

1917

Grönsaker.

Ärter: De spädaste socker- och spritärter läggas på burkar, de senare även på flaskor och konserveras i svag saltlösning. Spritärter kunna även läggas torra på buteljer. Mera vuxna ärter torkas. De böra dock aldrig vara sega eller börjat gulna; sådana böra användas genast.

Såväl de som läggas på burk, som de som torkas, förvällas. Förvällningen sker bäst i ånga, då så litet som möjligt av smakämnenas bortgår.

Till förvällning tages saltlösning: 1 l. vatten, 1 msk. salt. Denna lösning får ett uppkok.

I och för torkning kan man ock med fördel förvälla spritärter och skärbönor i socker och salt. Till 3 l. grönsaker 2 msk. socker, 1 msk. salt. Alltsamman hettas upp över frisk eld till dess det börjar ånga och grönsakerna få vacker grön färg. Allt under ständig omrörning. Dessa grönsaker överspolas sedan ej med kallt vatten.

All förvällning bör ske hastigt, olika antal min. beräknas efter grönsakernas olika hårdhet. Växlande mellan 3—8 min. Efter förvällningen överspolas grönsakerna med friskt vatten och uppläggas att avrinna på linne. Läggas sedan lätt på burkar, och saltlösningen hälls över. Denna saltlösning kokas av 1 l. vatten och 1 msk. salt. Den får endast ett uppkok och därefter kallna.

Både socker- och spritärter steriliseras vid 100° under 90 min. På samma sätt förfäres med gröna bönor och vaxbönor.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Sockerärter trädas också upp på trådar, förvällas, sedan de äro uppträdda, genom neddoppning i kokande saltat vatten 1 min. Upphängas sedan på luftigt, varmt och mörkt ställe att torka. Kunna ock läggas på ållor. Baljorna efter spritärter torkas i ugn och malas till mjöl, som användes till smaksättning av sås och soppor.

Grönsaker.

Ärter: De spädaste socker- och spritärter läggas på burkar, de senare även på flaskor och konserveras i svag saltlösning. Spritärter kunna även läggas torra på buteljer. Mera vuxna ärter torkas. De böra dock aldrig vara sega eller börjat gulna; sådana böra användas genast.

Såväl de som läggas på burk, som de som torkas, förvällas. Förvällningen sker bäst i ånga, då så litet som möjligt av smakämnen bortgår.

Till förvällning tages saltlösning: 1 l. vatten, 1 msk. salt. Denna lösning får ett uppkok.

I och för torkning kan man ock med fördel förvälla spritärter och skärbönor i socker och salt. Till 3 l. grönsaker 2 msk. socker, 1 msk. salt. Alltsamman hettas upp över frisk eld till dess det börjar ånga och grönsakerna få vacker grön färg. Allt under ständig omrörning. Dessa grönsaker överspolas sedan ej med kallt vatten.

All förvällning bör ske hastigt, olika antal min. beräknas efter grönsakernas olika hårdhet. Växlande mellan 3—8 min. Efter förvällningen överspolas grönsakerna med friskt vatten och uppläggas att avrinna på linne. Läggas sedan lätt på burkar, och saltlösningen hälls över. Denna saltlösning kokas av 1 l. vatten och 1 msk. salt. Den får endast ett uppkok och därefter kallna.

Både socker- och spritärter steriliseras vid 100° under 90 min. På samma sätt förfäres med gröna bönor och vaxbönor.

Torkning av ärter sker endera å torkållor i ugn eller på spisen. Torkningen bör ej ske så hastigt, bäst om värmen icke överstiger 80—90° och ej går ner under 50°. Starkare värme strax. Ej för tjockt lager på ållan. Noggrann tillsyn till ugnen och omröring av grönsakerna om värmen är ojämn, och bortplockning av det som torkat efter hand. Grönsakerna fordra emellanåt en eftertorkning om de slå tillbaka och kännas fuktiga. Förvaras på torrt ställe.

