

Vi ha ännu några bärslag, frukter och ett par rotsaker, som böra behandlas i en konserveringskurs och dessa få väl utgöra ämnet i detta sista bref.

Då ha vi först en Rubusart nämligen **Hjortronet** "Nordens vinranka". Det växer vildt i norra och mellersta Sveriges mossar och myrar, dock ymnigast norr ut. Bären mogna t. o. m. ofvan trädgränsen. Frukterna äro först rödaktiga och hårda, till sist blifva de hvitgula, lösa, mildt syrliga och mycket saftiga och likna nästan till utseendet gula hallon.

De syltas och saftas liksom åkerbär. Hjortronextrakt beredes liksom blåbärsextrakt.

Hjortronkompott. Stora mogna hjortron rensas, läggas på burkar (eller buteljer). Sockerlag kokas af 3-5 hg. pr lit. och hålles kall öfver bären. Burkarna upphettas till 85° i 15 min. Omkokas vid 85° i 10 min.

Hjortronmos (myltgröt). Mogna hjortron passeras, fyller på buteljer, steriliseras vid 60° 1/2 tim. Omkokas, paraffineras.

Sedan komma ännu en art af släktet Prunus och det är **slånbusken**, som i Sverige växer vild ungefär upp till Dalälven. Vi känna alla denna törniga buske, som med sina hvita blommor på bar kvist är en af vårens allra vackraste företeelser, "en täck och leende bild af värlig fågning". Frukten är daggigt gråblå och har ännu långt ut på hösten en sur och skarp smak. Först genom frostens inverkan blir den njutbar, men då kan man också däraf bereda en alldeles utmärkt god saft.

Slånsaft. Bären (eller rätteligen stenfrukterna) läggas i en kruka, hett vatten påslås så att det går öfver dem. Nästa dag kokas vatten upp och öfverslås igen. Så förfäres ännu en gång, hvarefter saften fränsilas och kokas 1/4 tim. med 750 gr. socker pr liter saft. Man kan också tillsätta sockret buteljera saften och sedan sterilisera den vid 90° i 10 min. Jag har hört omtalas ännu ett sätt att bereda slånsaft, men jag har aldrig själf försökt det. I ett ankare (t. ex. dricka-ankare) nedläggas bären, vatten påhålles och ankaret korkas. Sedan rullas ankaret hvarje dag under en månads tid några hvarf rundt. Därefter kan saften aftappas vid behof, sockras och kokas. Efterhand som saften brukas kan mera vatten påhållas. Korka ankaret väl för hvarje gång.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

burk med björnbärskompott, som ej var alldeles full och jag beslöt därför att ibland tranbären blanda dessa. Ni kan inte tro hvad den kompotten blef god. Björnbären mildrade en del af tranbärens rama smak och tranbären "friskade upp" björnbären.

En buske som finnes vild i nästan hela Sverige och som på grund af såväl blommor som frukter borde beaktas mera än hvad fallet är, är **nyponbusken**. Tänk blott hvilken blomsterprakt denna buske utvecklade och tänk sedan på den mängd af torkade nypon, som årligen importeras till Sverige. Nu finnas för öfrigt riktiga praktexemplar af odlade nyponbuskar med ovanligt stora blommor och frukter som lämpa sig såväl till torkning som inkokning. Rosa rugosa är en bland de många. Vi borde verkligen plantera sådana i våra trädgårdar, och där nyponen växa vildt, böra de tillvaratagas. Nyponen äro skenfrukter. Blom-



1915

Vi ha ännu några bärslag, frukter och ett par rotsaker, som böra behandlas i en konserveringskurs och dessa få väl utgöra ämnet i detta sista bref.

Då ha vi först en Rubusart nämligen **Hjortronet** "Nordens vinranka". Det växer vildt i norra och mellersta Sveriges mossar och myrar, dock ymnigast norr ut. Bären mogna t. o. m. ofvan trädgränsen. Frukterna äro först rödaktiga och hårda, till sist blifva de hvitgula, lösa, mildt syrliga och mycket saftiga och likna nästan till utseendet gula hallon.

De syltas och saftas liksom åkerbär. Hjortronextrakt beredes liksom blåbärsextrakt.

