

Kokkonst 1808-1838 - samling av trycksaker - 1

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Ekon
Rokke.

(M)

1808

Under rättelse

Om Sättet, att till Födoämne använda Islands- och Renmosan. *)

På en tid då hungern på så många ställen i vår Landsort förtär den idoges krafter, då sådespriserne finnas uppjagade till en högd, som wida öfwerfliger den fattiges förmåga, hwilken i des ställe måste tillgripa ofta de sködligaste födoämnen för att uppehålla ett uselt lif; har man varit betänkt, att till desse nödställes underrättelse uppgifwa ett räddningsmedel, som en mild Försyn utbreddt på de fleste ställen i denna Provins, och lätt att tillgå, utgör en både smakelig och hälsofarlig spis, och wida öfwerträffar alla andra ämnen, hwaraf den fattige wänligen bereder sitt nödbröd, såsom bark, ållon, halm, m. m. hwilka ämnen, då de illa slåcka hungern, grundlägga flera slags sjukdomar, och snarare påskynda än afslägsna lifwets slut.

Hedemosan, eller som den också kallas Islandsmosan, utgör detta räddningsmedel. Den finnes merendels i ymnighet på torra stenaktiga fält och sandmoar, der barrskog är. Bladen äro inskurna, se starfswige ut, med upphöjd kant, besatte med stråfwa hår eller taggar. Hon grenar sig i flera stjekar, hwilkas öfre del är brun, eller mörkgrön; men den nedra delen är hwit, med gula eller röda fläckar. Hennes rötter äro så och snä, kan således lätt plockas. Der hon i ymnighet finnes, hafwa Fälten deraf ett brunaktigt utseende. Den bredbladige är den bäste. På alla tider af året då marken är bar, kan den samlas. Två tunnor mjöl deraf, wäl ansade, anses lika dryga i hushållet, som en tunna rågmjöl.

För att beredas till spis, rensas hon wäl från qwistar och barr samt afföljes i kallt watten från all orenlighet. Hon lägges sedermera under ett dygns förlopp i kokhett watten, på det bästa

*) På anmodan af Konungens Befallningshafwande utgifwen af Kongl. Wer
meländsta Hushållnings-Sällskapet.

wål utdragas, hwarefter hon upptages, utframas och torkas. På detta sättet beredd, kan hon, sådan hon är, eller ock wål sönderhackad, med watten eller mjölk, eller hälften af hwardera, genast kokas till gröt. — Will man deraf tillreda wålling, tages en god nåsua till hwarje stop watten eller mjölk. Hon bdr då wara sönderhackad, och kokas så länge tills anrättningen mosar sig, blifwer tjock, simmig och gulaktig. Wål torkad kan denna mos lätt beredas till mjöl, som sker på det sätt, att hon inbåres på en loga att tröskas, hwarefter man låter henne genomgå ett hårdfäll till affskilljande af de gröfre stjeklarna, hwilka å nyo sönderslås till deß all mosan blir så finå att qvarnen kan taga henne under sig. Wid malningen fordras likwål någon tillsatts af hafra eller annat sådesämne, då deraf sedermera kan bakas ett ganska godt bröd. Ju mindre tillsattsen är af såd, desto tunnare böra kakorna bakas, som blifwa wålsmakligare ju äldre de blifwa. Denna mos, på detta sätt beredd, är ej allenast ett styrkande födoämne, utan ock ett förträffligt och med förunderlig framgång brukadt medel för Lungfot och swag mage — Kan således med förmån begagnas af både friska och sjuka.

Åf lika godhet och brukbarhet härmed är den så kallade Renmosan, hwilken åfwen ymnigt plågar wåra der magra och steniga sandmoar finnas, emellan buskar och trån, der hon ligger som finå snödrifwor. Deß utmärkta hwitthet gör henne allmänt kånbar. Hon samlas likt Hedemåsan, alla årstider då marken är bar, och beredes på lika sätt; Men då den åger mera bästa, fordrar den en starkare utlakning än den förra. Torkad beredes den deremot lättare till mjöl, och blandad med $\frac{1}{2}$ såd kan deraf bakas ett godt bröd.