Sockerärter trädas också upp på trådar, förvällas, sedan de äro uppträdda, genom neddoppning i kokande saltat vatten 1 min. Upphängas sedan på luftigt, varmt och mörkt ställe att torka. Kunna ock läggas på ållor. Baljorna efter spritärter torkas i ugn och malas till mjöl, som användes till smaksättning av sås och soppor.

Bönor: Enahanda med ärter; de spädaste på burk, de grövre till torkning. Sorteras i olika sorteringar, då de annars torka ojämnt. Torkas hela eller skurna. Man kan också salta bönor, men saltet drar ur de mesta smakämnen.

Skall man salta är bäst använda mellanstora bönor och salta dem hela. Härtill användas väl rengjorda träkärl eller glaserade burkar. Bönorna varvas ner med salt. Persilja därjämte. Ett tjockt saltlager överst och så en präss ovanpå. Nedläggning i saltlake användes också. Böra väl urvattnas före användningen.

Sparris.

Bäst i medio av juni. Ej de första bäst, utan de som växa fortast. Sorteras i 3 storlekar. Tvättas och läggas i vatten. Förvällas så snart som möjligt. Läggas vackert på burk med knopparna uppåt. Steriliseras 100° 90 min.

Spenat.

På burkar: Förvälles i saltat vatten, får avrinna och males på köttkvarn. Packas väl, så att inga luftblåsor finnas, burkarna fyllas. Steriliseras 100° 90 min.

Saltad: Genast den är plockad sköljes den och nedlägges varvtals med salt och persilja i bytta med hål i botten, så att laken kan avrinna.

Torkas på ållor med eller utan föregående sköljning. Kort tid i varm ugn $100-120^{\circ}$, mycket lufttillträde.

Syror.

Repas och sköljas väl, kokas därefter i helt litet vatten och vispas sönder under kokningen med en trävisp. Buteljeras sedan hett på heta buteljer, som genast korkas och hartsas.

Blomkål.

Fin vit nyskördad blomkål sköljes och putsas och lägges i ättiksvatten en stund. Förvälles därefter några minuter i kokande saltat vatten, tages upp och avkyles ordentligt i kallt vatten. Packas sedan på glas, saltlösning överhålles och kålen steriliseras 100° vid 60 min. Viktigt att arbetet går skyndsamt, då kålen annars mörknar.

Inläggning av svamp.

Sedan svampen är rensad och sköljd lägges den i en kruka och överslås med kokande vatten. Får stå tills den mesta hettan avgått. Detta upprepas 2—3 ggr. Hälles i durkslag att avrinna. Lägges sedan i gryta att koka i sitt eget spad. Får koka tills svampen faller ihop och blir mjuk. Tages upp och lägges på burkar eller buteljer. Lagen skummas och hålles över varm. Är denna otillräcklig, fylles burkarna med vanlig saltlake. Steriliseras 100° 60 min. Till murklor bra att lägga en citronskiva överst i burken. Till annan svamp litet persilja.

Olika sorters svamp kunna läggas i samma burk.

Champinjoner: Små knubbiga sådana putsas och läggas i salt vatten. Förvällas sedan i salt vatten 4—5 min. Läggas på burkar och saltlösning hålles över. Steriliseras 100° 60 min.

Tomater.

Puré: Frukten bör vara mogen och frisk. Blomfnaset bortrensas. Tomaterna skäras och smältas över frisk eld under flitig omröring. Då massan är mjuk passeras den, fylles därefter på flaskor, som korkas, överbindas och steriliseras 100° , 10 min. Flaskorna hartsas sedan.

Röda fullvuxna: 1 kg. tomat, 1 kg. strösocker, saften av 2 citroner. Tomaterna skalas eller pickas väl med en silvergaffel, nedläggas varvtals med sockret och få stå tills följande dag. Då avslås laken och uppkokas samman med citronsaften. Tomaterna iläggas och koka tills de äro klara, tagas då upp. Lagen hopkokas och slås över. Lagen bör ses till och hopkokas på nytt, om så behöves.

