

1918

Bilaga till Stockholms Dagblad

FOLKHUSHÅLLNINGSKOMMISSIONENS
FRUKTAVDELNING

SEKTIONEN FÖR HEMKONSERVERING.

FLYGBLAD N:r 2.

UPPLYSNINGAR RÖRANDE

HEMKONSERVERING

AV

ERUKT OCH BÄR

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



STOCKHOLM
AFTONBLADETS TRYCKERI 1918

1918

Bilaga till Stockholms Dagblad

FOLKHUSHÅLLNINGSKOMMISSIONENS
FRUKTAVDELNING

SEKTIONEN FÖR HEMKONSERVERING.

FLYGBLAD N:r 2.

UPPLYSNINGAR RÖRANDE

HEMKONSERVERING

AV

FRUKT OCH BÄR



STOCKHOLM
AFTONBLADETS TRYCKERI 1918



Den rådande knappheten på livsmedel gör det till en bjudande plikt för varje svensk husmoder att bidra till ett noggrant tillvaratagande av bär- och fruktskörden och genom konservering skaffa förråd för den kommande vintern och våren.

Vilka konserveringsmetoder böra företrädesvis komma till användning?

Vid de hittills brukliga konserveringsmetoderna för frukt och bär har i allmänhet sockret spelat en betydande roll som konserveringsmedel. Den nu rådande sockerbristen gör att sockermängden måste minskas betydligt och andra metoder tillgripas, då främst **torkning** och **mosberedning** samt beredning av **sur saft**.

I de fall, då konserverglas finnas, bör man ej försumma att även i år fylla dem.

Vid inläggning och sterilisering på lufttäta kärl har sockret ingen betydelse för konservens hållbarhet.

Har man tillgång på socker, bör dock sådant tillsättas efter råd och lägenhet. För aromens skull är det nämligen fördelaktigt att sätta till något socker vid inkokningen, men man kan gott nöja sig med 100 å 200 gram pr liter vatten.

Fördelaktigt är, att, om socker till sockerlag saknas, i stället för sockerlag använda saft av samma eller annat bär- eller fruktslag.

Torkning.

Visserligen lämpa sig icke alla bärsorter, exempelvis jordgubbar, hallon och vinbär, för torkning, men för de flesta andra bär- och fruktsorter är torkning nu under sockerbristen icke blott en av de billigaste, utan för hemmen även en av de allra bästa konserveringsmetoderna. Körsbär, äpplen och päron ha sedan lång tid tillbaka torkats i de svenska hemmen, fastän det under de senaste åren ej skett i samma utsträckning som tidigare, beroende på den stora importen av utländsk torkad frukt.

Då sådan nu icke står till buds, gäller det att inom landet söka fylla behovet av torkad frukt. Blåbär och lingon ha ju under de senaste åren i stor utsträckning och med gott resultat torkats

vid torkerierna. På de orter, varest blåbär finnas att tillgå till moderata priser, bör det ligga i varje husmoders intresse att skaffa sig ett rikligt förråd av torkade sådana. Lingen däremot torde i hemmen lämpligast konserveras genom att nedmosas råa eller inkokas utan socker.

Torkningen kan ske antingen genom lufttorkning, torkning i ugn, i ollor på spiseln eller i stekugn. Bären böra hava svagare värme i början, frukten däremot starkare. Utmärkt är att torka frukt och bär i bakugn, efter bakning, på så kallade ollor eller också på med papper beklädda plåtar. Vid lufttorkning är en eftertorkning på spiseln vanligen nödvändig.

Plommon böra klyvas före torkningen, och kunna kärnorna knäckas och användas i stället för bittermandel.

I rabarber minskas syran genom torkningen, varför det är särskilt fördelaktigt att torka dem.

Körsbär böra först få ligga ett par dagar i solen, utbredda i ett tunt lager. Sedan läggas de på ollor och torkas vid något högre temperatur. Körsbär, som använts till saft, kunna även torkas. Till torkning användas sommar- och höstäpplen, bättre fallfrukt och fränsorterade vinteräpplen. Torkas endera skalade eller oskalade. Skäras hellre i skivor än i klyftor, då skivorna torka lättare. Kärnhuset tages bort med kärnhuspipa.

Päron böra förvällas, d. v. s. kokas i ånga eller vatten, tills de bli mjuka, varefter de klyvas, eller, om det är stora päron, skäras i fyra bitar.

