

FORSERUMS RENA ÄTTIKA

OCH

INLÄGGNING AF GRÖNSAKER

MED DENSAMMA.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

GÖTEBORG.

GÖTEBORG'S HANDELSTIDNINGS AKTIEBOLAGS TRYCKERI.
1894.

FORSERUMS RENA ÄTTIKA

OCH

INLÄGGNING AF GRÖNSAKER

MED DENSAMMA.



GÖTEBORG.

GÖTEBORGSHANDELSTIDNINGSHANDLSBOLAGS TRYCKERI.
1894.

FORSETH'S BERRY ATTICA

THE BERRY OF THE ATTICA

THE BERRY OF THE ATTICA



FORSERUMS RENA ÄTTIKA.

Literaturhänvisningar:

»Svenska Husmodern».

Hagdahl, Kokkonsten.

Setterstrand.

Björklund.



En bekant läkare har yttrat, att ättikans användbarhet inskränker sig icke blott till att släcka törst eller förbättra smak, utan hon gör äfven vissa födoämnen genom marinering däri både lättare att tugga och lättare att smälta samt är synnerligen nyttig vid konservering af grönsaker.

Denna ättikans fördelaktiga värkan beror på ättiksyran, som är själfva hufvudämnet i all slags ättika. Af denna syra innehåller vanlig matättika dock endast en helt liten mängd, nämligen 3 å 4 procent, resten är vatten med en del föroreningar. Köper man sålunda t. ex. 100 gram vanlig ättika, så får man 96 å 97 gram vatten och 3 å 4 gram ättiksyra. Sådan ättika beredes af utspädt bränvin därigenom, att detta under medvärkan af bakterier får »surna»; den kan således aldrig framställas ren eller bakteriefri, och föroreningarne kunna ofta synas t. o. m. med blotta ögat, i det att en slemmig botten-sats bildas i det kärl, hvori ättikan förvaras.

I *Forserums Koncentrerade Ättika* på graderade flaskor tillhandahålles nu allmänheten den rena ättiksyran, som hvar och en kan genom spädning med rent vatten själf förvandla till inläggnings- och matättika af lagom styrka.

Vid användning af denna ättika vinnes, utom fördelen af en fullkomligt ren vara, äfven ett mycket billigare pris; ty man slipper ju att betala vattnet. En flaska, som kostar 1 krona, ger sålunda $7\frac{1}{2}$ liter matättika.

Det oaptitliga i bakteriehalten hos den vanliga ättikan af bränvin kan väl af mången förbises vid densamma användning till matättika, men vid inläggningar bör dock hvar och en kunna inse af hvilken stor vikt det är, att fullkomligt ren ättika användes; ty den ättika, som icke håller sig själf, utan förskämmas, blir grumlig och får en slemmig botten-sats, kan naturligtvis ännu mindre skydda andra varor mot för-

skämning, Hvarje husmoder kan ock lätt öfvertyga sig om den stora konserverande förmågan hos Forserums Ättika genom att å en tallrik öfvergjuta friska rödbetsskifvor med denna ättika, behörigen utspädd, och å en annan tallrik med vanlig ättika af brännvin och sedan låta båda tallrikarne stå i skafferiet några dagar. Det skall då visa sig, att de rödbetor, som öfvergjutits med den vanliga ättikan, äro alldeles betäckta med mögel, då däremot de andra äro lika friska.

Hvarje flaska af Forserums koncentrerade ättika är försedd med intyg från vetenskapsman öfver ättikans renhet. Forserums koncentrerade ättika säljes icke blott på graderade flaskor utan äfven på små omflätade damejeanner af 10 kilograrns rymd. En sådan ger 150 liter matättika. Å hvarje flaska äfvensom å hvarje damejeanne står angifvet sättet för spädningen, och bör denna föreskrift noga efterföljas.

