingen så ituskurna eller i fjerndelar, allt efter vidden af kärlets hals, skakar ihop dem för att inrymma så mycket som möjligt, och lägger till slut i hvar butelj 12 eller 15 af mandlarne ur de borttagna kärnorna, hvilka jag emedlertid låtit slå sönder. Sedan korkas buteljerne, och sättas i vattenbadet, för att mottaga blott första uppkokningen, hvarefter elden genast släckes och samma sorgfällighet iakttages som i afseende på vinbären m. m. föreskrifvit är.

Persikor

Persikor.

Den så kallade *grosse mignonne* och *calande* äro de två slags persikor, som förena den bästa smak med den angenämaste lukt; i brist af dessa begge slag, tar jag de bästa som kunna fås och förvarar dem på samma sätt och med samma sorgfällighet som aprikoserne.

Brugnons.

(En art persikor med slätt skinn).

Jag låter plocka denna frukt väl mogen, det vill säga mognare än persikorna, emedan den bättre uthärdar eldens verkan, och deremot låter jag den behålla sitt skinn för att konservera den. I öfrigt förfar jag på samma sätt som med aprikoser och persikor, alltid med nogaste tillsyn öfver vattenbadet, som om vinbären sagdt är.

Gröna och violetta Plommon.

Jag har förvarat de gröna plommonen, kallade *Prunes de Reine-Claude*, hela, med både stjelk och kärna, äfvensom andra stora plommon, till och med de så kallade *perdrigons* och *alberges*;

allt har lyckats mig ganska väl, men detta förvarings-sätt har den olägenheten, att i ett lagom kärl rymmas endast helt få af dessa stora plommon, ty om man ville skaka ihop dem, så att allt rummet blefve uppfyldt, skulle de gå alldeles sönder; och derföre blifva de, vid eldens applicerande i vattenbadet, minskade, så att kärlen äro till hälften tomma. Jag har fördenskull öfvergifvit denna alltför kostsamma metod, och tagit det partiet att icke förvara några stora plommon, annorlunda än att de äro ituskurna och kärnan urtagen. Detta sätt är både lättare och hushållsaktigare, emedan de stora korkar, som fordras till alla kärl med vida öppningar, äro dyrare och ganska sällsynta att få af mycket fin kork; dessutom äro de kärl, som hafva små eller lagom stora öppningar, lättare att väl korka, och hela operationen följaktligen mera säker. Hvad åter beträffar de violetta plommonen, kallade *mirabelles*, (liknande våra krikon), samt andra små plommon, förvarar jag dem hela och med sin kärna, dock att stjelken borttages, emedan de äro lättare att skaka ihop, och lemna endast ganska litet rum i kärlet ouppfyldt. Med alla dessa plommon öfver hufvud, antingen de äro ituskurna eller hela, förfar jag på samma sätt och iakttager samma noggranhet, som med aprikoserne och persikorna.

Päron af alla slag.

Då päronen äro skalade och skurna i fjerndelar, samt kärnorna med det som sitter närmast omkring dem bortrensadt, lägger jag dem i buteljer, för att låta dem undergå vattenbadet. Jag ger dervid noga akt på värmegraden, så att jag låter vattnet endast koka opp, då det är päron ärnade att ätas utan vidare tillredning; men skola de nyttjas i matlagningen, ger jag dem 5 eller 6 minuters full kokning i vattenbadet. Affallna päron behöfva en fjerndels timmes sjudande vattenbad.

Äkta Kastanjer.

Jag tager äkta kastanjer och sticker i dem med udden af en knif, likasom då de skola halstras; hvarpå jag lägger dem i buteljer, och ger dem en uppkokning i vattenbadet m. m.

Tryffel.

Sedan jag väl tvättat och borstat tryffel, så att allt jordaktigt är skildt derifrån, låter jag med en knif helt löst aftaga allt det yttre. Derefter lägger jag den i buteljer, hel eller skuren i bitar,

allt efter vidden af kärlets hals; de yttre delarne, som blifvit afskrädde, läggas i särskilta buteljer. Sedan alltsammans är väl korkadt m. m., låter jag det undergå en timmes sjudande vattenbad.

Det behöfver icke påminnas, att tryffeln bör vara fullkomligt sund och nyss upptagen.

Champinjoner.

Jag tar Champinjoner just uppkomna från drifbänken, då de äro väl formerade och väl stadiga. Sedan jag låtit rensa och skölja dem, sätter jag dem i en kastrull på elden med ett stycke smör eller god oliv-olja, för att koka ur dem det vatten de innehålla, och låter dem så stå ända tills detta vatten kokt ihop till hälften. Då tager jag dem af elden och låter dem kallna på ett fat, hvarefter jag lägger dem i buteljer, för att sätta dem i vattenbadet, som jag låter väl koka opp, innan elden släckes.

Drufsaft eller ungt sött vin.

Under vinbergningen år 1808 tog jag svarta drufvor, sorgfälligt plockade på de bästa vinträden. Sedan alla omog-

na och skämda bär voro bortrensade, lät jag strepa de öfriga af stjelkarne, och derefter sönderkrama dem i ett durkslag; hvarpå jag ytterligare pressade sjelfva skalen i en press, för att utdraga den saft som ännu kunde vara qvar i dem. Så väl den genom pressningen, som den genom durkslaget erhållna saften blandade jag tillsammans i ett stort träkärl. Sedan jag låtit den så stå i 24 timmar, slog jag den på buteljer *), för att sätta den i vattenbadet, som jag lät väl koka opp m. m. Sedan hela operationen var slutad, upptog jag buteljerna ur pannan; drufsaften, som under tillredningen börjat få en liten färg, hade nu genom eldens verkan fällt den, och befans ganska hvit. Jag uppställde buteljerna i mitt Laboratorium på tunna bräder, såsom man ställer vinbuteljer.

