



Praktiska Recept

för tillvaratagande av frukt, Bär,
Grönsaker, Kött m. m.

Utgivna av

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden


Pris: 50 öre.

1922



Praktiska Recept

för tillvaratagande av frukt, Bär,
Grönsaker, Kött m. m.

Utgivna av

RUTH LEKSELL, VIKTORIA LEKSELL,

Kgl. Hovleverant.

Statens lärarinnor i konservering.



Pris: 50 öre.

1922

Blåbär.

Kompott av bär på buteljer.

500 gr socker, 25 ctt ($\frac{1}{4}$ lit.) vatten, 1 kg. bär.

Nyplockade bär rensas, sköljas och få avrinna i ett durkslag.

Socker och vatten kokas i 5 min., varefter bären iläggas att koka 15 min. Grytan avlyftes, skummas och får avsva. lna.

Fylles på buteljer, vilka korkas och nedställes i en apparat, fylld med vatten till två tredjedelar av buteljens höjd.

Buteljerna steriliseras vid 60 gr. under 60 min., upptagas och korkarna avjämnas, parafineras varma.

Buteljerna få ej vara fyllda mer än till buteljens hals; skulle så ske, att någon kork vid steriliseringen hoppar upp, avslås litet ur buteljen och korken slås igen, varefter buteljen åter steriliseras 60 min. vid 60 gr., upptages efter 10 min. ur vattnet; parafineras varma.

Blåbär.

1 kg. bär, 200 gr. socker.

Nyplockade bär rensas och sköljas samt få avrinna i ett durkslag.

Blandas med sockret och omröres med en träsked.

Efter 24 tim. fylles kompotten på glas, vilka pasteuriseras 80 gr. under 15 min.

Blåbär.

300 gr. socker. 1 lit. vatten kokas 20 minuter, skummas. Lagen får kallna.

Nyplockade bär rensas, sköljas, få avrinna i ett durkslag. Bären plockas på buteljer till buteljens

hals. Sockerlagen slås över. Buteljen korkas. Pasteuriseras vid 60 gr. under 60 min; därefter upptages buteljen, korken jämnas och parafineras.

— Hela blåbär läggas även på burk. En sockerlag av 500 gr. socker och 1 liter vatten kokas; hålles kall över bären.

Burken pasteuriseras vid 80 gr. under 15 min.

Extrakt.

Extrakt är koncentrerad fruktsaft. Till extrakt tages 500 gr. socker till 1 kg. fruktmasa.

Till extrakt kan allehanda bär användas, såsom krusbär, vinbär, svarta, röda, vita, rabarber, hallon, körsbär m. m.

Bären rensas, sköljas, läggas i kruka eller burk, varvats med socker. Ställes i värme upp till 60 å 70 gr., något högre för hårdare bär.

Får stå 4 å 5 tim.; uppsilas varmt. Får kallna.

Hålles på väl rengjorda buteljer, vilka korkas. Steriliseras vid 60 gr. under 60 min. Locket lyftes av. Buteljerna få stå i tio min., därefter upptagas de; korkarne parafineras.

Enklare kompott.

Den överblivna massan göres till kompott, lämplig till soppor, kakor m. m. Kompotten utspädes med något vatten. Till varje förut vägd massa tages 2 å 300 gr. socker.

Kompotten kokas 15 å 20 min. Får avsva. lna. Fylles på buteljer, vilka korkas. Steriliseras vid 60 gr. under 60 min. Därefter parafineras korkarne, buteljerna etiketteras.

Hallon.

Sockerlag, 500 gr. socker, 1 lit. vatten. Sockerlagen kokas i 20 min. och skummas väl.

Till björnhallon, trädgårdshallon, skogshallon lika. Bären bora hälst vara nyplockade och fria från stjälk, blad och dylikt, samt ej för mogna.

Bären plockas på burkar. Sockerlagen överslås. Burkarne steriliseras vid 80 gr. under 15 minuter mycket långsamt.

