

NORDENSTRENG, ELLEN

72 sätt att tillaga de vitaminrika
rönnbären jämte inledande kapitel om
rönnbär i folktro och forskning : av
Ellen Nordenstreng.

Bonnier
1934

EOD - Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 12 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.
 - *Sök:** Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
 - *Klipp & klistra:** Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).
- *Ej tillgängligt i varje e-bok.

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkor för användning: <https://books2ebooks.eu/csp/sv/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 40 bibliotek från 12 europeiska länder denna service. Sök böcker tillgängliga för den här tjänsten: <https://search.books2ebooks.eu>
Mer information finns tillgängliga via <https://books2ebooks.eu> boken.

NORDENSTRENG

Ekon.
Kokkonst

72 sätt att tillaga DE VITAMINRIKA RÖNNBÄREN

JÄMTE INLEDANDE KAPITEL OM RÖNNBÄR
I FOLKTRO OCH FORSKNING

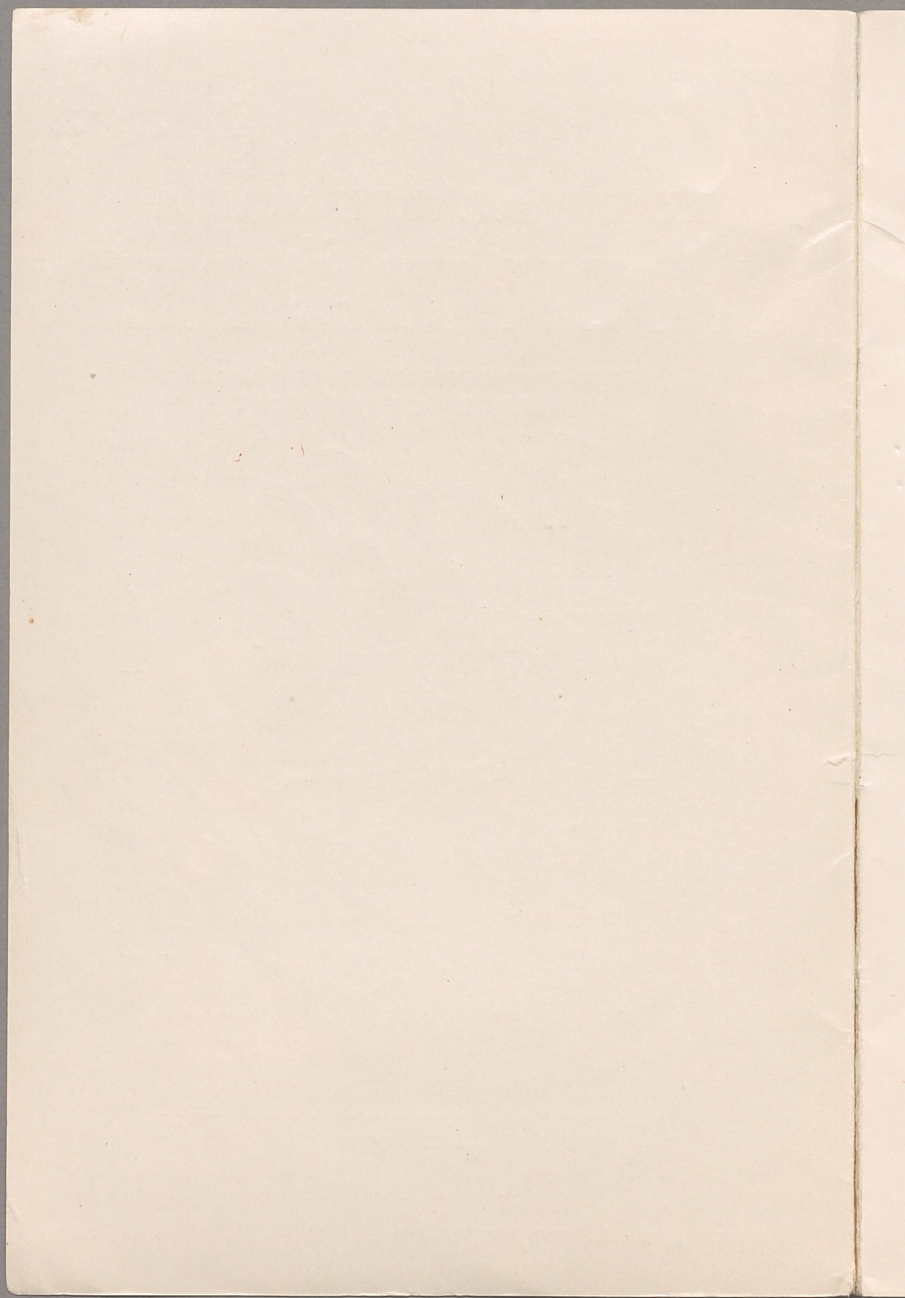


Av ELLEN NORDENSTRENG

STOCKHOLM · ALBERT BONNIERS FÖRLAG

Pris 1: 50

1934



72 SÄTT ATT TILLAGA

DE VITAMINRIKA

RÖNNBÄREN

JÄMTE INLEDANDE KAPITEL OM RÖNNBÄR

I FOLKTRO OCH FORSKNING

AV

ELLEN NORDENSTRENG



STOCKHOLM

ALBERT BONNIERS FÖRLAG



75 SÄTT ATT TILLAGA

DE VITAMINRIKA

RÖNNBÄREN

JÄMTE INLEDANDE KAPITEL OM RÖNNBÄR

I FOLKTRÖ OCH FÖRSKNING

Copyright. Albert Bonnier 1934.

ELLEN NORDENSTRENG



STOCKHOLM

ALB. BONNIERS BOKTRYCKERI 1934



FÖRORD.

Syftet med denna rönnbärsstudie är att, om möjligt, stimulera till allmänna odling och användning av de vackra, hälsosamma och vitaminrika *rönnbären*. Detta praktiska syfte gör dock ej det historiska inslaget i de första kapitlen till en teoretisk, ändamålslös dekoration. Tvärtom synes det mig i allra högsta grad funktionellt. Ty det bildar en naturlig bakgrund för forskningens nya rön och upptäckter på detta område, som då mot denna rotfast forntida uppfattning kommer att framstå i än starkare relief.

Självfallet äro här endast allmänna drag givna av rönnbärens rika och skiftande insats i våra förfäders tro, liv och gärning — i överensstämmelse med utrymme och syfte. Skulle möjligtvis någon ha mer ingående intresse för sådana fakta hänvisar jag till några av de arbeten, som jag upptagit i den avslutande källförteckningen (sid. 68) samt till övrig hithörande folkloristisk litteratur.

Härtill fogar jag till sist önskan att producenter av rönn och rönnbär, plantskolor och trädgårdar, måtte bli många, konsumenterna därav — inom den stora allmänheten — ännu flera. Ej heller är

denna önskan bara en syfteslös tillsats som slut-
harang, en sådan där liten förnöjd »knorr på
svansen». Den är kraftigt menad, stödd på den
erfarenhet av glädje och nytta som rönnbär från
egen trädgård och i eget hushåll under en lång
följd av år rikligen ha givit.

Villa Nordenstreng, Uppsala — maj 1934.

Ellen Nordenstreng.

FOLKTRO.

I.

Räven och rönnbären.

När räven en gång uttalade de bevingade orden om rönnbären, som sedan kommit att fjärma dem från både uppskattning och användning, anade han nog inte att de en gång skulle sättas in i ett tidsperspektiv som löpte vida längre tillbaka än där han själv då stod och stirrade upp emot dem — och även framåt, men i synnerhet högre. Och att — samtidigt — Norden även därigenom skulle komma att dra uppmärksamheten till sig på ett helt annat och säkrare sätt än det som folkloren därvidlag måst tillgripa för att mera norr ut få sägner förstådd. Folklorens utväg var för resten alldeles naturlig. Ty i Norden var ju växtvärlden en helt annan än i det land som varit utgångspunkt för fabeln och där rönnbären i sin tur inte ens hörde sagan till, än mindre verkligheten.

Om vi därför bara i förbifarten till det där tidsperspektivet skulle ta en titt in i litteraturhistorien för att litet räta till den hos oss gängse rönnbärsfabeln, särskilt vad gäller dess uppkomst?

Det visar sig då genast, att de för räven så oåtkomligt begärliga bären i förstone inte alls voro rönnens, utan den långt sydligare växande vinstockens, vars oåtkomliga, fastän lockande bär, *druvor*, av räven förklarades sura. Men den vinstocken växte i Grekland — för att ej säga i österlandet. Ty på Samos var det som den dåmera frigivne frygiske slaven *Aisopos* på 500-talet f. Kr. omdiktade, eller kanske rättare spridde de fabler, som han fört med sig från sitt asiatiska hemland, och den äldsta av alla fabelsamlingar, den indiska *Bidpai's*.

Men vidare skulle de spridas, bl. a. till Frankrike, där *La Fontaine* (1621—1695) begagnade dem till många av sina fabler. Deras friska åskådlighet och typiska djurkaraktärer gjorde snart flera av dem även till ordspråk litet varstans i världen, däribland just den ovannämnda. Men den hette hos *La Fontaine* liksom förut hos *Aisopos* *Räven och druvorna* (*Le renard et les raisins*).

I och med nu att denna fabel, omtyckt som den var, trängde vidare, vare sig på den muntliga eller skriftliga traditionens väg — antagligen bådadera — måste den, i mån som den kom nordligare, lokaliseras för att få säkert fäste. Och i Norden, dit den tydligen var på väg och som vi väl veta även nådde, funnos då lika litet som nu vildväxande druvor. Syran måste där självfallet komma annorstädes ifrån.

Och vad kunde då vara en bättre källa än rönn-

bären, som genom sin granna färg gjorde dem både uppmärksammade och användbara? Och fabeln kunde därigenom liksom rönnen själv ohejdad spridas. Ty rönnen, som kom till Norden samtidigt med tallen, går där ända till trädgränsen. Däremot upphör den mera allmänt ju längre söder ut man kommer, ehuru den påträffas i nästan hela Europa, till och med i Syditalien, men bland andra ställen — väl att märka — *ej* i Grekland, fabelns europeiska hemland. I Asien påträffas rönnen ända ned till Kaukasus, på Krim och i de högre bergstrakterna i Afghanistan, Himalaya. I Nordamerika odlas den.

Alltnog! När räven hade lämnat vinstocken bakom sig — på tysk botten höllo de ännu ihop — och således var även litterärt vilsekommen, tog den tacksamt emot rönnsens äkta nordiska gästfrihet. (När och var räven av omständigheternas makt tvangs till skilsmässa från druvan och ingick ny förbindelse — med rönnbären — är ännu varken känt eller fastslaget.) Och denna var förvisso högst förnäm. Ty rönnen stod högt i Norden, inte på grund av syran, fastän den då inte alls avskräckte, utan för färgens skull, den *röda* färgens, blodets och livets. Rönnen var därför där ett heligt träd: *Tors heliga träd*. Det skyddade mot all slags trolldom och annat fördärligt inflytande, en tro som hållit sig ganska långt ned genom tiderna. För inte så länge sedan kunde man i Tyskland på Valborgsmässoafton få se rön-

kvistar fästade på ladugårdsdörren. Även i Sverige ha liknande »skyddsmedel» rätt sent påträffats.

Som Tors träd hade rönnen magisk kraft och — därmed sammanhängande — livgivande förmåga och detta i så hög grad, att rönnen blev *livsträdet* framför andra, ja flerstädes *världsträdet*. För vårt syfte och sammanhang är detta av stor vikt, så ock den röda färgen, som — även hos barken — tillskrevs magisk verkan. Därför är det så helt naturligt att namnet *rönn* härledes ur stammen i ordet *röd*.

Att den aisopiska fabeln i denna främmande omgivning likväl så snart blev hemmastadd, hade nog också en annan orsak: allitterationen i *räven* och *rönnbären*, med motsvarighet i många andra ordspråk, liksom i dess franska förebild: »le renard et les raisins».

