

Sparris, rabarber och syra, äro de afdelningar, som vi i dag skola behandla.

Sparris är en mångårig växt, som finnes vild flerstädes i Europa, på sina ställen äfven i Sverige, företrädesvis vid hafskusten. Därför växer också sparrisen bäst i djup stenfri, kraftig och varm sandmylla, där man har god tillgång på sjösand att påföra sängarna. Sparrisen odlas för de späda rotskottens skull, hvilka ju som bekant utgöra en läcker spis. För att få dessa rotskott så långa som möjligt fordras att sängarna göras höga med det öfversta lagret rikt sandblandadt, men eftersom sanden har till uppgift endast att bleka och ej att göda sparrisen, så bör den gödsel man vill tillföra sparrislandet ej läggas ofvanpå utan i stället vid sidan om rotknölarna. Detta göres bäst på så sätt: att man uppgräfvat ett spadtag af jorden emellan sängarna, lägger stallgödsel, pudrett eller tång i det sålunda uppkomna diket och därefter åter höljer jorden till. Man kan äfven påföra chilisalt eller gödselvatten och i så fall äfven såväl sängar som gångar. Efter slutad skörd böra sängarna utjämnas och ligga så till nästa vår, då de åter uppläggas. För att då veta hvar sängarna ligga är det bäst att i hvarje af sängens fyra hörn nedslå en träbit till märke. Sålunda skötta sparrisland kunna gifva goda skördar i många år. Här på Brunsbo ha vi 40-åriga sparrissängar, som ännu ge ganska rikligt. Vid skörden, som helst bör avslutas vid midsommartid, afskäres skotten ungefär 3 cm. ofvanför rötterna, med ett sparrisjärn och läggas därpå i våt sand i källaren tills de skola användas.

Sparrisen är en gammal kulturväxt. Redan de gamla romarna, om hvilka vi veta att de till sist blefvo riktiga läckergomar, kände till och visste att uppskatta sparrisen. De bedrefvo rationell sparrisodling och deras sparris beskrefs såsom något det finaste och läckraste man kunde äta. Jag har en gång läst en liten historia om Cato, som annars var känd för stor återhållsamhet och enkelhet i sina vanor. Han blef en gång på ett värdshus bjuden på sparris och fick af en eller annan anledning betjäningen att aflägsna sig, han åt då själf upp all sparrisen utom de hårdaste bitarna. Dessa lade han på golfvet framför värdens hund, som just låg bredvid honom för att det skulle se ut, som om denne fått all sparrisen. När den "tjänande hunden" återkom, trodde han, att Cato gifvit hunden all sparrisen och själf

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



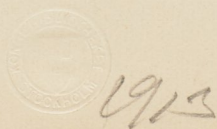
National Library
of Sweden

glasen och kan sålunda överhållas. Därför bör smöras i 1 tim. vid 100°. Smöras åter 24 tim. under 15 min. vid 100°. Alla småbitar och smalare sparris inlägges på särskilda glas och användes till soppsparris.

Sparrisen smakar bäst "an naturel" d. v. s. kokad och anrättad utan någon annan tillsats än salt, (och en liten nypa socker) i kokvattnet. Den tål koka 20 min.—1/2 tim. Serveras med rördt smör.

När ni lagar sparrispuré, så tag hufvuden af sparrisen, innan den passeras, och använd dem att lägga hela i soppan.

Sparrisstufning är bäst i god gräddmjölk. Man kan äfven stufva i det spad hvari sparrisen kokt, men då måste såsen afredas med 1 äggula till hvarje 1/2 kg. sparris.



Sparris, rabarber och syra, äro de afdelningar, som vi i dag skola behandla.

