

Thore
Kokkhus
(B20)
1880

Beskrifning

öfver

Matrabarberns 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:

1:o. Rabarber-Spenat. Bladen egna sig bäst härtill om våren, men kunna äfven användas senare på året. De gröfsta trädarne afrepas sedan bladen först blifvit väl sköljda, hvarefter de förvällas i tre särskilda vatten; men emedan de, särdeles vartiden, äro ganska löskokta, måste det ske endast en kort stund i hvartera vattnet, hvarefter massan uppstjelpes att afrinna. Sedan förhålles dermed alldeles som med spenat.

2:o. Rabarber-Tårta. Rabarberstjelkarne tvättas och skalas väl, hvarefter de skäras i tärningar och kokas till ett mos med citronskal eller, i brist derpå, kanel samt tillräckligt socker, och ej mera vatten, än som erfordras för att hindra vidbränning. En väl bakad smördegsbotten lägges på anrättningsfatet samt bestrykes med mos, hvarmed fortfarande hvarftals, så länge moset räcker. Öfverst bör vara en smörbotten, hvilken beströs med socker. Tårtan serveras kall.

3:o. Rabarber-Pudding. Ett eller två dussin rabarberstjelkar skalas och sköljas; derefter läggas de i en stufpanna jemte skalet af en citron, kanel, två kryddnejlikor, så mycket sockersirap, som behöfs för att göra det sött, och ej mera vatten än som fordras för att hindra vidbränning.

äfven kall.

5:o. Rabarber-Gröt. Risgryn sköljas och kokas i vatten till gröt, hvarefter tillsättes af det förut beskrifna moset efter smak. Tidigare på året kan man äfven koka de sönderskurna stjelkarne bland grynen, hvarvid socker, kanel och citron iläggas. När gröten är färdig, slås den i form för att, sedan den kallnat, uppstjelpas och serveras.

6:o. Rabarber-Sylt. Stjelkarne skalas och tvättas, skäras i tärningar och vägas. En lika vigt socker kokas till en temligen tjock lag, hvaruti stjelkarne iläggas och kokas öfver sakta eld.

7:o. Rabarber-Saft. Stjelkarne skalas och tvättas samt skäras i korta bitar. En kanna sådana stjelkar läggas 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

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Thore
Kokkhus
(P. 20)
1880

Beskrifning

öfver

Matrabarberns 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:

1:o. Rabarber-Spenat. Bladen egna sig bäst härtill om våren, men kunna äfven användas senare på året. De gröfsta trådarna afrepas sedan bladen först blifvit väl sköljda, hvarefter de förvällas i tre särskilda vatten; men emedan de, särdeles vartiden, äro ganska löskokta, måste det ske endast en kort stund i hvartera vattnet, hvarefter massan uppstjelpes att afrinna. Sedan förhålles dermed alldeles som med spenat.

2:o. Rabarber-Tårta. Rabarberstjelkarne tvättas och skalas väl, hvarefter de skäras i tärningar och kokas till ett mos med citronskal eller, i brist derpå, kanel samt tillräckligt socker, och ej mera vatten, än som erfordras för att hindra vidbränning. En väl bakad smördegsbotten lägges på anrättningsfatet samt bestrykes med mos, hvarmed fortfarande hvarfals, så länge moset räcker. Öfverst bör vara en smörbotten, hvilken beströs med socker. Tårtan serveras kall.

3:o. Rabarber-Pudding. Ett eller två dussin rabarberstjelkar skalas och sköljas; derefter läggas de i en stufpanna jemte skalet af en citron, kanel, två kryddnejlikor, så mycket sockersirap, 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, en half rifven muskotnöt, $\frac{1}{4}$ skålp. godt smör, 4 äggulor och hvitan af 1 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.

4:o. 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.