Och den till och med i våra dagar levande folktron på rönnens makt att bota benskador etc. hos hästar visar ju tydligt, hur starkt fäste rönnen hade i forntidens uppfattning, tro och livsföring. Inte för inte var den helgad åt Tor, styrkans och kraftens gud.

Emellertid var det ej utan att den åt räven så nordiskt frikostigt givna gästfriheten med tiden blev kännbar för rönnen. Ty rönnbärssyran som förut föga uppmärksammats och sannerligen icke ringaktats — rönnbären kallas ju på Irland yttermera för »gudarnas ambrosia» — kom nu genom fabeln offentligen i vanrykte. Och därmed blev

den nordiska uppfattningen av rönnen satt i skuggan och dess värden — tills vidare — kraftigt nedskrivna.

Importens nackdelar ha, som synes, gamla anor. Publicitetens likaså.

II.

Det heliga trädet.

Men lyckligtvis är det inte blott lokalt som utjämning sker och avstånden så småningom plånas ut, tack vare teknikens alla förbindelsemedel. I lika hög grad gäller det de andliga avstånden, fastän närmandet här sker även genom andra krafter. Vad forna tider intuitivt, nej riktigare, erfaret känt och på naivt-primitivt sätt gett uttryck åt — övertro kallar vår tid det ibland — därpå riktar vetenskapen nu mer och mer sin säkert förda strålkastare. Sätter sedan den praktiska tillämpningen ytterligare sin gillande stämpel på de upptäckter som göras, nyktrar till och med själva »övertron» till. Undret är intet under mer. Det är faktum.

Ibland de forntida föreställningar som på sista tiden ha övergått till vetande, är föreställningen och tron på en inneboende kraft hos *rönnbären*, dessa på så olika sätt sagoomspunna vildmarksbär.

Att våra förfäder satte dem högt — på goda skäl — ha vi redan sett. Men därvid stannar ingalunda forntidens bevisföring. I det teoretiskt lika

mycket klarande som klarade perspektivet visa sig flera stödjeställen, långt ifrån visserligen, men alldeles parallella med de fornnordiska.

I den indiska religiösa diktsamlingen *Atharva-veda* finner man till exempel att samma magiska kraft som i Norden tilldelas rönnen, här tilldelas ett träd som på grund av klasarnas röda färg och därmed förenade värden sakralt kallas *Rohini* (antagligen = Acacia eller *Mimosa catechu*). Då nu rönnen inte växer i Indien, har man antagit att namnet överförts dit av hinduernas nordvästifrån inflyttade förfäder. »Rohini» tillhörde Indiens heliga träd och var således värdigt att bli rön-nens ställföreträdare. Färgen var ej heller här blott symbol utan vida mer: ett tecken på en inneboende, utströmmande kraft, hälso- och livskraft då — som nu.

Forntidens folk — många av dem — kände således rönnbärens värde, men ej dess orsak. Därav mystiken ikring dem, helgden över dem. Inför den röda färgens gåtfulla men starka — och därpå hänger det — oomtvistliga kraft stannade de i religiös vördnad. Vår tid åter ha rönnbären eggat att tränga genom ljusdunklet, lösa gåtan, nå fram till kraftkällan.

Och det är ju just vad som på sistone skett, tack vare en av våra yngsta vetenskaper: *vitaminologien*. Den är det som löst gåtan om den röda färgens kraft i fabelns och myternas och, varför inte, verklighetens värld. Den är det som har givit såväl

intuition som verklighet sakligt underlag och —
genomträngande förklaring.

Och därmed ha också, så som väl i det långa
tidsperspektivet sällan tillförene skett, nutid och
fortid mötts i full och klarlagd förståelse — vid
rönnen som *livsträd*.

FORSKNING.

I.

Ur fysiologien.

Den vetenskapliga vandringen till denna mötesplats har emellertid stycke efter stycke livats upp av vägvisare, som i stil med forntidens iakttagelser ha satts ut av folkmedicin och folktro, så småningom även av forskningen själv.

Vem känner inte till citronens, apelsinens och de svarta vinbärens många insatser i både gamla och nya huskurer? Och visar inte den ständigt stegrade importen, nej bättre upp, odlingen och användningen av tomater — i alla samhällsklasser — dessa frukters även medicinska anseende, det kulinariska därför ej att underskatta! Först ha de svenska myrarnas bär, hjortronen, visat fram mot det då ännu okända målet: *vitaminrik kost av inhemska frukter och bär*, det vetenskapliga namn som gavs det. Kort därefter fingo också de svarta vinbären sin hallstämpel som hälsobär. Och så — bara ett par steg, och vitaminforskningen stod vid de anrika *rönnbären*, som nu på ett sällsynt,

dem värdigt sätt hävda det urgamla ryktet om egen hälsokraft och förfädrens visdom.

Förutom provitamin A, i form av rödgula karotinkristaller, äga nämligen rönnbären en avsevärt hög halt av C-vitaminer (askorbinsyra), så hög att den överstiger både apelsinens, citronens och tomatens, vilket vill säga mycket.

H. v. Euler, som ju är den som nyligen, hösten 1933, uppfört rönnbären på den näringsfysiologiska budgeten, påvisar detta förhållande i samma artikel (Flora och Fauna 1933), där han klarlägger dessa bärs höga värde. Men icke förty synes han ställa dem under hjortronen. Annorlunda kan man väl ej — märk samma ställe — tolka hans ord: »Bland bär och frukter från Sveriges nordligaste delar torde hjortronen stå främst som vitamin-C-källa.»

Jämför man emellertid härmed *Göthlin* (Råsyttning och råsaftning av vitaminrika bär, Geber 1933) svänger förhållandet något. Ty enligt den sammanställning som där har gjorts, just över C-vitaminhalten i olika fruktsorter (sid. 19), komma rönnbären givetvis över även hjortronen, emedan dessa där stå under nämnda citron-apelsin-tomat-trio, som ju, enligt v. Euler, i sin tur stå under rönnbären.

Hur det nu än må förhålla sig med sistnämnda två svenska bärsorters inbördes ställning på rangskalan, C-vitaminrikt sett, säkert är att *rönnbären* därvidlag i alla fall inta en synnerligen uppmärk-

sammad plats. Möjligen överträffas de av de svarta vinbären, som innan rönnbären kommo in i den näringsfysiologiska synvinkeln, stodo över andra svenska bär.¹ Men vinbären kunna likväl ej få samma allmänna betydelse eller räckvidd, då de visserligen kunna gå så långt som upp i Norrbotten, men i härdighet dock stå efter rönnbären.

Vad allt detta betyder framgår bäst av v. Euler (smst): »Saften av C-vitaminrika bär bidrager även (dess mest karakteristiska verkan är ju att förhindra eller bota skörbjugg) att skydda såväl den växande som den fullvuxna individen mot bakterieinfektioner», eller med andra ord ungefär, att göra dem motståndskraftiga mot sådana påfrestningar. Ty för att åter citera Göthlin (anf. arb.): »brist på C-vitamin medför minskad aptit samt nedsatt kroppslig och andlig spänstighet, i regel därjämte ett lätt blödande tandkött samt ej alldeles sällan muskelreumatiska besvär, möjligen orsakade av blödningar i musklerna».

Det sista förklarar kanske varför — långt före nu gjorda upptäckter — rönn sedan långt tillbaka ingått i huskurer mot reumatiska åkommor — på grund av erfarenhet. Möjligt är ju också att andra i rönnbären förefintliga ämnen härvid verka eller samverka. Traditionen har velat utrusta dem med myrsyra, som förklaring på deras antireumatiska verkan. Detta är dock underkastat tvivel. Ty i ingen analys av dessa bär har jag kunnat

¹ Göthlin anf. arb.

finna någon uppgift om myrsyra som direkt förekommande, men däremot äppel-, sorbin- och parasorbin- och naturligen garvsyra — därav den beska smaken — samt socker (hälften saccharos) och — före dessa dagar — »karotinkristaller». Huruvida det nu var förekomsten av dessa senare som lett till senast gjorda upptäckter är mig ej bekant. En möjlighet finns ju, då professor v. Euler själv säger: »Påfallande är att bär och frukter, som innehålla karotin (provitamin A) eller andra karotinoider, även äro C-rika.» Som exempel upptar han »förutom paprikafrukten även nypon, tomater och icke minst rönnbären».

Och för att än en gång låta folkmedicinen vittna, så användas rönnbär den dag som i dag är i vissa trakter av Schweiz som medel mot lungsjukdomar. Och vidare har det under senare år försports att avkok på rönnbär liksom vanlig rönnbärssylt skulle vara gagnande huskur mot sjukdomar i njurarna. Men som det har varit länge och långsamt kokta produkter kan det knappast vara vitaminerna som här varit allena verkande. Likaledes gäller, längre härifrån, ett starkt avkok på friska rönnbär som botemedel mot lungsot hos nötboskap, bruk som stödja och tala. Och av egen erfarenhet vet jag, att om höns få rönnbär — som de för resten begärligt äta — stiga värpsiffrorna glädjande.

Icke förty kommo rönnbären ju en gång under tidernas lopp ofrånkomligt på avskrivning. De

stodo sig slått i konkurrensen med andra, med sötmans ljuvlighet bättre utrustade bär. Och det var väl ej så alldeles utan att rävens högt förkunnade och vitt spridda omdöme här har medverkat. Men rönnbären bidade sin tid, lugna i medvetande om egen inneboende kraft. Och den kom, i en underbar renässans. Från den upphöjda plats som naturen och vitaminologien i förening ha gett dem, kunna rönnbären nu stolt se ned på forna medtävlare om folkgunsten, smultron, blåbär, lingon. Ty nu är äran och härligheten deras.

II.

Ur botanik och entomologi.

Men det är inte nog med att rönnbären i sin ursprungliga självständighet hos sin bärare, *Sorbus* (= *Pirus*) *aucuparia*, det egentliga rönträdet från hedenhös, visat förnämliga näringsfysiologiska egenskaper och dessutom bredvid dessa — trots garvsyran — också kulinariska (se längre fram!) utan på 1800-talet — nogare 1805 — funno och påvisade några herdegossar i Mähren en varietet som efter fyndorten fick namnet *Sorbus aucuparia* var. *Moravica*. Dess bär ha en något sötare, men egentligen mindre besk smak, likväl med samma friska syra som huvudartens. På grund av den där »sötman» torde dock, bland andra vetenskapliga namn som den fått, *Sorbus aucuparia* var. *dulcis* vara det mest kända. *Sötrönn* kallas

den därför populärt hos oss. Och även denna kan trivas långt norr ut.

Från huvudarten skiljer den sig till utseendet genom mindre hårighet, något glattare blad, som dessutom blott äro tandade till en fjärdedel, och större blomklasar.

Och klämmen! *Bären!* Ja, de äro inte bara större och inte bara som sagt mindre beska. Utan och framför allt: deras vitaminhalt överstiger enligt v. Eulers nyligen gjorda undersökningar med ungefär 30 % de vilda rönnbärens (Fauna och Flora 1933).

Även som träd intar det rangställning. Se på det! Ettdera på våren, då den vackra glatta bladskruden bildar bakgrund för de bländvita klasarnas yppighet eller på hösten för deras frukters glöd! Tänk på våra skärgårdsklippors rönnprakt! Som ett eko från besläktad väster kalla de här fram Wordsworths (1770—1850) målande skildring:

»— — — sjön
glöder vid deras fot och alla de mörka klipporna
lysas upp runt kring dem —»

Men varhelst sådana träd växa ge de stämning, färg och fågning.

För alla de dygder, inre som yttre, som särskilt »sötrönnen» *S. aucuparia* var. *Moravica* står med, bör den odlas mycket, kärleksfullt och överallt, i synnerhet i de parker, trädgårdar och

— ej minst — täppor, där *S. aucuparia* inte växer i omedelbar närhet.