Alla dessa försök har jag upprepat den 10 September 1809, i närvaro af den särskilta Komité, som Hans Exellens

---

*) Det som stannat på bottnen af träkärlet, äfvensom de urpressade skalen, nyttjade jag sedan i den vanliga vintillredningen.

Ministern af Inrikes ärendena utnämt, bestående af personer, hvilkas kunskaper, skicklighet och erfarenhet äro utom all fråga.

Flera nya försök som jag börjat, och många andra som jag tänker anställa med åtskilliga ämnen, skola beskrifvas i en särskilt underrättelse, som jag vill utgifva af trycket, så snart jag kan med säkerhet räkna på deras framgång.

Om nyttjandet af de konserverade ämnen.

Soppa, kött, vildt, höns, fisk.

En vanlig så kallad *pot-au-feu* behöfver, då den vid första tillredningen är kokt noga efter föreskrift och äfven vid hettans applicerande i vattenbadet den bestämda tiden iakttagen, endast uppvärmas i behörig grad, för att lemna en färdig soppa och ett lagom kokt kött.

Eljest är det mera hushållning och mindre besvär, emedan ett mindre antal kärl dertill behöfs, att förvara en god Consommé, af den beskaffenhet som jag uppgifvit; ty consommén, så väl som köttet, behöfver i alla fall icke mer än uppvärmas, och då man slår lika eller dubbelt så mycket vatten till consommén, får man en ganska god soppa.

Således kan man af en halfstopsbutelj Consommé, blandad med två buteljer sjudande vatten, som slås dertill just då den skall nyttjas, få 12 portioner god buljong, hvari blott strös litet salt. Genom denna utväg kan man alltid med ringa kostnad ha tillhands ett

litet förråd köttsoppa, att nyttjas vid förefallande behof, helst under den varma årstiden då det eljest är så svårt att förskaffa sig den, i synnerhet på landet.

Alla sorter kött, höns, vildt, fisk m. m., som efter min förut gifne anvisning blifvit till tre fjerdedelar kokt under första tillredningen, och för det öfriga i vattenbadet, låter jag likaledes, så snart det upptages ur kärlet, värma till behörig grad, för att strax anrättas på bordet. Men om det händer till ex. att det konserverade ämnet, vid upptagningen ur kärlet, befinnes icke vara nog kokt, antingen det härrör af någon försummelse vid första tillredningen, eller af en för knapp kokning i vattenbadet, behöfver man endast sätta det på elden och låta det koka så lång tid som erfordras.

Häraf följer, att då de tillredda och förvarade ämnena blifvit väl ansade, kryddade och lagom kokta, är deras nyttjande vid alla tillfällen både lätt och bequämligt, emedan man endast behöfver uppvärma dem, och i nödfall äfven kan äta dem kalla. För öfrigt är det icke, som mången torde tro, nödvändigt att de konserverade ämnena genast förtäras, då kärlen blifvit öppnade. Man kan nyttja matvaror ur samma kärl i 8

till 10 dagar sedan det blifvit öppnadt *), endast man iakttager att strax sätta i korken igen, hvar gång man öppnar kärlet. Således kan man förvara sina provisioner i kärl från 1 till 25 litres ($6\frac{1}{2}$ kannas) rymd och mera, allt eftersom åtgången förmodas blifva mer eller mindre stark.

Gelé af oxkött och höns.

Ett väl tillredt och förvaradt gelé, som skall nyttjas att garnera kallt kött, bör med varsamhet upptagas ur kärlet i hela stycken; eller ock låter man det först smälta i kärlet genom dess nedsättande i kokande vatten, sedan korken blifvit urtagen, hvarefter man slår det på ett fat med is under, för att låta det åter sätta sig, innan det serveras.

---

*) Se den af Herr Bouriat å Komiténs vägnar afgifna berättelse till Sällskapet för National-Industriens uppmuntran. Två qvartersbuteljer, den ena med mjölk, den andra med ostvassla, hade stått i 20 till 30 dagar sedan de först öppnades, och ehuru de sedan blifvit nog vårdslöst korkade, hade de bibehållit alla sina egenskaper.

Vid oändligt många tillfällen befinner sig en kock i förlägenhet om de ämnen han behöfver för att göra såser m. m.; genom geléer och essenser af oxkött, höns, svinkött m. m., äfvensom glacer, väl tillredde och förvarade, kan han i ögonblicket förskaffa sig dem.

Bröst-gelé.

Hvad bröstgeléet angår, tillredt och förvaradt efter min anvisning, kan det nyttjas, antingen uppspädt, så fort det slås ur buteljen, med mer eller mindre kokhett vatten, eller ock kallt sådant det är, i den qvantitet som Läkaren för hvart särskilt fall finner lämpligast.

Mjölk, grädda, ostvassla.

Grädda, mjölk och ostvassla, tillredde och förvarade efter min anvisning, brukas på samma sätt och till samma behof, som vanligen då de äro friska.

