

Gurka, Pumpa och Melon tillhöra alla samma familj inom växtvärlden och härstamma från en i Ostindien i vildt tillstånd förekommande 1-årig planta. Hos oss finnas de blott odlade. Gurkor kunna åtminstone i södra och mellersta Sverige växa på kalljord. Jag har t. o. m. hört omtalas att en person i Norrland med rätt stor framgång bedref gurkodling i ett mot söder vettande fönster. Vid odlingen på kalljord företages sådden i slutet af maj. Därvid uppskottas från båda sidor om en uppsnörad rand, så att en vall bildas. Vallen tillkrattas så att den ofvanpå blir flat och längs åt midten göres en djupare rand, i denna lägges nu kärnorna på ungefär 2—3 cm. afstånd och täckes med $\frac{1}{2}$ cm. jord. Plantorna gallras. Man kan också så gurkor på jämna fältet, hvilken metod dock har den olägenheten att gurkorna under regniga somrar lätt blifva fläckiga. Till odling på kall jord lämpa sig bäst Drufgurkor (Västeråsgurkor) samt långa gröna eller hvita slanggurkor. Till drifbänk åter användas Arnstädter hvita. Därvid utsås fröet tidigt, i febr. eller mars, i varm bänk, gallras, så att endast 4 plantor få växa ut i hvarje fönster. De skyddas noga för frost genom att om nätterna täcka bänkarna med mattor. Den jord, som lämpar sig bäst för gurkodling i bänk är grästorfjord, som upptages på hösten, lägges i kompost jämte löfjord och litet grand kalk samt på våren uppblandas med fet trädgårdsjord. Gurkplantorna vattnas genom grundlig sprutning ett par gånger i veckan. Temperaturen bör hållas omkring 25° C. Blir utrymmet litet så borttag alla öfverflödiga rankor. När fruktämnesättningen på rankorna upphört, toppas dessa. Då utväxa nya rankor, som i sin tur sätta nya frukter. På så sätt kunna under sommarens lopp 2, ja t. o. m. 3 skördar tagas på samma planta.

Drufgurkorna plockas ganska små. De användas till 1) pickles.

2) ättikgurkor: små Västeråsgurkor tvättas och lägges i vatten, försatt med salt. Kokande vinättika slås öfver gurkorna, som upptagits och lagts i burkar, hvarefter gurkorna få stå några dagar. Då afslås ättikan, sammankokas och öfverhälls ånyo. Så förfäres tills gurkorna se klara ut (3—4 gånger), hvarefter burkarna öfverbindas.

3) saltgurkor. Nyss afplockade ej allt för små Västeråsgurkor läggas ett dygn i vatten. I en ekbytta nedlägges hvarftals, körsbärsblad, eklöf, svarta vinbärsblad, hallonblad,

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

halfkrossad senap. Öfverbindes.

Halfvuxna slanggurkor användas till gurksallad (äfven kallad prässgurka). De skalas och skäras i mycket tunna skifvor på tvären på gurkan, beströs med salt, läggas i präss emellan ett par tallrikar tills de laka sig godt. Därefter tryckes saltlaken ifrån gurkorna och de öfverhälls med ättika, socker och mycket litet hvitpeppar samt beströs med persilja. (Många utesluta peppar och persilja). Andra begjuta gurkorna med olja och citronsaft. Vill man förvara gurkorna för vintern läggas de i burkar, sedan saltlaken afpressats och kokt lag af socker och ättika påhälls. Öfverst lägges pergamentspapper och på detta några bitar pepparot. Öfverbindes.