Liksom denna har sötrönnen små fordringar på både jord och läge. Den följer nog mest stamformens exempel som blir yppigast ettdera på »frisk, lucker, sandblandad lerjord eller på tung, lerig och kalkrik grund». Och, vare sig platsen är »solig eller skuggig, fuktig eller mera torr, myllrik eller mineralisk, grusig eller bergig», håller *S. aucuparia* älskvärt och villigt till godo. Om den söta Moravica säger dessutom den botaniska fackkunskapen ytterligare uppskattande: »att den går till även i höga, råa lägen på ogynnsam jord». Mer kan väl en trädgårdsägare och odlare ej gärna begära av ett träd som förenar de båda, eljes mer sällan förbundna egenskaperna skönhet och dygd, ja många dygder.

Varieteten fortplantas bäst genom ympning, det sätt också varigenom den har spritts från sitt måhriska moderträd. Och det är ju att hoppas att den liksom huvudarten så skall trivas och utvecklas hos oss, att även den uppnår åttio år, *Sorbus aucuparias maximum*.

Men rönnen är inte bara som träd ett prydnadsträd, utan något vida mer: ett skyddsträd. Inte mot trolls och häxors härjningar som i gamla dagar men mot härjningar som kanske äro lika svåra och mer verkliga: skadedjurs i våra fruktträdgårdar. Genom sådan egenskap ger den svar på en fråga, som rätt så ofta framställts under

senare tid: Ska vi nu till och med *odla* rönn?
Rönn drar ju rönnbärsmalen till sig och — våra
trädgårdar?

Ja, inte är det i förstone sett så underligt att
frågan upprepat gjorts.

Ty länge har den skrämsel för rönnen suttit i
som på slutet av 1800-talet spred sig bland all-
mänheten — just i ovan sagda hänseende. Det
gick ju till och med så långt, att dåvarande che-
fen för statens entomologiska anstalt tillrådde ut-
rotandet av rönnar, sötrönnar, där de funnos, till
skydd för fruktträden.

Alla lydte lyckligtvis ej denna uppmaning från
högre ort, klokt folk har det alltid funnits. Men
det är i alla fall från denna tid och sedan framåt
som sötrönnen så småningom mest försvunnit från
trädskolornas kataloger.

Men tider och åsikter förändras. Och här skall
nu — för säkerhets skull — till prövning och efter-
rättelse det fackmannasvar lämnas, som är sista
ordet i frågan, nyligen utkommet i tryck i Albert
Tullgren: *Trädgårdens skadedjur*, Allmän Sv. Träd-
gårdstidnings handböcker 1934. Professor Tull-
gren skriver där (sid. 161): »Rönnbärsmalen före-
kommer överallt där rönnen växer, ty i bären leva
larverna. Vissa år slår emellertid rönnblomningen
fullständigt fel och då äro fjärilarna hänvisade att
söka sig en ny näringsväxt för larverna. Därvid
komma äppelträden närmast i fråga.»

Trevligt, ändå trevligare, svaras kanske: Vi ska

således betala vårt vitaminintresse med en liten larvtillsats i de bär vi äta — verkligen smakligt?

Var tröst! Professor Tullgren har många lugnande ord. Han fortsätter litet längre ned på samma sida: »17 à 18 dygn efter flygtidens början begynner äggläggningen och efter 12—13 dygn framkläckas larverna. Under förutsättning att detta skett på rönnbär, torde dessa bli fullvuxna samtidigt med att bären mogna, det vill säga i augusti månad. *De lämna då bären.*¹ Skulle däremot larverna ha hamnat i någon av våra odlade äppelsorter, kan larvutvecklingen fördröjas eller kanske rentav avklippas på grund av den mindre lämpliga dieten.»

Ja, så står saken — som litet var själv kan tänka över och fundera på. Vidare är det ju så att man aldrig skördar rönnbären förrän långt senare. Även härvidlag äro rönnbären ytterst sympatiska och förstående. De jaga inte på med att ta vår uppmärksamhet och vårt arbete i anspråk förrän så där fram i oktober. Mitt under den brådaste konserveringstiden lämna de oss hänsynsfullt i ro. Till och med till november kunna de vänta. Litet frost skadar dem ej. Tvärtom mildrar den deras skärpa och gör dem sötare. Själv har jag — och med fördel — skördat och syltat dem långt in i november. Enda risken av så sen skörd är att en del fåglar, i all synnerhet sidensvansarna, då kunna hinna före oss.

För resten kan det väl utan vidare synas klart

¹ Kursiverat av E. N.

att odling av rönnbär ur näringsfysiologisk synpunkt inte skulle förordas från vetenskapligt håll, om man därigenom riskerade en ohälsosam larvinvasion i vår föda.

Till sist i denna fråga ett litet tillägg i den mån det som privat iakttagelse kan vara av någon vikt. Under de femton år som tvenne sötrönnar (från svensk plantskola) i vår trädgård vuxit sig stora, vackra och givande, ha vi icke förmärkt några svåra rönnbärsmalsanfall på våra fruktträdsbestånd. Detta ej ens de år som rönnbärsblomningen uteblivit. Tvärtom ha de fruktträd, som rönnbärsmalen mest och helst angriper, även då gått jämförelsevis fria, nämligen Åkerö, Astrakan och Ribston, de av Tullgren nämnda, som vi ha. De övriga, Melon, Cox' orange, Alexander och Gravenstein kunna vi ej döma om.

En signal till vaksamhet gentemot malens härjningar, som inte får förbises, är det ju alltid när rönnen inte visar tecken till blomknoppsbildning. Det är då säkrast att rusta sig för en första sprutning av träden med nikotinhaltig vätska, när tiden är inne ungefär 30—33 dygn efter fjärlarnas framkomst och att låta en andra följa 10 à 11 dagar efteråt. Därmed kan man ta död på bortåt 90 % av äggen. Vidare upplysningar lämnas på begäran av Statens växtskyddsanstalt. Med sådana försiktighetsåtgärder står man på den säkra sidan även på detta rönnbärskritiska område.

Innan vi lämna det, ännu en uppgift som onek-

ligen ställer denna ofta debatterade fråga i rätt nöjsam belysning. Nordisk Familjebok skriver i artikeln om rönnbärsmalen bland annat att: ettdera man har rönnar eller ej i sin trädgård »kunna malarna även med ganska svag vind komma från långt bort belägna kläckningsplatser». Således: Risker förefinnas alltid. Skillnaden är bara den, att risken i ena fallet är förenad med fördelar, stora fördelar — varningssignalen icke minst — i det andra med — inga.

Slutligen bör i detta sammanhang påpekas, att Flora och Fauna i samma artikel, efter professor v. Eulers framställning, fäster uppmärksamheten på en rönn med glatta blad, som växer i våra fjälltrakter och »möjligen vore värd att undersökas med avseende på sina egenskaper i nu omhandlade avseende». Hur manne nu denna kan förhålla sig till var. *Meinichii* *Lindeb.*, som Hartmans flora upptar med tillägget att »frukten lär vara mindre sur än hos vanlig rönn och att den på Mosterön (Norge) skiljes av allmogen både från *S. aucuparia* och hybriderna? Vidare finnes en varietet *Rossica* »med välsmakande frukter», var och varifrån hörs på namnet. Och i Nordamerika viker en närstående art, *Sorbus americana*.

Fjärran ligger därför inte undran huruvida ej en hybridisering kunde tänkas mellan arter av släktena *Sorbus*, *Pirus* (möjligen *Crataegus*) och varieteter, med sikt att få fram ovanberörda olika egenskaper på än mer tillfredsställande sätt.

Måhända har naturen själv frambragt en sådan hybrid: den på *Aland* vanliga, i Roslagen och Bohuslän sällsynta *oxelrönnen*, *Sorbus fennica*, ser snarast ut att vara en sådan. Dess bär uppges vara sötare och bättre än rönnens. Önskligt vore, att vitaminforskarna ville undersöka dem. Troligtvis vore trädet förtjänt att odlas.

Så långt har emellertid vetenskapen här kommit och så mycket har den redan rikligen gett, att vi tacksamt kunna lystra till och gladeligen följa den uppmaning, som stödes av trefaldig sakkunskap, näringsfysiologiens, entomologiens, botanikens: *Odla rönn, sötrönn* — hälsoträdet, skyddsträdet, prydnadsträdet, livsträdet!

Det är för resten ej första gången, som en sådan maning offentlig sker. Förutom allt vad litteraturen från gamla dagar mer indirekt förtäljer, styrker historien ett liknande påbud. Auktor var då visserligen inte vetenskapen. Det brukades nog mindre på den tiden, utan ett klokt och kunnigt — kejsarligt majestät. Ingen mindre än Karl den store. Denne framsynte och praktiske furste visste väl vad han gjorde. Och det var då det. *Sen — då — nu!*

F Ö D A.

I.

Hushållsteknisk tillämpning.

Aterstår så tillämpningen: att pröva hur rönnbären i verkligheten reagera, med andra ord uppföra sig i vår föda och våra smakvanor, som inte alltid äro så lätta att lägga om. Och detta kan väl till att börja med inte ske annat än genom recept.

Rönnbären kunna ju ej som en del andra frukter varieras i det oändliga. Därtill är deras smak alltför utpräglad. Produkter av rönnbär, såsom sylt, saft, gelé etc. få därför användas *till* något annat, så som ju för resten är fallet med andra liknande inläggningar och inkok. Som självständiga rätter duga de knappast; sällan att i huvudsak bygga upp en rätt på så som man kan göra med hallon och jordgubbar etc. Det finns naturligen undantag härvidlag. För att visa detta avslutas receptsamlingen med exempel därpå.

• Huvudsaken är att man får en ledtråd. De exempel som här följa, framställa därför de *typer*, som rönnbären mest och bäst lämpa sig för. Dessa kunna naturligtvis både ökas och vidgas, varför

jag uppmuntrar till experiment. Det lönar sig, ty rönnbär är ett fint material att arbeta med. Aromen är inte bara skarp och sträv, som man kanske först tror, utan i hög grad rik och fyllig.

Vad man särskilt bör söka sig fram till är extrakter och läskedrycker med fast bibehållen vitaminhalt. Men just med hänsyn till det sistnämnda bör *sådan* tillverkning nog helst ske industriellt, men med hjälp och stöd av förut privat gjorda rön. Dessa alltså skola först fram.

Därmed är jag inne på en viktig fråga. Ehuru uppmaningen att odla rönn för att man skall vidsträckt kunna tillgodogöra sig dess frukter, bär, förnämligast, för att ej säga egentligen, tar sikte på bärens vitaminhalt, faller det av sig själv, att denna i en del av de recept som följa inte tillfyllest, ja ofta knappast, kan skyddas. I andra kan det däremot med omdöme och försiktighet verkligen lyckas.

Men detta innebär dock ingalunda att rönnbärsprodukter, framställda efter dessa recept, endast skulle vara av kulinariskt intresse, men ur varje annan näringssynpunkt värdelösa. Ty som av det föregående torde ha framgått, skymtar det hos rönnbären även andra fysiologiskt värdefulla egenskaper, som ej alldeles äro att förakta. Och dessa, tillsammans med de otvivelaktigt kulinariska, ge rönnbären en plats i vår hushållsbudget som de väl försvara, även om vitaminhalten inte alltid skulle kunna med nu till buds stående medel

fasthållas. Naturligen är det målet, som man här alltid måste sträva efter att nå. Därför böra också alla försiktighetsmått anlitas, så långt som det är möjligt i kök som ej ha utrustats — mer eller mindre — till laboratorier.

Främst och förnämligast bör väl framhävas det faktum, att under förutsättning av i övrigt omsorgsfullt förfarande, ju mer kallgjorda och direkt beredda rönnbärsprodukter äro, dess bättre skyddas och bevaras vitaminhalten. I det avseendet komma således på »kall väg» beredda rönnbärsprodukter att ha företrädet. Därnäst de som genom varsam och i viss mån skyndsam behandling icke undergå långa och framför allt ej upprepade kokningar.