Emedan grädda och mjölk fullkomligt bibehålla sig på detta sätt, är det utom allt tvifvel, att man likaså kan konservera alla sorter krämer, som nyttjas på bordet, äfvensom krämer till glace, hvilka, då de blifvit väl lagade och full-

komligt färdiggjorde innan de slås i buteljer, endast behöfva litet värmas i vattenbadet, sedan korken blifvit urtagen, för att lättare fås ur buteljen. Man kan sålunda inom ett ögonblick ha både krämer och glacer.

Grönsaker.

De grönsaker, som läggas i buteljer utan att först kokas, och derefter utsättas för hettan i vattenbadet på det sätt som blifvit anvist, behöfva, vid upptagningen ur kärlet, en ny tillredning innan de nyttjas. Denna tillredning ankommer på hvars och ens egen smak och tycke, dock att den blir enligt samma metod, som plägar användas på den rätta årstiden.

En allmän regel vid bruket af konserverade grönsaker är att väl tvätta dem, när de upptagas ur kärlet. Jag plägar till och med, för att lättare få dem ut, fylla buteljen med ljumt vatten, hvilket jag sedan låter afrinna, hvarefter jag tvättar dem ännu i ett nytt vatten, som är litet varmare, och sedan äfven detta afrunnit, tillagar jag dem antingen med fet eller mager sås.

Hvita Turska bönor.

Jag låter förvälla, likasom om sommaren, hvita Turska bönor, så snart de upptagas ur buteljen, i vatten med litet salt; då de äro lagom kokta, tager jag dem af elden och låter dem stå i vattnet, hvari de kokat, en half, till och med en hel timme, för att få dem mera lösa, hvarefter jag tillagar dem med fet eller mager sås.

Gröna Turska bönor.

Likaså låter jag förvälla gröna Turska bönor, då de icke genom hettans applicerande i vattenbadet blifvit nog kokta, hvilket stundom händer, äfvensom ärtskockor, sparris, blomkål m. m. Men finnas de vid upptagningen ur kärlet lagom kokta, låter jag endast tvätta dem i varmt vatten, hvarefter de på vanligt sätt tillagas.

Små gröna Ärter.

De små gröna ärterne tillredas på många sätt. I fall de om sommaren befinnas illa lagade, är det kokerskan som får förebråelse derföre; men äro de om vintern icke goda, skyller man strax på den

som konserverat dem, ehuru felet oftast ligger i det elaka smöret, den härskna oljan eller fettet som man nyttjat af vårdslöshet eller sparsamhet, stundom äfven i sjelfva tillrednings-sättet. Ibland tillagar man dem till ex. två timmar för tidigt, låter dem sedan stå öfver elden och torka, så att de slutligen fastna vid bottnen af kastrullen, och anrättar dem osande af brynt smör, med smak af förbränd soppa; ibland tillagar man dem åter för fort och med för liten noggranhet, ibland med för mycket vatten, som drar all saften ur dem o. s. v. Men hvar och en har sin metod; se här min:

Så snart de små ärterna äro tvättade och vattnet väl afrunnit (ty denna sort grönsaker, äfvensom de små Träskbönorna, bör man icke låta länge ligga i vatten, de förlora derigenom mycket af sina egenskaper) sätter jag dem med ett stycke godt färskt smör i en kastrull på elden, hvartill jag lägger en knippa persilja och lök; sedan jag flere gånger rört dem omkring i smöret, afreder jag dem med litet hvetmjöl, och späder dem en stund derefter med kokhett vatten, så att det räcker jemt öfver ärterna; derpå låter jag dem koka en god fjerndels timme, ända tills det är blott helt litet sås qvar; då kryddar jag dem med salt och litet peppar, och låter dem så

stå ännu en stund, tills allt vattnet kokt in, då jag strax lyfter dem af elden, och tillägger, för hvar butelj ärter, en bit färskt smör, så stor som en god valnöt, samt en full matsked stött socker. Allt detta rör jag väl omkring, utan att sätta kastrullen åter på elden, ända tills smöret smält, då jag slår opp dem i en hög på ett fat, som jag låtit förut väl värma. Jag har flere gånger märkt, att om man slår socker på ärterna, medan de ännu stå på elden, och låter dem sedan koka opp blott en gång, blifva de hårda och hopkrumpna, och såsen förtunnad så att de icke mera mosa sig. Det är således af största nödvändighet, att icke slå sockret och det sista smöret på ärterna, förr än just då de skola anrättas, och sedan man tagit dem af elden; det är det enda sättet att få dem väl lagade, ty det bör aldrig synas någon sås på små ärter, hvarken om sommaren eller vintern.

Det är också ett annat sätt att laga små ärter goda, som många torde tycka om; det består i att koka dem helt enkelt i vatten, och då de äro lagom kokta, hälla af vattnet, hvarpå man lägger i dem ett stycke godt färskt smör, litet peppar, salt och socker, hvilket allt röres väl tillsammans med ärterna, under det de stå öfver en mycket sakta eld;

men det bör noga efterses att de icke få koka med kryddorna, ty smöret blir då brynt och sockret upplöser ärterna så att de smälta i vattnet. Dessa ärter anrättas likaledes på ett fat som är väl uppvärmdt.

Små bönor.

