

Hallon, fläderbär, lök (pickles) äro de bär och grönsaker, hvilkas konservering och användning vi i dag komma att behandla.

Det riktigt "vattnas i munnen", när jag skrifver hallon, så godt tycker jag att detta bär smakar, och jag tror att många af Eder instämma med mig.

Hallonet tillhör Rubus-släktet som utom detta goda bär äfven omfattar bl. a. björnbär, åkerbär och hjortron. Hallonbusken är utbredd öfver hela Norden. De vilda hallonen hafva större arom och sötare smak än de odlade, men dessa äro i gengäld så mycket större och saftigare. Af hallon finnas såväl röda som gula. De förra äro allmännast. Bland odlade hallonsorter anses "Hornet" bäst. Hallonbuskarna förökas genom rotskott, men man får vara mycket uppmärksam, då man tager dessa, så att man verkligen får äkta rotskott och ej s. k. fröplantor, som såtts af till marken fallna hallon och ej hafva den odlade sortens företräde. I hallonlanden bortskär man om våren de gamla buskarna och låter vid hvarje stånd kvarstå 4—6 nya skott, dessa "toppar" man så att de kraftigaste och största knopparna få kvarsitta. Det är inte alls illa, att någon gång vattna med gödselvatten i hallonlandet.

Hallonen äro särskildt lämpliga som maträtt i färskt tillstånd och deras välsmaklighet gör äfven att de i stor skala tillvaratages till sylt och saft. Hallon äro bra att blanda med andra bär emedan dessas smak då blir fylligare och finare. Äfven som medecin användas de. "Syrupus Rubi Idœi" åtgår ganska mycket på apoteken och sjuklingar bruka i allmänhet må bra af hallonsaft.

Hallonextrakt beredes på så sätt, att 1 kg. bär och $\frac{1}{2}$ kg. socker nedlägges i en burk liksom vid körsbärsextrakt. Upphettas till 60° under 3 tim. Sedan körsbärsextrakt. Vid användning af apparat tages 3—4 hg. socker till hvarje kg. bär. Tid, $1\frac{1}{4}$ tim. Moset uppblandas med sockerlag (3 hg. till 1 lit. vatten) till lagom tjock kompott, som kokas i 10 min. i vanlig gryta. Fylles på buteljer, som upphettas till 60° under $\frac{1}{2}$ tim. Omkokas 60° i 10 min. Paraffineras. Obs! att vattnet i flaskorna har samma temperatur, som kompotten inuti desamma.

Hallonmos kan man tillaga på följande sätt: Mogna (små och grötiga) hallon passeras, till 1 kg. mos tages $\frac{3}{4}$ kg. strösocker. Får långsamt koka upp och kokningen fortsättes $\frac{1}{2}$ tim. Fylles i burkar, som paraffineras och öfverbindas.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

med lika delar röda vinbär.

Hallongelé. Bären rensas, värmes något, pressas och saften silas. Man tager $\frac{1}{2}$ eller $\frac{1}{3}$ röda vinbär, emedan géleen annars ej uppnår önskad styfhet. Till hvarje liter saft tages 1 kg. socker. Beredes såsom gélé i allmänhet.

Hallonsaft. Bären krossas, passeras genom sikt, saften mätes, $\frac{1}{2}$ lit. saft blandas med 1 lit. vatten och 4 hg. socker åtgår till hvarje lit. af blandningen, som kokas i 20 min. och skummas väl. Saften silas, fylles på flaskor, som korkas och steriliseras vid 60° $\frac{1}{2}$ tim. Man kan också tillaga saft, utan att koka den. Men då åtgår $\frac{1}{2}$ kg. socker till hvarje kg. pressad och själfrunnen saft. Socker och saft röres med en träsked åt samma håll tills sock-



Hallon, fläderbär, lök (pickles) äro de bär och grönsaker, hvilkas konservering och användning vi i dag komma att behandla.

Det riktigt "vattnas i munnen", när jag skrifver hallon, så godt tycker jag att detta bär smakar, och jag tror att många af Eder instämma med mig.