Blåbär äro utmärkta till torkning, varför denna konserveringsmetod här i första rummet bör komma i fråga. De rensas och bredas i tunna lager på ollor samt torkas mycket långsamt först i solen, sedan i svag ugnsvärme.

Tabell över temperaturen vid torkning.

	I början av torkningen	I slutet av torkningen
Blåbär, krusbär, körsbär.....	40° Celsius	65° Celsius
Plommon	40° »	70° »
Äpple	100° »	80° »
Päron.....	100° »	60° »
Rabarber	90° »	60° »
Nypon	90° »	60° »

Mos och marmelad.

Näst efter torkningen torde under för handen varande förhållanden mos- och marmeladberedningen vara den viktigaste konserveringsmetoden.

Härtill kunna alla slags bär och frukter, även fallfrukt, användas, antingen var för sig eller blandade. Resterna efter saftberedning, skal- och kärnhus av äpplen vid inläggning på glas böra även komma till användning, icke blott för att allt skall bli tillvarataget, utan också därför att skal och kärnhus innehålla mycket geléämne, som gör moset bättre och mera hållbart.

Söta sorter böra blandas med surare. Om mognadstiden infaller olika, kokas de var för sig och kokas sedan tillsammans, då alla sorter, man vill blanda, äro färdiga.

Det gäller som allmän regel att vid kokning av mos eller marmelad försöka reda sig med så litet vatten som möjligt (hälst intet alls), varför det är synnerligen fördelaktigt att koka äpplen och päron mjuka i ånga.

Vid kokning av äpple- och päronmos i något större skala kan man mycket väl använda en vanlig pannmur. Av spjälor gör man då en insats eller korg så avpassad, att vattnet vid kokningen ej når upp i denna. Häri hålles frukten, och lock pålägges. Frukten kokas mjuk av den av vattnet bildade ångan, utan att frukten kommer i beröring med järnet i pannmuren, varefter frukten passerar, helst genom passeringsmaskin, då detta mycket underlättar arbetet.

Skall moset tappas på buteljer, måste det givetvis ej vara fastare, än att det bekvämt kan fyllas i. Det kan då bli nödvändigt att späda ut det med vatten.

Med nu angivet tillvägagångssätt och vid förvaring på glas eller buteljer erhålles bästa moset. Bristen i år på lämpliga glaskärl torde dock göra det nödvändigt att använda även andra kärl, såsom stenkrukor, smördrittlar, ja, till och med margarinlådor, de sistnämnda klädda med pergament- eller smörpapper.

Då mos ej kan steriliseras på dessa kärl, måste det göras hållbart genom stark inkokning eller tillsats av något konserverande ämne, såsom benzoësyrat natron.

Fylles moset på stenkrukor, böra dessa ställas ett par timmar på varmt ställe, så att en hinna bildas ovanpå, varigenom det skyddas.

Som ytterligare skydd kan man använda ett lager sura lingon eller smält paraffin eller talg. Krukor och burkar bindas över med pergamentpapper, vilket först bör doppas i hett vatten och därefter torkas av. Det följer då bättre efter kanten.

Man kan koka marmelad endera sur eller söt. För att bli hållbar måste den sura marmeladen, som redan nämnts om mos, kokas fastare än den söta. Den kan kokas av endast en sorts frukt eller av flera sorter blandade, liksom förut är nämnt rörande fruktmos. Bäst är att blanda en mild och en skarpare fruktsort. För att minska sockerätgången kan man tillsätta mos av päron, pumpa eller morötter.

Då allt, som är blandat med pumpa eller morötter, lätt möglar, måste sådan marmelad kokas mycket fast, eller också tillsättes pump- eller morotsmoset först när man skall använda marmeladen. Mos av pumpa förvaras då steriliserat på buteljer och blandas i annat fruktmos efter behov.