Hjortronkompott. Stora mogna hjortron rensas, läggas på burkar (eller buteljer). Sockerlag kokas af 3-5 hg. pr lit. och hålles kall öfver bären. Burkarna upphettas till 85° i 15 min. Omkokas vid 85° i 10 min.

Hjortronmos (myltgröt). Mogna hjortron passeras, fylles på buteljer, steriliseras vid 60° 1/2 tim. Omkokas, paraffineras.

Sedan komma ännu en art af släktet Prunus och det är **slånbusken**, som i Sverige växer vild ungefär upp till Dalälven. Vi känna alla denna törniga buske, som med sina hvita blommor på bar kvist är en af vårens allra vackraste företeelser, "en täck och leende bild af värlig fågning". Frukten är daggigt gråblå och har ännu långt ut på hösten en sur och skarp smak. Först genom frostens inverkan blir den njutbar, men då kan man också däraf bereda en alldeles utmärkt god saft.

Slånsaft. Bären (eller rätteligen stenfrukterna) läggas i en kruka, hett vatten påslås så att det går öfver dem. Nästa dag kokas vatten upp och öfverslås igen. Så förfäres ännu en gång, hvarefter saften fränsilas och kokas 1/4 tim. med 750 gr. socker pr liter saft. Man kan också tillsätta sockret buteljera saften och sedan sterilisera den vid 90° i 10 min. Jag har hört omtalas ännu ett sätt att bereda slånsaft, men jag har aldrig själf försökt det. I ett ankare (t. ex. dricka-ankare) nedläggas bären, vatten påhålles och ankaret korkas. Sedan rullas ankaret hvarje dag under en månads tid några hvarf rundt. Därefter kan saften aftappas vid behof, sockras och kokas. Efterhand som saften brukas kan mera vatten påhållas. Korka ankaret väl för hvarje gång.

Vidare böra vi omnämna ännu en ljungväxt, **tranbärsriset**, en mycket vacker småbuske, som förekommer i myrar och kärr i mellersta och norra Sverige, ända upp till trädgränsen. Den har öfvervintrande blad, långa trådsmla stammar och små vackra röda blommor och liknar till växtsättet nästan linnéan. Bären kunna först efter frostens inverkan användas. Af dem beredes saft, på samma sätt som söt blåbärssaft. Tranbärsgelé, som tillredes liksom rödt vinbärsgelé ser ovanligt trefligt ut på grund af sin mörkt rödvioletta färg.

Tranbärssylt anrättas på följande sätt. Mogna tranbär rensas. 1 kg. bär och 3/4 kg. socker nedläggas hvarfals i en gryta, får koka 20 min. skummas och skakas. Fylles i burkar, steriliseras vid 85° i 15 min. Omkokas vid 85° i 10 min. Kan också fyllas på vanliga burkar, paraffineras och öfverbindas. När jag ett år från Västmanland fått tranbär, hade jag en burk med björnbärskompott, som ej var alldeles full och jag beslöt därför att ibland tranbären blanda dessa. Ni kan inte tro hvad den kompotten blef god. Björnbären mildrade en del af tranbärens rama smak och tranbären "friskade upp" björnbären.

En buske som finnes vild i nästan hela Sverige och som på grund af såväl blommor som frukter borde beaktas mera än hvad fallet är, är **nyponbusken**. Tänk blott hvilken blomsterprakt denna buske utvecklade och tänk sedan på den mängd af torkade nypon, som årligen importeras till Sverige. Nu finnas för öfrigt riktiga praktexemplar af odlade nyponbuskar med ovanligt stora blommor och frukter som lämpa sig såväl till torkning som inkokning. Rosa rugosa är en bland de många. Vi borde verkligen plantera sådana i våra trädgårdar, och där nyponen växa vildt, böra de tillvaratagas. Nyponen äro skenfrukter. Blom-



axeln som genom sin egendomliga byggnad i form af ett krus eller urna med trång mynning, nästan helt omsluter fruktämnen, utvecklas vid frukternas mognad till en bärlik skenfrukt i hvars inre de egentliga frukterna (smånötterna) sitta i spiral, dels på botten, dels på väggarna. Förädling af de vilda nyponbuskarna har i alla tider varit föremål för trädgårdsmästares lifliga intresse. Af denna enkla nyponblomma ha de också lyckats framställa drottningen bland alla blommor, den härligt doftande rosen, därvid de flesta af den vilda blommans ståndare hafva förvandlats till kronblad.