Mindre hallon kunna med fördel fyllas på buteljer. Sockerlag överslås. Buteljerna korkas.

Steriliseras vid 60 gr. under 60 min. Buteljerna få stå i apparaten cirka 10 min. utan lock. Därefter upptagas de, och parafin sättes över korkarne.

Hjortron.

500 gr. socker och 1 lit. vatten kokas 20 minuter och skummas väl.

Stora, gula, mogna hjortron rensas väl och läggas på burkar och ljummen sockerlag överslås, varefter burkarne få stå 2 tim., därefter överslås mera lag. Glasen pasteuriseras vid 80 gr. under 15 min.

Vid rensningen av bären erhålles en mängd kartiga hjortron; dessa få ligga tills de mogna, varefter de konserveras. Kunna även fyllas på buteljer, sockerlag överslås. Korkas. Steriliseras vid 60 gr. under 60 min. Parafineras, etiketteras.

Jordgubbar.

500 gram socker. 1 kg. bär.

Friska bär rensas, sköljas i durkslag om så erfordras. Bär och socker läggas varvtals i en gryta eller bunke, hälst av aluminium. Bären få stå till dagen därpå. De uppvärmas mycket långsamt. Skakas sakta, skummas, få kallna.

Pasteuriseras långsamt vid 80 gr. under 15 min.

Krusbär.

500 gr. socker. 1 lit. vatten. Sockerlagen kokas 20 minuter, skummas väl.

Friska, stora bär rensas noggrant. Naggas med en träpinne, sköljas hastigt i ett durkslag. Få avrinna och läggas på burkar.

Kokt, kall sockerlag överslås. Pasteuriseras långsamt vid 80 gr. under 15 min.

Körsbär.

500 gr. socker, 1 liter vatten kokas 20 minuter. Skummas väl.

Friska bär sköljas väl. Stora körsbär läggas på burk. Den kalla, kokta sockerlagen överhålles. Pasteuriseras vid 80 gr. under 20 min.

Mindre körsbär läggas på buteljer. Kall, kokt sockerlag överhålles. Buteljerna steriliseras vid 60 gr. under 60 min. Parafineras varma.

Lingonsylt.

500 gr. socker, 1 kg. bär,

Friska lingon sköljas och få avrinna.

Socker och bär läggas varvtals i grytan. Får koka under flitig skakning och skumning under 15 min. eller tills bären spricka. Skakas därefter tills de äro avsvalnade. Fyllas på burkar eller kruka. Överbindas med pergamentspapper.

Päron.

Sockerlag till förvällning: 300 gr. socker, 1 liter vatten. Kokas 5 minuter.

Sockerlag att överslås den förvällda frukten: 500 gr. socker, 1 liter vatten; kokas 20 min., skummas väl.

Till inläggning lämpar sig de större sorterna, men får var och en naturligtvis taga den frukt, som för honom är tillgänglig.

Frukten skall vara väl utvecklad och mer än halvmogen; skalas och lägges efter hand i saltvatten; en matsked salt till en 1 liter vatten. För mången

kan det ju vara underligt att lägga päronen i saltvatten, men dels bibehålles färgen, dels aromen.

Förvällningslagen kokas 5 min. och frukten illäggas.

Päronen upptagas och får avrinna på tallrik, därefter på handduk, nedlägges därefter i den kokande lagen n:o 1 att koka 10, ja, ända till 20 min., beroende på sorten och mognadsgraden, upptages och lägges i sockerlagen n:o 2. När kompotten är kall, fylls den på glas, varvid noga tillses att frukten blir ordentligt nedlagd, den ena halvan över den andra och sockerlagen överslås. Pasteuriseras vid 80 å 85 gr. under 15 min.

Rabarber.

500 gr. socker, 1 lit. vatten. Lagen kokas 20 min., skummas väl.

Stor rabarber sköljes, skalas. Bitar, stora som burkens höjd avtagas, läggas på burk. Lagen slås kall på rabarbern. Pasteuriseras vid 80 gr. under 15 å 20 min. Rabarbern kan även skäras i mindre bitar och behandlas, som förut är nämnt.