Gröna fullvuxna tomater sköljas och skäras i tjocka, vackra skivor som överströs med fint salt och få stå 1—2 timmar. En lag kokas av $\frac{1}{2}$ kg. socker, $\frac{1}{2}$ l. ättika och ett par bitar ingefära till varje kg. frukt och häri kokas sedan tomat-skivorna, tills de äro klara. Upptagas sedan och läggas på vanliga syltburkar. Lagen hopkokas och slås över. Burkarna överbindas med pergamentpapper.

Röda tomater på konserverglas: Tomaterna läggas skalade eller oskalade på glas. Kokt, kallt vatten eller svag saltlösning hålles över och glasen steriliseras vid 80° i 20 min.

Olika sätt för konservering av vinbär.

Röd vinbärskompott I. $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 1 kg. socker, 3 kg. bär, lagen kokas som vanligt, skummas, bären läggas och få sakta koka omkr. 10—15 min. Tappas varm på torra, varma buteljer, vilka genast korkas och parafineras. Buteljerna kunna ock steriliseras vid 85° i 10 min. Sålunda kokas ock:

Svart vinbärskompott, koktid 15 min.

Krusbärskompott, koktid 10 min.

Till **Blåbärskompott** tages 250 gr. socker till 1 kg. bär och så litet vatten att sockret fuktas. Lagen som vanligt. Bären få sakta koka upp och koka försiktigt i 15 min.

Röd vinbärskompott II. Stora, vackra bär plockas på flaskor och kokande sockerlag hälls på. Sockerlag av 1 lit. vatten och 1 kg. socker. Lagen skall stå över bären, täckes med bomull och får kallna. Sedan skakas bären ned, om de flutit upp, och mera bär påfylls, om så behöves, och lagen tagas bort. Korkas, överknytas med snören och steriliseras vid 85° i 20 min. Parafineras sedan.

Olika sätt att konservera lingon.

Enkel lingonsylt I. 7 kg. lingon, 1 kg. socker, 2 lit. vatten. Lingonen rensas och sköljas. Bär och socker varvas ned i oförtennt kopparkittel, vattnet slås över och sylten kokas sakta under skumning, tills den ser klar ut 1—2—3 tim.

Enkel lingonsylt II. 15 kg. lingon, $7\frac{1}{2}$ lit. vatten, $2\frac{1}{2}$ kg. socker. Bär och vatten kokas tills saften ser och smakar stark ut, eller 1 tim. Då fräntages 3—4 lit. saft, som silas och buteljeras. Det återstående kokas med sockret tills sylten ser klar ut.

Finare lingonsylt. 2 kg. lingon, 1 kg. socker, 1 lit. vatten. En lag kokas av socker och vatten, däri läggas bären och få koka under skakning och skumning, tills de äro klara.

Råa nedstötta lingon. Fullt friska lingon stötas väl och nedpackas i rena krukor eller byttor. Det är viktigt att det översta lagret är väl sönderstött. Särskilt användbar sylt för sin friska syra.

Lingon på buteljer I. Stora, vackra lingon plockas på rena, torra flaskor, friskt källvatten slås över bären, buteljerna korkas och hartzas.

Lingon på buteljer II, (Salladslingon). Stora, vackra lingon varvas ned på buteljer med hälften strösocker i vikt; sockret bör komma överst. Buteljerna korkas och hartzas.

Rå lingonsaft. 3 kg. lingon, 1 lit. vatten, 25 gr. vinsyra, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg. socker till varje liter saft. Lingonen nedstötas i en kruka. Vinsyran upplöses väl i vattnet och detta slås över bären under omröring och får stå 3 dygn. Bären silas sedan genom duk och få självrinna; socker tillsättes och saften röres $1\frac{1}{2}$ timma eller tills den är klar. Sedan får saften stå och sjunka, så att bottensats bildas. Den klara saften tappas på rena, torra buteljer, som korkas och hartzas.

Sur lingonsaft, (se enkel lingonsylt II!).