Nyponmos beredes på så sätt att nyponen krossas, lägges i gryta. Till hvarje kg. frukt sättes 1 lit. vatten och allt kokas i 1½ à 2 tim. hvarefter moset passeras, hälst 2 gånger för att få bort alla fjun. Därpå inkokas det ytterligare tills det blir ganska fast. Hälles på vidhalsade flaskor eller konservburkar och steriliseras vid 90° i ½ tim. Omkokas vid 90° i 10 min. Sockras vid användningen.

Torkade nypon. Nyponen klyfvas, rensas, lufttorkas ett par dagar innan de insätts i torkållorna. Begynnelsestemperaturen 60°, kan så småningom stiga något högre.

Nypon till sallad beredes på samma sätt som urkärnade krusbär.

Nyponsoppa beredes dels af nyponmos, dels af friska, dels af torra nypon. Moset blandas med vatten kokas 15 min., sockras, jämnas något och serveras. De friska nyponen rensas och kokas möra i vatten, passeras, sockras och uppkoka ett ögonblick. Till nyponsoppa beredd på nypon åtgå 6 del. torra nypon, 2½ lit. vatten, 1½ kkp. socker, 1½ msk. potatismjöl. Nyponen måste blötas ut något innan de kokas. Till kokningen åtgå 2 timmar. Många servera i strimlor skurna mandlar i soppan.

Jordärtsskockorna, som härstamma från Amerika och skorzoneran, hvars hemland är Spanien tillhöra båda samma familj som kronärtskocka, sallat, maskros och tistel. Hos jordärtsskocken ätas de knöliga jordstammarna. Den blir bäst i god sandblandad jord. Vid husbehofsodling kunna knölna kvarstå i jorden på växtstället, täckes med löf o. d. så att jorden ej tillfrysar. Sätt den på en plats där den kan stå ostörd, så att den där i många år växer utan minsta besvär från odlarens sida. Suttons hvita äro bäst. Hvit Jerusalem är också bra.

Då jordärtsskockorna skalats, läggas de i kallt vatten med ättika. De kokas mjuka i mjölk eller buljong. Jordärtsskockorna kunna ätas som sparris med rördt smör eller rent af som potatis, men är mera vattenhaltig än denna och har för öfrigt en annan kemisk sammansättning, hvarför den har stor betydelse vid dieten, vid sockersjuka. Jordärtsskockorna kunna också stufvas i sitt spad ensamt eller med litet grädde. Jordärtsskockospuré lagas af 1 lit. jordärtsskockor, 2½ lit. buljong, 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, smaksättes med socker, salt och hvitpeppar, afredes med 2 äggulor och 1 del. grädde.

Skorzonera eller **svartrötter** är en 2-årig växt, som bör säs ganska djupt. Man kan redan första hösten skörda en del rötter, men de mindre få stå kvar till nästa år. Växtstället täckes med löf o. d. Efter 2 år bör den omsås. Rysk jätte är bästa sort. För vintern kunna mindre partier förvaras i fuktig sand i källaren. Vid användningen skrapas rötterna och läggas i varmt vatten försatt med ättika för att ej blifva svarta. Stufvas i mjölk eller grädde. Kan också ätas som sparris med rördt smör.

En del växtalster, som vi också använda i hushållet äro kryddor, sydfrukter, nötter, oljor samt njutningsämnen, kaffe, te och choklad. En del kryddväxter och nötter kunna vi odla, men största delen af ofvannämnda födoämnen måste vi importera. Det kan kanske intressera någon af Eder att veta hvad slags växtdelar det är som användas i hushållet och därför har jag bifogat denna lilla öfversikt:

Anis är frukterna från en från Egypten härstammande, men i Sverige odlingsbar växt, släkt med morot, persilja och

Dill, som härstammar från Syd-Europa men allmänt odlas i Sverige för sina blads och blomställningars skull.

Dragon, är en hos oss fullt härdig växt, hvars blad och skott af många användas vid gurkinläggning.

Fänkål är frukten af en med anis besläktad växt som har sin ursprungliga hemort i Syd-Europa, men är fullt vinterhärdig i vårt land och därför borde odlas mycket mera än hvad fallet är. Ett enda år importerades däraf nära 100,000 kg.