Utom koncentrerad ättika tillvärkar Forserums Ättiksfabrik äfven färdig matättika på fat samt fin sådan på flaskor under namn af *Kristall-Ättika*. Vidare tillvärkas ock en kryddättika: *Vinaigre à l'Estragon*, hvilken särskildt framhålles för användning vid en del inläggningar.

Hittills har det i allmänhet varit endast de bildade samhällsklasserna, som tillgodogjort sig konsten att genom inläggning och inkokning för vintern förvara en del trädgårdsalster; men värdet af att äfven under den kalla årstiden ha hälsosamma grönsaksrätter uppskattas nu alltmera. En läkare yttrade en gång, att om menniskor rätt förstode att för vintern konservera grönsaker och frukt, så skulle mången sjukdom, som härleder sig af vinterns torra kost, rent af försvinna. I själfva verket är det icke någon konst alls att inlägga grönsaker, och det kan endast betraktas såsom en rent af oförsvarlig likgiltighet, om någon husmoder uraktlåter att under sommaren förse sig med sådana för vintern.

Vi vilja här lämna en del föreskrifter för inläggningar, men som bekant följer smaken icke några lagar, och vilja vi därför icke håller påstå, att de här nedan upptagna föreskrifterna äro de enda, efter hvilka hållbara inläggningar kunna erhållas, utan öfverlämna vi åt hvarje husmoder att använda äfven egna bepröfvade recept.

Orsaken att inläggningar icke hålla sig, utan att förskämning inträder, är den, att frön till mögel eller bakterier icke blifvit oskadliggjorda eller aflägsnade från varor eller

kärl vid inläggningen. Nu säger helt visst mången husmoder, att hon aldrig ens vetat om dem och än mindre tänkt på att aflägsna dylika frön, men det oaktadt fått hållbara gurkor etc. Ja, se saken är så enkel, att hon omedvetet aflägsnat dem, men om så gurkorna en gång misslyckas, så är orsaken den, att hon lika omedvetet släppt in sådana där frön i sina burkar vid inläggningen eller inkokningen. Dessa för konserveringen så skadliga frön finnas dels i de varor, som skola inläggas, dels i ingredienserna, som användas vid inläggningen, dels i vattnet, hvarmed kärlet etc. rengöres och, hvad värre är, — i luften. I varorna oskadliggöras de först och främst genom desammas kokning; redan vid 80 grader förlora de flesta dylika frön sin grobarhet, och vid kokning (100 grader) tillintetgöras de helt och hållet. Är det nu icke lämpligt att koka varan, som skall inläggas, så kan man ock genom att lägga den i en stark saltlösning eller i stark ättika förstöra nämnda frön eller förhindra deras groning.

Vid inläggning med ättika är det därför af synnerlig vigt, att denna är ren, såsom ofvan påpekats, och dessutom att hon har den nödiga styrkan, hvilket man aldrig bestämt vet, då man köper vanlig färdigspädd ättika. Forserums rena koncentrerade ättika bör i stället användas och spädas enligt föreskriften å flaskan. Bäst är att för hvarje gång ej späda mera, än som vid tillfället åtgår. Allt vatten som användes, bör man först koka och sedan låta det svalna i grytan med locket på och helst stående i källaren. Luften i källare är nämligen mycket renare, ja, ofta t. o. m. bakteriefri, hvarför det ock torde vara särdeles lämpligt att företaga en del af manipulationerna vid inläggningen i själfva källaren. Skola varorna svalna eller afrinna, så bör äfven detta helst ske i källaren. Inläggas de åter varma, så bör det ske så mycket som möjligt vid själfva köksspisen, d. v. s. man förvärmer i ugnen kärnen (glas- eller stenburkar), så att de bli lika varma som det, som skall fyllas i dem. (Härvid fordras alltid en viss försiktighet, på det att kärnen icke må springa sönder. Många föredraga därför att uppvärma burkarne genom att fylla dem med kallt eller nästan kallt vatten och sedan låta dem stå på spisen eller i stekugnen, tills detta närmar sig kokning.) Sedan kärnen blifvit fyllda, öfvertäckas de med mångdubbelt linne, som nyss blifvit upptaget ur kokhett vatten och få så svalna i källaren.

