

Ekon
Hokkonst

(No)

1866

Användandet af Matrhobarber.

(Rheum giganteum.)

Rhabarber-sylt.

Stjelkarne skalas och tvättas, skäras i tärningar och vägas, hvarefter lika vigt socker kokas till temligen tjock lag. Stjelkarne iläggas och syltas öfver sakta eld. (*Obs.* att stjelkarne efter midsommarn ej gerna begagnas till sylt, men väl till följande:)

Rhabarber-mos.

Stjelkarne tvättas och skalas väl; skäras i tärningar och kokas till mos med citronskal eller kanel samt socker och ej mera vatten, än som fordras att hindra vidbränning. Serveras med grädde.

Rhabarber-Tårta.

Risgryn kokas i vatten med citron och kanel till gröt, som, sedan den kallnat, slås i en skål; derofvanpå lägges ungefär lika mycket mos och derpå vispad grädde. Garneras med sylt och biscuits, jordgubbar eller stora hallon och kan serveras med grädde.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

1866

Ekon
Hokkonst
(101)

1866

Användandet af Matrhobarber.

(Rheum giganteum.)

Rhabarber-sylt.

Stjelkarne skalas och tvättas, skäras i tärningar och vägas, hvarefter lika vigt socker kokas till temligen tjock lag. Stjelkarne iläggas och syltas öfver sakta eld. (*Obs.* att stjelkarne efter midsommarn ej gerna begagnas till sylt, men väl till följande:)

Rhabarber-mos.

Stjelkarne tvättas och skalas väl; skäras i tärningar och kokas till mos med citronskal eller kanel samt socker och ej mera vatten, än som fordras att hindra vidbränning. Serveras med grädde.

Rhabarber-Tårta.

En smördegsbotten bestrykes med mos, hvarmed fortfares hvarftals. Öfverst bör vara en smörbotten, hvilken beströs med socker. Tårtan serveras kall. (*Obs.* mos användes på samma sätt hvarftals emellan plättar och pankakor.)

Rhabarber-ris.

Risgryn kokas i vatten med citron och kanel till gröt, som, sedan den kallnat, slås i en skål; derofvanpå lägges ungefär lika mycket mos och derpå vispad grädde. Garneras med sylt och biscuits, jordgubbar eller stora hallon och kan serveras med grädde.

1866

Rhabarber-Pay.

Stjelkarne skalas och tvättas samt skäras i små stycken; inläggas jemte en blandning af fint stötta hveteskorpor och socker i en form samt betäckas med tårdeg, hvaröfver socker strös. Anrättningen bakas en half timme i varm ugn och serveras kall.

Rhabarber-saft.

Stjelkarne skalas och skäras i bitar. Till en kanna stjelkar tages ett kvarter kokande vatten, som kokas till fasthet af gröt. Sedan massan är afkyld, hället densamma i spetsiga, något glesa lärfvspåsar, som upphängas, på det den uttrinnande klara saften må kunna upphemtas. När ingen saft mera rinner, utpressas återstoden; men denna saft blir ej så klar som den först erhållna. Saften kokas sedan med lika mycket socker efter sin vikt jemte litet citronskal samt hället på botteljor, som korkas och hartsas väl. Till saftberedning kunna stjelkarne tagas i Augusti månad. Af saften göres utmärkt creme, såsom vanlig saftereme. Såsom dryck med vatten är denna saft särdeles läskande. Mindre socker kan användas, hvilket gör drycken syrligare, men sådan saft kan icke förvaras så länge som den söta, hvilken håller sig flera år.

En smörbeshotten bestyckes med mos, hvarmed förtäres hvarfals. Öfverst bör vara en smörbotten, hvilken bestyckes med socker. Tårten serveras kall. (Obs. mos användes på samma sätt förtäres emellan plättar och pankakor.)

Rhabarber-ris.

Risgröten kokas i vatten med citron och kanel till gröt, som sedan den kallnat slås i en skål; deröfver på läggas ungefär lika mycket mos och derpå vispad grädd. Garneras med sylt och biscuits jordgubbar eller stora ballor och kalla.

Upsala, J. Sundvallson, 1866.