Humle är fruktsamlingarna hos humleörten, som bland sina närmaste släktingar räknar nässlor och hampa.

Ingefära är den underjordiska stammen af den i Ostindien växande ingefärsplantan.

Isop, mejram, timjam, kyndel, härstamma alla från södra och mellersta Europa. Bladen användas som kryddor. Odlas bra här i vårt land.

Kanel är den innersta späda barken af ett på Ceylon växande träd.

Kapris är blomknopparna af i Medelhafsländerna växande buske. (Behöfs ej här, vi kunna använda krasse).

Kardemumma är fröhus och frö af en med ingefärsplantan besläktad växt, som odlas i Afrika.

Koriander är släkt med anis och fänkål, borde vara föremål för odling i vårt land, emedan den en gång sådd t. o. m. själf sår sig och skötseln inskränker sig till bortränsande af ogräs.

Kryddnejlikor äro torkade blomknoppar af ett med myrten besläktadt träd, kryddnejliketrädet, inhemskt på Molukkerna.

Kryddpeppar är den torkade frukten af ett myrträd (*Myrtus pimenta*), som växer vild på Jamaica och i Mexico.

Kummin är inhemskt hos oss, men icke förty, importeras årligen för omkring 15,000 kr. kummin. Det borde inte ske.

Lagerbärsblad eller som de borde heta lagerblad äro verkligen blad af den i Syd-Europa växande lagern.

Muskotblomma är en del af frukten af muskotträdet, som växer på Molukkerna. Frukten som ungefär liknar en persika innehåller ett stort frö, muskotnöten och omkring denna sitter ett köttigt, flikigt, karmosinrött hylle, det är just "muskotblomman".

Pepparot är den underjordiska stammen af en med senap och kål besläktad växt.

Spansk humle är blomgyttringarna af en mejramart, som växer i Medelhafsländerna.

Spansk peppar är 1-årig, härstammar från Syd-Amerika. Frukten är ett stort aflångt, spetsigt rött bär användes vid pickles-inläggning. Af frukterna hos en underart beredes den starka cayennepepparen.

Saffran är de torkade pistillerna (märkena egentligen) hos en crocusart från Mindre Asien.

Senap är fröna af en växt, som finnes vild i vårt land (Obs.! jag menar icke åkersenap—utan hvitsenap) och dock importeras enligt hvad jag sett uppgifvas för mer än 100,000 kr. årligen. Ett nytt bevis för svensk oförtagsamhet.

Starkpeppar är det omogna bäret (torkadt) af den i Ostindien växande pepparrankan. Fröna i de mogna bären utgöra hvitpepparn.

Vaniljen är den skidlika frukten af en i Mexikos skogar slingrande Orchidé.

Ananas, apelsiner, bananer och citroner hafva vi förut afhandlat.

Dadlar äro den i Norra Afrika vildt växande dadelpalmens frukter. De sitta tillsammans i stora kolfvar omgifna af hylsblad. I en enda sådan kolf kunna ända till 200 dadlar utvecklas. Dadlar innehålla omkring 50 % socker.

Fikon är icke endast en frukt utan *en* samling af frukter (de s. k. grynen) och det ätbara flaskformiga blomfästet, som omgifver först blommorna och sedan frukterna. Fikon innehålla utom socker förhållandevis stora mängder fosforsyrade salter och järn. De bästa fikonen fås från Smyrna i Mindre Asien.

Korinter äro små torkade drufvor, utan kärnor.

Russin äro större torkade drufvor och

Sviskon äro torkade plommon. Ha vi godt om blåbär, körsbär och plommon, behöfva vi aldrig köpa de 3 sistnämnda slagen, utan torka våra egna bär och frukter och använda dem.

Hasselnötter äro typiska "nötfrukter" med ett enda frö, rikt på upplagsnäring (kärnan) och en hård fruktvägg skalet. Den goda smaken hos nötkärnan beror på den i hjärtbladet befintliga nötoljan. Af odlade hasselnötter märkas Cosford och Halles jättenöt.