Sparris är en mångårig växt, som finnes vild flerstädes i Europa, på sina ställen äfven i Sverige, företrädesvis vid hafskusten. Därför växer också sparrisen bäst i djup stenfri, kraftig och varm sandmylla, där man har god tillgång på sjösand att påföra sängarna. Sparrisen odlas för de späda rotskottens skull, hvilka ju som bekant utgöra en läcker spis. För att få dessa rotskott så långa som möjligt fordras att sängarna göras höga med det öfversta lagret rikt sandblandadt, men eftersom sanden har till uppgift endast att bleka och ej att göda sparrisen, så bör den gödsel man vill tillföra sparrislandet ej läggas ofvanpå utan i stället vid sidan om rotknölarna. Detta göres bäst på så sätt: att man uppgräfvat ett spadtag af jorden emellan sängarna, lägger stallgödsel, pudrett eller tång i det sålunda uppkomna diket och därefter åter höljer jorden till. Man kan äfven påföra chilisalt eller gödselvatten och i så fall äfven såväl sängar som gångar. Efter slutad skörd böra sängarna utjämnas och ligga så till nästa vår, då de åter uppläggas. För att då veta hvar sängarna ligga är det bäst att i hvarje af sängens fyra hörn nedslå en träbit till märke. Sålunda skötta sparrisland kunna gifva goda skördar i många år. Här på Brunsbo ha vi 40-åriga sparrisängar, som ännu ge ganska rikligt. Vid skörden, som helst bör avslutas vid midsommartid, afskäres skotten ungefär 3 cm. ofvanför rötterna, med ett sparrisjärn och läggas därpå i våt sand i källaren tills de skola användas.

Sparrisen är en gammal kulturväxt. Redan de gamla romarna, om hvilka vi veta att de till sist blefvo riktiga läckergomar, kände till och visste att uppskatta sparrisen. De bedrefvo rationell sparrisodling och deras sparris beskrefs såsom något det finaste och läckraste man kunde äta. Jag har en gång läst en liten historia om Cato, som annars var känd för stor återhållsamhet och enkelhet i sina vanor. Han blef en gång på ett värdshus bjuden på sparris och fick af en eller annan anledning betjeningen att aflägsna sig, han åt då själf upp all sparrisen utom de hårdaste bitarna. Dessa lade han på golfvet framför värdens hund, som just låg bredvid honom för att det skulle se ut, som om denne fått all sparrisen. När den "tjänande brodern" återkom, trodde han att Cato gifvit hunden all sparrisen och *själf försakat en så läcker rätt*, och i hela Rom talades länge sedan om Catos stora *själfbehärskningsförmåga*. Denna lilla historia visar ju att romarna i allmänhet ansågo sparrisen, som en stor läckerhet.

Förvaringen för vinterbehof af denna goda och nyttiga köksväxt kan *endast* ske genom hermetisk inkokning. Därvid går man till väga sålunda: Färsk hälst alldeles nyskördad sparris delas efter storleken i 3 delar, sköljes, skrapas, afskäres något kortare än det glas, hvori den skall inkokas, förvälles 5 min. i saltadt vatten (hälst i särskild grönsakskokare, men en vanlig gryta kan också användas). Därpå afkyles den med kallt vatten (håll grönsakskokaren under pumpen) och får därpå afrinna på handduk. Ställes med toppen uppåt i inkokningsglaset och kall saltlake öfverhålles. Burkarna steriliseras i 1 tim. vid 100°. Omkokas efter 24 tim. under 15 min. vid 100°. Alla småbitar och smalare sparris inlägges på särskilda glas och användes till soppsparris.

Sparrisen smakar bäst "an naturel" d. v. s. kokad och anrättad utan någon annan tillsats än salt, (och en liten nypa socker) i kokvattnet. Den tål koka 20 min.— $\frac{1}{2}$ tim. Serveras med rördt smör.

När ni lagar sparrispuré, så tag hufvuden af sparrisen, innan den passeras, och använd dem att lägga hela i soppan.

Sparrisstufning är bäst i god gräddmjölk. Man kan äfven stufva i det spad hvori sparrisen kokt, men då måste såsen afredas med 1 äggula till hvarje $\frac{1}{2}$ kg. sparris.



Sparrisomelett kan man laga af öfverblifven stufning genom att af ett ägg, 3 msk. mjöl, 10 msk. mjölk, socker och salt laga en pannkakssmet, som gräddas på ena sidan och vikes om den uppvärmda stufningen. Detta är en hvardagsrätt. En finare omelett lagas af 5 ägg, 15 msk. grädde, socker och salt, hvarvid äggulorna vispas med grädden, socker och salt och de uppvispade hvitorna tillsättes. Smeten gräddas ljusgul i eldfast form. Sparrisstufning (på grädde och sparrisspad) äfverhålles vid serveringen.

Sparrisgratin: Sparrisen skalas, skäres i bitar och kokas i saltvatten. Den upplägges på ett eldfast fat och öfverhålles med en sås af 3 msk. mjöl, 2 msk. smör, 2 dcl. grädde och sparrisspad, hvitpeppar och socker samt beströs med stark rifven ost och stötta skorpor. Insättes i ugnen att få ljusbrun färg.

