

Saft utan socker.

9 liter väl mogna svarta vinbär (eller röda) repas av stjälskarne, stötas väl med trästöt tillika med 3 liter hallon (till röda vinbär något mer) läggas i större kruka. 6 liter kokande vatten slås över, omröres. En 4 dubbel handduk lägges över krukans, därupå en tallrik, får stå 14 timmar på sval plats utan att röras. Massan slås på gles silduk att självrinna, men får ej pressas eller omröras. Tappas på torra, rena flaskor, korkas, hartsas. Kan förvaras i god källare flera år. Utmärkt vacker färg. Synnerligen fördelaktig till soppa, krämer, kallskål etc.

Lingon utan socker.

10 liter väl rensade lingon kokas i syltkittel med 1 liter vatten. Upphålles i kruka. Om man så vill kan man ditslå

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Saft utan socker.

9 liter väl mogna svarta vinbär (eller röda) repas av stjälskarne, stötas väl med trästöt tillika med 3 liter hallon (till röda vinbär något mer) läggas i större kruka. 6 liter kokande vatten slås över, omröres. En 4 dubbel handduk lägges över krukans, däruppå en tallrik, får stå 14 timmar på sval plats utan att röras. Massan slås på gles silduk att självrinna, men får ej pressas eller omröras. Tappas på torra, rena flaskor, korkas, hartsas. Kan förvaras i god källare flera år. Utmärkt vacker färg. Synnerligen fördelaktig till soppa, krämer, kallskål etc.

Lingon utan socker.

10 liter väl rensade lingon kokas i syltkittel med 1 liter vatten. Upphålles i kruka. Om man så vill kan man ditslå det ena koket efter det andra, sedan allt kallnat.

(Har man tillgång till något socker bli lingon utmärkta på följande sätt: en lag kokas av 4 hgr. socker och $\frac{1}{3}$ liter vatten, 3 liter lingon iläggas och få koka tills de synas klara.)