1913

Gurka, Pumpa och Melon tillhöra alla samma familj inom växtvärlden och härstamma från en i Ostindien i vildt tillstånd förekommande 1-årig planta. Hos oss finnas de blott odlade. Gurkor kunna åtminstone i södra och mellersta Sverige växa på kalljord. Jag har t. o. m. hört omtalas att en person i Norrland med rätt stor framgång bedref gurkodling i ett mot söder vettande fönster. Vid odlingen på kalljord företages sådden i slutet af maj. Därvid uppskottas från båda sidor om en uppsnörad rand, så att en vall bildas. Vallen tillkrattas så att den ofvanpå blir flat och längs åt midten göres en djupare rand, i denna lägges nu kärnorna på ungefär 2—3 cm. afstånd och täckes med $\frac{1}{2}$ cm. jord. Plantorna gallras. Man kan också så gurkor på jämna fältet, hvilken metod dock har den olägenheten att gurkorna under regniga somrar lätt blifva fläckiga. Till odling på kall jord lämpa sig bäst Drufgurkor (Västeråsgurkor) samt långa gröna eller hvita slanggurkor. Till drifbänk åter användas Arnstädter hvita. Därvid utsås fröet tidigt, i febr. eller mars, i varm bänk, gallras, så att endast 4 plantor få växa ut i hvarje fönster. De skyddas noga för frost genom att om nätterna täcka bänkarna med mattor. Den jord, som lämpar sig bäst för gurkodling i bänk är grästorfjord, som upptages på hösten, lägges i kompost jämte löfjord och litet grand kalk samt på våren uppblandas med fet trädgårdsjord. Gurkplantorna vattnas genom grundlig sprutning ett par gånger i veckan. Temperaturen bör hållas omkring 25° C. Blir utrymmet litet så borttag alla öfverflödiga rankor. När fruktämnesättningen på rankorna upphört, toppas dessa. Då utväxa nya rankor, som i sin tur sätta nya frukter. På så sätt kunna under sommarens lopp 2, ja t. o. m. 3 skördar tagas på samma planta.

Drufgurkorna plockas ganska små. De användas till 1) pickles.

2) ättikgurkor: små Västeråsgurkor tvättas och lägges i vatten, försatt med salt. Kokande vinättika slås öfver gurkorna, som upptagits och lagts i burkar, hvarefter gurkorna få stå några dagar. Då afslås ättikan, sammankokas och öfverhålles ånyo. Så förfäres tills gurkorna se klara ut (3—4 gånger), hvarefter burkarna öfverbindas.

3) saltgurkor. Nyss afplockade ej allt för små Västeråsgurkor läggas ett dygn i vatten. I en ekbytta nedlägges hvarftals, körsbärsblad, eklöf, svarta vinbärsblad, hallonblad, dragon, dillkronor smått skuren pepparot. Gurkorna läggas mellan bladen, men ej närmast pepparoten. Saltlake kokas af groft salt och vatten så stark att ett hönsägg flyter därpå. Den kokar i 15 min. skummas väl och uppslås att kallna. Litet vinättika slås öfver gurkorna, hvarefter saltlaken öfverslås kall och tyngd pålägges. Sedan gurkorna i 4—5 dagar fått stå och jäsa, borttages skummet som bildats ofvanpå, litet lättare präss pålägges och byttan nedställes i källaren.

4) kokta, salta ättikgurkor (utmärkt goda i mitt tycke). Små drufgurkor läggas ett dygn i saltlake upptagas och kokas i vinättika försatt med något socker, hvitpeppar och muskotblomma. De upptagas då de mjuknat något och läggas i burkar jämte dillkronor och krasse. Lagen hopkokas och slås öfver. Öfverst i burken lägges en liten tunn påse med halfkrossad senap. Öfverbindes.

Halfvuxna slanggurkor användas till gurksallad (äfven kallad prässgurka). De skalas och skäras i mycket tunna skifvor på tvären på gurkan, beströs med salt, läggas i präss emellan ett par tallrikar tills de laka sig godt. Därefter tryckes saltlaken ifrån gurkorna och de öfverhålles med ättika, socker och mycket litet hvitpeppar samt beströs med persilja. (Många utesluta peppar och persilja). Andra begjuta gurkorna med olja och citronsaft. Vill man förvara gurkorna för vintern läggas de i burkar, sedan saltlaken afpressats och kokt lag af socker och ättika påhålles. Öfverst lägges pergamentspapper och på detta några bitar pepparot. Öfverbindes.