Marmelad av lingon och äpplen. $1\frac{1}{3}$ lit lingon, $\frac{2}{3}$ lit. vatten, 5 lit. äpplen, 1,25 kg. socker, 1 bit vanilj. Lingon, socker och vatten kokas tillsammans tills lingonen äro klara. Äpplena skalas, skäras i småbitar samt iläggas, varefter allt kokas med vaniljen 1 tim. under ständig omröring, tills det ser slätt ut. Gyllen och astrakaner äro bäst. Serveras till efterrätt med vaniljsås och vispgrädde.

Kryddor. Till lingonsylt såväl finare som enklare kan man som krydda använda pomeransskal, kanel, ingefära eller nejlikor. Kryddorna iläggas vid kokningens början och upptagas, då sylten är färdig.

Jordgubbsylt.

Till varje kg. frukt tages $\frac{3}{4}$ à 1 kg. strösocker. Sockret varvas ned med bären och få så stå omkr. 1 dygn. Upphetts därefter sakta och får under flitig skakning och skumning koka 15—20 min., eller tills bären se klara ut. Sylten hälls då på varma burkar, vilka överbindas då syltet kallnat.

Vill man ha fin sylt av ömtåliga bär, böra bären varvas ned med sockret dagen förut. Vid syltkokning skall syltet kokas långsamt, grytan skakas väl och skummas kokt 15—20 min.

Jordgubbskompott.

Frukten bäst uppluckad, ej övermogen och bör helst vara sådan, att den ej behöver sköljas. Sockerlag: 1 kg. socker till 1 lit. vatten. Lagen kokas under skumning omkring 5 min. Sedan får den kallna och slås därpå kall över bären, som få stå på kallt ställe till följande dag, då de upphetts mycket långsamt, nätt och jämt till kokpunkten. De ställas sedan ånyo på

svalt ställe till 3:dje dagen, då bären upptagas mycket försiktigt och läggas tätt på burkar. Saften överhålles jämt så mycken, att den står över bären. Steriliseras vid 80° i 20 min. Överbliven utmärkt saft slås på flaskor och steriliseras.

Hallonkompott.

Hallon packas väl, ej förvärmade på glas. Sockerlag: 1 kg. socker och 1 lit. vatten, hålles kallt över. Steriliseras vid 80° i 20 min.

Kompott på bigaråer.

Felfria, vackra bigaråer uppvärmas långsamt i sockerlag (1 kg. socker, 1 lit. vatten), tills de ljusna vid ungefär 80°. Därpå få de svalna och plockas på glas. Lagen överhålles och glaset steriliseras vid 80° i 20 min.

På samma sätt lagas kompott av *körsbär, björnbär och hjortron*.

Rabarbersylt.

2 kg. frukt, 6 kg. socker, 1 citron, 25 gr. ingefära. Rabarbern skäres i $\frac{1}{2}$ cm. stora fyrkantiga bitar, ställes att torka under några timmar. Varvas ned med socker (strösocker) och får stå till följande dag, då sylten sakta kokas $\frac{1}{2}$ tim. Skummas väl. Hålles på burkar, bör förvaras under flottyrbotten. Förvaras högst 3—4 mån.

Steriliserad rabarberkompott.

5 kg. frukt, 1 lit. vatten, 1 kg. socker. Skalad eller oskalad rabarber, helst det sistnämnda om röd sort användes, skäres i så långa bitar som burken är hög. En sockerlag kokas och skummas väl, bitarna nedläggas däri och uppvärmas till 70°, eller till de ljusna. Få kallna, varpå de ställas vackert i burkar, så tätt att lagen kan komma emellan. Lagen, som slås över, silas; behöver ej vara så koncentrerad, utan spådes om så behöves, då frukten genom steriliseringen ändock håller sig. Steriliseringstid: 80° i 20 min.

Rabarber och morotsmarmelad, bra och billig.

1 kg. frukt, hälften av vardera, och $\frac{1}{2}$ kg. socker.