Hallonet tillhör Rubus-släktet som utom detta goda bär äfven omfattar bl. a. björnbär, åkerbär och hjortron. Hallonbusken är utbredd öfver hela Norden. De vilda hallonen hafva större arom och sötare smak än de odlade, men dessa äro i gengäld så mycket större och saftigare. Af hallon finnas såväl röda som gula. De förra äro allmännast. Bland odlade hallonsorter anses "Hornet" bäst. Hallonbuskarna förökas genom rotskott, men man får vara mycket uppmärksam, då man tager dessa, så att man verkligen får äkta rotskott och ej s. k. fröplantor, som sätts af till marken fallna hallon och ej hafva den odlade sortens företräde. I hallonlanden bortskär man om våren de gamla buskarna och låter vid hvarje stånd kvarstå 4—6 nya skott, dessa "toppar" man så att de kraftigaste och största knopparna få kvarsitta. Det är inte alls illa, att någon gång vattna med gödselvatten i hallonlandet.

Hallonen äro särskildt lämpliga som maträtt i färskt tillstånd och deras välsmaklighet gör äfven att de i stor skala tillvaratages till sylt och saft. Hallon äro bra att blanda med andra bär emedan dessas smak då blir fylligare och finare. Äfven som medecin användas de. "Syrupus Rubi Idœi" åtgår ganska mycket på apoteken och sjuklingar bruka i allmänhet må bra af hallonsaft.

Hallonextrakt beredes på så sätt, att 1 kg. bär och $\frac{1}{2}$ kg. socker nedlägges i en burk liksom vid körsbärsextrakt. Upphettas till 60° under 3 tim. Sedan körsbärsextrakt. Vid användning af apparat tages 3—4 hg. socker till hvarje kg. bär. Tid, $1\frac{1}{4}$ tim. Moset uppblandas med sockerlag (3 hg. till 1 lit. vatten) till lagom tjock kompott, som kokas i 10 min. i vanlig gryta. Fylles på buteljer, som upphettas till 60° under $\frac{1}{2}$ tim. Omkokas 60° i 10 min. Paraffineras. Obs! att vattnet i flaskorna har samma temperatur, som kompotten inuti desamma.

Hallonmos kan man tillaga på följande sätt: Mogna (små och grötiga) hallon passeras, till 1 kg. mos tages $\frac{3}{4}$ kg. strösocker. Får långsamt koka upp och kokningen fortsättes $\frac{1}{2}$ tim. Fylles i burkar, som paraffineras och öfverbindas.

Hallonsylt 1 kg. bär 6 hg. socker. Sockret doppas i vatten och sättes att smälta. Bringas långsamt i kokning och koka sakta i 10 min. då bären iläggas och få ett uppkok, upptagas med hålslef och läggas i en burk eller ett fat. Lagen hopkokas cirka 5 min. skummas och hälls öfver bären. Står till följande dag, då syltet långsamt upphettas och får koka omkring 5 min. skakas, skummas och upphålles på burkar. Om man lägger syltet i konservburkar upphettes dessa till 85° i 10 min. om det är vanliga syltburkar, öfverhålles paraffin, när syltet kallnat och burkarna öfverbindas.

Hallonmarmelad. Till 1 kg. mos tages 1 kg. socker. Moset erhålles genom att gnida hallonen genom hårsikt eller mala genom passeringsapparaten. Man kan använda det, som blir kvar i silduken vid saft och géléberedning. Kokas som annan marmelad. Kan tillsättas med lika delar röda vinbär.

Hallongelé. Bären rensas, värmes något, pressas och saften silas. Man tager $\frac{1}{2}$ eller $\frac{1}{3}$ röda vinbär, emedan géléen annars ej uppnår önskad styfhet. Till hvarje liter saft tages 1 kg. socker. Beredes såsom gélé i allmänhet.

Hallonsaft. Bären krossas, passeras genom sikt, saften mätes, $\frac{1}{2}$ lit. saft blandas med 1 lit. vatten och 4 hg. socker åtgår till hvarje lit. af blandningen, som kokas i 20 min. och skummas väl. Saften silas, fylles på flaskor, som korkas och steriliseras vid 60° $\frac{1}{2}$ tim. Man kan också tillaga saft, utan att koka den. Men då åtgår $\frac{1}{2}$ kg. socker till hvarje kg. pressad och själfrunnen saft. Socker och saft röres med en träsked åt samma håll tills sock-

ret fullständigt smält. Fylles på flaskor, som korkas och paraffineras. Denna saft smakar ovanligt friskt.