Fullt utväxta men ej mogna långa hvita slanggurkor användas till syltgurka. De skalas, skäres midt itu på längden och kärnorna urtagas med silfversked. Läggs ett dygn i friskt vatten. De kokas därefter klara i vatten och få afrinna på handduk. Till ett kg. frukt kokas en lag af $\frac{1}{2}$ kkp. vatten, $\frac{1}{2}$ kkp. ättika och $\frac{1}{2}$ kg. socker, kokar sakta klar, skummas. De afsvalnade gurkorna skäras i 4 delar (eller mindre bitar) nedläggas i en kruka och lagen öfverhålles varm. En fyrdubbel handduk påläggas och på denna ställes en tallrik med kallt vatten. Dagen därpå afslås den nu förtunnade lagen och hopkokas och öfverslås kall. Så förfäres 3—4 dagar. Härefter belägges gurkorna med pergamentspapper och öfverbindas. Vill man krydda gurkorna kan man lägga ett par bitar kanel och 10 st. nejlikor i en linongpåse och koka dem i lagen. Man kan äfven krydda gurkorna med ingefära (ungefär 75 gr. till ofvanstående sats). Ingefäran lägges i varmt vatten ett dygn, så att skalen lossna, så skrapas den och kokas i lagen. På så sätt behandlade syltgurkor hålla sig bra, om man en gång vid juletid och en gång längre fram på våren gör sig besvär att koka upp lagen ifall något mögel visar sig. Tycker man att detta sätt är omständigt kan man ju hermetiskt inkoka syltgurkorna. De rensas och vattenläggas såsom förut nämnts och kokas klara i vatten. Vill man göra sig särskildt besvär kan man späcka gurkorna med fina citronskal. Annars kan man vid inläggningen på glasen sticka 1 eller 2 fina strimlor emellan gurkorna i hvarje burk. Gurkorna skäras något kortare än inkokningsglasets höjd. Lag kokas af 1 lit. vatten, 4 hg. socker jämte kryddorna inneslutna i en påse. Då lagen kallnat hålles den öfver gurkorna. Burkarna steriliseras vid 80° i 20 min. Omkokas 10 min. 80° .

Sen ha vi en sorts gurkinläggning som kallas asiegurkor. Fullvuxna men ej mogna gurkor behandlas såsom vid föregående beskrifning tills de blifvit förvållda. De läggas i ganska salt vatten i st. f. friskt vatten såsom i förra fallet. Sedan nedpackas de i burkarna med vindrufsblad, dillkronor, pepparot, hvitpeppar och litet dragon emellan lagren. Öfverst lägges en liten rönnbärsklase. Af $\frac{3}{4}$ kg. socker och 1 lit. ättika kokas sedan lag som hålles varm öfver. Då gurkorna svalnat, öfverbindes burken. Somliga tycka bättre om sura asier, då tar man mindre socker i lagen ($\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ kg.)

Hur skola vi nu använda dessa gurkor? Jo, såsom sallad till kött, naturligtvis, men också och kanske mest såsom pålägg på smörgås. På smörgås utan något annat till kan man använda alla sorters inlagda gurkor. De smaka alldeles utmärkt. Om sommaren, när Ni har godt om gurkor i trädgården kan Ni panera eller glacera hela små gurkor eller sönderskurna stora. De användas dock mest som birätt eller garnityr till köträtter. En gurksallad som är ganska god är italiensk gurksallad. Stora gurkor skalas, klyfvas, kärnorna borttages och gurkorna skäres i tumslånga bitar. De brynas i smör, mjöl ifråses och påspädes med buljong. Allt kokar några minuter. Då grytan lyfts af elden tillsättes 2 äggulor som vispats duktigt, jämte litet salt och peppar samt ett par droppar citronsaft. Salladen ätes nästan varm till köträtter.