Korkarne kokas, och bör kokningen ske så fort som möjligt; ty då burkarne få stå öppna och af svalna, riskerar man lätt att få mögelbakterier etc. in uti dem.

Vid inläggningar i ättika gör det icke så mycket, om mögelfrön ur luften inkomma, blott man har ren och tillräckligt stark ättika, ty, som ofvan är sagdt, förhindras deras utveckling af sådan ättika.

Vi kunna icke underlåta att på detta ställe påpeka ett lika enkelt som pålitligt sätt för inläggningar, hvilket t. o. m. ur teoretisk synpunkt icke lämnar något öfrigt att önska och efter hvilket alla möjliga grönsaker kunna förvaras för vintern. Grönsakerna, väl rengjorda och i somliga fall lämpiligen skurna, fyllas oftast utan någon som helst tillsats eller tillsammans med de nödiga inläggningsingredienserna i de flaskor eller burkar, hvari de skola förvaras, dessa korkas högst omsorgsfullt med god, kokt kork och öfverbindas mycket hårdt med i vatten uppmjukadt pergamentpapper (blåsa är sämre, ty där rättor finnas, lämna dessa snuskiga snyltgäster ej densamma i fred.) Pergamentpapperet bör dessutom öfverbindas med snöre, helst i kors öfver korken. De på detta enkla sätt fyllda och slutna kärlen nedsättas nu på ett lager af hö i en större gryta, och mellan flaskorna stoppas mycket hö, så att de icke slå mot hvarandra, utan stå stadigt. Flaskornas halsar, som möjligen sticka upp något ur höet, böra omlindas. Nu fylles grytan med vatten, så att det når upp till flaskhalsarnes pergamentpapper, grytan ställes öfver elden och hålles sedan under två timmar i mycket svag kokning; genom stark kokning löper man fara att sönderspränga kärlen. Efter nämnda tid är hela inläggningen färdig, och man har endast att låta grytan bli fullkomligt kall, innan man upptager burkarne. Vi vilja särskildt fästa uppmärksamheten på, att ingen flaska får tagas upp ur grytan, så länge denna kännes varm; ty flaskan kunde då lätt springa sönder. Ännu mindre får man under själfva kokningen vidröra och framför allt ej upptaga någon af flaskorna, äfven om man hör, att en springer sönder. Bäst är att täcka grytan med ett lock, hvilket likväl ej får sluta tätt till.

Som man ser, besparar man sig på detta sätt ganska mycket arbete med kokning och förberedning af grönsakerna etc., och hvad som är det bästa: man kan vara fullt säker om, att inläggningen lyckas och blir hållbar. Spritärter,

rabarber, halfmogna krusbär etc. etc. kunna på detta sätt utan några ingredienser förvaras; de nedläggas torra i väl torra flaskor, korkas och kokas på sätt, som nu är beskrifvet.

För inläggningar och inkokningar meddelas nu här diverse recept.

Ättiksgurkor. N:o 1.

1 kg. mycket små, gröna gurkor läggas i en handduk med groft salt och omskakas därmed, borstas och rengöras därefter och nedläggas i ett kärl hvarfats med $\frac{1}{2}$ kg. stött salt. Efter 12 timmar upptagas de, få afrinna, slås på flaskor och öfverhållas med ättika, som blifvit litet uppbländad med cognac eller sprit. Vill man ge gurkorna en fin smak af kryddor, så tillsättes $\frac{1}{3}$ liter Vinaigre à l'Estragon, 25 gr. fenkol, 4 skidor spansk peppar, 30 förvållda små hvita lökar och 4 à 5 charlottenlökar. Flaskorna korkas och öfverbindas med pergamentpapper eller blåsa.

Ättiksgurkor. N:o 2.