Den oskalade rabarbern skäres i tunna skivor, som läggas varvats med sockret i en gryta; får stå vid sidan av spiseln och safta sig, då de förut kokta och passerade morötterna till-

sättas och alltsamman får koka under omröring tills det håller marmeladprov. Hälles på burkar och förvaras under flottyrbotten. (Morötterna kunna malas på köttkvarn.)

Rött vinbärsgelé II. En gryta fylls med sköljda bär och vatten så det står jämt med bären. Kokas tills bären spricka och hållas upp att självrinna. Till varje kg. saft tages $\frac{1}{2}$ —1 kg. socker. Sockret bör vara smält innan grytan sättes över stark eld. Sedan får saften ett raskt uppkok och får koka häftigt i 10—20 min. under flitig skumning. Hälles direkt i torra, varma glas.

Geléer. Till gelé kan användas såväl frukt som bär. Av bär äro vinbär, lingon, hallon och krusbär särskilt lämpliga. Av frukt sådan som har syrlig arom och stark smak. Frukt och bär som användas till gelé, få ej vara övermogna, emedan det gelébildande ämnet då delvis försvunnit. Ej heller bör skal fräntagas, ty såväl arom som geléämne förefinnas rikligt i skalen. Fruktsaften avvinnes bären endera genom sönderstötning eller kokning med ringa vatten, varefter saften får självrinna. För att få vacker gelé bör saften vara klar. Sockertillsatsen växlar mellan $\frac{1}{2}$ —1 kg. pr kg. saft. Kokningen bör alltid försiggå hastigt. Koktid 10—20 min. Geléet avprovas genom att undersöka dropparna från skumsleven, vilka böra vara tjockflytande. För lång koktid gör gelén sirapsartad. Upphålles direkt på geléglas.

Av äppelskal och kärnhus kan fås bra och frisk gelé om frukten är syrlig och aromatisk.

Saft.

Bästa saft av bär fås om bären prässas, så att saften ej alls blir utspädd med vatten. Då man ej har fruktpräss, kunna handdukar användas att prässa igenom, men som det sättet är mindre lättskött, kan man förfara på ett annat sätt. Man kokar *extrakt* av bären. Nedsockrar den med hälften vikt socker, låter detta vid svag temperatur smälta (8—10 tim. vid 60°). Saften avtappas varm, får stå till följande dag, då den, om gamla bär använts, får ett uppkok och buteljeras. Har man apparat, steriliseras buteljerna sedan. Bären användas till sylt; spädas med tunn sockerlag, kokas under kokning och skummas. Koktid: 20 min. Fylles varm på flaskor, steriliseras och parafineras. På detta sätt kokas extrakt och sylt av hallon, vinbär, krusbär, körsbär m. m.

Körsbärssaft. Till 2 kg. röda körsbär tagas 2 kg. röda vinbär och 2 kg. socker. Socker och bär läggas varvtals i en stenkruka, en passande tallrik tages till lock och fastsättes

med rågmjöldeg, så den blir tättslutande. Krukan nedsättes i kokande vatten och hö att koka i 6 tim. Saften får sedan självrinna, kokas därefter upp och skummas och buteljeras på vanligt sätt. Bären användas till pasta eller enkel sylt.

Sur saft av röda och svarta vinbär. Till 3 lit. röda och 3 lit. svarta vinbär tages 3 lit. vatten, som slås kokande på bären. Detta får sedan stå övertäckt i kruka, omröres dagligen och mögel borttages. Sedan saften silats bör den stå och sjunka före buteljeringen. Saften får självrinna; får ett uppkok, om man så vill. Buteljeras på vanligt sätt.