En annan trefflig gurkrätt är fylld gurka, 2 stora gurkor skalas, klyfvas, urtagas, förvälles i saltadt vatten och få afrinna. En köttfärs beredes af 1 hg. hvetebrod blötadt i $\frac{1}{2}$ kkp. gräddmjölk och blandadt tillsammans med 3 hg. kalkkött och en burk hackade champinior jämte salt och peppar. Färsen fylles i gurkhalvorna, som hopläggas och omlindas. De brynes i smör läggas på fläksvälvar så att de ej brännas vid och få lång samt stekas färdiga under det att de spädas med $\frac{1}{2}$ lit. buljong och 1 del. tjock grädde. Såsen redes med litet hvetemjöl och serveras hällt öfver gurkorna. Glöm icke under hela gurktiden att alltid på smörgåsbordet ha prässgurka.

Pumpor odlas blott i ringa mängd i Sverige i jämförelse med hvad förhållandet är i grannlanden och södra Europas länder. I Amerika äro de på grund af sin prisbillighet mycket använda, särskildt af den fattigare befolkningen. Pumpan fordrar för att trifvas, en varm, lugn och solig plats. Sätt pumpor på komposthögen, så ser denna bra mycket prydligare ut än annars och pumpan trifs bra där, om man blott rikligt vattnar den. Lång gul mörkpumpa är bästa sorten. Pumpan kan urhålkas som gurkor till asier, men då kokar man ej ättikan, innan man häller den öfver frukten. Vidare kan man sylta pumpan. Man tar då antingen: 1 hg. socker, $\frac{1}{2}$ del. vatten, $\frac{1}{2}$ del. ättika, 2 hg. skalade pumpor eller

1 hg. socker, $\frac{1}{2}$ del. vatten, $\frac{1}{2}$ del. ättika, 10 nejlikor, 1 dem. kanel, skal af 2 citroner, 2 hg. skalade pumpor eller

40 gr. ingefära, $\frac{1}{3}$ del. vatten, 2 hg. socker, 2 hg. skalade pumpor eller

$\frac{1}{4}$ stång vanilj, $\frac{1}{3}$ del. ättika, $\frac{1}{3}$ del. vatten 2 hg. socker, 2 hg. pumpor. Pumpan skalas och utskäres i fyrkantiga bitar med krusig legymknif eller i runda kulor med potatisborr och kokas därefter mjuk i någon af ofvan beskrifna lagar. Upptages, afrinner genom durschslag, lägges i burkar, lagen hopkokas ytterligare, hvarefter den slås öfver pumporna. Täckas, då syltet blir kallt med pergamentspapper och öfverbindes.

Syltad pumpa användes såväl till efterrätt som till sallad. Man kan panera pumpor, då tager man dem tämligen omogna. Pumpor stufvas i mjölk liksom morötter. De kunna äfven skäras i fyrkantiga bitar, kokas i saltadt vatten, upplägges på serviett och serveras så som särskild grönrätt med rördt smör.

Pumpmarmelad eller, som den på grund af sitt utseende ganska betecknande kallas, pumphonung, tillagas på så sätt att pumporna skalas och köttet kokas mört och passeras. Till hvarje kg. mos tages $\frac{1}{2}$ kg. socker, några bitar skalad ingefära lägges i, saften af $\frac{1}{2}$ citron iprässas och allt kokas till lagom tjocklek. Fylles i burkar som paraffineras och öfverbindas eller steriliseras vid 85° i 15 min. hvarefter den omkokas i 10 min. vid 85° .