Gurkorna få i 3 dygn ligga i stark saltlake, läggas därefter upp på linne för att afrinna. Ättika kokas med socker och en matsked finhackad rödlök. Då denna lag kokat upp, läggas gurkorna däri för att få ett svagt uppkok och upphållas strax i en burk, på hvilkens botten är lagdt ett tjockt hvarf med dillkronor och svarta vinbärsblad. Ofvanpå gurkorna lägges åter ett hvarf med blad och dillkronor. Ättikslagen skall stå öfver gurkorna. En lindrig präss bör påläggas. Burken öfvertäckes strax med mångdubbelt linne och öfverbindes med pergamentpapper.

Saltgurkor.

Af körsbärs-, svarta vinbärs- och ek-löf (lika mycket af hvarje sort) lägges ett lager på botten i ett träkärl eller bättre i en stenkruka, därpå ett lager med gurkor, några dillkronor och pepparrotstärningar, så åter ett lager med löf, därpå gurkor igen och så vidare, tills kärlet är fullt, men öfverst ett hvarf med löf. Däröfver slås sedan en lag utaf 250 gr. salt, 40 gr. alun, 15 gr. vinsten, 3 liter vatten och 1 $\frac{1}{2}$ liter ättika. Lagen måste stå öfver, och en lindrig präss påläggas. Förvaras i källare.

Sockergurkor.

Hvita gurkor skalas, skäras itu på längden och kärnhusen borttagas med en silfversked. De förvällas i litet salt vatten och uppläggas på linne för att rinna af. En lag kokas af 2 delar ättika, 1 del socker efter vigt, några bitar ingefära, kanel, litet hvitpeppar (hel), muskottblomma och några hela neglikor. Gurkorna nedläggas i en burk, lagen hålles varm öfver dem och täckes strax med mångdubbelt linne. Öfverbindes med pergamentpapper. Efter några dagar uppkokas lagen ånyo och hålles öfver gurkorna.

Asiagurkor.

Stora slanggurkor klyfvas på längden, kärnhusen borttagas. De förvällas helt litet i salt vatten, uppläggas på linne att afrinna. 100 gr. gul, 100 gr. brun senap torkas, stötes och siktas samt blandas med stark ättika, så att det blir en stadig massa. Däri blandas en matsked krossad starkpeppar, 1 matsked kryddneglikor, $\frac{1}{2}$ matsked muskottblomma och 3 matskedar ingefära. Då allt är väl blandadt, fyllas gurkorna härmed, och man lägger två halfvor mot hvarandra, så att de passa ihop, omlindar dem med remsor, hvarefter de nedläggas i en vid burk. Man upphettar ättika jämte något Vinaigre à l'Estragon, slår den kokhet öfver gurkorna, och betäcker strax burken med linne, hvarefter den öfverbindes med pergamentpapper. Ättikan afhålles några gånger, uppkokas och slås åter öfver gurkorna. Då gurkorna skola begagnas, uttagas kryddorna och gurkorna skäras som vanligt.

Senapsgurkor.

Stora, gula slanggurkor skalas, klyfvas och kärnorna urtagas. Gurkorna skäras i strimlor, beströs med fint salt och få ligga öfver natten. Uppläggas sedan på linne för att afrinna. Nedläggas i små burkar hvarftals med ingefära, hel peppar, neglikor, muskottblomma, lagerblad och hel senap. Kokande ättika hålles öfver, så att den står öfver gurkorna. Efter ett par dagar omkokas den och hålles åter öfver. Öfverbindes med pergamentpapper. Användbara efter 4 veckor.

Syltad spansk lök.

Spansk lök af hasselnötters storlek får stå 3 dygn i stark saltlake, sedan afrinna på linne samt skalas. Till 1 kg. lök tages 2 liter ättika, hvilken uppkokas med några lagerbärsblad, litet hel muskottblomma, 6 gr. hvitpeppar, 12 gr. sönderskuren ingefära samt 2 à 3 skedblad socker. Då ättikan fått lagom smak af kryddorna, silas den, löken iläggas, alltsammans får koka en stund, uppslås i burk, hvilken bör omlindas med ylle, på det att den länge må behålla värmen. Öfverbindes med pergamentpapper.