5:o. Rabarber-Gröt. Risgryn sköljas och kokas i vatten till gröt, hvarefter tillsättes af det förut beskrifna moset efter smak. Tidigare på året kan man äfven koka de sönderskurna stjelkarne bland grynen, hvarvid socker, kanel och citron iläggas. När gröten är färdig, slås den i form för att, sedan den kallnat, uppstjelpas och serveras.

6:o. Rabarber-Sylt. Stjelkarne skalas och tvättas, skäras i tärningar och vägas. En lika vigt socker kokas till en temligen tjock lag, hvaruti stjelkarne iläggas och kokas öfver sakta eld.

7:o. Rabarber-Saft. Stjelkarne skalas och tvättas samt skäras i korta bitar. En kanna sådana stjelkar läggas 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 lärtspåsar, som

upphängas, på det den uttrinnande klara saften må kunna upphemtas. 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 som sin vikt jemte litet citronskal samt hålles på buteljer, som korkas och hartsas väl.

8:o. Rabarber-Soppa. Stjelkarne skalas och skäras i tärningar, förvällas genast derefter i kokande vatten, som aflyftes innan rabarbertärningarne börja sönderfalla (högst 5 minuters kokning är tillräcklig). Något kanel och citronskal samt socker lägges på förhand i vattnet. Genom att tillsätta för mycket socker, borttager man rabarberns aromatiska och fina smak. Till 1 skålp. rabarberstjolk tages omkr. $\frac{1}{2}$ kanna vatten. Soppnan 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 varligt afdrages.

Rabarbern fordrar soligt läge samt fet och djup, helst lerblandad jord. Fröet utsås i en kallbänk eller på en vanlig säng och då plantorna blifvit försigkomna, utsättas de på 4 fots afstånd från hvarandra på den plats, der de skola stå. — För erhållande af rik skörd gödslas jorden omkring stånden hvartannat år.

Frö af **Victoria-Rabarber** pr skålp. 2 Kr., pr ort 3 öre.

Plantor pr st. 20 öre, pr 100 st. 15 Kr.

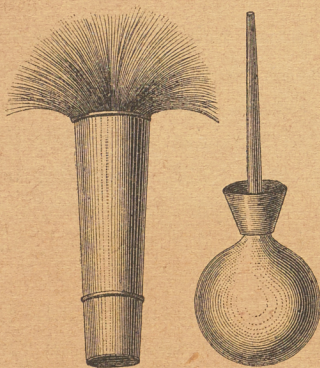
Under loppet af senare delen af Maj, Juni och Juli finnes dagligen **Färsk Rabarberstjolk** i vår Fröhandel, *N:o 1 Stora Nygatan*, och försändes äfven till landsorten med jernväg eller ångbåt.

TJÄDERS FRÖHANDEL

N:o 1 Stora Nygatan N:o 1

STOCKHOLM.

Äkta Persiskt INSEKTPULVER



Svafvelviska. Blåsboll.

rätt användt dödar ovilkorligen all slags ohyra, såsom mal, loppor, löss, väggohyra, kakerlackor, flugor, mygg och dylika insekter.

För att ernå åsyftad verkan, sprides pulvret helt tunnt, hvilket beqvämast sker medelst *Svafvelviska* eller *Blåsboll* (se vidstående teckningar); den förra användes för större ytor, såsom vid preparering af kläder och pelsverk mot mal eller då man vill befria ett rum från flugor och mygg; den senare åter för att utrota väggohyra och kakerlackor m. m., då det är nödvändigt att kunna inblåsa pulvret i springor och hål.

Pulvret dödar ej ohyrans puppor och ägg, hvarföre det upprepade gånger måste användas efterhand, som dessa utkläckas.

Det pulver, som ej för tillfället förbrukas, förvaras bäst i en väl korkad flaska, emedan det eljes förlorar i kraft.

Svafvelviskor à 1 Kr. pr st.

Blåsbollar à 0.75 »

Persiskt Insektpulver pr Ⓔ 5 kronor, samt i paketer à 50 och 25 öre.

TJÄDERS FRÖHANDEL

Stockholm, Stora Nygatan 1.