Melon odlas i vårt land endast i bänk. Det är ganska besvärligt att få meloner att gå bra och den som ej har skolad trädgårdsmästare att sköta sin trädgård, gör därför bäst i att köpa den melon, som man vill använda. Melonen serveras mest rå med socker.

Syltad melon, mogen, men ej öfvermogen melon användes, den skalas skäres i skifvor, (kärnorna borttagas) nedlägges hvarftals med lika vikt socker och får stå till följande dag. Saften afhålles, uppkokas och skummas väl samt hålles varm öfver frukten. Detta upprepas än en gång. Sista gången tillsättes $\frac{1}{2}$ gr. citronsyra pr kg. frukt. Burkarna steriliseras vid 85° i 15 min. Omkokas vid 85° i 10 min.

Melonmos. 1 kg. melonbitar kokas med litet vatten i $\frac{1}{2}$ tim. och passeras. Då tillsättes $\frac{3}{4}$ kg. strösocker, 50 gr. ingefära och saft af 1—2 citroner, hvarefter allt kokas tills det uppnått lagom tjocklek (1—2 tim.)

Melon med konjak. 1 kg. skalad melon lägges i en burk, hvarfvis med 1 kg. strösocker, $\frac{1}{2}$ lit. konjak öfverhålles och burken öfverbindes genast. Man kan också använda melonskalen. Tunnt skalade melonskal skäres i aflånga bitar, 1 hg. socker och $\frac{1}{2}$ lit. ättika kokas till seg lag, därpå ilägges 425 gr. skal och kokas möra i lagen. Kryddas med några nejlikor, 1 bit kanel och 1 liten tsk. hel hvitpeppar. Serveras såsom sallad till stek.

Melonglace tillagas af 175 gr. socker och $\frac{1}{2}$ lit. vatten, som kokas och hålles upp. Häri nedlägges 1 mogen i bitar skuren, skalad och urkärnad melon. Täck öfver kärlet, låt lagen och melonerna af svalna, passera massan, tillsätt några citrondroppar och frys sedan allt i glacemaskin.

Sukat kan beredas af såväl melon som pumpa. Det fasta af frukten skäres i bitar och lägges i vatten försatt med ättika och salt, ($\frac{1}{2}$ lit. ättika och $\frac{1}{2}$ hg. salt pr lit. vatten). De upptagas, afrinna och kokas i sockerlag. (2 kg. pr lit.) Denna hålles följande dag af, hopkokas tills den blir tjock och hålles öfver frukten. Om så skulle behövas tillsättes mera socker. Så fortfares flera dagar tills lagen förblir tjock. Då upptages frukten, gnides med en träske på kanterna tills sockret mosar sig och torkas sedan vid svag värme.

Svamp. På sina ställen i vårt land växer svamp ymnigt. Men man måste vara kännare och en ganska skarpsynt sådan för att kunna skilja på ätliga och giftiga svampar, ty de äro ofta ganska lika hvarandra. Man har ju hört hur hela familjer blifvit förgiftade, emedan de ätit giftiga svampar, som plockats i tro att de voro ätliga. Af ätliga svampar äro champinjoner, murklor och kantareller de vanligaste. Jag kan just inte säga att jag är särskildt förtjust i svamp, men för dem som äro "liebhaber" på denna rätt vill jag meddela olika sätt att konservera och anrätta dem.

Kantareller rensas (lamellerna få sitta kvar) de stora delas. Svamparna sköljas och läggas genast i ättik- eller citronvatten. Upptagas och få afrinna. Litet smör och hackad persilja sammanfräses i täljstengryta, häri nedlägges svamparna och få koka i 10 min. Fylles jämte sitt spad på burkar som steriliseras $\frac{1}{2}$ tim. vid 100° . Omkokas $\frac{1}{2}$ tim. vid 100° .

