

Ekow.
Kokkonst.
(Per.)
1892

Användningssättet

för Papperstarmar och Konserver af
pergament-papper.

Användningssättet är enkelt, ty papperstarmarne läggas, afskurna i önskade längder, endast några få minuter i vatten före begagnandet, tills de blifvit mjuka och smidiga, strykas varsamt mot båda ändarne, att vattnet väl rinner ur, och läggas uti en dubbelviken handduk eller dylikt, att de ej under fyllandet torka för mycket.

Då man nu skall börja med detta arbete, vikes hylsan litet (cirka en half centimeter), hvarvid noga aktas, att den vid limningen ej går upp, der man skall sätta den fast vid maskinen — eller korfhornet, då stoppandet skall ske för hand — och fortsätter med fyllandet som vid vanliga djurtarmar. Fästade vid maskinen böra de läggas så horisontelt som möjligt; vid stoppning för hand, låter man, då korfven blir mera tung, den hvila på ett fat eller bord. De kramas allt efter som det behöfs, att ej massan för hårdt pressar hylsan och att ej luften täppes inne. Skulle så

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

sedan (för de bredare sorterna 4, 5 och 6 ej med för hårdt och fint garn, att papperet skäres sönder) ej för långt ut på ändarne, att desse vid upphängandet kunna glida igenom, och sedan tvärsöfver, liksom vanliga tarmar, med dubbel knut.

För *korkorf*, såsom blod-, lefver-, tung- med flera sorters korf, så ock *pressylta* m. m., binder man hylsans ena ända, och sedan den till hälften fyllts tryckes då så, att man är säker på det all luft är försvunnen, och sedan hylsan är fylld upp uti hornet, bindes tätt under detta, så att ingen luft varder inne-stängd, hvarefter korfven kokas. Vill man äfven här ha en vacker

1892

Ekow.
Kokkonst.
(Per.)
1892

Användningssättet

för Papperstarmar och Konserver af
pergament-papper.

Användningssättet är enkelt, ty papperstarmarne läggas, af skurna i önskade längder, endast några få minuter i vatten före begagnandet, tills de blifvit mjuka och smidiga, strykas varsamt mot båda ändarne, att vattnet väl rinner ur, och läggas uti en dubbelviken handduk eller dylikt, att de ej under fyllandet torka för mycket.

Då man nu skall börja med detta arbete, vikes hylsan litet (cirka en half centimeter), hvarvid noga aktas, att den vid limningen ej går upp, der man skall sätta den fast vid maskinen — eller korfhornet, då stoppandet skall ske för hand — och fortsätter med fyllandet som vid vanliga djurtarmar. Fästade vid maskinen böra de läggas så horisontelt som möjligt; vid stoppning för hand, låter man, då korfven blir mera tung, den hvila på ett fat eller bord. De kramas allt efter som det behöfs, att ej massan för hårdt pressar hylsan och att ej luften täppes inne. Skulle så hända, att den ej kan aflägsnas genom kramandet mot båda de öppna ändarne, så tages en trubbig stark ståltråd och stickes, varsamt följande skinnet in till luftblåsan och tryckes vid utdragandet af densamma efter, att luften kan komma ut och hylsan sluter sig tätt intill massan. Att sticka dem med nålar, går väl an, men derigenom förlorar korfven i hållbarhet, då den i så fall ej mera är hermetiskt tillsluten.

Sedan man stoppat alla korfvarne, tryckas de ånyo utesse från båda ändarne, att korfven hliiver stram och fast, binder den sedan (för de bredare sorterna 4, 5 och 6 ej med för hårdt och fint garn, att papperet skäres sönder) ej för långt ut på ändarne, att desse vid upphängandet kunna glida igenom, och sedan tvärsöfver, liksom vanliga tarmar, med dubbel knut.

För kokkorf, såsom blod-, lefver-, tung- med flera sorters korf, så ock pressylta m. m., binder man hylsans ena ända, och sedan den till hälften fyllts tryckes då så, att man är säker på det all luft är försvunnen, och sedan hylsan är fylld upp uti hornet, bindes tätt under detta, så att ingen luft varder inne-stängd, hvarefter korfven kokas. Vill man äfven här ha en vacker

1892

och stram korf eller presssylta, så lägger man den 5 minuter efter det den är kokt uti en balja eller så med kallt vatten, tager ur den sedan den kallnat och trycker den ånyo utefter, att den blir stram och fast, och binder den ånyo *tätt* intill massan, hvar efter syltan pressas. Detta lilla besvär vid *stoppningen* och *kokningen* ersättes tillfyllest genom att man får en *vacker* och *hållbar* vara.

I likhet med *kokkorfven* behandlas alla *konserver*, såsom ärter och fläsk (ärtkorf), grönsaker alla slag, fisk och vildt. Det kokas färdigt och vildtet stekes, och så fyllas hylsorna liksom vid *kokkorfven* nämndes, hvarvid hufvudsakligast iakttages, att ingen luft finnes emellan massan eller hylsan, då i motsatt fall ingen *längre* konservering är möjlig.

Oaktadt hylsorna äro fullkomligt lufttäta, koncentrerar sig massan och får vid alla kokta ingredienser, då de skola begagnas, tillsättas så mycket kokt vatten, att de få sin ordentliga konsistens och kokas upp en gång. Vid stek bör ej grädde eller mjölk genast före preserverandet tillsättas, utan först då det skall användas, och tages äfven litet godt smör derjemte, samt stekes upp dermed.

Rökkorfven bör ej hänga för lågt, att den heta röken verkar för häftigt på den, emedan korfven då skrynklas för mycket.

Vid allt mera vana att begagna dessa pappershylsor, lär man sig snart det bästa behandlingssättet och de enkla handgreppen för de olika bruken deraf; därför kan antagas som motto: *använd dem och sök förekomma de förra felen.*

Om korfvarne eller konserverna efter längre tids hängande skulle anlöpa något eller blifva mögliga, behöfva de endast tvättas och torkas, för att blifva lika vackra som förut.

Hylsorna böra hänga på stänger uti fuktfritt rum, ej på spik, eller läggas inneslutna i askar. De hålla sig hur länge som helst, äfven om de varit blötta, endast de torkas ånyo.

Hylsornas bredd är:

N:o 1	4	cm.	
" 2	5	"	
" 3	7	"	
" a	7	"	
" 4	9	"	
" 5	12	"	
" 6	15	"	