Hallon (hela) på konservburkar. De största och vackraste hallonen utväljas. Om möjligt är, skola de ej sköljas. Det enklaste sättet är att taga burkarna med sig ut i hallonlandet och plocka stora och rena bär direkt i burkarna. Om man har bären afplockade, går det bra att med stoppnålar plocka dem i burkarna. Med fingrarna går det ej bra, bären blifva lätt grötiga. Sockerlag kokas af 1 lit. vatten och 3—4 kg. socker. Svalnar. Bären få stå en stund och sjunka samman, hvarefter sockerlagen öfverhålls. Burkarna upphettas till 85° i 10 min. Omkokas vid 85° i 10 min. Obs.! noga temperaturen, hvarken öfver eller under 85°. Man kan med fördel inkoka mindre hallon på buteljer med vida halsar. (Skogshallon lämpa sig särskildt härtill). Till trädgårdshallon tager man en sockerlag af 4 hg. socker till 1 lit. vatten. Flaskorna upphettas till 60° 1/2 tim. Omkokas 60° i 10 min. Korkarna doppas 2 gånger i paraffin.

Torkade hallon. Vackra torra skogshallon läggas på torkålla, sättas i svag ugnsvärme (omkr. 50°) eller i solen och få torka.

Ett par användningsätt af färska hallon vill jag äfven lämna ehuru jag tycker att de äro bäst utan någon tillredning, endast serverade med mjölk eller vispad grädde.

Hallonkallskål kan man bereda liksom jordgubbskallskål.

Hallonsoppa. 1 kg. hallon, 1/2 kg. röda vinbär kokas 1/2 tim. med 4 1/2 lit. vatten, silas, afredes med mayzena- eller potatismjöl, sockras om så behöfves. Ifall man tycker om vanilj, vinner soppan i smaken om ett par vaniljdroppar tillsättes. Serveras med bisquiter eller små sockerskorpor.

Hallonfromage. 1/2 lit. styft vispad grädde blandas med hallonsaft eller med syltade bär. 5 bl. gelatin upplöses i 1 del. vatten samt nedröres i grädden. Omröres tills allt börjar stelna. Upphålls i sköljd och sockrad form. Då den stelnat, uppstjälpes den och serveras med gräddskum och makroner.

Hallonglace beredes på så sätt af 1/2 kg. socker och 4 del. vatten kokas en lag, som skummas och får kallna, hvarefter en liter hallonsaft (saft af friska hallon) och saften af ett par citroner tillsätts. Fryses som vanligt.

Flädern är ett allmänt parkträd, som i Sverige förekommer upp till Ångermanälven. Dess blommor och bärsaft hafva stor medicinisk användning, fläderté kan, genom sin egenkap af svettdrifvande medel, ofta häfva en farlig förkylning, och den omtänksamma husmodern på landet torkar alltid några blomställningar för sitt husapotek. Fläderbärssaft tillredes på följande sätt: Bärens läggas i en gryta och få stå och safta sig öfver mycket svag eld, hvarefter saften frånpressas och mätes. Till 1 lit. saft tages 1 1/2 kg. socker. Detta kokes i 15 min. skummas väl och hålles genast på varma flaskor, som korkas och sedan paraffineras. Den skarpa smak, som finns hos fläderbären kan mildras, om man tillhoppa med bären kokar mjuka äpplen.

Fläderbärsextrakt—rabarberextrakt. Fläderbärsmarmelad blir alldeles utmärkt såsom s. k. rysk marmelad se jordgubbsmarmelad.

Fläderbärssoppa kokas af saften utspädd med 2 delar vatten samt tillsatt med rabarber-, röd vinbärs- eller citronsaft. Den sockras och afredes med potatismjöl. Serveras med klimp. I soppan kunna äfven läggas äpplen, som blifvit skalade, klyfda i fyra bitar och kokta i vatten, hvilket äfven hålles i soppan.

Fläderbärsgröt: Bärens kokas i vatten, silas, tillsättes med antingen citron- eller rabarbersaft, sockras och jämnas med potatismjöl.

Fläderblommor, doppade i beignets-smet smakar, enligt uppgift af en väninna, alldeles utmärkt.

Lök. De flesta lökarter hafva sitt ursprungliga hemland i Central-Asiens stepper. Nästan alla innehålla de ett svafvelaktigt skarpt smakande ämne.

Gräslök förekommer vild ända upp till Dalälven, dess runda trinda, pipiga blad användas sönderhackade på smörgås, till sill och potatis, till sås, till kokt färsk sill o. s. v.

