

Ekon.
Kokbok
(Br)
t. 1866

Beskrifning öfver Mat- rabarberns användande.

Matrabarber är en af våra nyaste och kanske
välsmakligaste köksväxter, samt utgör ett värderikt
surrogat för frukt och är mycket att sätta värde på,
när vinterfrukten och sylterna på våren tagit slut.

Smaken är närmast lik omogna krusbärs, men
mera aromatisk och behaglig.

Bland sätt att använda denna växt torde få
anföras:

a) *Rabarber-spenat*. Bladen egna sig bäst här-
till om våren, men kunna äfven användas senare
på året. De gröfsta trådarne afrepas, sedan bladen
först blifvit väl sköljda, hvarefter de förvällas i tre

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

b) *Rabarber-tarta*. Rabarberstjelkarne tvättas
och skalas väl, derefter skäras de i tärningar och
kokas till ett mos med citronskal eller, i brist derpå,
kanel samt tillräckligt socker, och ej mera vatten,



till 1866

(18742)

Ekonom.
Kokbok
(Br)
t. 1866

Beskrifning öfver Mat- rabarberns användande.

Matrabarber är en af våra nyaste och kanske
välsmakligaste köksväxter, samt utgör ett värderikt
surrogat för frukt och är mycket att sätta värde på,
när vinterfrukten och sylterna på våren tagit slut.

Smaken är närmast lik omogna krusbärs, men
mera aromatisk och behaglig.

Bland sätt att använda denna växt torde få
anföras:

a) *Rabarber-spenat*. Bladen egna sig bäst här-
till om våren, men kunna äfven användas senare
på året. De gröfsta trådarne afrepas, sedan bladen
först blifvit väl sköljda, hvarefter de förvällas i tre
särskilda vatten; men emedan de, särdeles vårtiden,
äro ganska löskokta, måste det ske endast en kort
stund i hvardera vattnet, hvarefter massan upp-
stjelpes att afrinna. Sedan förhålles dermed all-
deles som med spenat.

b) *Rabarber-tårta*. Rabarberstjelkarne tvättas
och skalas väl, derefter skäras de i tärningar och
kokas till ett mos med citronskal eller, i brist derpå,
kanel samt tillräckligt socker, och ej mera vatten,



1866

(1874)

än som erfordras för att hindra vidbränning. En väl bakad smördegsbotten lägges på anrättningsfatet samt bestrykes med mos, hvarmed fortfares hvarftals, så länge moset räcker. Öfverst bör vara en smörbotten, hvilken beströs med socker. Tårtan serveras kall.

c) Rabarber-pudding. Ett eller två dussin rabarberstjelkar skalas och sköljas; derefter läggas de i en stufpanna jemte skalet af en citron, kanel, 2 kryddneglikor, så mycket sockersirup, som behöfs för att göra det sött, och ej mera vatten, än som fordras för att hindra vidbränning. Detta kokas nu till ett mos (marmelad), hvilket sedan silas genom en grof tagelsikt. Härefter tillsättes åter det gula af ett citronskal, $\frac{1}{2}$ rifven muskottnöt, $\frac{1}{4}$ skålpund godt smör, 4 äggulor och hvitan af ett ägg, hvilket allt väl sammanblandas. Man fodrar en tårtform, som rymmer massan, med vanlig tårtdeg, inlägger blandningen deruti och gräddar den en halftimme i ugn eller på koleld, då i senare fallet äfven koleld lägges på locket. Puddingen serveras kall.

d) Rabarber-paj. Stjelkarne skalas och tvättas samt skäras i små stycken och inläggas jemte en blandning af fint stötta hveteskorpor och socker i formen samt betäckas med en god tårtdeg, hvaröfver något socker tillströs. Anrättningen gräddas en half timme i en varm ugn. Serveras äfven kall.

e) Rabarber-gröt. Risgryn sköljas och kokas i vatten till gröt, hvarefter tillsättes af det förut beskrefna moset efter smak. Tidigare på året kan man äfven koka de sönderskurna stjelkarne bland gryn,

hvarvid socker, kanel och citron iläggas. När gröten är färdig, slås den i form för att, kallnad, uppstjelpas och serveras.

f) Rabarber-sylt. Stjelkarne skalas och tvättas, skäras i tärningar och vägas. En lika vikt socker kokas till en temligen tjock lag, hvaruti stjelkarne iläggas och kokas öfver sakta eld. (Obs. att stjelkarne i allmänhet efter midsommaren ej kunna begagnas till annat än gröt.)

g) Rabarber-saft. Stjelkarne skalas och tvättas samt skäras i korta bitar. En kanna sådana stjelkar lägges i ett kärl, innehållande ett kvarter kokande vatten, samt kokas deri till fasthet af en gröt. Sedan denna massa är afkyld, hälles densamma i spetsiga, något glesa lärftspåsar, som upphängas, på det den uttrinnande klara saften må kunna upphämtas. När ingen saft mera afrinner, utpressas återstoden, men denna senare utpressade saft blir icke så klar som den först erhållna. Saften kokas sedan med lika mycket socker efter sin vikt jemte litet citronskal samt hälles på buteljer, som korkas och hartsas väl. Till denna saftberedning tagas stjelkarne i Augusti månad.

h) Rabarber-soppa. Stjelkarne skalas och skäras i tärningar, förvällas genast derefter i kokande vatten, som aflyftes innan rabarbertärningarna börja sönderfalla (högst 5 minuters kokning är tillräcklig).

Något kanel och citronskal samt socker läggas på förhand i vattnet.

Genom att tillsätta för mycket socker, borttager man rabarberns aromatiska och fina smak.

Till 1 skålpund rabarber-stjelm tages omkring $\frac{1}{2}$ kanna vatten.

Soppa afredes med potatismjöl, vispadt i kallt vatten, och kan förtäras varm, men är såsom kall, mera välsmakande, läskande och helsosam.

Skalningen af rabarberstjelkarne bör ske på så sätt, att yttre hinnan afdrages varligt.

Frö af Victoria Rabarber per $\mathcal{L}$. 3 kronor, per ort 4 öre.

Plantor per st. 25 öre, per 100 st. 20 kronor.

Under loppet af sednare delen af Maj, samt hela Juni Månad finnes dagligen *färska Rabarberstjelm* i min Fröhandel N:o 1 Stora Nygatan, och försändes äfven till landsorten med jernväg eller ångbåt.

Priset är 10 öre per $\mathcal{L}$.

För mindre än 1 krona expedieras ej till landsorten. Vid längre transport då mer än ett dygn åtgår är det nödvändigt att emballera stjelm på det den ej må torka. För emballaget beräknassärskildt.

Liljeholmen d. 11 Maj 1874.

E. Wilh. Tjäder.

Obs. *Postadress endast: "Liljeholmen".*

Telegrafadress: Tjäder, Liljeholmen.

Fröhandeln är i Stockholm Stora Nygatan N:o 1. en trappa upp, dit lokalbref adresseras.