

socker.

I denna för dagen aktuella fråga skrifer en tidning följande :

Syltning utan socker.

»Det kan tyckas litet väl tidigt att tala om syltning i juli, men detta är just tiden för inläggning af rabarber, och som ju de flesta husmödrar veta af erfarenhet, hur utmärkt den står sig inlagd på buteljer, påfyllda med vatten, kan det vara lämpligt påpeka, att äfven de flesta bärsorter tåla att förvaras utan socker; dock fordras därtill ett något mera kompliceradt förfaringssätt än i fråga om rabarbern. Jordgubbar, smultron, krusbär, hallon, vinbär, lingon och blåbär kunna mycket väl konserveras på följande sätt:

De rensas väl och läggas på väl rengjorda buteljer utan socker och äfven utan vatten. För att få buteljerna väl fyllda, stöter man dem upprepade gånger mot en hoplagd handduk, hvarvid bären lägga sig tätare ihop. Har man en stor och djup gryta med flat botten, ställer man buteljerna, som icke få vara korkade — ned i den och fyller grytan så högt med vatten, att detta står omkring åtta centimeter under buteljöppningen. Grytlocket lägges på och grytan sättes öfver elden. Från det ögonblick vattnet kommer i kok får det koka i tio minuter. Därefter lyftas buteljerna ur grytan, hvarvid man får använda en handduk; dessutom får man se till, att i köket alla fönster och dörrar äro stängda, då vid motdrag, de heta buteljerna lätt spricka, att de icke stänkas med någon droppe kallt vatten och att man icke ställer dem på sten eller metall, utan på trä; behandlas de på detta sätt, spricker icke en enda butelj.

Under tiden har man lagt nya korkar i kokhett vatten, och med dessa korkar man buteljerna medan de ännu äro alldeles heta; då man vanligen får bulsa på korken för att få den alldeles i jämnhöjd med buteljkanten, är det bäst att därunder sätta buteljen på en flera gånger hopvikt handduk, för att den icke skall spricka under bultandet. Därpå lägger man buteljerna i en mangelback eller korg, så att korken fuktas inifrån. Har man behandlat alla buteljerna på detta sätt, ha de första torkat så pass att man kan hartsa dem, hvarvid hartsen eller parafinen, hvilkendera som användes, måste, utom korken täcka $\frac{1}{2}$ à 1 cm. af buteljhalsen. Då buteljerna kallnat förvaras de lämpligast i källaren i liggande ställning; innehållet står sig minst ett års tid. Då man öppnar och använder det, sockrar man efter behof.

Saft kan behandlas på samma sätt, sedan den först medelst en saft-

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Äfven på vanligt sätt kan saft kokas utan socker; därtill ägnar sig bäst saft af hallon, vinbär och körsbär. Den måste dock i så fall inkokas till den stelnat till géle, hvarefter den fylles på små glas, som öfverbindas med pergamentpapper. Skulle efter några dagar saften förefalla något tunn igen, får den kokas upp på nytt. Före användandet får den sötas efter behof.»

Hvilket vi härmed i aftryck låta gå vidare, i den tanken att möjligen något deraf kan vara till nytta.

Ystad den 3 Juli 1916.

Olof Perssons Handelsaktiebolag.

socker.

I denna för dagen aktuella fråga skrifer en tidning följande :

Syltning utan socker.

»Det kan tyckas litet väl tidigt att tala om syltning i juli, men detta är just tiden för inläggning af rabarber, och som ju de flesta husmödrar veta af erfarenhet, hur utmärkt den står sig inlagd på buteljer, påfyllda med vatten, kan det vara lämpligt påpeka, att äfven de flesta bärsorter tåla att förvaras utan socker; dock fordras därtill ett något mera kompliceradt förfaringssätt än i fråga om rabarbern. Jordgubbar, smultron, krusbär, hallon, vinbär, lingon och blåbär kunna mycket väl konserveras på följande sätt:

De rensas väl och läggas på väl rengjorda buteljer utan socker och äfven utan vatten. För att få buteljerna väl fyllda, stöter man dem upprepade gånger mot en hoplagd handduk, hvarvid bären lägga sig tätare ihop. Har man en stor och djup gryta med flat botten, ställer man buteljerna, som icke få vara korkade — ned i den och fyller grytan så högt med vatten, att detta står omkring åtta centimeter under buteljöppningen. Grytlocket lägges på och grytan sättes öfver elden. Från det ögonblick vattnet kommer i kok får det koka i tio minuter. Därefter lyftas buteljerna ur grytan, hvarvid man får använda en handduk; dessutom får man se till, att i köket alla fönster och dörrar äro stängda, då vid motdrag, de heta buteljerna lätt spricka, att de icke stänkas med någon droppe kallt vatten och att man icke ställer dem på sten eller metall, utan på trä; behandlas de på detta sätt, spricker icke en enda butelj.

Under tiden har man lagt nya korkar i kokhett vatten, och med dessa korkar man buteljerna medan de ännu äro alldeles heta; då man vanligen får bulsa på korken för att få den alldeles i jämnhöjd med buteljkanten, är det bäst att därunder sätta buteljen på en flera gånger hopvikt handduk, för att den icke skall spricka under bultandet. Därpå lägger man buteljerna i en mangelback eller korg, så att korken fuktas inifrån. Har man behandlat alla buteljerna på detta sätt, ha de första torkat så pass att man kan hartsa dem, hvarvid hartsen eller parafinen, hvilkendera som användes, måste, utom korken täcka $\frac{1}{2}$ à 1 cm. af buteljhalsen. Då buteljerna kallnat förvaras de lämpligast i källaren i liggande ställning; innehållet står sig minst ett års tid. Då man öppnar och använder det, sockrar man efter behof.

Saft kan behandlas på samma sätt, sedan den först medelst en saftpress pressats ut, blott med den skillnaden, att saften icke får koka i vattenbadet, utan endast steriliseras i en temperatur af 70 à 75 grader. Bäst är att därvid använda en inkokningstermometer, som man icke sätter ned i själfva vattenbadet, utan i halsen på en af saftflaskorna, och som får kontrolleras hela tiden, så att man icke väsentligt öfverskrider den ofvannämnda temperaturen. Om man för termometerns skull icke kan lägga locket på, bör man lägga ett tjockt lager tidningspapper öfver buteljöppningarna — dukar skulle icke täta lika bra och dessutom få fläckar, som icke kunna tvättas ut.

Äfven på vanligt sätt kan saft kokas utan socker; därtill ägnar sig bäst saft af hallon, vinbär och körsbär. Den måste dock i så fall inkokas till den stelnat till géle, hvarefter den fylles på små glas, som öfverbindas med pergamentpapper. Skulle efter några dagar saften förefalla något tunn igen, får den kokas upp på nytt. Före användandet får den sötas efter behof.»

Hvilket vi härmed i aftryck låta gå vidare, i den tanken att möjligen något deraf kan vara till nytta.

Ystad den 3 Juli 1916.

Olof Perssons Handelsaktiebolag.