Rabarberkompott.

3 å 400 gr. socker. 1 liter vatten kokas väl i 20 minuter. Skummas.

Rabarbern sköljes, skalas, skäres i mindre bitar. Läggas i sockerlagen, får ett kort uppkok, avsvaivas. Fylls på buteljer, vilka korkas. Steriliseras vid 60 gr. under 60 min, Korkarna parafineras varma.

Kompotten kan även läggas på burk. Pasteuriseras vid 80 gr. under 20 min.

Rabarbermarmelad.

500 gr. socker, 1 kg. rabarber.

Rabarbern sköljes, skalas, skäres mycket fint.

Massan väges. Tillika med sockret lägges det i en gryta och omröres väl. Det hela kokas under lit-

tig omröring tills vattnet avdunstat eller tills massan är kompakt.

Marmeladen fylls på burkar. När den kallnat hålles parafin däröver. Sedermera överbindes burkarne med pergamentspapper.

Vinbär (röda).

500 gr. socker. 1 liter vatten. Kokas 20 minuter. Skummas väl.

Stora, vackra bär sköljas försiktigt och få avrinna i ett durkslag. Rensas med silvergaffel från stjälken. Fyllas därefter på glasburkar. Den kalla sockerlagen överslås. Burkarne pasteuriseras vid 80 gr. under 15 minuter.

Vinbär (svarta).

500 gr. socker. 1 kg. bär.

Bären rensas, sköljas. Stora bär läggas varvtals med sockret. Kokas sakta cirka 15 minuter eller tills bären spricka. Skakas flitigt, både under kokningen och tills bären kallnat. Skummas väl. Läggas på burk. Pasteuriseras vid 80 gr. under 15 min.

Med fördel läggas svarta vinbär på buteljer. En sockerlag av 3 å 400 gr. socker slås över bären. Buteljerna korkas. Steriliseras vid 60 gr. under 60 min.; därefter parafineras burkarne. Buteljen etiketteras.

Äpplen.

300 gr. socker. 1 liter vatten. Sockerlag n:o 1, kokas 15 minuter.

500 gr. socker. 1 liter vatten. Sockerlag n:o 2. Kokas 20 minuter.

Vackra äpplen sköljas, skalas så att formen bibehålles. Skäres mitt itu. Kärnhuset urtages försiktigt. Äplet lägges i saltvatten. Upptages, får avrinna på tallrik, därefter på en handduk.

Äpplet förvälles hastigt i sockerlag n:o 1. Upp-
tages med hälslev. Läggas i sockerlag n:o 2, förut
kokad och kall.

Äpplena få ligga däri i 24 timmar, läggas där-
efter på glasburkar. Sockerlagen påhållles. Pasteu-
riseras vid 80 gr. 20 min.

Äpplen (enklare kompott).

Mindre värda äpplen sköljas, skalas. Skäras i
fyra delar, större eller mindre. Kärnhuset urtages.
Bitarne läggas i kall saltlösning. Upptagas och få
avrinna.

Äpplena förvällas i en sockerlag av 300 gr. soc-
ker och 1 liter vatten. Upptagas, denna lag överhål-
les eller kokas därav en tjockare av 4- och 500 gr.
socker till en lit. lag.

Äpplena läggas på burk eller buteljer. Burken
pasteuriseras vid 80 gr. under 20 min. Buteljerna
steriliseras vid 60 gr. under 60 min., parafineras,
etiketteras.

Bönor.

Små fina "Harrit cot vert" sköljas, rensas, för-
vällas hastigt i saltvatten, vari någon persilja nedlagts.

Upptagas, överspolas med kallt vatten, plockas
på burkar.

Kall, kokt saltlösning överslås, en struken mindre
matsked, eller två strukna teskedar till 1 liter vatten.

Pasteuriseras vid 100 gr. under 40 min. Efter
24 timmar ompasteuriseras vid 100 gr. under 15 min.