Krusbärssaft. Halvmogna eller fullmogna men ej mjuka bär tagas. En kruka, eller flera, fylles med bär, varefter kokande vatten påhålles så det knappt står över bären. Nästa dag fransilas vattnet, uppkokas och hålles ånyo över bären. Sålunda förfäres ännu 1—2 gånger. Då all must är utdragen, kokas saften på vanligt sätt med $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg. socker till 1 kg. saft. Saften bör få koka ihop, tills den får vacker röd färg, vartill åtgår $\frac{1}{2}$ tim. och däröver. Vill man ha saften alldeles klar, åtgår längre koktid. Ju längre koktid, ju klarare saft och mindre risk.

Hallonsaft, sur. Då bären prässats, silas de, saften slås i flaskor, steriliseras vid 80—90° i 15 min.

Söt saft på samma sätt med $\frac{1}{2}$ vikt socker mot saft. Kokas 3—5 min.

Enklare hallonsaft. Bären upphettas med $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{4}$ lit. vatten och få självrinna. Kokas med $\frac{1}{2}$ kg. socker i 10—15 min. Buteljeras på vanligt sätt.

Blåbärssaft. Till 2 lit. bär knappt $\frac{1}{4}$ lit. vatten. Bären kokas tills de gå sönder. Få stå till följande dag, då saften fransilas; uppkokas och buteljeras, korkas och steriliseras. De fransilade bären användas till *enklare* kompott.

Rabarbersaft. Se sid. 9.

Jordgubbssaft.

Bärens rensas, sköljas om så behöves, läggas varvtals med sockret, 1 kg. frukt, $\frac{1}{2}$ kg. socker. Får stå i 1 à 2 dygn, tills det saftat sig. Silas sedan direkt genom filter. Saften hålles sedan på väl rengjorda och torra flaskor, vilka korkas och steriliseras vid 85° i 15 min. Saften kan, sedan den silats, kokas litet, omkr. 5 à 10 min., tappas då på varma, torra flaskor, vilka korkas; bra att även då sterilisera dem.

Jordgubbssaft, rå.

Bären rensas och sköljas om så behöves. En lösning av 20—30 gr. vinsyra (beroende på bärens syra) till 1 lit. vatten hälls på bären, och så mycket att det står över dem. Får stå till följande dag, då saften silas och röres tillsammans med sockret ($\frac{3}{4}$ till lika vikt socker mot saft i sikt), tills den är riktigt klar eller omkr. 1 tim. Tappas då på väl rengjorda, torra buteljer; av bären kokas sedan marmelad. Dessa buteljer böra korkas med vadd och överbindas med pergamentpapper. Säkrastr är att först sterilisera flaskorna vid 90° i 10 min.

Jordgubbsmarmelad, bra.

Bär efter jordgubbssaft kan med fördel användas till marmelad. Knappt halva vikten socker mot bär kokas $\frac{1}{2}$ tim., eller tills det är lagom tjockt. Hälls då på väl rengjorda burkar, vilka överbindas med dubbla papper, sedan marmeladen kallnat.

Användning av rabarber.

Rabarber som användas till konservering bör tagas av tidig skörd. Till kompott, saft och sylt användes den rödaste delen av stjälken, till torkning och inläggning på buteljer användas de övriga. Bra sorter äro Viktoria, Albert, Krimson-Perfektion, de två sistnämnda äro finast och rödast och mest lämpliga till förstnämnda konserveringssätt.

Rabarber torkas utmärkt, skäras i små bitar och torkas på ållor vid spiseln.

Rabarbersaft.

6 kg. fruk, 3 lit. vatten: 6 hg. socker till 1 lit. saft. Rabarberna sköljas, putsas, skalas ej, brytas i bitar, läggas tätt i en kruka. Kokande vatten slås över, så mycket att det nått och jämt står över frukten, varefter krukans övertäckes väl. Följande dag avhålles lagen, uppkokas och påhålles på nytt. Detta upprepas 3—4 gånger. Saften silas därefter genom duk, sockret ilägges att smälta innan kokningen, varefter saften kokas cirka 20 min. Skummas väl. Buteljeras varm på väl rengjorda, varma buteljer. Parafineras genast. Den urskållade rabarbern kokas ytterligare och saften användes till krämer, eftersaft, dricka m. m. (Ju kortare tid en saft kokar, ju friskare blir den i smaken; ju längre den kokar, ju klarare saft.) Det förstnämnda sättet användes om man steriliserar.

