

När midsommarfesten är öfver är det väl tid för oss att ånyo tänka på vår konservering. Nu har Ni nog färdiga både Jordgubbar (Smultron) och ärter och därför antar jag att det är lämpligt att i dag afhandla det kapitlet.

Jordgubbar och smultron äro inhemska i Sverige. Hvar och en känner och värderar deras bär, från de små barnen, som säkert veta var de bästa smultronbackarna finnas, och till gamla farmor och mormor, som alltid tar det som en stor uppmärksamhet, om Ni presenterar henne de första mogna bären. Men hvad kanske icke alla veta är, att den jordgubbe eller det smultron, som vi äta, ej är den egentliga frukten, utan en skenfrukt. Det är nämligen pistillfästet (blombottnen) som vid fruktmognaden blir uppsvälldt och bärlikt, och de egentliga frukterna äro de smånötter, som sitta på dess yta. Af jordgubbar finnas många olika varieteter, en är "Abundanee", en annan "Laxton superior". Buskarna böra omsättas hvart tredje år samt om hösten gödslas med sådan hästgödsel, som innehåller mycket halm. Just före blomningen bör ett nytt halmlager påläggas för att "bären" skola kunna hvila härpå. Att till ett stort jordgubbsland anskaffa s. k. jordgubbsstöd, blir för dyrt. Efter blomningen fordra plantorna så mycken fuktighet, att vattning kan behövas om ej regn inträffar. Efter som jordgubbar och smultron äro rika på järnhaltiga föreningar så äro de värdefulla i den dagliga dieten och särskildt bra för bleksiktiga personer. Om icke för annat, så bör man blott af denna anledning flitigt använda bären under smultrontiden. Dagligen bör man, där man har god tillgång på bär, använda den vid måltiderna och dem man ej orkar äta upp, kan man ju förvara till vintern.

Konserverade jordgubbar (en ovanligt god efterrätt, som genast är färdig att begagnas, när som helst). Jordgubbarna rensas och läggas hvarftals med socker i en gryta. Till 1 kg. bär tages $\frac{1}{2}$ kg. strösocker. Få stå till dagen därpå. Upphettas så småningom, koka 10 min. hvarefter grytan afflyttas, skakas och skummas. Kompotten fylles försiktigt på konservburkar. Steriliseras vid 85° i 10 min. Obs! noga temperaturen, annars blifva bären gråaktiga. Omkokas vid 85° i 10 min. (Temp. får icke heller nu öfverskridas). Till denna kompott användes de största och vackraste bären.

Jordgubbsmarmelad = Rabarbermarmelad.

Jordgubbsmos: 1 kg. bär och $\frac{1}{2}$ kg. socker kokas $\frac{1}{2}$ tim. Omröres ofta och skum

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Jordgubbsgélé. Jordgubbarna läggas i en kruka som sättes i en gryta med kokande vatten så länge tills bären safta sig godt och falla samman. Då silas bären genom ett upphängdt gélékläde (silduk). Följande dag kokas gélé. Till hvarje kg. saft tages $1\frac{1}{4}$ kg. socker och för öfrigt beredes géléet såsom rabarbergélé. Glöm ej att medtaga det under géléklädet sittande klara pektinet! Ser ut som klara droppar.

Jordgubbssaft. 50 gr. vinsyra, $1\frac{1}{2}$ lit. vatten och $2\frac{1}{2}$ lit. jordgubbar, blandas. Kärlet står väl öfvertäckt i 24 tim., hvarefter saften får själfrinna. Till hvarje kg. saft tages 850 gr. strösocker, som sedan röres med saften tills sockret fullkomligt smält. Skummas. Hälles på torra buteljer, som korkas och paraffineras. Ovanligt läskande sommardryck.

När midsommarfesten är öfver är det väl tid för oss att ånyo tänka på vår konservering. Nu har Ni nog färdiga både Jordgubbar (Smultron) och ärter och därför antar jag att det är lämpligt att i dag afhandla det kapitlet.