Därvidlag är ett förhållande att särskilt märka och inpränta, det nämligen att vitaminhalten inte mest skadas genom själva kokningen — kokningen som sådan, »per se», säga fackmännen — utan den därvid ödeläggande kraften är oxidering. Detta vill med andra ord säga att vitaminet — C — som det här är fråga om, förstöres genom förenig med syre, det vill säga genom syrsättning. Följaktligen således blir kokningsprocessen mer eller mindre ödeläggande i den mån som syret icke kan eller kan utestängas. Detta kan ej ske fullständigt, då syre ju finns i både vatten och luft samt organiska kroppar.

Men då vi, trots allt, ibland nödgas att lämna den kalla vägen och slå in på den varma, så

gäller det dess mer att här vandra fram med stor försiktighet, prövande, spejande, väjande till exempel för, i överensstämmelse med vad förut har sagts, kokning i öppen gryta, dit luften ju då får fritt tillträde. Vidare bör så kallad förkokning eller förvällning undvikas, vilket är lättare. Ibland kan emellertid ingendera arten vidare undvikas, ty konservering med vitaminskydd är ett *tekniskt* problem, som man i hemmen har svårt att komma till rätta med. Vitaminsynpunkten får därför ibland vika för andra ej obetydliga världens skull. Här som ofta eljes gäller det att välja. Ty skulle vitaminsynpunkten bli den enda rådande, skulle nog inte många »rönnbärsrecept» komma till. Åtminstone ännu!

II.

Råd och synpunkter.

För båda tillvägagångssätten gäller som främsta villkor *hygieniskt ansvar*, vars innebörd ju ej vidare behöver dryftas.

Rörande plockningen bör den helst ske i torrt väder, så kort före användningen som möjligt. Bären måste vara mogna och fullkomligt friska. Rensningen måste vara noggrann, sköljningen likaså. Ty på grund av rönnbärens ojämna yta samlar sig där lätt allehanda damm och andra orenligheter från luften. Dessutom äro rönnbären ofta platsen

för svampbildningar. Alltnog, upprepade sköljningar äro nödvändiga, i början i ljumma, ej heta vatten. Det har sagts från vetenskapligt håll, att om man före konservering doppar ned frukten i en 2% saltlösning, så inte blott göres frukten mer motståndskraftig utan även skulle syret därigenom delvis avlägsnas. Själv saknar jag allt omdöme härvidlag, men citerar det likväl, då källan är sakkunskapens och förfarandet ju aldrig kan skada, men möjligen gagna. Liksom vid själva konserveringen låter man vattnet förut koka i 10 minuter och sedan svalna, innan man använder det.

Vid rönnbär, precis som vid annan, i synnerhet syrlig frukt, undviker man att begagna metalliska don. Emaljerade eller av glas och porslin äro att föredra, om man så hava kan. Även här spelar i vår tid kostnadsfrågan in.

Att allt som begagnas, både vid arbetet och som förvaringskärl skall vara synnerligen väl skött — hygieniskt sett — faller under det första villkoret för konservering (se ovan!). Säkrast är nog att burkar, glas, flaskor, buteljer etc. som ska motta den färdiga konserven förut genom kokning steriliseras och sedan ej utsättas för luftens tillträde, innan konserven påfylls. Att de sedan skola sluta väl till så att luften utestänges faller av sig själv. Bäst äro kärl med »trycklock» eller annan pålitlig hermetisk tillslutning, men även ett väl pålagt paraffintäcke duger, förutsatt att förvaringsplatsen är god.

Därmed äro vi inne på den viktiga frågan: vilket konserveringsmedel och hur mycket? Ty i allmänhet gäller som regel: ju bättre och säkrare förvaringsrum, dess mindre kvantum av konserveringsmedlet. Ett önskemål är ju, som en akademisk lärare, medicinare för resten, nyligen yttrade vid en konserveringskurs, »att vi så mycket som möjligt ska komma ifrån kemikalierna som hjälpmedel». Men till dess nya vägar härför äro klarade, få vi på bästa sätt dra fördel av vad som nu fördelaktigast bjudas: *konservol* (= Nipakombin A i 40 % lösning) eller *benzoesyra* (natriumbenzoat). Benzoat äro ju bägge och bägge rätt så bra. Kan man undvara dem, ännu bättre. Konservol torde efterlämna mindre smak — alls ingen, säga somliga. En stor fördel! Vid kallkonservering nyttjar man högst 60 à 64 droppar för varje liter massa — om materialet ej skulle vara fullgott och förvaringsplatsen tvivelaktig. Men sällan är man så illa rustad, och då kan droppantalet betydligt nedskrivs, till hälften, ja fjärdedelen. Vid konservering »på varm väg» har jag vid rönnbär aldrig nyttjat något konserveringsmedel. De tyckas ej behöva det, de kunna i flera år förvaras i vanliga glasburkar utan att vare sig jäsa eller mögla. I vad mån de i likhet med lingon och hjortron äro så kallat självkonserverande, är väl ej ännu av vetenskapen fullt uttrönt och fastställt. Åtminstone ej så, att det kommit till allmänhetens kännedom och efterrättelse.

Jag upptar dock frågan om konservering därmed, då den är av så allmänt intresse och — för säkerhets skull.

Många föredra av de båda nämnda medlen *benzoesyran*. För att då alltid ha sådan praktiskt till hands, löser man upp 20 gram benzoesytrat natron i $2\frac{1}{2}$ dcl. varmt vatten och förvarar sedan detta på slutet etiketterad flaska. (En knapp matsked motsvarar ett gram benzoesytrat natron, det högsta som i allmänhet bör få komma i fråga för en liter, vid rönnbär mycket mindre om ens något. Här blir det ju — som ofta — att pröva sig fram genom att beräkna förutsättningarna vid varje tillfälle. Men som regel torde vid rönnbär kunna fastslås att de på varm väg fordra *inga* — på kall väg konserverade — *ringa* kemiska hjälpmedel. För dem ett synnerligen stort plus, värt att särskilt uppmärksamma och värdesätta.

Och så till sist ett par små extra råd vid de vilda, så kallade *sura* rönnbären! I viss mån i strid med ovanstående förordas för dem, särskilt innan de *sylltas*, ett avkok, lätt och fort — var efter vattnet bortslås. Därmed bortgår då den onekligen för många oangenäma skärpa eller beskhet, som dessa bär skrämman med. Vidare — av samma skäl — fordra de vid saft-, gelé- etc. beredning mera socker. Men detta blir ju mest en smakfråga, liksom den, huruvida *vilda* rönnbär överhuvudtaget lämpa sig för kallkonservering.

Socker ja! Här måste jag påpeka den sunt-

moderna uppfattningen, som för resten redan Hagdahl i tiden uttalade, fast en del kokböcker fortsatt att inte ta hänsyn till det, att själva fruktmassan i en produkt av frukt och socker ska vara så ordentligt kokt förut att den ej skall kokas längre med sockret än att detta väl smälter — och litet till. Ty eljes förlorar den både i smak och färg. Sedan rönnbärsmoset således är kokt till lagom fasthet lägges sockret i och kokar så där en 15—20 minuter — högst. Jämför till exempel ett äppelmos som enligt en del gamla recept »hopkokts med sockret» i ett par timmar, med ett mos som med sockret bara fått ett kort kok. Det ena är sirapsaktigt brunt, det andra friskt äppelgrönt! Och smaken sen!

Dessa råd och synpunkter — märk väl *ej* föreskrifter — har jag låtit gå före recepten. Jag har satt dem i spetsen för att ej behöva upprepa dem vid varje enskilt recept. Vart de där höra finner den intresserade läsaren och utövaren lätt och — rätt.

Så övergår jag då till recepten. Men därförut förbereder jag försiktigtvis på, att rönnens bär, även sötrönnens, ha en så både utpräglad och säregen smak, att det ingalunda kan tas för givet, att den gillas av alla. Tvärtom! Somliga komma säkert att finna den skarp, besk och — som råven — sur. Men för dem äro *ej* recepten skrivna. Dock, ett litet frostnyp kan ju därför alltid bli en förmildrande omständighet. Alltså!

III.

RECEPT FÖR VARMKONSER- VERING.

Sylt.

Se först allmänna råd och synpunkter!

1.

1 kg. bär	$\frac{1}{2}$ l. vatten
$\frac{3}{4}$ —1 kg. socker	1 dl. konjak

Av socker och vatten kokas en simmig lag. Häri nedläggas bären, få koka sakta, skummas, skakas, skummas. När de äro klara, lyftes grytan från elden och konjaken röres i. Slås upp i konjaks-sköljda burkar, paraffineras och överbindas. Förvaras varken varmt eller frosttillgängligt.

2.

1 kg. bär	(1 dl. konjak)
$\frac{3}{4}$ —1 kg. socker	

Bär och socker varvas ned dagen före syltningen. De kokas då sakta, skummas, skakas, skummas på vanligt sätt under 20—30 minuter, eller tills de

se klara ut. Lyftas från elden. (Konjaken tillsättes.)
Behandlas sedan som i föregående recept.

3.

1 kg. bär saft av 3 (4) citroner¹
600—800—1000 gr. socker (konserveringsmedel)

Rönnbären få koka upp mycket långsamt med citronsaften och koka 20—30 minuter. Därefter tillsättes sockret² — ej allt på en gång — får koka 5—10 minuter. Grytan lyftes från elden (och, eventuellt, konserveringsmedlet iröres och röres *väl* om). Sylten slås upp och behandlas som i föregående recept.

4.

1 kg. bär 1 stång vanilj
 $\frac{3}{4}$ kg. socker 1 dl. konjak
 $\frac{1}{2}$ l. vatten

En mycket simmig lag kokas av sockret och vatt-
net samt vaniljen. När den svalnat något läggas
bären i och kokas klara under det de på vanligt
sätt skummas och skakas. Då syltgrytan tas från
elden slås konjaken i och vaniljstängen tas bort
(om man så vill). Sedan skakas sylten till dess
bären se fylliga ut, då den fylles på burkar och
behandlas så som är sagt förut.

¹ Citronsaften gör sylten fastare.

² Sockrets sena tillsättning gör — som förut framhållits
— att färg och smak bibehållas bättre.

Saft.

2 kg. bär. Vatten så att Till varje liter avrunnen
det står knappt över — saft 600—700 gr. soc-
ker. er. mer än 1 liter.

Bären kokas under omröring ungefär 30 minuter. De få ej mosa sig, men saften skall synas kraftig. Får självrinna till följande dag. Sättes på elden, och när saften blir varm tillsättes sockret — kokas hastigt upp¹ — skummas och kokas tills den syns klar, men ej längre, ty då blir den lätt för söt. Slås varm på varma buteljer och korkas med i kokande vatten steriliserad kork. Lackas (hartsas).

Ångkokt saft.

1.

2 kg. bär 1,200 gr. socker

En konserverings- eller annan större kittel fordras². I botten på denna ställes ett eldfast föremål, en tegelsten eller dylikt och härpå en stenkruka (eller möjligen, om man kan få den att stå fast, en emaljerad skål). I kitteln fyller så vatten, dock ej högre än att det däri placerade kärlet inte stjälpes. Över kittelns kant bindes nu en silduk — *fast*. Häri lägges frukten och sockret. Locket

¹ Då saft och socker kokas bör det ske hastigt för att saften ej skall bilda gelé.

² Enligt Aina Montells beskrivning sid. 5 i »Fruktkonserver för vardagsbehovet».

påsattes. Under kokningen, som får pågå 1 à 2 timmar, bildas ånga som spränger frukten. Saften och sockret blandas och silas ned i krukans. Lock och silpåse avtages och saften i krukans fylls omedelbart på varma buteljer, korkas med steriliserad kork. Lackas, ställes i kallt förvaringsrum, så snart buteljerna svalnat av.

Märk! att krukans är så stor att saften rymmes, 2 à 2½ l., och att man får se efter att vattnet under kokningen ej kokar in. Då måste nytt påfyllas.