Lämpliga blandningar äro:

Vinbär och äpple.....	200	till	300	gram socker	pr	kg.	fruktmos
Vinbär och pumpa.....	150	»	300	»	»	»	»
Rabarber och jordgubbar	250	»	350	»	»	»	»
Rabarber och morötter	200	»	350	»	»	»	»
Lingon och pumpa	100	»	300	»	»	»	»
Lingon och morötter ...	100	»	300	»	»	»	»
Rabarber o. svarta vinbär	250	»	350	»	»	»	»
Krusbär och äpple	200	»	300	»	»	»	»
Päron, äpple, morötter & rönnbär.....	200	»	300	»	»	»	»
Krusbär och jordgubbar	200	»	300	»	»	»	»
Plommon och päron ...	200	»	300	»	»	»	»
Äpple och morötter.....	200	»	300	»	»	»	»

Päronmos är ej lämpligt att använda enbart. I trakter, där det finnes riklig tillgång på körsbär, kunna även dessa användas till mos, gärna tillsammans med äpplen.

Kokningstiden för marmelad är mycket olika, beroende på hur stor mängd som kokas, hur mycket vatten som blandas i, fruktens beskaffenhet m. m. Tiden kan växla från 2 till 6 timmar. I all marmelad måste man röra under hela kokningstiden.

För att göra mos eller marmelad utan socker eller med litet socker mer hållbara, kan man tillsätta 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos. Benzoësyran upplöses i litet ljumt vatten och blandas mycket väl i det färdiga moset, sedan detta avsvanat till c:a 50° C.

Marmeladen är färdig, då vattenring ej bildas kring den, när litet därav hålles upp på ett filter- eller läskapper, eller om marmeladen ej rinner ihop, då man håller upp litet på en tallrik och drar fingret igenom.

Några recept på mos och marmelad.

Jordgubbar och rabarber.

1 kg. jordgubbar, 1 kg. rabarber. Jordgubbarna sockras ned och få stå över natten på varmt ställe, varefter saften silas ifrån. Denna ställes att sjunka och hälls på buteljer, vilka steriliseras vid 70, högst 75 gr. C. under 20 minuter.

Den finskurna rabarbern blandas med jordgubbarna och kokas med 250—300 gr. socker. 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos.

Jordgubbar och krusbär.

3 kg. jordgubbar, 1 kg. krusbär, 0,3 å 1,2 kg. socker, $\frac{1}{2}$ liter vatten.

Krusbären kokas och passeras, jordgubbarna passeras och blandas med sockret. Alltsammans hälls därefter i en syltgryta och moset får hastigt koka upp. Kokningen fortsättes, tills moset håller marmeladprovet. 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos.

Lingon och morötter.

Av råa morötter och lingon tages lika mycket. Något vatten tillsättes. Morötterna skrapas samt skäras sönder. Kokas med lingonen, tills rötterna äro fullt mjuka, då massan passeras. Den passerade massan väges, tillsättes med omkring en tredjedel socker och får ånyo koka, tills den är lagom tjock. Förut avkokta lingon eller lingon, av vilka man berett lingondricka, kunna även användas. 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos.

Bärmos I.

Det efter saftkokning överblivna bärmoset passeras, varefter moset kokas med $\frac{1}{3}$ av sin vikt socker. 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos.

Bärmos II.

6 kg. bär, $\frac{1}{2}$ å 2 kg. socker.

De rensade, sköljda bären läggas varvtals med sockret i en emaljerad syltgryta. Följande dag kokas blandningen under ständig

omröring till ett löst mos, 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos tillsättes och moset hälls varmt på burkar, vilka genast bindas över med pergamentpapper.

Fruktmos.

3 kg. blandad frukt (äpplen, päron och plommon, även olika slags bär).

$\frac{3}{4}$ liter vatten, 1 kg. socker.

Frukten skäres i bitar och plommonkärnorna tagas bort. Frukten väges, påsättes med kallt vatten och får koka mjuk. Massan passeras och kokas upp, sockret ilägges, och moset kokas så fast man vill ha det. 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos.

Ljust äpplemos eller fruktmos.

6 kg. äpplen eller blandad frukt, 1 kg. socker.

Sockret kokas med vatten till klar lag. Lösa, skalade äpplen enbart, eller äpplen, päron och plommon, läggas i lagen och kokas till mos på svag eld. Sist iröres 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos. Mycket hållbart.

Lingon- och äpplemos.

Förut avkokta lingon blandas med mos av fallfrukt eller annan billig äpplesort, som kokats och passerats enligt beskrivningen på fruktmos, se ovan. Det blandade moset kokas med $\frac{1}{4}$ av sin vikt socker. 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos.

Blandat mos.

I. 2 delar äpplemos, 2 delar morotsmos, 1 del rönnbärsmos samt 300—400 gram socker och 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos.