Jag tillagar de små Träskbönorna, så väl skalade som oskalade, på samma sätt och med iakttagande af samma sorgfällighet som de små ärterna.

Af de stora ärterna, som jag särskilt förvarat, gör jag en förträfflig soppa; äfven äro de mycket goda att äta, då de tillagas med fet sås. Hvad sparris, ärtskockor, blomkål m. m. angår, tillredas de på vanligt sätt, sedan de blifvit väl sköljda m. m.

Den som vill, kan också låta små ärter, träskbönor, Turska bönor och alla slags grönsaker koka till tre fjerdedelar innan de inläggas, krydda dem såsom man plägar göra då man vill nyttja dem strax, och sedan de kallnat, lägga dem i buteljer eller andra kärl, som korkas m. m. och derefter undergå en half timmes sjudande vattenbad. Härigenom får man väl konserverade grönsaker alldeles

färdiga att nyttjas på minuten, utan annat besvär än att värma opp dem; och i många fall kunna de till och med ätas kalla. På detta sätt kan man undvika all förlägenhet på resor både till lands och sjöss.

Spenat och Cichorie.

Jag tillagar cichorie och spenat såsom vanligt, antingen med fet eller mager sås; hvar halfstopsbutelj, af hvilketdera slaget det är, innehåller två eller tre fat, allt eftersom faten äro stora till. I fall jag icke behöfver mer än ett fat, korkar jag buteljen igen, och gömmer den till en annan dag.

Julienne.

Till en halfstopsbutelj *Julienne* slår jag två buteljer sjudhett vatten och strör litet salt i, så har jag strax en god soppa färdig för 12 till 15 personer.

Rotsoppa.

Äfvensom af *Julienne*, får man af rotsoppa och alla soppor med lins, morötter,

rötter, lök o. s. v., då de äro väl tillredde, en ganska god supanmat, som är färdig inom en minut, och hvars bruk är förenadt med den största hushållning.

Alla mjölämnen, såsom hafregryn, bohvete, risgryn, perlgryn, makrongryn, och i allmänhet alla födande och lättsmälta mjölrätter, kunna likaledes kryddas och tillagas antingen feta eller magra, äfven med mjölk, så att de äro alldeles färdiga, innan konservations-principen på dem appliceras, för att så mycket lättare nyttjas vid hastigt påkommande behof under sjöresor eller vid arméerne.

Pommes d'amour.

Jag använder denna jordfrukt, konserverad, till samma behof som på den årstiden den vexer; då den upptages ur buteljen, behöfver den endast värmas och lagom kryddas.

Syra.

Då syra, konserverad på det sätt jag föreskrifvit, icke det minsta skiljer

sig ifrån den man får i Juni månad, tillreder jag den, vid upptagningen ur kärlet, på samma sätt som om sommaren.

Mynta.

Hvad mynta beträffar och alla de örter, som man genom samma metod kan förvara hela, med sina stjelkar och blommor, tillhör det de konstnärer, som begagna sig deraf, att sjelfve använda dem, äfvensom örtsafterne, på det mest tjenliga sätt.

Alla sorter Frukt.

Frukt, konserverad efter den af mig uppgifna metod, kan nyttjas på flerahanda sätt:

1:o att man lägger den på en karott, sådan den befinnes i buteljen, utan att strö socker derpå, emedan det är många som tycka mer om frukt med dess naturliga smak, i synnerhet fruntimmer; för dem som älska sött, har man drufsirap eller stött socker på en särskilt karott. Jag har af erfarenheten funnit, att drufsirapen bibehåller, oändligen bättre än sockret, den aromatiska smaken och den angenäma syran hos

alla sorter frukt. Se der det enkläste och minst kostsamma sätt att tillaga förträffliga frukträtter, och tillika det beqvämligaste, emedan hvar och en har tillfälle att följa sin egen smak angående mer eller mindre socker.

2:o Då jag vill göra sockrade kompotter, tar jag ett skålpund konserverad frukt, lika mycket af hvad sort det är, och slår den tillika med dess saft direkte ur buteljen i en liten panna, som jag strax sätter på elden med ett fjerndels skålpund drufsirap som slås dertill. När pannan börjar att koka, lyfter jag den af elden, och tar bort skummet med en bit grått papper som jag håller emot ytan. Så snart detta är gjordt, tar jag sakta opp frukten ur sirapen, och lägger den på en karott; derpå sätter jag sirapen åter på elden, och låter den koka ihop så att blott hälften är qvar, då jag slår den öfver frukten på karotten. Denna sålunda tillagade frukt är tillräckligt sockrad, och lika smaklig som en kompott af nyss plockad frukt.

Kompotter med brännvin.

3:o För att göra kompotter med brännvin, antingen af kersbär, aprikoser, plommon, päron, persikor, eller hvad

annan fruktsort som helst, tager jag, utan åtskillnad, ett skålpund frukt med dess saft, och sätter i en liten panna på elden jemte ett fjerndels skålpund drufsirap. Då det är på vägen att koka opp, skummar jag, hvarefter jag nätt upptager frukten ur pannan och lägger den på ett fat; sirapen låter jag stå qvar på elden, tills den kokt ihop till en fjerndel af sin första qvantitet, då jag lyfter af den, för att slå deri ett glas godt (Franskt) brännvin; sedan jag rört väl om alltsammans, häller jag den varma sirapen öfver frukten som jag lagt på fatet, hvilket strax täckes mycket väl, på det frukten må blifva så mycket bättre genomträngd af sirapen.