Kokosnötter äro kokospalmens frukter. Nöten själf är fröet hos frukten hvars yttre lager utgöres af en lös trädig massa. Fröet — det låter roligt att tala om frön så stora som ett barnhufvud — består af behård skal, en stelnad fröhvita och innerst af kokosmjölk d. v. s. ostelnd fröhvita. Den stelnade fröhvitan rifves och säljes som "kokosflingor". Kokosnötolja i rent tillstånd beredes till palmin eller växtsmör.

Paranötter äro fröna af ett i Brasilien växande träd, som är släkt med myrtenväxterna. En enda frukt kan innehålla ända till 20 st. paranötter.

Valnötter och mandel hafva redan omnämnts. Sötmandel och bittermandel äro olika varieteter af samma art.

Apelsinolja fås af apelsinskal, citronolja af citronskal, det är ju lätt att förstå, men att Bergamottolja fås af en citronart (*Citrus bergamum*) det var kanske litet konstigare. Matolja eller olivolja prässas ur olivernas plommonliknande frukter. (Bomolja är icke-renad olivolja).

Risgryn äro frukterna af riset, hvars hemland är Asiens heta zon. Öfver hälften af mänskligheten lefver af ris.

Sagogryn fås af sagopalmen, som är inhemska på de ostindiska öarna, och Mannagryn äro mannagräsets frukter, som i synnerhet insamlas i Polen och Preussen. Den manna, som nedföll öfver Israels barn i öknen, tror man vara en laf (*Leconora esculenta*) som växer på bärg i norra Afrika. Af vinden lösryckes den från klipporna och nedfaller på marken, där den med begärlighet ätes af boskapen och än i dag uppsamlas af infödingarna, som använda den vid brödbakning.

Hafregryn, korngryn, potatisgryn kunna vi framställa af våra egna växtslag. Likaså de flesta sorters mjöl.

Mayzenamjöl och mondamin äro produkter af majs.

Kaffe är som vi alla veta, de hårda fröna af 2 sammanvuxna stenfrukter, som sitta i kaffebuskens körsbärsröda köttiga frukt. Kaffebusken är inhemska i Abyssinien. Det upplifvande, men på samma gång giftiga ämne, som gör att kaffe, förtärt i stora mängder, verkar som gift, heter coffein.

Té är de späda bladen af tébusken, som växer vild i Kina. Ryskt té drickes i glas med ilagda citronskifvor, och lär smaka särdeles bra, när man blir vand därvid. Apelsinmarmelad och morotmarmelad är synnerligen godt till té. Det ämne hos téet, som motsvarar coffeinet hos kaffet, heter thein.

Choklad. I Amerikas heta zon växer kakaoträdet, som har små rosenröda blommor och kvarterslånga, gulröda, gurkliknande frukter, af hvars frön (kakaobönerna) beredes choklad. Chokladen innehåller ganska stor mängd theobromin.

Ännu en liten öfversikt, men på annan grund, vill jag medsända. Uppgifterna äro hämtade från Hindhedes Ekonomiska kokbok och Husmoderens Prislister som utgifvits från Sorö i Danmark. Vi veta alla att när födoämnen upptagas och smältas i vår kropp så uppstå en förbränning och härvid utvecklas värme. Nu ha de lärde räknat ut att 1 gr. ägghvita lämnar 4,1 sådana värmeenheter eller kalerier, 1 gr. fett, 9,3 och 1 gr. kolhydrat 4,1. Med denna beräkning och födoämnenas sammansättning och medelpris till grund ha nedanstående tabeller uppgjorts, därvid födoämnenas näringsvärde beräknas efter den mängd af värmeenheter de utveckla.

För 1 öre erhålles af rågbröd	198	kalorier
" hvetebröd	125	"
" grahamsmjöl	220	"
" potatismjöl	113	"
" hafregryn	103	"
" gula ärter	83	"
" bruna bönor	82	"
" potatis	83	"
" morötter	65	"
" kålrabbi	97	"
" hvitkål	35	"
" palsternackor	59	"
" rödbetor	55	"
" spenat	11	"
" äpple & päron	30	"
" jordgubbar	6	"
" hallon	5	"
" vinbär	18	"
" krusbär	23	"
" körsbär	26	"
" plommon	33	"
" sparris	1	"
som jämförelse kan meddelas att det erhålles		
af oxkött	13	kalorier
" gödkalf	12	"
" svinkött	14	"
" höns	10	"
" torsk	14	"