Jordgubbar och smultron äro inhemska i Sverige. Hvar och en känner och värderar deras bär, från de små barnen, som säkert veta var de bästa smultronbackarna finnas, och till gamla farmor och mormor, som alltid tar det som en stor uppmärksamhet, om Ni presenterar henne de första mogna bären. Men hvad kanske icke alla veta är, att den jordgubbe eller det smultron, som vi äta, ej är den egentliga frukten, utan en skenfrukt. Det är nämligen pistillfästet (blombottnen) som vid fruktmognaden blir uppsvälldt och bärlikt, och de egentliga frukterna äro de smånötter, som sitta på dess yta. Af jordgubbar finnas många olika varieteter, en är "Abundanee", en annan "Laxton superior". Buskarna böra omsättas hvart tredje år samt om hösten gödslas med sådan hästgödsel, som innehåller mycket halm. Just före blomningen bör ett nytt halmlager påläggas för att "bären" skola kunna hvila härpå. Att till ett stort jordgubbsland anskaffa s. k. jordgubbsstöd, blir för dyrt. Efter blomningen fordra plantorna så mycken fuktighet, att vattning kan behövas om ej regn inträffar. Efter som jordgubbar och smultron äro rika på järnhaltiga föreningar så äro de värdefulla i den dagliga dieten och särskildt bra för bleksiktiga personer. Om icke för annat, så bör man blott af denna anledning flitigt använda bären under smultrontiden. Dagligen bör man, där man har god tillgång på bär, använda den vid måltiderna och dem man ej orkar äta upp, kan man ju förvara till vintern.

Konserverade jordgubbar (en ovanligt god efterrätt, som genast är färdig att begagnas, när som helst). Jordgubbarna rensas och läggas hvarftals med socker i en gryta. Till 1 kg. bär tages $\frac{1}{2}$ kg. strösocker. Få stå till dagen därpå. Upphettas så småningom, koka 10 min. hvarefter grytan afflyttas, skakas och skummas. Kompotten fylles försiktigt på konservburkar. Steriliseras vid 85° i 10 min. Obs! noga temperaturen, annars blifva bären gråaktiga. Omkokas vid 85° i 10 min. (Temp. får icke heller nu öfverskridas). Till denna kompott användes de största och vackraste bären.

Jordgubbsmarmelad = Rabarbermarmelad.

Jordgubbsmos: 1 kg. bär och $\frac{1}{2}$ kg. socker kokas $\frac{1}{2}$ tim. Omröres ofta och skummas väl. Upphålls i vanliga burkar, som få kallna, hvarefter de paraffineras och öfverbindas (såsom vid rabarbermarmelad).

Jordgubbsröra: 1 kg. mogna bär, $\frac{3}{4}$ kg. strösocker blandas i ett stort fat och röres åt samma håll i 3 tim. Fylles på buteljer, som korkas och paraffineras. Till dessa 2 sista recept användes små och grötiga bär.

Jordgubbssylt. Till hvarje kg. bär tages 1 kg. socker. Lag kokas af sockret, doppadt i vatten, kokar tills den "tråder" sig. Då lägges bären, få ett uppkok, samt ställas undan till nästa dag. Då kokas först lagen för sig själf och skummas noga, därefter lägges bären och koka till dess de äro klara (omkring 15 min.) Upphålls på vanliga burkar, då syltet kallnat, paraffineras burkarna och öfverbindas som vanligt.

Jordgubbsgelé. Jordgubbarna läggas i en kruka som sättes i en gryta med kokande vatten så länge tills bären safta sig godt och falla samman. Då silas bären genom ett upphängdt gélékläde (silduk). Följande dag kokas gélé. Till hvarje kg. saft tages $1\frac{1}{4}$ kg. socker och för öfrigt beredes géléet såsom rabarbergelé. Glöm ej att medtaga det under géléklädet sittande klara pektinet! Ser ut som klara droppar.

Jordgubbssaft. 50 gr. vinsyra, $1\frac{1}{2}$ lit. vatten och $2\frac{1}{2}$ lit. jordgubbar, blandas. Kärlet står väl öfvertäckt i 24 tim., hvarefter saften får själfrinna. Till hvarje kg. saft tages 850 gr. strösocker, som sedan röres med saften tills sockret fullkomligt smält. Skummas. Hålles på torra buteljer, som korkas och paraffineras. Ovanligt läskande sommardryck.

Jordgubbsextrakt = Rabarberextrakt. Till 1 kg. bär tages 3 hg. socker.

De jordgubbar, som Ni ej konserverar, kan Ni anrätta enligt något af åtföljande recept. De äro dock allra bäst i sitt naturliga, friska tillstånd med mjölk eller grädde.

Jordgubbssoppa beredes af 1½ kg. jordgubbar, 4½ lit. vatten, socker och 2 msk. potatismjöl samt smaksättes med litet franskt vin.