På samma sätt kan man af konserverade päron och persikor göra griljerade kompotter, äfvensom kompotter med Bourgogne-vin och kanel m. m.

Mos af konserverad frukt.

4:o Jag gör mos både af aprikoser, persikor, gröna och violetta plommon på följande sätt. Till hvart skålpund frukt tar jag ett halft skålpund drufsirap, och låter det tillsammans koka öfver stark eld, hvarunder jag jemt rör omkring med en slef, för att hindra fruk-

ten att blifva bränd. Då moset är så mycket kokt, att det befinnes någorlunda stadigt, tar jag det af elden, emedan alla tillredningar, hvari socker väsendtligen ingår, alltid äro bättre, ju mindre de äro kokta. Som man har den förmånen af min metod att konservera frukt, att ej behöfva koka mera i sönder än som för hvar gång erfordras, kan man alltid hafva frukträtter, om man låter koka den lindrigt, lika goda och friska som den rätta årstiden.

Vinbärs-gelé.

Sättet att göra gelé af den konserverade vinbärs-saften är ganska enkelt. Jag tar ett halft skålpund socker till hvart skålpund vinbärs-saft, (som för luktens skull bör vara blandad med litet hallonsaft). Jag sätter först sockret på elden, och sedan jag skummat det och bragt det ända till femte kokgraden, slår jag deri vinbärs-saften, som jag låter koka opp tre eller fyra gånger, och då den faller ur skumslefven i små kulor, icke större än lins-ärter, tar jag den af elden och slår opp den på ett fat eller i krukor, så är geléet färdigt.

Vinbärs-sirap.

För att göra vinbärs-sirap, låter jag värma den konserverade saften af dessa

bär, tills den är nära att koka opp, då tar jag den af elden och silar den genom en duk. Härigenom får jag den klar och fri ifrån slem. Så snart den är silad, sätter jag den åter på elden, tillika med ett halft skålpund drufsirap för hvart skålpund saft. Då den är så mycket kokt, att den har konsistens af en tunn sirap, tar jag den af elden och slår den på buteljer sedan den kallnat.

Se här ett annat mycket enklare och mycket mindre kostsamt sätt att nyttja, icke allenast saften af vinbär, utan af alla sorter frukt, som man brukar till syrliga drycker. Detta sätt är helt simpelt, att slå i ett glas vatten, som är blandadt med litet drufsirap, en full matsked konserverad vinbärs saft eller hvad annan saft som helst, sådan den befinnes i buteljen, att sedan hälla af i ett annat glas, och dricka den. Detta är så mycket lättare, som man alltid kan hafva hemma, eller med ringa kostnad skaffa sig en sålunda konserverad saft. På detta sätt har man hemma hos mig nyttjat vinbärs-saft i 15 års tid, och oftast tillaga vi denna lemonad utan både socker och sirap.

Glacer.

Jag har när som helst gjort glacer på vinbär, hallon, aprikoser, persikor,

smultron m. fl. fruktsorter, alla konserverade efter min metod sedan den årstiden som frambragt dem.

Dessa försök gjorde jag innan det ännu var fråga om drufsirap; nu då denna produkt är nära sin fullkomlighet, torde den syrliga drufsirap, som tillverkas af Herr Privat i Mèze, innan kort kunna med fördel användas i rörsockrets ställe vid tillredningen af fruktglacer. Som jag redan förut anmärkt, bevarar drufsirapen, mycket bättre än sockret, den aromatiska smaken hos alla sorter frukt. Sockret förändrar så deras smak, att man nödgas till alla fruktglacer nyttja saften af flera citroner, för att den aromatiska smaken skall kännas; således, då man brukar den syrliga drufsirapen, behöfver man inga citroner, och fruktglacerne blifva deraf starkare och smakligare. Den söta drufsirapen åter kan med fördel användas till alla glacer med grädda.

Likörer.

Jag har gjort likörer och ratafia af flera sorter konserverad fruktsaft, hvartill jag i stället för socker nyttjat drufsirap. Dessa likörer eftergåfvo på intet sätt de bästa som tillredas i hushåll.

De enkla och lätta medel jag nu uppgifvit, för att kunna använda allt slags konserverad frukt till allt detsamma som den friska, bevisa tillfyllest att denna metod är lika nyttig som säker, och att den skall verka en stor förminskning i rörsockrets bruk. Alla Consumenter, och i synnerhet Artisterne, som för sin professions skull äro nödsakade att om sommaren uppköpa ansenliga förråd af denna främmande vara, till siraper, konfiturer, likörer m. m., äfvensom till alla farmaceutiska tillredningar, kunna nu umbära dessa dyra förlag; de behöfva endast anskaffa sin provision af frukt vid den tiden då hvar sort inbergas, och konservera den efter den af mig uppgifna nya metod, då de sedan kunna sockra sina frukt-tillredningar i mån af åtgången. Följden deraf skall blifva, att större delen af denna så konserverade frukt skall förtäras antingen utan eller med ganska litet socker, att en stor del deraf skall tillredas med drufsirap, och att rörsockret slutligen skall blifva nyttjadt endast till sådana saker der det alldeles icke kan umbäras, eller för att tillfredsställa gamla fördomar och vanor, eller luxens fordringar vid några stora bord. Äfven skall härigenom vinnas en annan stor besparing, i det man ej behöfver de goda fruktåren något socker till de större provisioner

af alla slag man då skaffar sig för svåra år, utan kan med ringa kostnad det förutan konservera alla sorter frukt två, tre till fyra år, och således för de svåra fruktåren skaffa sig samma njutningar som de mest ymniga år.