Tomater i ättika.

20 omogna tomater naggas med en fin gaffel, läggas 2 dagar i stark saltlake, upptagas sedan och saltet afsköljes väl, nedläggas i en burk. Ättika kokas med 10 hela pepparkorn, lika många nejlikor och en matsked hela senapskorn. Ättikan silas, och då den kallnat, hälls den öfver tomaterna, så att de skylas af densamma. Ett par hvitlöksklyftor samt några skifvor sellerirot kunna tilläggas. Öfverbindes med pergamentpapper.

Svenska oliver.

På omogna små, gröna och runda plommon afklippes stjälken nära intill bäret, hvarpå de läggas 3 dygn i saltlake af 1 $\frac{1}{2}$ liter vatten och 3 delar salt. Få afrinna på linne, nedläggas i emaljerad gryta, öfverslås med kall Vinaigre à l'Estragon och upphettas, men få ej koka riktigt. Upphållas i burk, hvilken öfverbindes med pergamentpapper.

Ättiksplommon.

3 kg. stora, röda, ej fullt mogna plommon sköljas, torkas och piggas väl med en silfvergaffel intill kärnan. En lag kokas af 1 kg. socker, 1 kg. sockersirap, 1 liter ättika, 8 gram kanel och 8 gram neglikor. Lagen kokas, skummas väl och slås ljum öfver plommonen. Efter 2 dagar uppkokas åter lagen och hälls ånyo varm öfver dem. När de så stått en dag, kokas plommonen tillsammans med lagen under flitig skumning, tills plommonen bli klara. Förvaras i glasburkar, öfverbindas med pergamentpapper.

Körsbär till sallad.

5 liter sura, bruna bär med halfva stjälkar läggas i en burk. Lag kokas af 1 kg. socker och 2 liter ättika med litet kanel och neglikor. Lagen påhålles kall. Pergamentpapper bindes öfver burken.

Pickles.

De finaste och minsta turska bönor, små morötter och ärtskidor, gurkor, krassknopp, blomkål och syltlök läggas hvar för sig 1 dygn i saltlake och förvällas sedan. Därefter sammanblandas alla grönsakerna och ingefära, hvitpeppar, neglikor, omalen senap och några bitar pepparrot. Spansk peppar inknytes i en tunn lapp och lägges i salladen, ättika hålles däröfver, burken öfvertäckes med flerdubbelt linne. Efter 8 dagar sorteras pickles i små glasburkar, hvilka väl öfverbindas med pergamentpapper. Äro ej alla de grönsaker, som behöfvas för pickles, färdiga på en gång, nedläggas de i den mån de skördas i kall ättika för att förvaras.

Inlagd melon.

Meloner, som ej äro fullt mogna, skalas, urkärnas, skäras i tunna skifvor, läggas i kall ättika, däri de få ligga 4 dagar, afrinna på sikt, nedläggas tillika med några neglikor i en burk, hvilken fylles med mycket tjock sockerlag. Om lagen efter några dagar märkbart förtunnats, afhålles den, uppkokas med mera socker; då lagen blifvit kall, påhålles den ånyo. Öfverbindes med pergamentpapper och förvaras på torrt ställe.

Falsk kapis.

På indiansk krasse afplockas de små gröna frukterna, då de äro spüda, stjälkar och blomfnas borttagas, fröna, som sitta 3 tillsammans, skiljas åt, tvättas väl i salt vatten, läggas på linne att torka. Slås i en burk och kokhet Vinaigre à l'Estragon hålles öfver dem. Burken öfverbindes med pergamentpapper.

Krassknopp.

Fröet af vanlig krasse aftages grönt, ränsas, sköljes och får afrinna; nedläggges i en burk, och kokhet ättika tillika

med Vinaigre à l'Estragon hëlles däröfver. Burken betäcket med flerdubbelt linne. Fylles sedan på flaskor, korkas och öfverbindes med pergamentpapper. Användes i såser.