Jordgubbsgröt kan man med fördel bereda af moset (som man ej använder till marmelad). Utspädt med vatten, sockradt och afredt med potatismjöl blir det en billig middagsrätt.

Jordgubbskallskål: 2 kg. jordgubbar och 4 lit. vatten. Några af de vackraste bären sockras och få stå ett par timmar. De öfriga passeras och blandas med vattnet. Kallskålen afsmakas med socker och litet franskt vin samt ställes på is. Vid serveringen ilägges de hela bären. Ätes med biscuiter.

Jordgubbsbeignets. Färska jordgubbar få stå beströdda med socker 1 tim. innan de doppas i beignetssmet och kokas i flottyr, se: beignets af bananer!

Ris med jordgubbar. 1½ dcl. risgryn kokas med 1½ lit. mjölk och ½ stång vanilj till gröt, som får kallna, 75 gr. strösocker tillsättes jämte 4 dcl. vispad grädde och 5 i hett vatten upplösta gelatinblad. Uppslås i en vattensköljd och sockrad kransform att stelna. Jordgubbar, vatten och socker kokas, afredes med litet potatismjöl och får äfven kallna. Risranden uppstjälpes, garneras med några hela bär och i midten fylles kompotten. Mycket god efterrätt! Konserverade jordgubbar kunna mycket väl användas härtill om vintern.

En annan jordgubbsdessert beredes på följande sätt: 2 koppar bär, saften af en ½ citron och ½ kkp. strösocker blandas väl, 3 blad gelatin upplöst i litet hett vatten tillsättes jämte 2 koppar vispad grädde. Man rör till massan börjar tjockna, hvarefter den hålles i en vattensköljd och sockrad form och ställes på is att stelna.

Till jordgubbsglace kan man koka ½ kg. toppsocker med 4 dcl. vatten. Till denna lag sättes, när den kallnat, 1 lit. frisk jordgubbssylt och saften af 1 citron. Fryses sedan i glacemaskin.

Jordgubbsdricka. Jordgubbar kokas med dubbelt mått vatten. Saften silas, socker tillsättes efter smak. Drickes då den afkylts, utspädd med vatten. Detta är en god sommar-dryck och billig för den, som har godt om jordgubbar i sin trädgård.

Hvad som här är sagdt om jordgubbar, gäller äfven om smultron.

Ärter. De i trädgårdarna växande ärterna härstamma från södra Europa. Tvenne hufvudgrupper finnas: spritärter, med den vanliga underafdelningen märgspritärter, och sockerärter. Af sockerärterna rekommenderas: Stora engelska sabel-ärter, af spritärter Champion af England och Gradus, för konservering Jätte snabel- och Folger samt till torkning Non plus ultra. De säs i flera omgångar från början af april till midsommar. Ärter kunna liksom spenat säs sent på hösten, för att följande vår vara tidigt i växt.

För vinterbehof bevaras de dels genom inkokning, dels genom torkning och saltning.

Inkokning på buteljer (eller burkar) af spritärter: Ärterna spritas och skiljas noga i 3 afdelningar. Förvälles allt efter storleken i 3—6 min. i saltadt vatten, tillsammans med mycket persilja (som hopknutits i små bundtar). Grönsakskokaren öfverspolas först med ljumt och därpå med kallt vatten. Ärterna fyllas på buteljer (eller burkar) saltlake påhålles och buteljerna (eller burkarna) steriliseras vid 100° ½ tim. Omkokas efter 24 tim., ½ tim. vid 100°. Härtill kunna mycket väl sodavattens- eller bierbuteljer användas, blott de äro riktigt väl rengjorda. Obs! Alla grönsaker, och således äfven ärter, äro bäst att konservera, då de äro nyplockade. Använd dem om möjligt samma dag, som de plockats! Plocka aldrig bär eller grönsaker på våta buskar eller stånd, utan se alltid till, att de äro torra!