Bönor (breda svårds).

Bönorna sköljas, rensas, skäras mycket fint. För-
vällas ett ögonblick i kokande saltvatten med något
persilja uti. Upptagas, överspolas med kallt vatten.
Packas i burkar. Saltlösning överslås. Pasteuriseras
vid 100 gr. under 40 min. Efter 24 timmar ompasteu-
riseras vid 100 gr. under 15 à 20 minuter.

Bönor (juli).

Bönorna sorteras och sköljas. Förvällas ett par
minuter i kokande saltvatten, vari nedlagts någon
persilja. Upptagas, överspolas med friskt vatten.
Läggas på glas. Kall, kokt saltlösning överslås. Gla-
sen pasteuriseras vid 100 gr. under 40 min. Ompa-
steuriseras efter 24 timmar vid 100 gr. under 15 min.

Bönorna kunna användas såsom en särskild rätt.
Julibönan är ovanligt fin och god. Synnerliggn lämp-
lig såsom konserverböna. För konserveringen lämpar
sig även den s. k. rosenbönan, bruna bönan m. fl.

Den gula vaxbönan konserveras och användes
med fördel såsom ensam rätt, motsvarande sparris
eller dylikt.

Bönor (bondbönan).

Bönor spritas, den s. k. nageln borttages. Sköljes.
Förvällas i kokande saltlösning, vari någon persilja
nedlagts. Upptagas med hälslev, kallt vatten övers-
spolas. Läggas på burkar. Kokt, kall saltlösning ö-
verslås. Burkarne pasteuriseras vid 100 gr. under 45
min. Ompasteuriseras efter 24 timmar vid 100 gr.
under 15 min.

Blomkål.

Vit blomkål sköljes, rensas, sköljes ytterligare.
Läggas i kallt vatten. Får ett hastigt uppkok. Upp-
tages. Friskt, kallt vatten överspolas. Blomkålen läg-
ges på glas. Kall, kokt saltlösning påhållles. Pasteu-
riseras vid 100 gr. under 45 min. Ompasteuriseras
efter 24 tim. vid 100 gr. under 15 min.

Lök (sylt).

Löken avblastas och sorteras. Löken doppas i
kokande vatten en minut, upptages och överspolas
med kallt vatten. Skalas och lägges efter hand i salt
vatten. Får ligga häri 24 timmar.

Till 1 kg. skalad lök tages 2 dcl. vatten, 2 dcl. vinättika, 500 gr. socker. Löken upptages ur saltvattnet, förvälles i kokande saltvatten, upplägges på burk. Lagen av ättika, vatten och socker kokas med slutet lock under 10 min. Den kokande lagen slås över löken. När löken avsvanat pasteuriseras den 80 gr. under 15 min., ompasteuriseras efter 24 tim. vid 80 gr. under 15 min.

Morötter.

Små morötter såsom amsterdamer, karotter, nanteser, förbättrade och liknande sorter. Morötter avblastas, sköljas. Rötterna läggas i kokande vatten, får kvarligga tills skalen lossna. Upptagas, överspolas med friskt vatten. Skalas, läggas omedelbart i kall saltlösning. Upptagas därifrån, läggas på glas. Kokt, kall saltlösning överslås. Pasteuriseras vid 100 gr. under 45 min., ompasteuriseras efter 24 timmar vid 100 gr. under 15 min.

Persilja, torkad. Dill, torkad.

Frisk persilja sköljes, knippas i mindre knippen. Doppas i kokande saltvatten, upptages. Upphänges på varm plats vid spisen eller liknande. Förvaras på luftig, torr plats.

Vid användandet lägges persiljan en stund i vatten och kan sedan behandlas som om den vore färsk. Ingen smak som av torkat hö.

Dillen förfäres på liknande sätt.

Saltvattnet består av en struken mindre matsked salt eller två strukna teskedar till 1 liter vatten, kokas under 5 min.

Rödbetor.