Purjolök utsås i bänk och plantorna skolas på lister med 1/4 aln emellan hvarje lök. Vinterpurjo gör godt skäl för namnet, ty den kan mycket väl öfvervintra på kalljord. Bangholms Prizetaker är en bra sort, särskildt för Södra Sverige. Brabanten är ännu hårdigare. Purjolöken blekes genom att allt eftersom stånden växa upp, uppkupa jorden omkring desamma. Blekt purjo användes såsom särskild rätt: Purjo an naturel, hvarvid den understa delen brukas. Denna rensas, sköljes, lägges i vatten 1/2 dygn och kokas i saltadt vatten omkring 3/4 tim. Serveras så varma som möjligt med rördt smör. Mycket god grönrätt. Det gröna af purjon användes till "soppbukett".



Purjosallat beredes på följande sätt: Af kokad purjo borttages de yttersta bladen, de andra sönderskäres och beströs med finhackad persilja och dill samt begjutes med en afredning af smör och mjöl och påspädd grädde. (Man kan tillsätta litet gurkättika).

Purjo och äggröra anrättas på snäckor så att ofvanpå äggröran lägges två kokta purjo på kors. Serveras till bräckkorf eller prinskorf.

Purjo konserveras—sparris.

Rödlök odlas allmänt ibland i stor utsträckning och med ganska stor förtjänst, om det lyckas väl. Braunschweiger mörkröd är en bra sort. Sås direkt på kalljord som närmast föregående år blifvit rikligt gödslad. Man bör ej täcka lökfröet för mycket, ungefär $\frac{1}{2}$ cm. är nog, annars uppstå s. k. halslökar. Skulle löken komma upp allt för tät, gallras den. Rödlöken förvaras på torr och frostfri plats. Den användes mycket i hushållet, man kan helt enkelt ej undvara den. Alla veta nog att lök till biff är godt, men det finns kanske någon, som ej känner till att löksås till stekt fläsk och nykokta färska potatis smakar alldeles utmärkt. Löksås lagas sålunda: Rödlöken skäres fin, brynes i det flott som stekt af fläsket, mjöl tillsättes jämte grädde och litet socker. Såsen bör vara ganska ljus.

Gul Zittaner jättelök lämpar sig nästan bättre än rödlök till sås, emedan den har mildare smak än denna. Annars odlas den och användes på samma sätt.

Schalottenlök (potatislök) odlas på så sätt att så tidigt som möjligt om våren utsätts små lökar med ungefär $\frac{1}{4}$ alns afstånd. Från hvarje lök utväxa under sommaren en hel ring af sidolökar, så att man tidigt på hösten, ja, t. o. m. i Juli kan skörda ett stort antal lökar omkring hvarje utplanterad. Användes såsom rödlök.

“Steklök“ kallas de stora sorter t. ex. spansk och portugisisk lök, hvars frö utsås i bänk i mars och hvars plantor utpricklas i Juni i den kraftigaste jordmånen på ungefär $\frac{1}{4}$ alns afstånd mellan hvarje planta. Rund Madeiralök är en välsmakande sort. Lökarna förvaras efter upptagningen, upphängda på en luftig vind. Denna sorts lök har många användningssätt:

Löksoppa: 3 hg. steklök skäres i skifvor, förvälles i 10 min. brynes i smör, afredes med mjöl och påspädes med 2 lit. buljong, kryddas med salt, hvitpeppar och socker, 2 äggulor vispas och hålles i soppan som sedan ej får koka. Smörbestrukna hvetebröds-skifvor läggas i soppskålen och soppan öfverhålles. Brynt lök: Stora portugisiska lökar skalas och kokas mjuka. Smör brynes i en panna, lökarna läggas i och få sakta steka, strax innan de äro färdiga beströs de med litet socker.

Färserad lök. På stora förvällda lökar utskäras lock, lökarna urhållkas och fyllas med köttfärs, locken påsättes och lökarna ombindas med i vatten kokadt segelgarn. Brynes i smör och få steka tills färsen är genomstekt.

Glacerad lök. Små lökar förvälles och skalas samt brynes i 4 msk. smör och 3 tsk. socker. Omskakas ofta under tiden, så att de ej brännas. När sockret fastnar på lökarna tillsättes så småningom 1 kopp buljong och stekningen fortsättes, tills det bildat sig glasyr på lökarna och buljongen kokat in. Användes mest som garnityr till kötträtter.

Griljerad lök. Lökskifvor doppas i vispade ägg, vändes i skorpsmulor och stekas i smör.