2.

2 kg. bär 1,200 gr. socker

Bären ångkokas som i föregående recept, men utan socker. Detta tillsättes sedan medan saften är varm, kokas under skumning tills saften är klar. Buteljeras. Steriliseras i värmeskåp eller i konservapparat, vilket man har, i 20 minuter vid 80° C.

3.

2 kg. bär 1 kg. socker

Bären ångkokas. I den varma saften blandas sockret, kokas, skummas som i föregående recept. När temperaturen — sedan kitteln avlyftats från elden — gått ned till 60° tillsättes konserveringsmedel i proportion. (Se allmänna råd etc.)

Sur (= osockrad) saft.

1.

2 à 3 kg. bär konserveringsmedel

Bären ångkokas som i föregående recept. När saften svalnat till 60° C iblandas konserveringsmedlet i förhållande till saftmängd och förvaringsrum. Buteljeras etc. som föregående. *Förvaras kallt.*

2.

2 à 3 kg. bär

Ångkokas som föregående och buteljeras likaså. Steriliseras i 20—30 minuter vid 80 à 90° C. Kor-
kas. Lackas. Förvaras kallt.

Gammalt recept.

2 kg. bär 1,500 gr. socker

Bär och socker varvas ned i en stenkruka som täckes med pergamentpapper och däröver en så tät rågmjöldeg att den täpper alldeles till. Krukan ställes i hö i vattenbad och får koka 3 à 4 timmar. Saften ettdera silas omedelbart och tappas varm på varma buteljer, vilka sedan behandlas på vanligt sätt, eller får stå med orörd täckning till dagen därpå, då den tappas på kalla buteljer. Förvaras kallt.

S. k. jäst saft.

(Gammalt recept.)

3 kg. bär
1½ l. vatten
½ kg. russin

Till varje liter urvriden saft 600 gr. socker.

Vattnet slås på de i en stenkruka krossade bären och russinen och får stå rätt så varmt i 3—6 dygn eller till det börjar jäsa. Saften vrides sedan genom en i hett vatten sköljd silduk. Ställes att koka och är efter första uppkoket färdig, skakas, skummas, får kallna och buteljeras på vanligt sätt.

Gelé.

1.

rönnbär, ungefär 2 kg. vatten så att det nätt och jämnt står över bären

Till varje liter runnen saft 700—800 gr. socker.

Bären kokas under omröring (men få ej mosa sig) 15—20 minuter eller tills de ljusna och saften ser kraftig ut. Ställes strax att självrinna till dagen därpå. Då kokas den *hastigt* upp och sockret lägges i sedan grytan lyfts från elden och får smälta. Kokas sedan under lätt skumning till det visar så kallat geléprov:

1) då dropparna från en i saften doppad sked långsamt falla av; detta prov förstärkes med

2) då litet gelé kallt på en tallrik inte rinner samman om man tudelar det med skeden och

3) om en hinna bildar sig på saftytan sedan grytan ett par minuter varit lyftad från elden.

Koktiden är svår att fastställa men ju kortare tid som behövs — ej över 10 minuter — dess bättre blir geléet.

Färdigkokt slås det på geléglas eller burkar — som äro rikligt sköljda med konjak. Den lilla hinnan som efter en stund bildas, behöver ej — som många förorda — tas av. Snarare ökar den geléets hållbarhet och ytan är fin ändå. Kallt paraffineras det och överbindes ytterligare. Förvaras torrt och frostfritt, men kallt. Står det för varmt, kan det lösa sig, för kallt sockra sig.

2.

Bären kokas till saft i samma proportion som i föregående recept.

Till varje liter saft 1 kilo socker, som lägges för sig i en syltgryta med 2 dl. vatten och ställes på svag låga tills sockret är upplöst, då det åter ställes på elden, får koka först till lag som skummas och sedan fortsatt under *noggrann* omröring tills sockret åter är torrt och poröst. Då tillsättes saften litet i sänder och får under skumning koka tills det visar geléprov. Se föregående recept! Slås upp, paraffineras, överbindes med cellofan, som fästes med gummiring. Ett sätt som borde tillämpas — och nu väl också gör det — vid all överbindning av glas och burkar.

Gelé av ångkokt saft.

Till varje liter runnen saft 800(—900) gr. socker.

Saften slås i en syltgryta med vid botten, kokas upp hastigt, skummas i och lyftes av efter en fem minuter. Då ilägges sockret på ett av de sätt som nämnts i föregående gelérecept, 800 gr. enligt recept I, 900 enligt recept II. Behandlas sedan som föregående.

Gelé Rouen.

Gelé kokt som i något av de föregående recepten, men med det tillägg att ungefär samtidigt med sockret, som då tas 100 gr. mindre, ilägges *fina* strimlor av syltade citronskal. Gelé I och III torde bäst lämpa sig för Gelé Rouen.

Rönnbärgelé med äpple.

3 kg. bär	vatten så att det nätt och
2 kg. äpplen, syrliga	jämnt står över frukt-
saft av 3 citroner	massan

Till varje liter runnen saft 800 gr. socker.

Rönnbären jämte de finskurna äpplena, med skal och kärnhus, kokas under omröring 20—30 minuter. Upphålles i silduk och få självrinna till följande dag. Citronsaften ihälles. Sockret förenas med saftmassan på något av de sätt som förut uppgivits

och det hela kokas tills det visar geléprovet. Hälles upp i konjaksköldja burkar och behandlas som föregående.

Rönnbärgelé med päron.

Lika som föregående i behandlingssättet men med den skillnad att päronen — av någon fin mjuk sort — kokas för sig till saft. Ty de tåla mer kokning än äpplen. Saftsorterna blandas sedan och sockermängden minskas till 700 gr.

Eftermarmelad.

1 kg. massa 750—800 gr. socker

Från saft- och gelékok, där bären kokats på vanligt sätt och fått självrinna, blir ju en ganska kraftig massa kvar. Denna passeras. Sockret lägges, får smälta och det hela kokas 20—30 minuter. (Konserveringsmedel efter smak och förutsättningar. Se allmänna råd etc.) Slås varm på steriliserade burkar — som behandlas på vanligt sätt. Förvaras kallt.

Rönnbär-äpplemarmelad.

1 kg. bär 8 dl. vatten
1 kg. i bitar skurna 600—700 gr. socker till
äpplen varje kg. massa

Frukten kokas under omröring ibland, tills den börjar lätt falla sönder, ej för länge, ty då blir massan brun, omkring 30 minuter. Passeras varm, blandas genast, varm, med sockret och får från uppkoket koka 15 à 20 minuter. Uppslås genast i konjakssköljda, varma burkar. Sedan som vanligt.

Rönnbär-päronmarmelad.

Samma ingredienser och proportioner men päronen tåla längre kok, varför de böra få ett försprång i kokningen, innan rönnbären läggs i.

Rönnbärsarmelad.

Extra.

2 kg. bär
1/2 l. vatten

1/4 kg. skållad och riven
mandel — saft och
skal av 3 citroner

Rönnbären kokas under lätt omröring tills de börja spricka. Passeras och tillsätts med 600—700 gr. socker per liter massa, som långsamt får smälta över *mycket* svag eld. Sättes sedan till kokning under 20—25 minuter. Mot slutet därav tillsättes mandeln, citronsaften och det rivna citronskalet. Behandlas på vanligt sätt.

IV.

RECEPT FÖR KALLKONSER-
VERING.

Sylt.

Se allmänna råd och synpunkter!

1.

1 kg. rönnbär, $\frac{3}{4}$ —1 kg. socker
helst av sötrönn 1 dl. konjak

Rönnbären varvas ned med sockret och få stå ett dygn. Röras sedan 1 à 2 timmar (det går ju att försöka med mindre, men med risk!) tills de se genomsockrade och nästan klara ut. Till sist iröres konjaken *väl*. Fylles på med konjak sköljda burkar. Överhålles med paraffin eller, om burkarna äro större, lägger man över sylten ett i vatten doppat pergamentpapper, som doppats i benzoesyrat natronlösning. Men detta skall sluta väl till. Säkert förvaringsställe.

2.

1 kg. rönnbär konserveringsmedel
 $\frac{3}{4}$ —1 kg. socker litet vatten till lagen

Bären stötas *lindrigt* för att lättare kunna safta sig, varvas sedan ned med hälften av sockret,

få stå övertäckta och safta sig något till dagen därpå. Under tiden har en lag kokats av resten av sockret och vatten och häri har sedan konserveringsmedlet iblandats, så mycket som enligt förhållanden och smak fordrats. Denna lag blandas nu med den saft som under dygnet samlat sig kring bären och därifrån avhållts. Blandningen omröres väl och slås över bären, så att det *aldeles* täcker dem. (Skulle ej så ske — får ytterligare lag kokas.) Får så stå ett par dagar i kall källare. Intet bär får komma över lagen, utan i så fall nedtryckas de med press. Efter denna tid, varunder konserveringsmedlet hunnit verka, fylles det kallgjorda syltet på burkar med hermetisk tillslutning.

Märk! Utan vidare framgår ju att rönnbärssylt efter dessa kallgjorda recept blir strävare och skarpare i smaken än de som ha kokats. De passa därför bäst i blandningar med andra fruktprodukter eller till hälsobruk.

Saft.

2 kg. bär	Till varje l. runnen saft
1 l. <i>kokt</i> vatten	600—750 gr. socker
4 citroner	

Bären krossas i en stenkruka tillsammans med skal och saft av två citroner. Det kokta och kallnade vattnet slås över. Får så stå i två dygn, omröres ibland. Hälles sedan upp att självrinna (genom silduk etc.). Sockret (och konserveringsmedlet. Se

råd och synpunkter sid. 27!) samt saften av de två andra citronerna tillsättes och röres 1 à 2 timmar, eller tills saften är alldeles klar. Fylles på steriliserade, *torra* buteljer. Korkas på vanligt sätt eller med bomullspropp doppad i konserveringsvätska och ytterligare med bomull över. *Förvaras mörkt och kallt.*

Extrakt, söt.

3 kg. bär (frusna) ½ kg. fint socker
5 gr. vinsyra för pressningen

Till varje liter pressad saft 800 gr. socker.

Bären pressas med socker och vinsyra i ett stenkärl så hårt som möjligt, drivas sedan genom sikt och den silade saftmassan röres 1—2 timmar med sockret. Fylles genast på steriliserade buteljer som korkas och förvaras mörkt och *kallt*. Är utmärkt till smaksättning och till en del drycker.

Extrakt, sur.

Rönnbär, helst frusna.

Bären stötas mycket väl och ställas för ett par dagar i kall källare för att safta sig så mycket det nu blir. Pressas därefter genom sildukspåse och saften ställes att sjunka omkring 14 dagar. Den är då vanligen klar under det mögel som brukar bilda sig överst. Detta avskummas och saften avhålles

så försiktigt att intet av bottensatsen följer med. Buteljeras, korkas etc. och förvaras mörkt och kallt. Utmärkt att bland annat smaksätta cock-tail med.

Upphettad rönnbärsmarmelad.

Bären passeras och tillsätts med 800 gr. socker till kilo massa, omröres väl och får så stå till dagen därpå, då den långsamt uppvärms till 90 %. Uppslås i steriliserade, konjaksköljda burkar.

Rå rönnbärsmarmelad.

Bären passeras och tillsätts med socker som ovan. Får så stå till dagen därpå, då marmeladen röres i 2 timmar.

Behandlas båda sedan som vanligt och förvaras kallt.

Rönnbärgelé,

*blandat till exempel med paradisäpplesaft
(gjord på vanligt sätt förut).*

Till den råa rönnbärssaften (se föregående saft-recept!) hälls lika mått av äpplesaft, osockrad. Väges och socker tages i proportion av 800 gr. till kg. saft. Får väl smälta och kokas sedan på vanligt sätt till geléprov. Paradisäpplen både ge en friskare smak och fastare konsistens. Och de bruka

finnas till ganska långt fram på hösten. Om man ej har *sar* sådan saft, kan man ta söt och beräkna hälften socker — men med risk att det ej så lätt gelear sig.