Sparrissufflé: 1 hg. smör framfräses med 1 hg. mjöl, 5 dcl. gräddmjölk och 2 dcl. spad tillsättes, kokar i 10 min. hvarefter det ställes att svalna, $\frac{1}{2}$ lit. konserverad eller $\frac{1}{4}$ kg. färsk kokt sparris skäres i bitar och tillsättes jämte socker, salt, hvitpeppar och 5 äggulor, en i sänder. Till sist iröres de till hårdt skum vispade hvitorna. Smeten hålles i en smord och bröad form. Bakas i vattenbad i ugn $\frac{1}{2}$ —1 tim. Serveras genast med rördt smör. Mycket godt.

Äggstanning med sparris: Af 2 msk. smör, 4 msk. mjöl, 2 kkp. grädde, litet spad, 5 ägg, salt, socker och hvitpeppar göres en smet på samma sätt som vid sufflén, med undantag af att ingen sparris lägges i. Smeten gräddas helst i kransform. Vid serveringen stjälpes den upp på ett rundt fat. Hålet i midten fylles med fin sparrisstufning och anrättningen garneras med sparrisstänger. Härtill serveras om man så vill rördt smör, men kan också undvaras.

Af smördeg kan man baka lagom stora pastejer och vid serveringen fylla dem med god sparrisstufning. Likaså kan man äfven med fördel fylla sparrisstufning i krustader.

Sparris med äggröra: I bitar sönderskurna sparris anrättas på midten af ett fat, öfverhålles med smält smör, omgifves med en krans af äggröra som garnerats med bräckt skinka.

Sparris på belgiskt sätt: I saltvatten kokta sparrisar serveras med hackade äggulor hackad persilja och smält smör.

Sparris på franskt sätt: Sparrisen kokas, skuren i bitar. Smör brynes i en panna, grädde tillsättes och sparrisen iblandas. Anrättningen smaksättes med salt, peppar och en smula muskotnöt.

Sparrissalad med kött: Kall, kokt sparris skäres i bitar 1 hg. smör röres hvitt, peppar och salt iröres. Därpå tillsättes droppvis 2 msk. olja, 2 msk. ättika samt så mycket sparrisspad att såsen blir lagom tjock. Finskuret höns-, kalf- eller lammkött nedröres jämte sparrisbitarna i såsen.

Äfven har jag hört omtalas frusen sparris såsom en god rätt. Jag har dock aldrig själf smakat den och kan därför ej svara för densamma. Beskrifningen följer: Sparrisen ställes 2 tim. efter kokningen på is, för att blifva fullkomligt genomkyld och serveras med holländsk sås.

Rabarber hör till våra relativt nyare matväxter. Den härstammar från Asien och först under de senaste årtiondena fått större spridning, sedan man kommit underfund med att rabarberrätter äro både hälsosamma och prisbilliga. Rabarbern blir bäst på något styf, leraktig jord, och på en soligt belägen växtplats. Jorden bör vara djupt bearbetad. Rabarbern fordrar hvarje år riklig gödsling. Den allmännast förekommande rabarbersorten är Viktoria med grofva, köttiga, rödskaliga stjälkar, men äfven andra sorter med tunnare stjälkar finnas. De förökas hufvudsakligen genom delning af äldre stånd. Bästa planteringstiden är på hösten. Vid skörden på sommaren tagas alla stjälkar på en gång från hvarje stånd, så kan man vänta ännu en skörd i Augusti. Bladen lossas därvid med en knyck från plantan (få ej skäras eller brytas). Rabarben skalas innan den användes. Den understa röda delen får ej bortkastas, ty den är särdeles skör och välsmakande. Dock bör man för utseendets skull ej blanda röda och gröna bitar, utan taga de röda för sig själfva.

Rabarbern kan med fördel torkas. Stjälkarna skalas och skäres i småbitar, som direkt läggas i ållorna. Torkas vid 80° Celc.

Många olika sätt finnas dessutom att bevara rabarbern till vinterbruk. Det vanligaste och onekligen enklaste är: Inläggning af rabarber på flaskor. Rabarbern skalas skäres i småbitar, stoppas på väl rengjorda buteljer, som sedan fyllas med friskt vatten, korkas och paraffineras.