Äkta Kastanjer.

Jag doppar de konserverade äkta kastanjerne vid upptagningen ur kärlet i friskt vatten, beströr dem med litet fint salt, och låter steka dem i en panna vid stark eld. På detta sätt smaka de förträffligt; man kan låta bli att doppa dem i vatten och strö salt på dem, men det är alltid nödvändigt att de stekas vid stark eld.

Konserverad tryffel nyttjar jag till samma bruk och på samma sätt, som den nyss plockade; och Champignoner äfvenså.

Drufsaft.

Då jag gjorde mina första försök att konservera drufsaft i dess färska tillstånd, var Herr Parmentiers *Underrättelse om medlen att uppfylla sockrets ställe vid de förnämsta behof hvartill*

det nyttjas i medicinen och hushållningen, ännu icke kommen till min kunskap. Det är denna vigtiga underrättelse, som gifvit mig anledning till de nya försök jag anställt med 200 buteljer drufsaft, som jag redan hade förvarat i 6 månader.

1:o har jag gjort ganska god drufsirap, efter den af Herr Parmentier föreskrifna metod, som här bokstafligen följer:

«Man tager 24 stop drufsaft och sätter hälften deraf i en kittel på elden, dock så att den ej får komma i för stark kokning. Man slår sedan ny saft till, så fort den i kitteln befintliga bortdunstar; man skummar och rör omkring för att öka afdunstningen. Då all saften är islagen, skummar man åter, tar kitteln af elden, och lägger deri lutaska, inknuten i en liten påse, eller hvit lera *(blanc d'Espagne)*, eller pulveriserad krita, förut uppspädd med litet drufsaft, hvarunder man beständigt rör omkring, till dess intet slags kokning eller jäsning mera förmärkes. Härigenom frånskiljer man den i drufvorna innehållna syran, och då blått papper, som man doppar deri, icke färgas rödt, är man säker, att drufsaften ej mera är sur. Då sätter man kitteln åter på elden, och sedan

den stått én stund, lägger man deri två vispade egghvitor; man silar då saften genom ett ylletyg, som är fästadt öfver en träram af 12 till 15 qvadrattums storlek, så att den icke tar stort rum; man låter på nytt koka, och afdunstningen fortsättes.»

«För att utröna om sirapen är kokt, tager man ett skedblad ur kitteln, och låter drypa på en tallrik; om dropparne falla på tallriken utan att stänka omkring eller sprida sig, eller om, då en droppe delas i tu, delarne långsamt närma sig till hvarandra, då slutar man att sirapen har erforderlig stadighet.»

«Man häller den då i ett oglaseradt lerkärl; och sedan den fullkomligt kallnat, slår man den på buteljer, som äro lagom stora, rena, torra, väl korkade, och som förvaras i källaren. Sedan man börjat med en butelj, bör man icke låta den länge stå halftömd, och emellan hvar gång den nyttjas, bör man komma ihåg att ställa den med halsen nedvänd».

«Det är nästan icke möjligt att precist bestämma den qvantitet af krita eller aska, som behöfves; det fordras mindre på sydliga orter än på de nordliga, men i alla fall kan det som är för mycket aldrig skada, allenast det stan-

nar i silen, tillika med de andra oupplösliga salterne och skummet.»

«Om man i tanka, att längre konservera denna sirap, lät den koka för starkt, skulle man finna sig bedragen, ty den skulle ej dröja att kristallisera sig i bottnen af buteljerne och att blifva åter tunn och flytande; å andra sidan, om man icke lät den afdunsta nog, skulle den snart nog gå i jäsning. En hushållerska, som blott två gånger gjort denna sirap, får derigenom en säkrare undervisning, huru stark kokningen bör vara, än den noggrannaste beskrifning kan gifva.»

Det är med denna drufsirap som jag tillagat de kompotter, konfiturer, siraper och syrliga drycker, äfvensom de likörer och ratafias af allt slags frukt, hvarom jag talat.

2:o Jag har af förenämde drufsaft gjort sirap på samma sätt, undantagandes att jag låtit den koka lindrigare, det vil säga en fjerndel mindre än den andra; emedan jag ville öfvertyga mig, om den, genom hettans applicerande i vattenbadet efter min metod, skulle likafullt konservera sig. Då min sirap var sålunda tillredd och kallnad, slog jag den i tre små buteljer, den ena full, de

två andra fyllda blott till tre fjerdedelar och till hälften. Jag korkade dem m. m. och lät dem stå i vattenbadet tills uppkokningen. Jag har ingen skillnad märkt emellan den fulla buteljen och de andra, och alla tre hafva fullkomligt bibehållit sig.

3:o Jag har tagit 6 stop konserverad drufsaft, hvartill jag slagit två stop gammalt brännvin af 22 graders styrka, samt två skålpund af den förut tillredda drufsirapen. Allt detta har jag väl hopblandat, och sedan nyttjat det att göra fyra särskilta sorter likör, genom infusion på aprikos-kärnor, på mynta, på pomerans-knoppar, och på stjern-anis, som jag förut hade lagat i ordning; dessa likörer, väl filtrerade, hafva befunnits ganska goda och tillräckligt söta.