Rödbetor avblastas, sköljas. Ängkoka eller läggas när de äro färska i kokande vatten. Koka tills de äro mjuka. Upptagas, kallt vatten överhålles.

Skalas, skäras i vackra bitar. Vatten, uti vilket rödbetorna kokat, tillvaratages, utblandas med en del vinättika och socker efter smak. Rödbetorna läggas på glas, lagen överhålles. Pasteuriseras vid 85 gr. under 20 à 25 min. Ompasteuriseras efter 24 tim. vid 85 gr. under 15 min. Rödbetorna äro bäst till konservering under sensommaren och hösten.

Ärter, (socker).

En liter vatten, en struken mindre matsked salt. Ej övermogna ärter sorteras, rensas, sköljas. Läggas i kokande saltvatten, någon persilja däri. Förvälles cirka 3 min., överspolas med kallt vatten. Få avrinna. Läggas på glasburkar, kall, förut kokad saltlösning påhålles. Pasteuriseras vid 100 gr. under 45 min., ompasteuriseras efter 24 tim. vid 100 gr. under 15 min. Rensningen av ärtarna kan även försiggå efter förvällningen, varefter de äter överspolas med kallt vatten.

Ärter (sprit- o. mäg).

En liter vatten, en mindre struken matsked salt, kokas 5 min., får kallna. Ärter spritas, sorteras, sköljas. Förvällas i kokande saltvatten, cirka 1 à 2 min. Persilja ilägges. Upptages med hälslev, överspolas med kallt vatten. Läggas på burkar. Kokt, kall saltlösning överhålles. Pasteuriseras vid 100 gr. under 45 min., ompasteuriseras efter 24 tim. vid 100 gr. under 15 min.

Kött.

Kalvlägg sköljes, lägges i gryta, kallt vatten överhålles, får koka, skummas väl. När köttet lossnar från benen är spadet färdigt, uppsilas, ställes att kallna. Salt, vitpeppar (malen).

Fläskhare, får- och kalvkotletter, får- och kalvstek. Friskt kött skäres i lagom stora bitar eller ock

stekes det helt. Köttet lägges i en handduk, strax förut doppad i hett vatten. Bultas, saltas och peppras lagom. Brynes i smör, stekes färdigt. Påspädes med den förut kallnade skyn av kalvläggan eller enbart med vatten, antingen under stekningen eller strax efter sedan köttet blivit upptaget. Såsen uppsilas för sig. Köttet får kallna. Lägges på glas. Den kalla såsen lägges på. Pasteuriseras vid 100 gr. under 45 min., ompasteuriseras vid 100 gr. under 15 min. — Med fördel konserveras revbenspjäll, höns, biffar, köttbullar, kalvstek, korv, sylta m. m.

Fisk.

Gädda, sköljes väl, klippes upp utefter buken, innanmätet urtages. Fisken göres ren i vatten och något ättika, får avrinna. Lagom stora bitar skäres av fisken; dessa läggas i en lag eller ångkokas i densamma. Lagen består av 1 liter vatten, vinättika efter smak, socker, salt, någon hel vitpeppar och några lagerbärsblad. Lagen är kokande då fisken lägges i. Får ett hastigt uppkok. Fisken lägges i burkar, lagen slås varm över. Pasteuriseras vid 100 gr. under 45 min., ompasteuriseras efter 24 tim, vid 100 gr. under 15 min. — Gös, lax, behandlas på liknande sätt. Aborre skäres ej, men behandlas eljes på liknande sätt. En hel del andra fiskslag likadant.

Svamp.

Frisk svamp rensas, sköljes hastigt i ättiksvatten. Får avrinna. Skäres i lagom stora bitar. I en gryta, hälst täljsten, smältes smör, en del hackad lök, hackad persilja. Fräses tillsammans. Därefter lägges svampen i gryta, det hela får koka. Svampen får på så sätt koka i sin egen lag under cirka 1 timma. Svampen lägges på burkar, vilka pasteuriseras vid 100 gr. under 45 min., ompasteuriseras efter 24 tim. vid 100 gr. under 15 min.