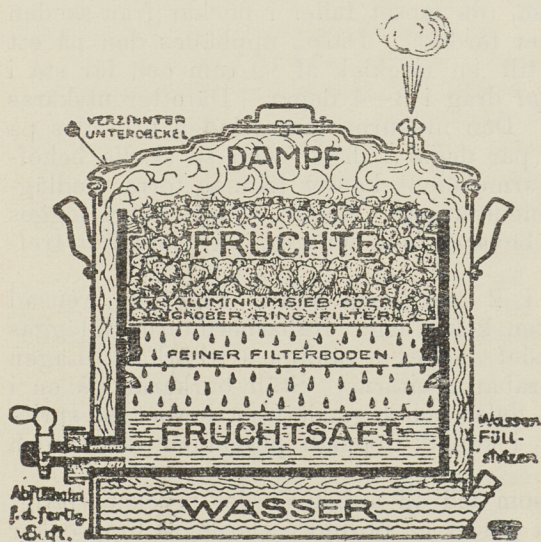
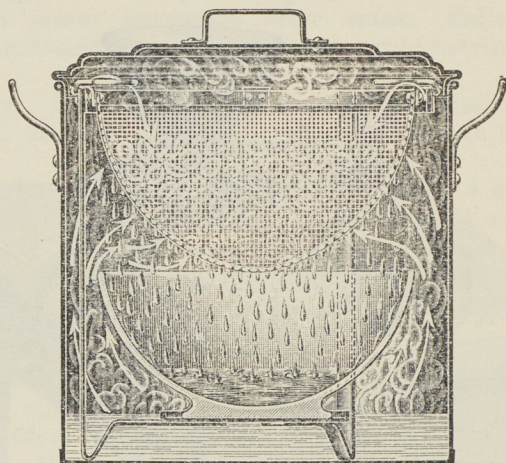
Rabarber till dessert på konserveringsburkar. Rabarbern tages så tidigt som möjligt, helst första veckan sedan de blifvit stora nog. Stjälkarna sköljas och skalas, skäras i lika

långa bitar som burken är hög, ställas i konservburk överslås med en sockerlag af 1 lit. vatten och $\frac{1}{2}$ kg. socker. Burkarna upphettas till 85° i 20 min. Omkokas efter 24 tim. vid 85° i 15 min. Frisk och god dessert, färdig att genast användas.

Rabarberextrakt är saft af rabarber tillsatt med socker, men utan vatten. Det är ungefär dubbelt så starkt som vanlig saft. Man kan således af lika kvantitet laga dubbelt så mycket soppa, kräm etc. som vanligt. Den som har liten plats och ondt om buteljer bör således föredraga extraktet. Detta beredes antingen i Dreyer's Fruksaftapparat "Rex" (fås i till 28 kr. hos Reümyremagasinet i Malmö) Lundqvistska Fruksaftapparaten från Ferd Lundqvist i Göteborg pris omkring 6 kr. eller också kan man använda en vanlig inkokningsapparat.

I senare fallet läggas 1 kg. rabarberbitar och $\frac{1}{2}$ kg. strösocker hvarftals i en konservburk. Ringar och lock påläggas och burken nedsättes i en apparat med vatten som upphettas till 60° i tre tim. (eller så länge tills sockret fullständigt smält). Uppsilas medan det ännu är varmt och hällas på flaskor. (Det måste silas hett, annars går saften tillbaka i frukten). Flaskorna korkas genast och överbändas med en s. k. apoteksknut eller och påsättes en korkhållare. De upphettas till 60° under $\frac{1}{2}$ tim. Då de hunnit kallna paraffineras de. Frukmosets behandling kommer att omtalas vid marmeladberedning.

Den nu beskrifna proceduren är ju, som man ser, något omständig, men i hvarje fall, ändå att föredraga framför den gamla kokningen i öppen gryta. Allra bäst är det dock att bereda extrakt med tillhjälp en af de här afbildade fruktsaftapparaterna i Lundqvistska frukt-