II. 6 kg. äpplemos, 4 kg. morotsmos, $\frac{1}{2}$ kg. rönnbärsmos, 3—4 kg. socker samt 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos. Av denna mängd blir 10 kg. marmelad.

III. $5\frac{1}{2}$ kg. äpplemos, 2 kg. morotsmos, $2\frac{1}{2}$ kg. päronmos, $\frac{1}{2}$ kg. rönnbärsmos, 2—3 kg. socker samt 1 gram benzoësyrat natron pr kg. mos. Om det finnes god tillgång på päron, kan päronmoset ökas och morötterna minskas.

Saft.

Att bereda och förvara saften sur samt vid användningen söta den efter råd eller smak låter sig väl göra, men bör man helst sterilisera sur saft för att få den hållbar.

Antingen bereder man saften genom att koka sönder frukten, blandad med något vatten, eller ock genom att endast stöta sönder bären och låta massan stå och safta sig tre, högst fem dagar, under vilken tid man måste röra om massan några gånger dagligen för att hindra mögelbildning. Massan hålles därefter i silpåse och får självrinna, eller ock pressas den.

I sistnämnda fallet måste den stå och sjunka och får sedan självrinna genom tät silduk.

Saften kokas ungefär 20 minuter, skummas väl samt fylles het på varma buteljer, vilka omedelbart korkas. Eller också får den svalna, buteljerna fyllas och korkas samt steriliseras 10 till 25 minuter vid 80 gr. Celsius.

Obs! All överbliven fruktmassa passeras och användes till marmelad.

Körsbärssaft i kruka.

Brunkörsbär och klarbär, gärna blandade med söta körsbär, läggas ned i stenkruka eller 2 liters konservglas varvtals med något socker, 2 å 3 hg. pr 1 kg. bär. Saften kan även kokas utan socker. Över krukans läggas en tallrik som fästes med deg. Krukan får koka i vattenbad 3—5 tim. Saften silas ifrån och buteljeras, och bären torkas. På samma sätt kokas saft av sötbär, vilka blandas med röda vinbär eller hallon.

Krusbärssaft.

Krusbären läggas i en kruka. Så mycket kokande vatten hålles över dem, att det nått och jämt står över bären. Krukan täckes väl och får stå till följande dag, då saften silas ifrån, kokas upp och återigen hålles över bären. Detta upprepas tre gånger. Saften silas av och kokas endera sur eller söt och buteljeras. Kokas den sur, steriliseras den 20—25 minuter vid 80 gr. C.

Slånbärssaft.

Frostbitna bär användas helst. Beredes som krusbärssaft.

Äpplemust.

Äpplen, som pressas till must, böra helst användas omedelbart efter nedplockningen samt ej vara fullt mogna. Man kan med ganska gott resultat även använda mindervärd fallfrukt för detta ändamål. För att kunna pressa ur saften bör man helst använda bärkvarn. Frukten plockas direkt i kvarnen, och den erhållna saften silas. Fylles på buteljer, vilka korkas och steriliseras vid 70 å 80 gr. C. omkring 20 å 30 minuter.

Varm fruktdryck.

4 liter svarta vinbär, 2 liter hallon, 2 liter röda vinbär, 2½ liter vatten.

Bären krossas med trästöt i en kruka. Vattnet hälls kokande över bären i krukans. Denna täckes över och får stå några dagar, varefter saften frånsilas och hälls på buteljer, som korkas och hartsas eller paraffineras. Vid användningen tillsättes socker och vatten efter smak. Med kokande vatten ger saften en mycket god dryck, som kan användas som läskedryck eller i stället för te.

Äppledricka.

En kruka fylles med skal och kärnhus, och kokande vatten hälls däröver. Detta får stå ett dygn, varefter det silas. Litet pressjäst och socker blandas i den silade saften, som därefter buteljeras och korkas. Drickat kan användas efter några dagar, eller så snart det kommit i jäsning. Hållbart högst 3 veckor.

Lingonsaft.

Till 4 liter lingon tages 1½ dl. vatten. Kokas med vattnet, tills bären saftat sig väl. Massan slås i saftpåse eller utspänd handduk och får självrinna. Saften hälls på buteljer, som korkas och hartsas. Resterna i silduken utgöra en utmärkt tillsats till äpplemos. Kanna även blandas i lingonmos.