4:o Jag har tagit två buteljer konserverad drufsaft, öppnat dem, och slagit saften i två andra rena buteljer, som jag strax korkat och fästat med ståltrå. Dessa tvenna buteljer har jag sedan låtit stå upprätt i tie dagar, hvarefter min saft sprängde korken såsom det bästa Champagne-vin, och fräste på samma sätt.

5:o En annan gång gjorde jag detta sista försök på samma sätt. Då jag efter

12 till 15 dagar icke såg något tecken till jäsning i buteljerna, öppnade jag dem för att gifva dem luft igen; och slog i två buteljer en full matsked hallonsaft. Sedan jag åter korkat och fästat dem med ståltrå, lät jag dem ännu 8 dagar stå upprätt; efter denna tidsförlopp, sprängde både det röda och hvita vinet sina korkar; de fräste alldeles rigtigt, och voro ganska angenäma för smaken, i synnerhet det röda, som var blandadt med hallonsaft.

Att dömma efter dessa försök, som blifvit gjorda med drufvor, vexta i Massy, är det mer än sannolikt, att man på sydligare orter, och vid alla goda vinplanteringar, kan genom denna metods användande vinna oändliga fördelar.

Om man der konserverar sin drufsaft på det sätt jag föreskrifvit, kan man, när det behagas, göra sirap deraf, genom det man låter den starkna, endast man förut borttager syran, så framt man vill hafva sirapen söt. Eller ock, i fall man vill sätta drufsaften på elden och göra den till sirap, strax efter det den är pressad, låter man den koka till 25, 30 eller 33 grader på areometern, det är likgilltigt, för att sedan förfara med den sirap man sålunda erhållit, efter min metod och låta den genomgå det sjudan-

de vattenbadet, hvarefter den kan bibehålla sig i flera år.

Genom denna metod, som i verkställigheten är lätt och i synnerhet föga kostsam, får man sirap, som är både klarare, hvitare (om den ock vore gjord af svarta drufvor), och af en renare och mildare smak, som hvarken stöter på sockersirap eller smält socker; hvilket man hittills ej kunnat undvika, då man velat koka drufsirapen så starkt som är nödvändigt, om den skall hålla sig utan något annat hjelpmedel.

Det är så, som denna dyrbara produkt, förvarad i buteljer eller glasflaskor af hvad storlek som helst, kan på alla årstider föras till de aflägsnaste ställen, och komma ifrån Bergerac, ifrån Mèze, och alla fabriker i södra orterne, att förbättra våra små vinplanteringars produkter, och göra alla samfunds-klasser delaktige af denna nyttiga upptäckt.

Af den fullständiga beskrifning på alla mina försök jag nu meddelat, finner man att denna nya förvarings-metod grundar sig på en enda oföränderlig princip: värmens applicerande i en almätt grad till de särskilta ämnen som skola förvaras, sedan de så mycket möjligt är blifvit afstängde från luftens åtkomst *). Det är icke här, som vid de af Kemisterne i Bordeaux anställda försök, fråga om att upplösa födämnena och förstöra sammansättningen af deras beståndsdelar, att frånskilja djurgeléet och hafva för sig sjelf köttfibrerne, beröfvade all deras

saft,

*) Vid första påseende skulle man kunna tro, att ett födämne, antingen rått, eller tillredt på elden, derefter inlagdt i buteljer och väl korkadt, skulle bibehålla sig lika väl, utan det sjudande vattenbadets användande; men det vore en stor villfarelse, ty alla försök, som jag gjort, hafva bevist mig, att de två hufvudpunkterne, den yttre luftens fullkomliga afstängande (den som kan finnas inuti buteljen bör man ej oroa sig öfver, ty den blir genom eldens verkan kraftlös) och hettans applicerande i vattenbadet, äro begge lika nödvändiga till födämnenas fullkomliga konserverande.

saft, och lika barkade hudar. Det är icke heller fråga om, att med stor kostnad tillreda ett segt lim, sådant som buljongkakorna, mera syftande att förstöra magen, än att lemna den en helsosam och närande spis.

Problemet bestod deri, att förvara alla slags födämnen oförändrade och med bibehållande af deras ursprungliga egenskaper. Det är detta problem jag upplöst, såsom alla mina försök intyga.

Det är på detta problems upplösning, jag användt tjuge års mödor och forskningar, så väl som min förmögenhet. Lycklig nog att dermed redan hafva gagnat mina medborgare och hela menskligheten, förlitar jag mig på det upplysta ädelmodet hos en klok och rättvis Regering, som aldrig upphör att beskydda och uppmuntra alla nyttiga uppfinningar. Denna Regering skall otvifvelaktigt inse, att upphofsmannen till denna förvarings-metod aldrig kan i sjelfva upptäckten finna en tillräcklig ersättning för sina mödor och omkostningar. Den vigtigaste nyttan af denna metod är också dess användbarhet och gagnelighet vid alla civila och militära inrättningar, i synnerhet vid marinen. Det är der jag kan få tillfälle att använda

min konst på ett för Staten gagnande sätt, och tillika finna en rättvis belöning för min möda. Jag hoppas allt af Ministerns välgrande tänkesätt, och mitt hopp skall icke blifva bedragit.

Allmänna Observationer.