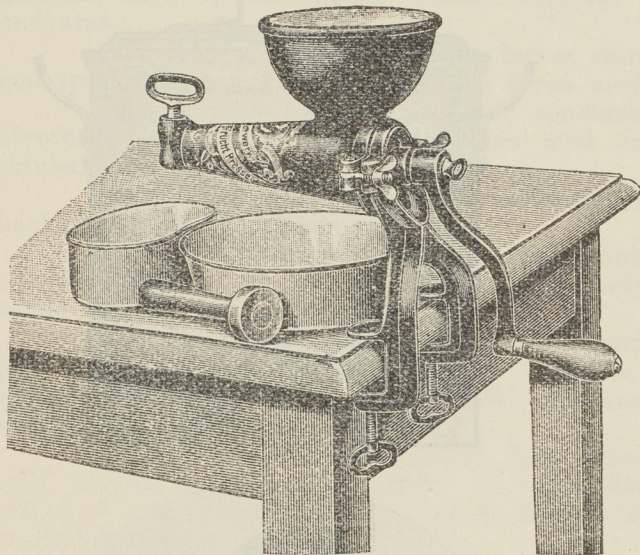


saftapparaten, eller med Dreyer's Fruksaftapparat "Rex".

Som vi se består den senare af en yttre kittel med lock, och på lockets kant en tjock gumming. I locket sitter en liten ventil, för att ångan skall passera. Inuti ventilen finnes en

liten kula, som vid ångans genomgång sättes i rörelse och gifver sig tillkänna genom ett "skärande" ljud. Utan på kitteln se vi också en kran för saftens aftappande samt ett litet rör med skruflock. Inuti finnes, underifrån räknadt, 1 ställning med 4 ben, 2 lerskålar, 1 filtrerduk, 1 ring med silduk, 1 handtag. Den understa af lerskålarna (den som har botten) sättes på ställningen; i det runda hålet på lerskålen fastsättes den ofvan omtalade kranen. I falsen på den öfre lerskålen fastbindes sedan filtrerduken, som bör vara fuktig, med den släta sidan utåt. Därpå sättes denna lerskål på den andra. Så lägges ringen med den grofva silduken i lerskålen. Varmt vatten hälls genom det med skruflock försedda röret vid apparatens botten så länge tills detta rinner öfver. Så är man färdig att börja extraktberedningen.

Till 1 kg. rabarber beräknas 2—3 hg. kristallsocker. Rabarbern skäres i bitar och lägges hvarfals med sockret i den iordningsställda apparaten (rabarber underst och öfverst). Locket pålägges och apparaten ställes på rask eld. När kulan i den lilla ventilen börjar "skärta", ser man på klockan och efter 1 $\frac{1}{4}$ tim. är extraktet färdigt. Begagnar man den Lundqvistska apparaten, måste man höra efter när vattnet bubblar, och därefter räkna tiden. Innan man aftappar extraktet aflyftes den öfre lerskålen med det därtill lämpliga handtaget. Med en träsked omröres innehållet i den undre skålen. Locket pålägges och extraktet tappas genom kranen på väl rengjorda torra flaskor. Tappa först några droppar i flaskan och skaka dem omkring, så att denna blir jämnt uppvärmd och ej spricker sönder. Vid den Lundqvistska saftapparatus begagnande måste man ösa saften ur den undre skålen och medelst en glastratt hålla den på buteljerna. Sedan korkas, öfverbindas, steriliseras och paraffineras flaskorna som vanligt.



Rabarbermarmelad: Det mos som blir kvar i silduken vid extrakt- och géleberedning kan man använda till marmelad. Passera moset så varmt som möjligt genom hårsikt eller genom en fruktkvarn, sådan som vidstående afbildning visar. Blanda 1 kg. massa med 3—4 hg. socker och koka under flitig omröring i 10 min. Upphålls i med konjac sköljda glasburkar. Då marmeladen kallnat, öfvergjutes den med paraffin och öfverbindes efter 3—4 dagar. Denna marmelad användes till pålägg på smörgås, till tårter, paj etc., till pannkakor, våfflor o. d.

S. k. rysk marmelad beredes genom att till hvarje kg. passerad massa tillsätta 5 hg. strösocker och koka blandningen till en fast massa, (då moset faller i flockar från skeden är det färdigt). Därpå upphålles den på ett fat till en tjocklek af $\frac{1}{2}$ tum och får stå i skarpt drag i 3—4 dagar. Därefter utskäras

rutor eller andra figurer med skrif eller legymgjärn. Den utskurna marmeladen utbreddes på papper, beströas med kristallsocker och ställes åter ett par dagar i drag. Om så skulle behövas, torkas bitarna ett par tim. i torkskåpet. När marmeladens kanter kännas torra, nedlägges den i papp- eller blecklådor, beklädda med pergamentpapper. Mellan hvarje hvarf lägges också pergamentpapper. Denna sorts marmelad kan bevaras hela vintern, är särskildt trefligt att ha till Julbordet.