Inläggning på buteljer och krukor utan kokning eller sockertillsats.

Följande sorter äro lämpliga att konservera på detta sätt: lingon, blåbär, bjortron, tranbär samt finskuren rabarber plockas

råa på buteljer och friskt vatten fylles på dem. Omogna krusbär snoppas och plockas på buteljer; hett vatten hälls över dessa. Rabarber kan även malas, och massan fylles på buteljer.

Väl mogna hjortron passeras, och moset (s. k. mylta) hälls på buteljer, krukor eller kaggar. Man kan också stöta ned mogna hjortron och passera dessa samt blanda detta mos med de mera omogna bären. Moset blandas efter behov med något socker.

Kompott.

Vid inkokning av kompott är det bäst och bekvämast att använda konserveringsapparat, men, om sådan ej finnes, kan en vanlig gryta, fiskkittel eller hink användas. Säkrast är, att de sistnämnda äro så höga, att glas och buteljer gå ned i dem och att locket sluter väl till. Om man ej kan använda lock, bör man täcka över glas eller buteljer med grova handdukar eller träull och därovanpå papper, så att ångan hålles väl inne.

Nedpackning i gryta och behandling av buteljer, se sid 15! Till kompott väljer man gärna mogen, men ej lös frukt. Det inverkar rätt mycket på konservens utseende, att frukt och bär tagas i rätt tid. Krusbär böra naggas, likaså plommon, om de ej skalas. För att få väl fyllda glas förkokar man gärna en del sorter, såsom äpplen, päron, fasta plommon m. fl., i vatten eller svag sockerlösning. Frukten får kallna och plockas tätt ned i glaset, varefter tunn sockerlag eller, där sådan ej finnes, kokt kallnat vatten eller saft hälls över.

Genom att man använder enbart vatten, förlora frukt och bär mycket både i utseende och smak. Hållbarheten påverkas dock ej därav.

När glaset äro fyllda, tvättas den slipade kanten väl av. De förut i ljunt vatten uppmjukade ringarna läggas på och därefter locken. De färdiga konservglasen ställas på innerställningen, och fjädrarna tryckas ned så mycket, att glaset stå stadigt. Av mindre glas kunna flera ställas på varandra.

När ställningen är i ordning, sänkes den försiktigt ned i apparaten, kallt vatten fylles i, tills det står över glaset, och lock samt termometer sättas på.

Vid sterilisering av frukt bör upphettningen ske långsamt. För en full apparat bör det taga $1\frac{1}{2}$ till 2 timmar, innan temperaturen kommer upp till 75 å 80 gr. C. I denna temperatur får konserven stå 20 till 40 minuter, beroende på vilken sort som kokas in, om den är förkokad, konservglasens storlek och dylikt. Högre temperatur kan användas, men blir kompotten då ej så vacker, går lätt sönder och stiger i glaset.

När den för steriliseringen bestämda tiden gått, tages innerställningen genast upp ur vattnet. En handduk viras om den, och glaset lämnas att kallna i ställningen. Aktas för drag, emedan glaset eljes lätt spricka.

Om apparat ej finnes, fästes locket på konservglaset med en lös bygel, och dessa glas liksom buteljer och kompottflaskor steriliseras nedpackade i gryta. Kompottflaskor bindas över med dubbelt pergamentpapper, gärna med litet bomull emellan, eller oxblåsa. Sist bindes en bit tyg över, som tages bort omedelbart efter steriliseringen. På samma sätt behandlas buteljer, om det ej finnes kork.

	Sockerlag	Steriliseringstid & temperatur
Blåbär ... 1 liter vatten	2 hg. socker	20 min. vid 75—80° C.
Hallon ... 1 » »	4 » »	20 » » 75—80° »
Björnhallon..... 1 » »	4 » »	20 » » 75—80° »
Hjortron 1 » »	2 » »	20 » » 75—80° »
Åkerbär... 1 » »	2 » »	20 » » 75—80° »
Jordgubbar 1 » »	3 » »	20 » » 75—80° »
Krusbär 1 » »	5 » »	25 » » 75—80° »
Körbär, Klarbär,		
Brunkörb. 1 » »	4 » »	20 » » 75—80° »
Bigarrå ... 1 » »	2 » »	20 » » 75—80° »
Sv. vinbär 1 » »	3 » »	20 » » 75—80° »
Plomruon 1 » »	4 » »	20 » » 75—80° »
Äpplen ... 1 » »	2—3 » »	20 » » 75—80° »
Päron ... 1 » »	2 » »	25 » » 75—80° »

Blåbär kunna även kokas in sura, med $\frac{1}{4}$ liter vatten mot 1 liter bär; kokas 25—30 min. och fyllas heta på heta buteljer.