Okokt rönnbärsgelé av råsaft.

Väl mogna rönnbär krossas hårt och vridas genom silduk. Genom rönnbärens konsistens kan saften naturligen ej bli så klar som eljes, men det avhjälpes något om man låter den stå att sjunka ett par timmar eller över natten. Lika vikt socker tages och det hela röres åt ett håll i två timmar.

Okokt rönnbärsgelé.

Rönnbär (omkr. 2 l.)	1 grapefruit	eller 2—3 citroner	socker, lika vikt med saftmassan och florsiktat
----------------------	--------------	--------------------	---

Väl mogna, men ej övermogna bär krossas med den övriga frukten som skurits i smärre bitar, så hårt som möjligt i ett stenkärl. Får stå ett dygn — kallt — för att sjunka. Den klara saften avhälles, men kan naturligen ej bli så klar och så mycket som eljes på grund av bärens konsistens. Det florsiktade sockret röres sedan med saften 1 à 2 timmar. Hälles upp i konjakssköljda geléglas. Dagen därpå paraffineras de etc. Förvaras kallt — mörkt.

Rönnbär på butelj.

Vill man av något skäl för vintern ha tillgång till friska rönnbär, plockas dessa, väl sköljda, på butelj och buteljerna fyllas med vatten så, att det står över bären — så som man gör med lingon, krusbär, rabarber. Korkas, hartsas. Förvaras kallt och mörkt.

V.

RECEPTFÖRSLAG

för rönnbär och rönnbärskonserverns användning i själva *matlagningen* — på tvenne sätt:

1) i därför särskilt avsedda rätter: *rönnbärsrätter*, då självfallet i större kvantiteter.

2) som smaktillsats. Ty redan en mindre mängd av vare sig sylt, saft eller gelé etc. sätter en synnerligen fin spets på en del rätter, särskilt frukträtter. Och där tillkommer då den fördelen att var och en efter egen smak kan mätta kvantiteten av detta nya smakämne. Det bör ju för resten efter erfarenhet även ske vid här därför *förslagsvis* givna recept!

Vid dem har jag emellertid inte funnit skäl att så sätta iprickar, att *råa* och *kokta* konserver fått sig bestämd verksamhetsplats tilldelad. I de flesta recepten kunna bådadera användas. I dem, där kokning inte förekommer alls, ha naturligen de *råa* företräde. Vid de andra kan man välja. Mycket

får ju därvid bero på vad man har och bäst har lyckats med.

Rönnbärsgröt.

4 dl. bär	1 dryg dl. socker
1 1/2 l. vatten	2 1/2 dl. rågmjöl
några söta äpplen eller inlagda apelsinskal	(15 gr. potatismjöl)

Bären och frukten få koka tills smaken är stark. Silas. Sockret tillsättes och då det ånyo kokar, vispas mjölet i under kraftig omröring. Får koka 1/2—3/4 timme. Om den blir för lös göres en avredning med potatismjölet. Man kan naturligen genast tillsätta en färdigkokt saft, uppblandad med vatten till ungefär 1 1/2 liter.

”Rødgrød.”

Rönnbärssaft och vatten blandat till lagom styrka. Om saften är sur, tillsättes socker efter smak. Till varje liter blandad saft 60 gr. sago- och potatismjöl — hälften av varje (hackad mandel).

Alltsammans blandas, sättes på elden, omröres tills det börjar koka, då det efter en minut avlyftes från elden och fortfarande omröres — väl — ett par minuter, slås upp och översockras lätt för att ej någon hinna skall bilda sig.

Serveras med vispad grädde eller gräddmjölk.

Saftsoppa med äpplen.

1 l. äpplen 2 dl. rönnbärssaft —
1 l. vatten hälften sur, hälften
1 à 2 dl. socker söt — (råsaft)
20 gr. potatismjöl

Äpplena skalas, kärnhusen uttagas. Få med sockerret koka tills de äro klara, då de upptagas och hållas varma. Lagen avredes med potatismjölet utrört i litet vatten. Saften tillsättes och omröres medan soppan ännu står över elden. Innan den serveras, iläggas äpplena, som på så vis ligga hela i en klar soppa.

Marmeladsås (rå).

3 dl. vatten 2 à 2 1/2 dl. marmelad,
15 gr. potatismjöl rå

Av mjöl och vatten göres en redning, marmeladen sättes till (men får ej koka); omröres väl.

Saftsås.

2 1/2 dl. saft 10 gr. potatismjöl
2 1/2 dl. vatten 1 dl. hackad mandel

Alltsammans blandas kallt, får koka upp, så det sjuder. Ej mer.

Rönnbärsäpplen.

15 äpplen (citronskal)
1 l. söt saft

Äpplena skalas, kärnhuset tas ut. Ängkokas, dock så att de ej gå sönder. Få sedan ett fortsatt kok med saften tills de se fullt klara ut. Om man vill ha lagen simmigare kan den avredas med litet potatismjöl på vanligt sätt. Är saften stark, tillsättes litet vatten.

Rönnbärsskum.

4 äggulor
2 dl. söt saft
1 dl. rödvin och vatten Är saften söt till-
blandat sättes saften av $\frac{1}{2}$
eller citron. 3 äggvitor,
3 dl. sur saft och litet gräddskum, valnötter.
vatten samt socker ef-
ter smak.

Äggulorna vispas väl upp med *litet* extra socker, om söt saft skall användas. Är den sur med hela sockermängden. Sedan iröres saften försiktigt. Citronsaften tillsättes sedan blandningen fått sjuda tills den synes tjock och fradgig. Vispas något sedan den lyfts från elden. Slås upp i geléskål. När den kallnat iblandas de till skum slagna vitornä. Garneras med valnötter och gräddskum, ganska rikt.

Omelette Stéphanie med rönnbär och konjak.

5 ägg	15 gr. smör
1 dl. grädde	vattenglasyr
100 gr. socker	konjak

Äggulorna, sockret och grädden vispas *väl*. De till skum slagna vitorna tillsätts. Blandningen slås i en smord omelettform och gräddas i varm ugn. Uttages. På ena hälften strykes rönnbärssylt (eller söt marmelad), den andra hälften viktes över. Överpenslas med vattenglasyr. Insättes i het ugn en fem minuter. Läggas upp på varmt serveringsfat. Konjaken slås ikring och påtändes just som omeletten serveras, vilket skall ske *strax*.

Ris royal.

75 gr. risgryn	eller söt marmelad.
3 dl. mjölk	3 blad gelatin
30 gr. socker	1 dl. grädde
4 msk. rönnbärssylt	2 1/2 dl. vaniljkräm

Risgrynen kokas i mjölken, marmeladen inblandas. Vaniljkrämen tillsättes med gelatinet (som ej får ha kallnat, då klimpar det sig) och den till skum slagna grädden. Slås i en med vatten och strösocker iordninggjord form. Får stelnas. Uppstjälpes. Vispad grädde kan serveras till — med fördel.

Bavarois (av råsaft).

1/2 l. saft	7 blad gelatin
1 dl. vatten	200 gr. socker (om saften är sur)
3 dl. vispad grädde	

Gelatinet sköljes, upplöses i det kokta, varma vattnet tillika med saften (och sockret). När det börjar lätt stelna, iröres gräddskummet. Slås i med vatten och socker iordningställd form. Ställes (helst på is) att stelna. Stjälpes upp och garneras med syltade apelsin- eller citronskal eller någon annan tillgänglig frukt.

Rönnbärsfromage.

5 ägg	225 gr. socker
7 dl. vatten	6 blad gelatin
2 dl. extrakt (sur)	(vanilj)

Gelatinet sköljes och smältes i det uppkokta vattnet. Silas. Saften tillsättes, och det hela blandas väl med de med sockret till smidighet vispade gulorna. Sist iblandas vitorna, slagna till skum. Slås i små gelékoppar.

Serveras med vispad grädde.

Gelé.

6 dl. söt saft	10 blad gelatin
3 à 4 dl. vatten	saften av en citron
2 dl. <i>sherry</i> eller (om saften är mycket söt)	1 dl. skällad och skivad mandel
<i>rödvin</i>	

Gelatinbladen sköljas och läggas i vatten under 10 minuter och upplösas sedan i det kokta vattnet. Silas. Då det något svalnat, iröres saften och vinet. Då det börjar stelna, men ändå är flytande, lägges mandeln och röres om. Slås upp i geléform att stelna. Uppstjälpes och serveras med så kallad

Hård sås.

Lika mycket osaltat smör och florsiktat socker röres smidigt tjockt och smaksättes med konjak i den kvantitet att satsen behåller sin fasthet.

Märk! Geléet bör helst göras dagen förut. Kan ock slås upp genast i geléskål och serveras därur, då man tar mindre gelatin.

Rönnbärsgranit.

200 gr. mandel	3 dl. sur rönnbärssaft
1 l. vatten	socker efter smak
1/2 stång vanilj	gräddskum

Sockret, hälften av vattnet samt vaniljen kokas till lag. Får kallna. Mandeln skällas, hackas och stötes fin med litet socker. Resten av vattnet, saften och mandelvattnet blandas väl — vaniljen tages upp och alltsammans fryses på vanligt sätt i glacemaskin.

Serveras i små glas och garneras rikt med gräddskum och, om man har, litet rönnbärselé överst.

Alltsammans blandas i ett så kallat kobbeglas, tillika med fint krossad is. Överst lägges citronskivan och, om man vill, litet rönnbärsgelé.

Sorbet.

4 dl. rönnbärssaft, sur	citronrasp
1 l. vatten	1 äggvita
500 à 600 gr. socker	1 msk. fint socker

Socket, vatten och citronraspet får koka 10 minuter, sedan kallna. Då blandas saften i. Fryses i glacemaskin, som röres tills glacen är frusen. Då borttages den så kallade röraren och den till maräng vispade vitan tillsättes. Glacen packas åter in i behållaren tills den skall serveras.

”Bavaroise Mexicaine.”

1 äggula	1 dl. just uppkokt tunn
1 msk. socker	grädde
starkt te och rönnbärs- saft efter smak	2 likörglas apelsinlikör eller curaçao.

Gulan röres med sockret, rönnbärssaften tillsättes och man fortsätter röra tills det skummar sig, då tillsättes försiktigt teet och grädden samt likören.

VIN OCH ANDRA DRYCKER.

Då professor v. Euler i sin omnämnda artikel förutom rönnbärens allmänna användning även påvisat deras lämplighet »i limonader och dylikt», således i *drycker*, närslutes en samling recept på sådana av olika slag och styrka, som min make på grund av flerårig erfarenhet hjälpsamt ställt till mitt förfogande. Och alla fullt lagliga.

Vin av rönnbär.

Handböckerna i vintillverkning uppta inte rönnbär bland de härför lämpliga frukterna. Men däri göra de orätt. Då såväl fläder- som oxel- och slånbar duga, varför inte då rönnbär? Huruvida de med fördel kunna nyttjas ensamma för sig är ovisst, men det förefaller troligt, åtminstone till *portvin*, *tokajer* och kanske även *sherry*; den sistnämnda torde emellertid då bli alltför sur, såvida man inte avlägsnar en del syra genom att tillföra något fälld krita, försöksvis 5 gr. till 10 l.

saft; skulle vinet ändå bli för surt, kan man var-
samt avsyra det ytterligare med något krita; blir
det då för litet surt, tillför man en blandning av
lika delar vinsyra och citronsyra, 5 gr. i stöten,
tills man får önskad smak. Det är inte osannolikt,
att också ett gott *Sauternesvin* kan åstadkommas
av enbart rönnbärssaft, ifall man späder den kraf-
tigt med vatten.

Säkert är däremot att viner av olika slag, av
vilken saft man än gör dem, vinna åtskilligt ge-
nom att spetsas med rönnbärssaft.