af spätta	10 kalorier
„ lax	5

För sitt dagliga uppehälle behöfver en fullvuxen människa omkring 3,000 sådana kalorier. Men det är naturligtvis inte meningen att man skall lefva på endast för t. ex. 20 öre potatis, eller 14 öre grahamsmjöl eller ännu sämre 6 kr. lax eller 30 kr. sparris om dagen. Utan man har endast velat visa, att grönsaker och frukt i allmänhet innehålla mera näring i förhållande till sitt pris än t. ex. fisk och kött, och att vi således ur ekonomisk synpunkt borde äta mera af de förra slagen än af de senare. Dock ej, såsom vegeterianerna, uteslutande växter, utan litet af hvarje, människan tillhör ju äfven på grund af sina tänders form allätarna (och ej de endast växtätande idisslarna eller de köttätande rofdjuren).

En sak har jag med flit gömt till sist i denna kurs och det är litet *teori* angående konservering. För öfver hundra år sedan uppfanns den första konserveringsapparaten af en fransk kock, som hette Appert. Den var naturligtvis inte så väl konstruerad, som nutida sådana, men dess princip var då, som nu, upphettning i förening med hermetisk tillslutning. Hvarför skola vi då upphetta och utestänga luften från våra konserver? För att döda de bakterier och svampar, som nu finnas hos konserverna och hindra nya att komma till dem. Låt oss då tala litet om dessa våra konservers värsta fiender (eller kanske de äro deras bästa vänner, emedan de så gärna vilja komma till dem).

Jästsvamparna äro mikroskopiska svampar som bestå af runda eller ovala celler, hvilka äro ordnade i greniga trådar. De lossna lätt från hvarandra och bilda genom afsnöring nya celler. De föröka sig äfven genom sporer (ett slags frön) af hvilka 4 bildas i hvarje modercell. Vid brygd och bak äro jästsvamparna till stor nytta, men i våra konserverburkar vilja vi inte ha dem. Det går jämförelsevis lätt att slippa dem, ty de dö vid 68—70° C. Møgelsvamparna försvinna vid ännu lägre temperatur.

De däremot mera seglivade bakterierna finnas öfverallt i naturen. Jorden och vattnet äro deras rätta element, emedan de här finna näring, samt värme och fuktighet. Bakterier finnas af många slag, några äro kulformiga de s. k. kockerna, andra äro stafformiga, bakterier i egentlig mening och baciller, under det en del äro spiralvridna, spirillerna. Ett slags bakterier äro så små, att det fodras 30 billioner bakterier i torrt tillstånd för att uppnå vikten af 1 gr. De förökas dels genom delning, (som hos några arter går så fort att det åtgår endast 20 min.) dels ock genom sporer. Bakterierna fylla en mycket stor uppgift i naturens hushållning. Under det växterna uppbygga organiska ämnen af olika sammansättning och djuren och människorna förtära växterna men ej lämna någon direkt näring åt dessa, så skulle så småningom växterna dö ut och med dem djur och människor — om ej bakterierna funnes. Men när nu en växt eller ett djur dör och ej kommer någon högre individ till godo såsom föda, så rycka bakterierna fram och göra sitt verk. De återbördä kolet åt luften i form af kolsyra och förvandla kväveföreningarna till ammoniak, nitrat eller kväfgas, allt former hvori de kunna af växterna tillgodogöras. Detta var bakteriernas stora nytta. Men våra konserver vilja vi själfva njuta af, och från dessa vilja vi utestänga dem. Där verka de som förstörare. Bakterierna fordra för att kunna lefva och föröka sig luft, näring, (i synnerhet ägghvita) och fuktighet, och dessutom en viss värmegrad som ej får öfverstigas, ty då dö de. Denna värmegrad kan variera rätt mycket. I fuktig luft kan höbacillen lefva ända till 110°. Om vi nu upphetta konserverna till den värmegrad då bakterierna dö och på samma gång utestänga luften så att inga nya vinna inträde, så ha vi gjort hvad vi kunna för att förhindra deras förstörelseverk. Att luften utestänges, det kunna vi se därpå att locket på burken sitter fast. Det är för öfrigt den omgifvande yttre luften som genom sitt tryck prässar locket in mot burken. Som vi veta, utvidgas allting vid uppvärmning. Alltså behöfva konserverna inuti glaset större plats, under tiden man steriliserar. Då måste luften, som finns ofvanpå i glaset maka åt sig och försvinna därifrån. Det kan man se om man iakttagert de luftblåsor som under uppvärmningen i vattnet i apparaten bubbla upp omkring hvarje burk. När vi nu ha upphettat tillräckligt för att döda bakterierna så afkyles konserverna och sammansjunka till sin ursprungliga rymd. Men då hindra fjäder och gummiring att luft intränger och i rummet ofvanför konserverna blir luften således förtunnad. (Här kan man förstå hvarför konserverna skola kallna under fjädertryck och hvarför gummiringarna måste vara felfria). Luften inuti glaset har ej samma tryck som den omgifvande luften, utan denna prässar locket fast inuti burken, då ju ej samma mottryck finnes inifrån. Därför gör det alldeles det samma om man vänder upp och ned på en konserverburk eller lägger den på sidan. Den omgifvande luftens tryck är lika från alla sidor och locket sitter lika fast.