Jordgubbskompott.

6 kg. jordgubbar, $1\frac{1}{2}$ kg. socker, 1 liter vatten.

Endast nylockade, nästan mogna jordgubbar användas, helst av en mörkröd, fast sort. Det gröna fodret skäres eller vrides bort. Sockret löses upp i vattnet, och lagen skummas väl. Bären läggs i en syltgryta, den kalla lagen hälls på, och grytan får stå på ett kallt ställe till följande dag, då den sättes över elden och kompotten får ett hastigt uppkok under varsam skumning. Grytan får åter stå kallt till följande dag, då bären försiktigt tagas upp och läggs på konservglas. Så mycket saft slås på bären, att den står över dessa, varefter kompotten steriliseras genom upphettning till 80 gr. C.

under 20 minuter. Om det blir saft över, kan den hällas på konserverglas eller buteljer och steriliseras på samma sätt.

Hallonkompott kokas efter samma recept.

Körsbärskompott.

De större, något syrliga sorterna lämpa sig bäst till denna kompott. Bären urkärnas försiktigt och plockas tätt på glaset. En del av kärnorna knäckas och mandlarna iläggas. En sockerlösning av 400 gram socker på 1 liter vatten hälls kall över bären och kompotten steriliseras.

Bigarråkompott kokas efter samma recept men med hälften så mycket socker, varjämte bären ej urkärnas.

Äpplekompott.

Äpplen av mindre sura sorter — företrädesvis sommarfrukt — skalas och kärnhuset uttages. Den skalade frukten förkokas i sockerlag, beredd av 200 à 300 gram socker och 1 liter vatten, tills den är nästan mjuk. Lägges därefter på glas. Förekokningslagen silas och slås över frukten. Glaset tillslutas och steriliseras 20 minuter vid 75 à 80 gr. C.

Bärkompott på buteljer eller kompottflaskor.

Endast hela, friska, fullt mogna bär (vinbär, hallon, blåbär, jordgubbar, körsbär) väljas härtill. Bären plockas varvtals med strösocker på buteljer eller kompottflaskor. Till 1 liter åtgår högst 1—2 hg. socker. Buteljer och flaskor korkas eller bindas över med pergamentpapper eller oxblåsa. Steriliseras vid 80 à 90 gr. C. under 20—25 minuter. Tagas upp omedelbart efter steriliseringen och hartsas eller paraffineras, om kork använts.

Kompott utan sterilisering.

Hallon, blåbär, svarta och röda vinbär och klarbär kunna kokas in — helst var för sig — som kompott, på buteljer. Till varje liter bär tages ungefär 1 dl. vatten och 1 à 2 hg. socker. Bär, vatten och socker hälls i en gryta och får sakta koka upp. Kokas 20—25 min. och skummas. För att öka hållbarheten kan man efter kokningen tillsätta 1 gram benzoësytrat natron pr kg. kompott. Kompotten slås därefter varm på uppvärmda, torra buteljer, vilka omedelbart korkas och hartsas. Kokas stor sats, bör denna värmas upp, så att den håller samma temperatur under hela påfyllningen.

Krusbärskompott.

4 kg. krusbär, 1 kg. socker, 1 liter vatten. Bären påsättas med socker och vatten i en syltgryta och få koka mjuka, varefter man tillsätter 4 gram benzoësyrat natron, upplöst i litet av den varma saften. Bären hållas varma på varma kompottflaskor eller buteljer, vilka korkas eller bindas över.

Kompott av jordgubbar.

4 kg. jordgubbar, 1 kg. socker. Sockret fuktas och smältes i en syltgryta. Lagen hålles kokhet på bären, som övertäckas och få stå 1 dygn. Följande dag avhålles lagen, kokas upp och slås ånyo på bären. Tredje dagen läggas bären i den kokande lagen och få koka 10 min., varefter 4 gram benzoësyrat natron tillsättes. Kompotten hålles varm på flaskor, vilka överbindas med dubbelt pergamentpapper.

Lingon och sötäpplen.