De buteljer och andra kärl af allt slags storlek, som behöfvas till födämnens förvarande, fordra endast något litet förlag för första gången. Man kan sedan nyttja desamma beständigt, blott man kommer ihåg att skölja dem strax när de äro tömda. De fina korkarne, segelgarnet och ståltrån, göra icke en särdeles stor omkostnad. Så snart denna metod blir mera allmänt känd, skall man också finna buteljer och kärl af erforderlig beskaffenhet tillreds på alla glasbruk, korkar af alla storlekar, tuggade och färdiga, hos alla korkmakare, och ståltrån lagad i ordning, hos jernkrämarne, så att man kan spara sig sjelf det mesta besväret. För öfrigt är det alltid försigtigast att skaffa sig korkar innan man köper buteljerne, på det man ej må taga andra buteljer än som passa för de korkar man har; ty det har ofta händt mig sjelf, att jag ej kunnat få så tjocka korkar som jag behöft för mina buteljer.

Glasbruken i la Garre, Sèves och Prémontrès vid Coucy-le-château, äro redan vana att göra sådana buteljer och glasburkar, som min förvarings-metod

fordrar. Det sista Bruket, som i 4 år försett mig dermed, är det som bäst tillfredsställt mig.

Konsten att väl korka beror endast af någon öfning; man behöfver blott korka ett dussin buteljer med tillbörlig noggranhet, för att göra sig bekant med glaset och lära sig att lättare och dristigare handtera det. Alla dagar och på alla orter skickar man buteljer med vin, likörer o. s. v. öfver land och haf till de aflägsnaste länder; till och med stora glasflaskor af 40 till 80 litres (10 till 20 kannors) rymd har man lyckats att föra lång väg, fulla med vitriol-olja eller andra spirituösa saker. Lika så väl kunna animala och vegetabiliska ämnen, konserverade i buteljer eller andra glaskärl, transporteras, då man hunnit vänja sig vid den sorgfällighet och försigtighet, som härtill äro oundgängliga. Men det är det, hvari man oftast brister. Huru många dyrbara likörer och andra saker skulle icke eljest fullkomligt bibehållas i stället att de nu förlora sig alldeles, eller åtminstone förändras, för det de blifvit illa korkade!

Ingen lärer tvifla, efter alla de rön jag gjort och beskrifvit, att ett allmännare bruk af denna nya metod, som förenar med den största hushållning en

allthittills oväntad fullkomlighet i sina verkningar, skulle medföra alla efterföljande fördelar:

1:o Den att betydligt minska förbrukningen af rörsockret, och gifva den största utsträckning åt drufsiraps-fabrikerne.

2:o Att konservera, för att kunna nyttjas öfverallt och på alla årstider, de födämnen eller läkmedel, som finnas i öfverflöd på vissa årstider eller orter, men saknas på andra, och hvilka derföre ibland säljas för så lågt pris, att de nästan kastas bort, men under andra omständigheter stiga dubbelt och fyrdubbelt i värde, och till och med så att de för intet pris kunna erhållas; af denna beskaffenhet äro bland annat smör och egg.

3:o Att alla civila och militära inrättningar, äfven arméerne, skulle deri finna ett ganska dyrbart lättningsmedel, som det vore onödigt att här utförligare bestämma. Men den största vinsten af denna metod består egentligen i dess användbarhet vid Marinen; genom densamma kan på de längsta resor erhållas en frisk och helsosam föda om bord på Hans Maj:ts skepp, och det med mer än 50 procents besparing. De sjuke bland

besättningarne kunna få köttsoppa, alla slags syrliga drycker, grönsaker och frukt; med ett ord, de kunna få njuta en hop födämnen, som ofta torde blifva ensamt tillräcklige att förekomma eller bota de sjukdomar man ådrager sig på hafvet, och i synnerhet den värsta af alla, skörbjuggen. Dessa förmåner förtjena visserligen uppmärksamhet, då man besinnar, att den salta maten, och dess dåliga beskaffenhet i synnerhet, bragt flera menniskor om lifvet, än alla skeppsbrott och de blodigaste strider.

4:o Läkarekonsten skall i denna metod finna nya medel att hugsvala den lidande menskligheten, genom den lätthet den erbjuder att öfverallt och på alla årstider anskaffa animala och vegetabiliska ämnen, så väl som deras safter, konserverade med alla deras naturliga egenskaper och dygder. Hon skall äfven deri finna ett ännu mera vigtigt biträde, genom möjligheten att hitförskaffa aflägsna verldsdelars alster, bibehållna i deras friska tillstånd.

5:o Denna metod skall föranleda en ny handelsgrens upprättande, som skall blifva förmånlig för Frankrike, så väl genom utförseln af våra egna produkter, som genom införseln i vårt eget och andra Länder af alla verldens produkter.

6:o Denna metod skall lätta utförseln af många vinplanteringars produkter. Till ex. viner som knappt kunna hålla sig ett år, och det endast då de ej flyttas, skola nu kunna skickas till utlänningen och i flera år konserveras.

Ändtligen skall denna uppfinning rikta Kemiens herradöme, och blifva en vinst för alla Nationer, som veta att deraf draga fördel.

Så många sammanlagde förmåner, och en oändlig hop andra som Läsaren lätt kan föreställa sig, alla verkade af en och samma orsak, kunna ej undgå att väcka hans förvåning.