Vi ha inte varit i tillfälle att utexperimentera
någon mångfald av sådana blandningar, men som
säkra rön kunna vi slå fast att särskilt starkviner
av såväl krusbärs- som vinbärs- och äppelsaft bli
alldeles ypperliga genom rönnbärstillsats, och det-
samma gäller sannolikt om rabarbervin; detta sist-
nämnda bör då bringas i jäsning i juni och sedan
i oktober (så snart rönnbären ha hunnit bli frost-
nupna) tillföras till exempel en liter rönnbärs-
saft på ett tioliterskärl — måhända kan man ta två
liter — varefter vinet får jäsa om. Vill man und-
vika omjäsning, bör man jämte varje liter rönnbärs-
saft tillföra 2 dl. exportsprit. Troligt är att rönn-
bären också kunde göra god tjänst, när det gäller
att framställa Bourgogne, som ju ingalunda är lätt.
Här nedan följa några recept på vin med rönnbärs-
tillsats, och dessa kan läsaren tryggt våga sig på.

Tokajer I.

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1 korgflaska om 20 l. | bättre än gröna eller |
| rymd (brukar kunna | gula |
| fås på apoteken) | 1 kg. rönnbär |
| 5 kg. krusbär, helst mogna, | 6 1/2 kg. gult farinsocker |
| ehuru halvmogna | tokajerjäst |
| kunna duga; röda äro | |

Krusbären kokas fem minuter med vatten och få självrinna genom silduk. Första avkoket drar ingalunda all smak ur dem. De tåla minst tre. Den sålunda utvunna saften hälls i korgflaskan, därefter ihälles sockret torrt. Detta är enklaste och bekvämaste tillvägagångssättet. Saften blir därigenom fri från alla vildjästsvampar, och man slipper att koka någon sockerlag. Genom att sockret hälls i efter saften blir det genast uppblött. Läger man det däremot torrt i botten på kärlet och sedan häller på saften, dröjer det ofantligt länge innan det smälter, åtminstone ett år. När saften har svalnat, tillför man den i förväg iordninggjorda jästvätskan samt fyller, om så kräves, på så mycket vatten, att kärlet är fyllt till två tredjedelar. Jässprund behövs inte: man kan nöja sig med att binda över kärlets mynning med en bit tunt linne- eller bomullstyg. På senhösten kokar man så rönnbären och låter dem likaledes självrinna samt fyller kärlet med rönnbärssaften. Men då förintas ju vitaminerna genom kokningen? Än sen, om så vore? Ingen kräver väl av ett vin att

det skall vara en vitaminkälla. Och likväl är det en sådan, vinet av kokt saft såväl som det av okokt. Ty jäsningen alstrar vitaminer, huruvida av samma slag som de av kokningen förstörda må fackmän yttra sig om. Det förefaller likväl icke otroligt, att i första hand just de genom kokningen sprängda vitaminerna återuppbyggas vid jäsningen. Och i varje fall dricker man ju vin som njutningsmedel och stimulans, inte precis för att få vitaminer i sig. Men vill man nu vara bergsäker på att vinet innehåller just C-vitaminer, så är det bäst att inte koka bären, utan pressa ut saften rå ur dem, på ett eller annat sätt. Det på hösten med rönnbärs-saft tillblandade vinet får så jäsa till fram på vårsidan — mars—april — då det bör vara färdigt att tappas om.

Se för övrigt någon av handböckerna i vintillverkning, helst Friedrich Sauers även på svenska utkomna!

Tokajer II.

Som föregående, men i stället för krusbär tas röda eller vita vinbär; man kan också blanda krusbärs- och vinbärssaft i vilket förhållande som helst.

Tokajer III.

Som föregående, men nu nyttjas i stället för krusbär eller vinbär äpplen eller päron, gärna båda i blandning. Det är onödigt att väga eller mäta

frukten. Man sköljer den bara ren, avlägsnar noga alla skadade fläckar, av vad slag skadan vara må, skär sönder den, gärna oskalad, lägger den i en kastrull och kokar den en liten stund med vatten, slår den i saftställ och låter den självrinna, lägger därefter den urkokta fruktmassan ånyo i kastrullen, kokar upp den med nytt vatten och silar den. Fruktmassan kan och bör kokas omigen, till dess den saft som utvinnes blir svag och matt i smaken. Fyra sådana urlakningar brukar den med fördel kunna tåla. Sommarfrukt duger mycket bra, det är bara vidskepelse, att den skulle vara sämre än vinterfrukt. Äppel- och päronvin har den fördelen att bli drickbart tidigare än något annat, stundom redan efter åtta månader, i varje fall efter ett år. Däremot smaka krusbärs- och vinbärsviner mera saft än vin, tills de äro tre år gamla; också rabarbervin kräver *minst* två års lagring. Ett sött vin, som Tokajer, blir i allmänhet tidigare drickbart än ett torrt, som Sherry.

Madeira I.

krusbärssaft som föregående	rönnbärssaft som föregående
6 kg. gult farinsocker	madeirajäst

Madeira II.

Som föregående, men jämte krusbärs- och rönnbärssaft medtages vinbärs- och äppelsaft, den senare

dock till högst $\frac{1}{4}$ av hela saftmängden. Enbart äppelsaft lämpar sig inte till madeira, knappast ens i blandning med rönnbär: trots madeirajästen kommer ett sådant vin att mera påminna om sherry.

Portvin I.

Lika delar krusbärs- och $6\frac{1}{2}$ kg. gult farin-
rönnbärssaft socker
portvinsjäst

Portvin II.

Lika delar saft av krusbär (eller rabarber), vinbär (svarta till högst $\frac{1}{4}$ av det hela) och rönnbär. För övrigt som ovan.

Sherry I.

$\frac{2}{3}$ krusbärssaft 6 kg. gult farinsocker
 $\frac{1}{3}$ rönnbärssaft sherryjäst

Sherry II.

$\frac{3}{4}$ äppelsaft 6 kg. gult farinsocker
 $\frac{1}{4}$ rönnbärssaft sherryjäst

Sherry III.

$1\frac{1}{2}$ kg. fikon av bil- 6 kg. gult farinsocker
ligaste slag sherryjäst
1 kg. rönnbär

Fikonen skäras i små bitar och överhällas med 12 l. kallt vatten; ympas genast med jästen, får stå ett dygn, avsilas sedan genom duk, hällas på korgflaskan, sockret tillföres, därefter den avkokta rönnbärssaften, tills kärlet är fullt. Detta är ett ärligt frukt- och bärvin och således fullt lagligt att tillverka, ehuru fikonen ju äro utländsk frukt. Den stora mängden av rönnbärssaft bör i varje fall höja saken över allt tvivel. Men man kan också göra så, att man håller över fikonen enbart rönnbärssaft, kokt men avsvamad, i så fall svagare än eljes, det vill säga uppblandad med saften av många, upprepade avkokningar.

Rönnbärsbrännvin

var åtminstone under kejsartiden en i Ryssland högt uppskattad dryck, även i de högsta kretsarna, och det kallas på ryska *rabinovka* (tonvikt på *i!*). Få skola de herrar vara som inte tycka om dess oförlikneligt uppfriskande syra och lilla pigga skärpa, och jämväl damer bruka med nöje ta en rönnbärsubbe, emedan den fräna, råa spritsmaken mildras av syran. Särskilt tycka damerna om den, när den är något litet sötad — därigenom träder aromen också starkare fram.

För detta ändamål äro vanliga rönnbär knappast sämre än de måhriska. Men vilkendera sorten man nu har, böra bären vara frostnupna, avplockade från klasarna och väl sköljda. De plockas

på literbuteljer (eller tvåliters, om man så hava kan), som fyllas till halsen. Kronbrännvin påhålles, så mycket som det går i buteljen — det brukar vara omkring en tredjedel av dess rymd — och den korkas väl samt ställes på någorlunda varm plats, till exempel i ett soligt fönster. Efter minst fjorton dagar avsilas brännvinet och sockras något litet, om man så vill. Buteljerna fyllas ånyo med brännvin, som efter tre till fyra veckor åter silas av. Brännvinet av första urlakningen blir ljusrött, det av den andra gult. Båda blandas med varandra, emedan det första visserligen är gott, men väl saftrikt och därför alkoholsvagt, det andra har mera alkohol, men mindre syra och något för mycket besk smak. Blandningen blir ypperlig. En tredje urlakning av bären är knappast tillräddlig, helst den blir mycket grumlig.

Vitaminerna ta inte minsta skada av alkoholen, så detta brännvin är i sanning ett livets vatten.

På samma sätt, men naturligtvis inte i buteljer, utan i kärl med vidare mynning, kan man med stor fördel tillverka *körsbärs-* och *plommonbrännvin*, också de vida överlägsna alla i handeln förda akvavitsorter.

Rönnbärslikör

ävenledes högt skattad av den ryska smaken, åstadkommes genom att man i stället för brännvin häller ren exportsprit på bären; liksom i fråga om brännvin blandas första och andra urlakningen och till

varje liter spritsaft tages ett kg. socker, som med minsta möjliga vattenmängd kokas till lag. Den kokheta lagen häller man genom en tratt i spritsaften, kokar buteljen, skakar grundligt om den och låter sedan likören kallna. Minst 14 dagar bör den lagras, innan den serveras, hellre längre.

På liknande sätt kan man göra likör på hägg- eller slånbar, svarta vinbär, körsbär och plommon, dock med den skillnaden, att körsbär och plommon kräva kärl med vidare mynning än buteljer. Av plommon kan man gott ta tre urlakningar. En blandning av plommon- och rönnbärslikör är mycket god. Till rönnbärslikör äro visserligen vanliga rönnbär användbara, men de ge inte på långt när en så fin smak som de måhriska.

Cocktails med rönnbär.

I cocktails av alla slag kunna rönnbären med största fördel göra sin smak gällande, vare sig man sedan tillför den medels rönnbärsbrännvin, rönnbärslikör eller rönnbärssaft. Möjligheterna äro tallösa. Som regel gäller emellertid att rönnbärs-smaken inte bör dämpas ner genom någon annan stark smak, såsom den av pomerans, svarta vinbär, angostura eller liknande. Härmed är inte sagt att dessa vore olämpliga, endast att de i förening med rönnbär få nyttjas ytterst sparsamt. Som exempel på rönnbärscocktails upptas här nedan endast tre.

I.

2 dl. italiensk vermut 1 dl. spansk brandy
1 dl. söt rönnbärssaft

II.

2 dl. Haut Sauternes el- 1 dl. söt rönnbärssaft
ler Villafranca 1 dl. spansk brandy

III.

2 dl. rödvin av någon 1/2 dl. söt rönnbärssaft
billig sort 1/2 dl. spansk brandy

Det sistnämnda receptet ger den svagaste cocktailen, särskilt lämplig för damer, ehuru även herrar säkert gilla dess friska smak. I alla dessa fall kan den spanska brandyn bytas ut mot eau de vie, i I. likaså mot vanligt brännvin; men den spanska brandyn, i smak överlägsen medelgod fransk äkta konjak, men billigare, ger den bästa smaken.

Det är möjligt, att en eller annan finner cocktails I och II något för söta. Det kan avhjälpas genom att ta hälften söt rönnbärssaft och hälften sur. Man kan också i stället för spansk brandy ta rönnbärsbrännvin.

LÄSKEDRYCKER AV RÖNNBÄR.

Rönnbärslimonad I.

5 dl. sockrad rönnbärssaft 9 l. vatten
3 gr. citronsyra Haut Sauternesjäst

Jästvätska göres i ordning några dagar i förväg (se Sauers »Vinberedning»), blandas, när den har kommit i full jäsning, med rönnbärssaften och 2 liter vatten. Det hela får stå tre dagar i rumsvarme i ett kärl överbundet med duk. Därefter silas den jäsande blandningen genom en duk, blandas med ytterligare 7 liter vatten och får stå i korkat kärl i rumsvarme 5 dagar till, ställes sedan i källaren och får stå 4—5 veckor, varefter den är färdig.