Inkokning af sockerärter. Ärterna sköljas, förvälles med mycket persilja i 3—5 min. Öfverspolas med ljumt och kallt vatten. Först därefter rensas ärterna. Skidorna ställas på kant i burkarna, så att det ser snyggt ut. (Härtill äro de låga breda konserverburkarna, N:r 5 bäst). Kall saltlake öfverhålles. Burkarna steriliseras vid 100° i 15 min. Det kan kanske förefalla mången egendomligt, att jag så ofta omtalar, att konserverna skola omkokas. Men steriliseringens uppgift är ju att döda jästsvamparna och bakterierna. Som ni kanske vet, föröka sig svampar och bakterier genom sporer. Dessa sporer är ännu mera motståndskraftiga än själfva bakterierna. Vid den första upphettningen dödas själfva bakterierna, men ej alla sporer. Genom uppvärmningen bringa dessa i stället i groning, så att nya svampar och bakterier bildas. Men genom omsteriliseringen dödas dessa nya bakterier och svampar innan de hunnit bilda nya sporer. Därför är det högst viktigt att företaga omsterilisering efter 24 tim. och ej dröja längre med grönsaker. Med frukt kan man vänta en ½ dag till,

men absolut icke längre, ty sedan är man ej säker för att de nya bakterierna bildat sporer. Nu hoppas jag, att alla inse nödvändigheten af omsterilisering.

Torkning af sockerärter: Ryggrefvan afslites. "Skidan skäres på tvären mellan ärterna i 3—4 delar, hvilka förvälles vid 80°—60° Celc. Apropos "ärtskidan", så är den ej, strängt botaniskt taget, en skida, utan en balja. I skidan finnes nämligen en skiljevägg, som delar den i 2 hälfter med frön på båda sidor om densamma (se frukten hos senap, kål etc.), under det att baljan saknar denna vägg och endast har en rad frön. Detta hindrar oss dock icke, att fortfarande tala om "ärtskidor".

Torkning af spritärter. Dessa sorteras, förvälles i 3—7 min. afkylas. Insättes en kort stund i het ugn och får sedan sluttorka i svagare värme (60° C.) De kunnu äfven "torrförvällas". 2 msk. socker och 1 msk. salt beräknas till 3 lit. ärter. Allt lägges i en gryta och upphettas under flitig omröring tills ärterna blifvit liksom glacerade (10—15 min.) hvarefter de torkas i ållorna vid 60° C. De torkade ärterna förvaras torrt!

Insaltning af spritärter: Spritärter nedlägges i stenkrukor, antingen hvarftals med salt eller också slås 10 % saltlösning öfver dem. En lättare press pålägges. 5 dagar där- efter hälls laken af och kokas. Den hälls kall på ärterna och press pålägges. Se väl efter att ej en enda ärta flyter ofvanpå pressen!

Insaltning af sockerärter: "Skidorna" förvälles, torkas mellan linne, läggas i en bytta hvarftals med salt. Press pålägges. De salta ärterna förvaras i källaren. Såväl sprit- som sockerärter ätas till köträtter eller såsom särskild grönsaksrätt, mest ångkokta med smält smör öfver, men äfven stufvade med hackad persilja öfver äro goda, om blott man har rikligt med ärter i stufningen. Man kan också blanda morötter, skurna i strimlor, med ärterna.

Ärter af alla slag kunna användas till omelett = den första sparrisomeletten eller spenatomeletten.

Ärter på engelskt sätt. Spritärter kokas mjuka i saltvatten. 1 msk. finhackad lök brynes i smör och 1 msk. mjöl tillsättes, spådes med kokspadet. Ärterna iröras och såsen hopkokas något. Afsmakas med salt och peppar. Denna rätt har jag ej själf försökt.

Ärter på franskt sätt. 1 msk. mjöl brynes i smör, 2 äggulor röras med $\frac{1}{2}$ kopp grädde, litet salt och socker, hvarefter allt hälls i smöret och mjölet. Spritärter kokta i saltvatten tillsättes, hvarefter massan sjudes öfver elden, men får ej koka.

Ärter och äggröra serveras tillhopa på ett fat i sänder. Ärterna beläggas med smör och äggröran med hackad persilja. Serveras till salt och rökt kött.

Släpärter, vanliga åkerärter kokas mjuka i saltadt vatten. Serveras på varmt fat med rördt smör (liksom sparris).

Af såväl spritärter, som sockerärter lagas puré. Den senare kan för färgens skull tillsättas med litet fin hackad kokt spenat. Soppan serveras med croûtons.

En ettårig från Sicilien härstammande köksväxt är sparrisärten, hvars fyrkantiga skidor kunna anrättas som släpärter, och hvars frön begagnas liksom spritärter. Odlas och konserveras som sockerärter.

Glöm ej, när Ni köper ärtfrön, att också begära ett par portioner luktärter! De äro så rara blommor.

E. P.

Handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is extremely faint and illegible.

18