Rabarbersylt. Rabarbern skalas och skäres i 2 cm. långa bitar. Till 1 kg. rensad rabarber tages 1 kg. socker, hvaraf jämte litet vatten kokas lag. Rabarberbitarna inläggas och koka tills de börja brista. Upptages med hålslef lägges i vanliga syltburkar. Lagen hopkokas ytterligare 15 min. och slås varm öfver rabarberbitarna. Ställ burkarna på en i kallt vatten hårdt urvriden handduk, som Ni vikit i 4 delar och lagt slätt på bordet, så spricka de icke! Då sylten svalnat, belägges det med i konjak doppadt pergamentpapper och öfverbindes.

Rabarbergelé. Vid denna sorts géle, såväl som vid all annan är det mycket viktigt att den kokas med noga aktgifvande på den tid då géleet är färdigt. Carnegie toppsocker hugges i mindre bitar och lägges i fruktsaften i en gryta (Täljstens är bäst!) som sättes åsido tills sockret fullkomligt smält. Därpå kokas géleet ganska hastigt så länge tills en på en tallrik upphållt skedfull hastigt stelnar vid afkylning. Detta är det s. k. géleprofvet, som man noga bör observera. Det är nämligen lika illa att koka litet för länge, som för kort tid,



Sallat är allmänt känd och använd i hela Europa. Medan vi här i Sverige såsom sallat hufvudsakligen använda varieteter af släkterna *Lactuea* och *Cicorium* (*Envidia* sallaten) så odlas i mellersta Europa många andra växter såsom sallat. I Frankrike, där sallatsätandet är mest allmänt, odlas t. o. m. maskrossallat. Här gå bäst *Maikönig* och *Steinkopf*. Sås i bänk eller gödslad trädgårdsjord 1 gång i mån. Utskolas på kall jord, då planterna äro helt små. Kru-sig plocksallat (amerikansk) odlas också mest till garnering af maträtter. — Sallaten användes mest rå. Till stufning blandas den med spenat, likaså kan den användas jämte spenat, till soppa. Annars användes den mest som birätt till varma och kalla kötträtter, till stekt fisk, ja, t. o. m. till stekt skinka smakar sallat utmärkt. Sallaten ränsas därvid och sköljes i en här-sikt, ett durchslag eller allra bäst en ståltrådkorg, som svänges i luften, så att allt vatten får afrinna. Den blandas antingen hel eller skuren i strimlor med någon af följande såser:

Grönsallad med grädde: 3 sallathufvud. Av 2 hårdkokta ägg och 1 rå äggula, 1 msk. socker, $\frac{1}{2}$ tsk. hvitpeppar, 1 msk. ättika och 1 tsk. senap göres en smet hvartill så småningom sättes 3 del. tjock vispad grädde. Garneras med hackad ägghvita.

Grönsallad med olja: 3 sallathufvud. Av 2 äggulor, $\frac{1}{4}$ tsk. hvitpeppar, $\frac{1}{2}$ tsk. senap göres en smet och häri blandas droppvis om hvartannat och under ständig omröring 3 msk. olja och 2 msk. ättika. Salladen inblandas och serveras genast.

Grönsallad med gräddskum. Grädde vispas till skum, avsmakas med socker och citronsaft (eller ättika) och hålles öfver sallaten.

Grönsallad med äggsås, och tomater. 3 äggulor röras med 2 msk. socker tills det blifver pösigt och häri blandas 2 $\frac{1}{2}$ del. grädde jämte citronsaft efter smak. Sallaten lägges högt i en glasskål, såsen hålles öfver och anrättningen garneras med ägghvitstrimlor och några mycket små mogna tomater.

Grönsallad med tomater och pocherade ägg. Sallaten sköljes, doppas i ättika, olja, salt och peppar. På ett fat lägges först sallatbladen, på hvarje blad en tomat-skifva och där-på ett pocherat ägg.