Rönnbärslimonad II.

200 gr. rönnbär 5 l. vatten
600 gr. socker Champagnejäst

Bären krossas, blandas med vattnet och sockret, jäsvätskan tillföres, det hela får stå och dra i ett

glas- eller lerkärl fyra dagar, avsilas därefter, tap-
pas på buteljer som bindas över med linne och
ställas på kall plats. Så snart limonaden börjar
skumma, vilket brukar ske efter ett fåtal dagar,
är den färdig. Serveras snarast möjligt.

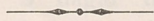
KÄLLFÖRTECKNING

- förteckning i texten utgäfvad af följande
1. A. von Euler: Om söndörens hall av C. v. Linné. *Flora*
2. och Fauna Stockholm 1757. 80 sidor.
3. W. T. Fries: *Mezels medicinal Flora*. 1842. 11
4. G. Wenz: *Illustrate Flora von Mittel-Europa*. Band IV. 1847.
5. München 1847. 11
6. K. F. Lehmann: *Organische Chemie*. 1847. 100
7. *Lehrbuch für die Naturgeschichte*. 1847.
8. J. Zuccarini: *Sechzig Jahre von J. L. Roth*. 1847.
9. 1847.
10. J. Tulzer: *Taschenrechner*. 1847.
11. G. von H. *Handbuch der Naturgeschichte*. 1847.
12. 1847.
13. 1847.
14. 1847.
15. 1847.

KÄLLFÖRTECKNING, BAR.

förutom i texten citerade arbeten.

- H. von Euler*: Om sötrönnbärens halt av C-vitamin. Flora och Fauna. Stockholm 1933.
- W. T. Fernie*: Meals medicinal. Bristol 1905.
- G. Hegi*: Illustrierte Flora von Mittel-Europa, Band IV. 2. München 1925.
- K. F. Johansson*: Om etymologin till trädnamnet rönn. Festskrift till Elof Tegnér. Uppsala 1918.
- I. Sarraïn*: Sechzig Fabel von La Fontaine. Leipzig 1886.
- A. Tullgren*: Trädgårdens skadedjur. Stockholm 1934.
- G. von Wendt*: Råkost och Råinläggning. Stockholm 1933.



Rännbärslimond II.

200 gr. rönåbar 5 l. vatten
600 gr. socker Champagnesjött

Bären krossas, blandas med vattnet och sockret, jäsvätskan tillföres, det hela får stå och dra i ett

INNEHÅLL.

Förord	3
<i>Folktro.</i>	
I. Räven och rönnbären	5
II. Det heliga trädet	9
<i>Forskning.</i>	
I. Ur fysiologien	12
II. Ur botanik och entomologi	16
<i>Föda.</i>	
I. Hushållsteknisk tillämpning	24
II. Råd och synpunkter	27
III. Recept för varmkonservering	32
IV. Recept för kallkonservering	42
V. Receptförslag	47
<i>Vin och andra drycker</i>	56
<i>Läskedrycker av rönnbär</i>	66
<i>Källförteckning</i>	68



KÄLLFÖRTECKNING.

Förord 3
 I. Råven och följande minköts ämnen 7
 II. Det färdiga läkemedlets sammansättning 7
 Förordning om förtäring av rått kött 12
 I. Utvalda 12
 II. Utvalda 12
 III. Utvalda 12
 IV. Utvalda 12
 V. Utvalda 12
 VI. Utvalda 12
 VII. Utvalda 12
 VIII. Utvalda 12
 IX. Utvalda 12
 X. Utvalda 12
 XI. Utvalda 12
 XII. Utvalda 12
 XIII. Utvalda 12
 XIV. Utvalda 12
 XV. Utvalda 12
 XVI. Utvalda 12
 XVII. Utvalda 12
 XVIII. Utvalda 12
 XIX. Utvalda 12
 XX. Utvalda 12
 XXI. Utvalda 12
 XXII. Utvalda 12
 XXIII. Utvalda 12
 XXIV. Utvalda 12
 XXV. Utvalda 12
 XXVI. Utvalda 12
 XXVII. Utvalda 12
 XXVIII. Utvalda 12
 XXIX. Utvalda 12
 XXX. Utvalda 12

BATTLES

1861-1862

1863-1864

1865-1866

1867-1868

1869-1870

1871-1872

1873-1874

1875-1876

1877-1878

1879-1880

1881-1882

1883-1884

1885-1886

1887-1888

1889-1890

1891-1892

1893-1894

1895-1896

1897-1898

1899-1900



schreiner
Group



10000000014307

LÄSESALSLÅN

Kungliga biblioteket

2D_E81

S Ä T T B Ö C K E R :

- APELSINER**, 84 sätt att tillaga. 3:e uppl. 50 öre.
- ATT FYLLA MITT SKAFFERI**, 84 sätt, av *Ulla Esseen*. 1: 50.
- BANANER, ANANAS, APRIKOSER, FIKON OCH PERSIKOR**, 77 sätt att tillaga. 50 öre.
- CITRONER**, 124 sätt att tillaga. 2:a uppl. 60 öre.
- EFTERRÄTTER**, 83 sätt att tillaga, av *Axel Horn*. 4:e uppl. 95 öre.
- EFTERRÄTTER OCH DESSERTER UT AN SOCKER**, 80 sätt att tillaga. Sammanställda av *Axel Horn*. 90 öre.
- FISK**, 112 sätt att tillaga. 3:e uppl. 75 öre.
- FISKRÄTTER**, 90 sätt att tillaga, av *Elin Muchardt*. 1: 25.
- FLÄCKAR**, 99 sätt att taga ur, av *Elise Adelsköld*. 2:a uppl. 90 öre.
- FRANSK VARDAGSMAT**, 63 sätt att tillaga, av *Anna Östergren*. 90 öre.
- FÄRSER OCH PASTEJER AV FISK OCH KÖTT**, 87 sätt att tillaga. 2:a uppl. 90 öre.
- GOD MAT**, 208 sätt att tillaga, i recept för en person. Den självförsörjandes egen kokbok. Av *Elise Adelsköld*. 2: 25.
- GRÖNSAKER**, 139 sätt att tillaga. 5:e uppl. 75 öre.
- GRÖNSAKER FÖR VAR DAG** av *Märtha Hamilton*. Konservering av grönsaker. Med 33 figurer i texten. 1: 60.
- GURKOR**, 65 sätt att använda. 3:e uppl. 60 öre.
- HÖNS, VILT OCH FJÄDERFÄ**, 131 sätt att bereda. 1: 50.
- JORDGUBBAR, SMULTRON, BLÅBÄR OCH LINGON**, 139 sätt att tillaga. 5:e uppl. 60 öre.
- JULMAT I DYRTID**, 108 sätt att tillaga, av *Elise Adelsköld*. 1: 80.
- JULMAT**, 137 sätt att tillaga. 2:a uppl. 1: 25.
- KAFFEBRÖD, BAKELSER, TÄRTOR M. M.**, 110 sätt att baka. 3:e uppl. 1: 25.
- KAKOR**, 123 sätt att baka, samt att tillaga **KRÄMER OCH GLASSER M. M.** 6:e uppl. 90 öre.
- KALV**, 174 sätt att tillaga rätter av kalv, av *Sigrid Westfelt*. 90 öre.
- KANIN**, 61 sätt att tillaga, av *Elise A.* 90 öre.
- KONFEKT, CHOKLADPRALINER OCH KAREMELLER M. M.**, 104 sätt att tillaga, av *Axel Horn*. 4:e uppl. 90 öre.
- KONFEKT**. En samling fackrecept utgivna av *En amatör*. 1: 50.
- KONSERVERING OCH VINBEREDNIG** av *Märtha Hamilton*. 9:e uppl. 1: 60.
- KRÄFTOR**, 61 sätt att tillaga. 50 öre.
- KÖTT**, 194 sätt att konservera, insalta och röka, av *Alise Adelsköld*. 2:a uppl. 1: 50.
- LAMM- OCH FÄRKÖTT**, 129 sätt att tillaga, av *Elin Muchardt*. 1: 25.
- MACCARONI**, 50 sätt att tillaga. Sammanställda av *D. F.* 50 öre.
- MANNAGRYN**, 60 sätt att tillaga läckra rätter av mannagryn. 70 öre.
- MJÖLK**, 204 sätt att tillaga rätter av. 2:a uppl. 1 kr.

S Ä T T B Ö C K E R :

- MORÖTTER, 65 sätt att tillaga. 60 öre.
- MÅLTIDSDRYCKER, 77 sätt att tillreda, av *Fru Händig*. 1: 60.
- OSTRÄTTER, 60 sätt att tillaga. 2:a uppl. 50 öre.
- PEPPARKAKOR, 70 sätt att baka, av *Sigrid Bergmark*. 1 kr.
- PEPPARKAKSBOKEN. 50 beskrivningar utgivna av *Anna Hedin*. 1: 15.
- PLOMMON, 83 sätt att använda och tillreda. 75 öre.
- POTATIS, 107 sätt att tillaga. 3:e uppl. 90 öre.
- Potatis, 62 sätt att baka bröd och kakor av potatis ävensom andra brödsorter jämte diverse rätter av potatis. 2:a uppl. 60 öre.
- PÄRON, 40 sätt att tillaga. 3:e uppl. 50 öre.
- RABARBER, 56 sätt att tillaga. 2:a uppl. 50 öre.
- REN, 93 sätt att tillaga rätter av. 1: 50.
- RIS, 207 sätt att tillaga. 4:e uppl. 1: 25.
- ROT- OCH GRÖNSAKER. Vårt vinterförråd av. Råd huru rot- och grönsaker skola förvaras och utnyttjas, av *Hanne Knudsen*. 1: 20.
- RÖNNBÄR, 72 sätt att tillaga, av *Ellen Nordenstreng*. 1: 50.
- SALLADER, finare, 146 sätt att bereda, av *Elin Muchardt*. 95 öre.
- SALLATER, 95 sätt att tillaga. 4:e uppl. 60 öre.
- SERVETTER, 53 nya sätt att bryta. 1: 90.
- SILL OCH STRÖMMING, 68 sätt att tillaga. 4:e uppl. 60 öre.
- SMÖRGÅSAR, varma och kalla, 100 sätt att tillreda. 2:a uppl. 90 öre.
- SOMMAREFTERRÄTTER, 116 sätt att tillaga. 4:e uppl. 1: 25.
- SOPPOR, 210 sätt att tillaga, av *Oscar Ahlström*. 1: 50.
- SOPPOR, KRÄMER OCH BIRÄTTER TILL SOPPOR, 125 sätt att tillaga. 60 öre.
- STRÖMMING, Svenska Dagbladets 83 sätt att tillaga. 1 kr.
- SURROGATBOKEN, 147 sätt att tillaga utmärkta surrogat, samlade av *Elise Adelsköld*. 2:a uppl. 60 öre.
- SVAMP, 97 sätt att tillaga. 6:e uppl. 85 öre.
- SYLTA UTAN SOCKER, 79 sätt. 5:e uppl. 95 öre.
- SÄSER, 187 sätt att tillaga. 2:a uppl. 70 öre.
- TOMATER, 82 sätt att använda och tillreda. Egna rön och andras. Jämte en hortikulturell inledning av *Ellen Nordenstreng*. 3:e uppl. 1: 25.
- TRÄDGÅRSPRODUKTERNAS ANVÄNDNING I HUSHÅLLET, av *Else Dahl*, *Agnes Ingvar* och *Carl G. Dahl*. 1: 75.
- VARMA SMÄRÄTTER för det fina smörgåsbordet, 209 sätt att tillaga, jämte 37 olika beskrivningar på VARMA och KALLA SÄSER. 8:e uppl. 60 öre.
- VILT, 68 sätt att tillaga. 60 öre.
- ÄGG, 107 sätt att tillaga. 5:e uppl. 75 öre.
- ÄPPLEN, 144 sätt att tillaga. 6:e uppl. 90 öre.

www.books2ebooks.eu