Champinjoner tages mycket små, läggas omedelbart efter rensningen i salt vatten, förvälles 3—5 min. Afkyles och lägges på glasen. Saltlake påhålles. Burkarna kokas $\frac{1}{2}$ tim. vid 100° . Omkokas $\frac{1}{2}$ tim. vid 100° . Murklor rensas, lägges i en stenkruka och öfverhålles med kokande vatten. Då detta något svalnat, ombytes det 2 gånger. Svampen får sedan afrinna, upphettas i en Täljstengryta och lägges på glas jämte en citrons kifva. Spadet öfverhålles. Burkarna kokas 1 tim. vid 100° . Omkokas 15 min. vid 100° .

Ett sätt att förvara svamp, som Fröken Olga Paulsen rekommenderade vid Hushållningssällskapet konserveringskurs, är att torka svamparna. De rensas, förvällas och torkas, tills de blifva så spröda att de låta pulvrисera sig. Detta pulver kan användas till såser, omelett etc.

Murklesoppa. $\frac{1}{4}$ lit. murklor stekas i 1 msk. smör och läggas jämte $\frac{1}{4}$ lit. råa murklor i 2 lit. buljong som försatts med $\frac{1}{2}$ msk. salt. När svamparna blifvit lösa fränsilas de. 1 franskt bröd skäres i tärningar och stekas i en msk. smör samt lägges i soppan, som får koka ännu 1 kvart. 2 äggulor vispas i soppskålen och den kokande soppan tillsättes under stark vispning.

Champinionstufning. Af 2 msk. smör, 4 msk. mjöl, 4 del. grädde, mjölk och $\frac{1}{2}$ burk champinier jämte spadet samt salt och peppar beredes stufning på vanligt sätt. Den serveras till fiskfärs, tillsammans med kokt hönskött eller stufvadt kalnbräss, som skurits i bitar och blandats i champinionstufningen. Denna blandning af 2 sorters stufning är en mycket fin mellanrätt och jag får säga, att den smakar bäst af alla svamprätter jag vet. Den serveras antingen på snäckor, i krustader eller bouchéer med en portion för hvarje person. Af champinionsås finnes både mörk och ljus. Den senare beredes af 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, 4 del. gräddmjölk samt $\frac{1}{4}$ burk champinier, smaksättes med salt, peppar och socker och afredes med 1 äggula. Serveras till fina fiskrätter. Den mörka champinionsåsen åter passar till olika fina köttätter: $\frac{1}{4}$ lit. champinier fräsas i 2 msk. smör, då de blifvit bruna upptagas de, 2 msk. mjöl ivispas, championspadet och 4 del. köttsky påspädes och såsen får koka upp, den afsmakas med peppar och salt och champinionerna iläggas.

Champiniongratin stufning som upphållts på ett fat, bestrött med rifvet bröd och ost och gräddats i het ugn i 10 min.

Champinionomeletten: omelettstanning beredes liksom vid sparrisomelett, i midten lägges champinionstufning och omeletten sammanvikes.

Svampar i form. En omelettform smörjes med smör och 1 hg. rensade och förväll-
da svampar nedläggas häri. En stanning af $1\frac{1}{2}$ kkp. mjölk och 4 ägg öfverhålles, saltas och peppras något. Gräddas i ugnen.

Detta var något om svampar. Det är utan tvifvel en stor förlust för oss att vi ej taga vara på alla matnyttiga svampar, och för dem som särskildt intressera sig för denna föda och närmare vilja studera svampkänedom vill jag rekommendera Dr M. A. Lindblads Svampbok. En annan bok om våra vanligaste svenska svampar (såväl ätliga som giftiga) af N. G. Strömbom innehåller en afdelning om våra matsvampars insamling, rensning, konservering och tillagning till smaklig föda. Men som sagdt, än en gång tillaga icke på villkor någon svamp, som Ni icke absolut säkert vet att den är ätlig. Det kunde blifva ödesdigert för både Eder själf och andra att äta den rätten.

Och härmed säga vi väl "au revoir" till nästa vecka.

E. P.