Grönsallad med majonnäise: 1 $\frac{1}{2}$ msk. smör, $\frac{1}{2}$ msk. senap, $\frac{1}{2}$ tsk. hvitpeppar, 4 msk. mjöl och 3 del. buljong får koka till tunn gröt. Röres till det svalnat. Då tillsättes 1 msk. socker samt 3 äggulor, en i sänder, och sedan droppvis, om hvartannat och under ständig om-röring 2 msk. olja och 3 msk. ättika, 3 del. tjock grädde vispas och tillsättes till sist. I den-na sås blandas nu hackad grönsallad antingen enbart eller tillsammans med tomat-skifvor. Garneras prydligt med sallatstrimlor och tomater.

Persilja härstammar från södra Medelhafsländerna. Växer öfver allt. Sås direkt på kalljord. *Krusbladig* persilja (*Myatts*) är bäst. För vinterbehof kan man inplantera persilje-stånd i en låda i köket. Man kan äfven bygga öfver persiljelandet med brädplankor och granris samt täcka med litet halmblandad hästgödsel. Plantera om våren ett par av de gamla persiljerötterna och låt stånden växa orörda under sommaren, så kan Ni skörda så mycket frö, som Ni behöfver utså ett följande år.

Man kan insalta persilja liksom spenat, eller torka densamma. Den plockas då så torr som möjligt, buketteras och torkas vid 80—60° Cels. Persiljans användning är mångsidig: Till grönsoppa, persiljesås, stufningar, châteaubriand, fyllning i stekt fågel, garnering af mat-rätter (till kroketter användes stekt persilja).

Maitre d'hôtel-smör: 1 msk. smör röres hvitt, 1 knippa persilja hackas fint och iröres jämte 1 tsk. citronsaft i smöret, som sedan ställes på is. Användes bl. a. till stekt fisk.

Rädisan anses vara en kulturform af den från Amerika härstammande rättikan. Rädisor blifva bäst i bänk men äfven på kall jord gå de bra om denna är lös, sandig, närings-rik och fuktig. För bänk lämpar sig bäst "*Non plus ultra*" och på kalljord *rosenröda med hvita spetsar*. Man utsår fröet i småpartier under hela sommaren med fjorton dagars mellan-tid. Eftersom rädisans karaktäristiska smak till största delen härrör från flyktiga oljor, så ägnar den sig icke synnerligen till kokning, utan den användes mest rå, till smörgåsbord och såsom pålägg med och utan kött. En smörgås som både ser bra ut och smakar förträffligt är denna: På en smörbestruken fransk brödkifva lägges Schweizer ost, litet senapssmör bredes däröfver, varefter en blandning af hackade rädisor och litet persilja påströs. Rädisor användes äfven till garnering af maträtter. Man skär då ut dem i form af fuchsior genom att göra 4 skår i rädisan och böja tillbaka de sålunda uppkomna bladen. De pryda bra såväl ensamma som tillsammans med andra utskurna rotsaker.

Fastän **Apelsiner** ej tillhöra våra inhemska frukter äro de dock så mycket använda, att jag tror att några recept på deras användning skola blifva välkomna.

Apelsinsaft: 2 duss. apelsiner, 6 kg. toppsocker, 72 gr. citronsyra, 3 lit. friskt vatten. Sockret rifves mot apelsinerna, så att det gula af skalet kommer med. Saften utkramas väl öfver sockret i en stor kruk, citronsyran tillsättes och vattnet slås öfver. Får stå i 3—4 dagar, omröres ofta. Då sockret smält, silas saften genom linneduk eller filtrerpåse och buteljeras, (utan att kokas) korkas som vanligt. Flaskhalsen doppas 2 gånger i paraffin. God läskedryck om sommaren.

Apelsinmarmelad är mycket godt, särskildt på bröd till té. Den lagas på följande sätt. 1 kg. apelsiner skalas. På skalen skäres det hvita bort, det gula skäres i fina strimlor, hvilka kokas i vatten i 10 min., hvarefter vattnet borthälles. Detta upprepas än en gång, 3:dje gången påslås endast så mycket vatten att det nått och jämnt täcker strimlorna, hvarefter de kokas tills de blifva mjuka. Fruktköttet befriadt från hinnor och kärnor, nedröres i marmeladen jämte $\frac{3}{4}$ kg. strösocker, hvarefter marmeladen kokar tills den blir klar och tämligen tjock, ($\frac{1}{2}$ —1 tim.) skummas noga, upphälles i glasburkar, hvilka paraffineras då de svalnat och öfverbindes efter 4—5 dagar.