$\frac{2}{3}$ lingon, $\frac{1}{3}$ äpplen, något socker.

Lingon kokas med litet vatten. Äpplena skalas och skäras i bitar, och kärnhusen borttagas. Kärnhusen kunna även avlägsnas med kärnhuspipa och äpplena kokas hela. Äpplena och sockret läggas i det kokande lingonmoset och kokas, tills de äro mjuka. Förvaras som lingon.

Päron i lingonsaft.

Päronen skalas, skäras med ett korsformigt snitt vid flugan, så att päronet delas i fyra delar, utan att bitarna skiljas åt vid skaffet. Nedläggas i kokande sur eller något söttad, utspädd lingonsaft och kokas, tills päronen äro mjuka. Förvaras i stenkrukor eller väl urlakade träkärl.

Huru man bör sköta buteljer och konservglas, fylla, tillsluta och sterilisera dem.

För att man skall få en hållbar konserv, är intet så viktigt, som att i god tid göra alla glas väl rena. Särskilt är detta förhållandet med buteljer. Efter rengöringen bör man helst koka ur dem i rent vatten samt förvara dem stälpta eller med en papperspropp.

Buteljer få ej fyllas mer än nått och jämt till halsens början, konservglas upp till den inböjda kanten.

Innan man använder kork, bör denna först mjukas upp genom att en stund ligga i kokande vatten.

Efter korkningen bindes korken över antingen med två ståltrådar i kors, med snöre med vanlig apoteksknut eller ock med en stadig lapp, som fästes med ett snöre.

Vid steriliseringen ställas buteljer och kompotflaskor, när de äro i ordning, i konserveringsapparat, om sådan finnes, i annat fall i en vanlig gryta eller pannmur. Mellan dem och i botten på grytan lägges då träull, hö, papper eller dylikt, så att flaskorna ej vidröra varandra. Efter steriliseringen tagas konserverna upp, så snart de svalnat något och på buteljer tryckes korken ned så snart som möjligt, varefter korkarna doppas i smält paraffin, talg eller harts. Bränd gips kan med fördel användas, varvid den utröres med vatten till en mjuk massa, som breddes över korken. Gamla gummiringar kunna under konserveringstiden ligga i svag ammoniaklösning (1 tesked pr 1 liter vatten). Tvättas gärna av i svag sodalösning, då de skola användas, och få därefter ligga en stund i ljumt vatten. De vita gummiringarna böra endast användas vid sådan sterilisering, då upphettning till minst 100 gr. C. förekommer.

Förvaring av konserver.

Alla konserver böra förvaras på torr och sval plats. Konservglas med lock och korkade buteljer kunna förvaras i källare, men konserver överbundna med papper böra hellre ställas i ett skåp i ett svalt skafferi eller i vindsrum, där det ej fryser. Man bör ofta se till konserverna och, om tecken till mögel eller jäsning visar sig, koka om mos och marmelad.

Förvaringsrummet bör, åtminstone innan konserverna insättas på hösten, svavelrökas för att hållas fritt från mögel. Det sker på så sätt, att man på en sopskyffel eller annat lämpligt föremål av plåt lägger litet svavel och låter det förbrinna i rummet, sedan detta väl tillslutits. För ett medelstort skafferi är en tekopp pulveriserat svavel tillräckligt.

Diverse upplysningar.

Vid konservering på glas bör man i år, för att spara på gummiringarna, helst använda 1 liters smala konservglas.

För att minska mängden fri syra i rabarbern tillsättes omedel-

bart efter kokningen 5 gram fälld krita pr kg. rabarber. 50 proc. sockerbesparing.

All använd kork bör tillvaratagas för att täcka korkbehovet nästa år.

Vid överbindning av glasburkar användes först ett vaxpapper och däröver ett pergament- eller smörpergamentpapper.

I F. H. K:s Fruktaavdelnings »Hemkonserveringssektions» flygblad n:o 1 finnas prisuppgifter å konserveringsapparater, passeringsmaskiner, konserveringsmedel (benzoësyrat natron), pergament- och vaxpapper samt kork, vilka artiklar kunna erhållas genom livsmedelsnämnderna, kvinnokommittéerna, fruktodlareföreningarna med flera institutioner landet runt.

Fruktaavdelningens flygblad erhållas på begäran gratis från
Fruktaavdelningen, Experimentalfältet.