Syltlök är en form af rödlök, som odlas för insyltning och inläggning. Den får ej förväxlas med hvitlök, som i vårt land endast användes i medicinskt bruk (“löksaft“, “löksirap“). Den holländska silfverhvita syltlöken är bäst. Odlas liksom rödlök, men sås tätare och på magrare och torrare växtplats. Den gallras ej. Jag har på sina ställen sett ett tunnt lager sjösand utbredd öfver syltlökssängen, detta troligen för att åstadkomma hvitare lök. Syltlöken förvaras i mörkt rum, annars blir den lätt grön.

Syltad lök. Löken delas i 3 storlekar, mellanlöken och smålöken användes till syltlök. (Den största kan man ha till pickles). Ju tidigare man kan taga löken, dess bättre. Löken sköljes, doppas i kokande vatten några ögonblick, upptages, lägges i en kruka med salt vatten, så att skalet lossnar. Rensas noga, hvarvid äfven den lilla fina hinnan borttages (annars blir löken ej klar). Löken lägges i saltvatten och får stå till dagen därpå. Då kokas löken klar i annat vatten och får afrinna på handduk. En lag kokas i 20 min. af 1 kopp vatten, 1 kopp ättika och 3 hg. socker. Denna lag räcker till 6 hg. lök. Slås varm öfver syltlöken, en 4-dubbel handduk lägges öfver krukans och en tallrik påsättes hvarpå löken får stå till följande dag, då lagen kokas ihop och åter öfverhålles. Så förfäres i 3—4 dagar, hvarefter löken belägges med pergamentspapper och öfverst ett par bitar pepparrot. Öfverbindes. Helst användes inga kryddor, vill man ha, kan man taga muskotblomma och hvitpeppar.

Perl-lök kallas de allra minsta små lökarna. De kokas 5 min. (iläggas i kokande

vatten), hvarefter de öfverspolas med kallt vatten. Därpå rensas de och kokas i 5 min. i en lag af 3 dcl. ättika och 1 hg. socker. Hälles i burkar. En ren linnelapp lägges närmast löken. När allt svalnat öfverbindes burken. Syltlök och perllök kunna färgas ljusröda, däri- genom att man i en burk lägger kokta och i bitar skurna rödbetor ibland löken. Denna behandling gör ingenting till smaken, men den är af fördelaktig värkan, när löken sedermera användes till sallad. Det är nog att rödfärga en burk, låt den andra löken vara vit.

Pickles. Till pickles användes små morötter, gurkor, lök, bönor, blomkål, krusbär, sockerärter o. d.

Morötter till pickles, sköljes, förvälles i 5 min., skrapas, utskäres med järn i figurer, lägges på handuk att afrinna, saltas i en burk eller på fat.

Gurkor användes så små som möjligt. Nedlägges färska.

Löken rensas såsom vid syltlök, förvälles i 4—10 min. sedan—morötter.

Bönor tages mycket små (skärbönor) rensas, förvälles i 3—5 min. Öfverspolas med kallt vatten, sedan—morötter.

Blomkålen skäres i bitar, lägges i flera timmar i vatten, som ofta ombytes, rensas, förvälles i 3—5 min. sedan—morötter.

Krusbär små hårda gröna krusbär rensas, doppas i hett vatten, sedan—morötter.

Socketärter skäres i bitar förvälles i 3—5 min. Öfverspolas med kallt vatten, sedan—morötter. Man kan också använda spritärter.

Alla ingredienserna ligga i saltet i minst 1 dygn. Därefter plockas de om hvarandra med trästickor ned i glasburkar, så att det ser snyggt och treftigt ut. Lag kokas af 1 lit. ättika, $\frac{1}{2}$ tsk. curry, 20 gr. salt, litet (mycket litet) cayennepeppar, och ett par bitar ingefära. Vill man ha lagen guldfärgad tillsättes en knifsudd gurmeja eller litet senap. (Colmans Mustard). Allt kokar i 10 min. Hälles kall öfver picklesten så att det står öfver grönsakerna. Öfverst lägges en bit spansk peppar. När picklesten får stå ett år är den bäst. Pickles inlägges i vidhalsade burkar, (gamla senapsburkar är bra), dessa korkas och paraffineras.

Och så hoppas jag att Ni gör undan dessa inläggningar i denna veckan, ty nästa vecka ger oss tillräckligt arbete med vinbär och bönor.

E. P.