Apelsinkompott att bereda för tillfället. Till 6 apelsiner kokas en lag af 250 gr. socker och $1\frac{1}{2}$ dcl. vatten. Hinnor och kärnor borttagas, innan lagen slås öfver frukten.

Apelsinsallad. 6 apelsiner och 1 citron skalas, skäres i tunna skifvor och kärnorna borttagas. Af 6 bitar ingefära, 3—4 kg. socker och litet vatten kokas en lag, hvori frukterna kokas 20 min. Serveras kall till stekt fågel.

Syltade apelsinskal äro mycket bra att ha, till kanderade d:o, till garnering af tårter och efterrätter äro de mycket användbara. Man vattenlägger apelsinskalen öfver natten, hvarefter de kokas i 4 tim. Vägas. Till hvarje kg. skal tages 1 kg. socker och, jämte något af det vatten hvori skalen kokats, beredes häraf sockerlag. Skalen kokas tills de äro klara. Förvaras i glasburkar. Sylten belägges med ett i konjak doppadt pergamentpapper och öfverbindes som vanligt.

Kanderade apelsinskal. 30 syltade apelsinskal få afrinna. Sockerlag kokas af $\frac{1}{2}$ kg. socker, $2\frac{1}{2}$ dcl. vatten och en msk. glykos så länge, till dess att kulor eller blåsor flyga från en i lagen doppad trästicka, när man blåser på den. Under hela kokningen får sockret ej röras utan kanten af grytan torkas med en i vatten doppad lapp. När lagen nu nått s. k. kulprof lägges skalen i hvarefter den ånyo sammankokes till samma prof och får sedan svalna något. Skalens kanter gnides med en träslef tills sockret mosar sig, hvarefter de läggas på ett oljadt fat att torka.

En annan användning af apelsinskal, är att af dem bereda apelsinessence. Härvid går man så tillväga att man från apelsinskalen bortskär det hvita. Det gula skäres i strimlor, hvilka läggas på flaskor, som fyllas med konjak och korkas. Efter en månads förlopp kan essencen filtreras och användas till apelsinsoppa.

Majdricka. 1 lit. vatten kokas med 1 kg. socker till lag och 48 gr. upplöst citronsyra tillsättes, hvarefter apelsinessencen ihålles till lagom smak. Blandningen förvaras på väl korkade och paraffinerade flaskor och användas som apelsinsaft. (Danskt recept).

Apelsinkräms lagas på följande sätt: 3 äggulor 40 gr. strösocker 2 dcl. tunn grädde och det rifna skalet af 1 citron få sjuda (men ej koka) tillsammans tills krämen tjocknar, då saften af 4 apelsiner och 6 i litet hett vatten upplösta gelantinblad tillsättes. Smeten röres tills den svalnat hvarefter 3 dcl. vispad grädde tillsättes. Krämen slås upp och sättes att stelna. Mycket trefligt ser det ut vid serveringen om man uppskär apelsinskalen i form af korgar, genom att låta ena halfvan vara kvar som botten och af den andra halfvan endast utskära så mycket att en ribba lämnas, som skall föreställa korgens grepe. Korgarna lossas försigtigt från frukterna och läggas i vatten $\frac{1}{2}$ tim. I dessa korgar upphälles sedan krämen. Beräkna en korg till hvarje person. Serveras med bakelser.

Till apelsinfromage åtgå: 10 ägg, 375 gr. strösocker, 16 bl. gelantin, $1\frac{1}{2}$ dcl. kokande vatten, 6 apelsiner och 1 citron. Den beredes sålunda: äggulorna vispas med sockret, gelantinet upplöses i vattnet och härtill sättes saften af apelsiner och citron. Blandningen nedröres genast i äggmassan och därpå tillsättes de vispade ägghvitorna. Fromagen hålles i en fuktad form som ställes att svalna. Serveras med vispad grädde. Fin och raskt tillagad efterrätt.

Till apelsingélé äro följande proportioner lämpliga: 375 gr. strösocker, 1 lit. vatten, skal och saft af en citron, saft af 12 apelsiner, 45 gr. gelantin, 2 ägghvitor (klarmedel).

Till apelsinglace användes: 250 gr. toppsocker, 3 dcl. vatten, saften af 1 citron och af 10 apelsiner.

Nu återstår mig endast att önska "lycka till", när Ni använder dessa första beskrifningar. Med ett "adjö till härnäst" slutar jag detta bref.

E. P.