Några små råd vid inläggning eller inkokning i ättika tillåta vi oss här i största korthet meddela:

1) All kokning med ättika bör hëlst företagas i emaljerade kärl, emedan ättika löser koppar och andra metaller, hvarigenom den kan bli skadlig för hälsan.

2) I ättika nedlagda grönsaker böra förvaras i glas- eller stengodskärl; mindre lämpliga äro träkärl.

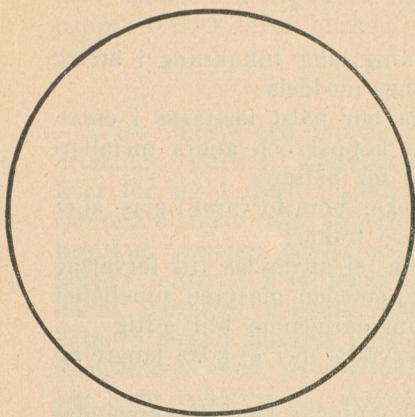
3) Glaserade lerkrukor böra ej användas till förvaring af i ättika nedlagda grönsaker, emedan glasyren innehåller bly, hvilket löses af ättikan, som därigenom blir giftig.

4) Ättika med eller utan kryddor bör ej koka längre än 5 minuter.

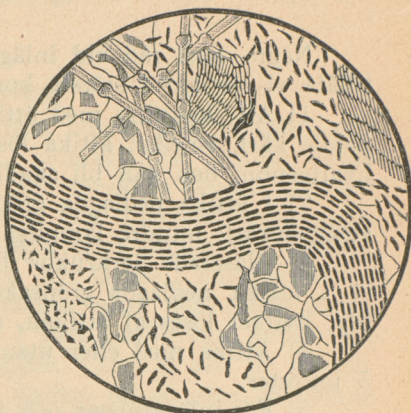
5) För inläggningar och inkokningar bör hëlst användas burkar och flaskor af $\frac{1}{4}$ till 1 liters rymd, på det att man sedan vid användningen icke må behöfva låta en öppnad flaska stå alltför länge, innan innehållet förbrukats.

6) Öfverallt i recepten, där det talas om ättika, menas inläggningsättika, sådan den erhålles, då Forserums koncentrerade ättika på flaskor spädes enligt den föreskrift för inläggningsättika, som står å flaskans etikett.

En droppe ättika, sedd genom mikroskop.



Forserums ättika.



Vanlig ättika af brännvin.

Analysintyg

N:o 39873

öfver ett prof, märkt Koncentrerad ättika, inlemnadt d. 16 Okt. af Herr John Bohlin för Forserums Ättiksfabrik, Öström & Fischers Fabriksaktiebolag, Göteborg.

Undersökning begärdes för att få utrönt, om profvet var ren oblandad ättika och om det var mera hållbart än vanlig matättika.

Vid undersökning har följande resultat erhållits:

Profvet var fritt från främmande sura eller skarpa ämnen och bestod endast af ren ättiksyra och vatten; vederbörligen utspädd, hade det en ren och angenäm smak.

Sedan ett enligt föreskrift utspäddt prof af den koncentrerade ättikan och ett inköpt prof af vanlig matättika, synbarligen beredd af sprit, blifvit förvarade i slutna kärl under en månads tid, hade en icke obetydlig slammig bottenatts uppsätt i matättikan, under det att den utspädda, koncentrerade ättikan fortfarande var fullkomligt klar.

Häraf synes, att Forserums Ättiksfabriks koncentrerade ättika, utspädd enligt föreskrift, är mycket hållbarare än vanlig matättika.

Stockholm den 20 Nov. 1893.

CARL SETTERBERG.

Fil. dir., Handelskemist.

Forserums ättika säljes af alla välsorterade speceri- och delikatesshandlande i riket.

Forserums Ättiksfabrik

Öström & Fischers Fabriksaktiebolag,
GÖTEBORG.