En del andra frågor, som möjligen kunna uppstå, vill jag härmed söka klargöra.

Hvarför är det nödvändigt att väl skumma lagen? Emedan genom skumningen en stor del ägghvita borttages och ägghvitan är ju bakteriernas hufvudnäring. Hvarför kan saltning bevara grönsakerna? Emedan salt i större mängder är gift för bakterierna. Hur kommer det sig att torkad frukt och grönsaker kunna hålla sig? Emedan bakterierna ej kunna lefva utan fuktighet. Hvarför behöfva vi paraffinera och öfverbinda våra syltburkar eller korka och paraffinera våra flaskor? Jo, just för att utestänga luften med dess bakterier.

Omkokningens nytta, ja rent af nödvändighet ha vi förut behandlat. Men en sak har nog mången af Eder undrat öfver och det är de olika temperaturerna och koktiderna. Ja, grönsakerna innehålla mera ägghvita än frukterna, och äro i regel mera bemängda med bakterier på grund af sin nära beröring med jorden under växttiden. Därför behöfva de upphettas så mycket och så länge som möjligt är, utan att skada produkten. Frukterna däremot innehålla mindre ägghvita och bakterier och dessutom äro de rika på konserverande syror t. ex. citronsyra och andra konserverande kemiska föreningar t. ex. pektin och detta allt gör att lägre temperatur och kortare steriliseringstid är tillräcklig för dem. De skola också endast långsamt upphettas emedan de annars lätt falla sönder. Grönsakerna böra hastigt komma i kok, ty då koagulerar (stelnar) ägghvitan fortare.

Edra färdiga konserver bör Ni förvara på en mörk torr och luftig plats (källaren är i regel för fuktig). Ett skåp med lufthål är nog det bästa om det ställes på en torr plats. De torkade produkterna kan Ni ha i linnepåsar på vinden. Stora krukor med mos o. d. samt alla insaltningar och inläggningar med pergamentspapper kunna godt stå i källaren.

Alla tömda glas böra genast rengöras och ställas med botten uppåt. Gummiringarna rengöras och förvaras i en ask i ett ej allt för torrt mörkt rum. Själva apparaten bör Ni efter slutad kampanj väl rengöra och torka på spisen samt ingnida med ett mycket tunnt lager vaselin, så att den ej rostar, utan är färdig, när vi nästa vår skall börja igen. Glöm inte att någon gång under nästa år läsa igenom ett och annat ur denna kurs. Kanske kan Ni då göra ännu flera försök, än Ni nu hunnit med.

För den av Eder, som möjligen intresserar sig för konservering af *kött* och *vildt*, *fisk* och *skaldjur*, vill jag meddela att inom den närmaste tiden på Lindblads förlag i Uppsala utkommer en af mig skriven liten bok, tillhörande serien Hemmets handböcker med titeln "Praktiska metoder för konservering". Till ett pris af 1 kr.

Till sist vill jag till Eder framföra mitt hjärtliga tack för den tilltro Ni visat mig genom att deltaga i denna kurs, och i det jag härmed avsluter densamma, vågar jag anhålla att Ni ville, om det ej vållar Eder alltför stort besvär, med några ord gifva mig Edert omdöme om densamma. (Porto bifogas).

E. P.