Apelsiner.

Saft II, rå. 6 hela apelsiner, skal av 6 d:o, 2,5 kg. socker, 40 gr. vinsyra, $2\frac{2}{3}$ lit. kallt källvatten. Skalen rivas mot sockret, vinsyran stötes fint. Allt blandas kallt, får stå tills det smällt (2 dygn), varefter klar att uppsilas. Rå saft skall första veckorna korkas med bomull, så att gaserna kunna avgå.

Marmelad. 12 apelsiner, 2 citroner, $\frac{3}{4}$ socker och dubbelt vatten med fruktens vikt. Frukten tvättas, torkas, skäres i tunna skivor med skal på. Kärnor och mindre saftigt kött fränkiljes. Får stå 24 timmar med vattnet i övertäckt kärl. Kokas 1 timme utan och 1—1,5 timme med socker eller till marmeladen är klar och skumfri.

Till finare marmelad fränkiljas skalen och skäras i smala strimlor, sedan först det vita borttagits. Frukten skäres i skivor. — Önskar man besk smak på marmeladen, få kärnhusen, insydda i en liten påse, följa med vid kokningen.

Sockerlag till kompotter.

Då frukten lägges rå på burkar, utan försterilisering, 1 lit. vatten, 3—7 hg. toppsocker (beroende på fruktens syrlighet). Detta smältes helst kallt, eljest vid sidan av spisen. Kokas sedan under skumning 5 minuter. Silas genom fin silduk (ylleflanell tätas). Bör hällas kall över frukten. Kan förvaras på burkar om man vill ha den i ordning att hälla på. Denna sockerlag användes till äpplen, päron, körsbär, som urkärnas till extra fin kompott, samt plommon.

Tunn sockerlag. 1 lit. vatten, $2\frac{1}{2}$ hg. socker, kokas som ovanstående anvisning till spädningar av extrakter vid deras användning. Likaså till kokning av kompotter efter extraktkokning eller gelé.

Äpplekompott.

För att få så mycket som möjligt på burkarna och för att frukten ej skall flyta upp i burkarna bör frukten förkokas, man kan då ock med fördel använda mindre bitar. Frukten skalas, skäres i sådana bitar man vill, kan också endast urtagas kärnhuset. Kokas tills de bliva mjuka, då de försiktigt med en hålslev uppläggas på fat och sedermera nedläggas i burkar så mycket som få plats. Sockerlagen överhålles. Steriliseras vid 80° 20 min. eller 60° 20 à 30 min. Man kan ock lägga frukten rå på burkarna och hälla sockerlag över och

steriliseras vid 80° 20 minuter. Kall sockerlag. Sålunda förfäres med flera slags frukt och bär, såsom *päron*, *plommon*, *hallon*, *körsbär* m. fl., och blir frukten fin och vacker.

Päron.

Syltade ättikspäron,

2 1/2 kg. skalade päron, 1 kg. toppsocker, 4 dl. vinätika, 3 dl. vatten, 2 msk. citronsaft (eller 5 gr. citronsyra). Lagen kokas av ättika, socker och vatten. Päronen fint skalade och putsade, nedläggas att koka under slutet lock tills de äro mjuka och klara (omkring 3 timmar). Skumning vidtages, när så behöves. Lagen hopkokas, om så behöves.

Syltade ingefärspäron.

2 1/2 kg. päron (behandlade som ovan), 1 kg. socker, 4 dl. vatten, 20 gr. ingefära (5 stora bitar). Likasom föregående. Ingefäran inknytes i lapp. Kan varvas ner med sockret i stället för att koka lag först. Koktid: 4 å 5 tim. (Beröende på fruktsorten.) Lagen hopkokas, om så behöves.

Syltade lingonpäron.

2 1/2 kg. skalade päron, 1 1/2 lit. lingonsaft (kokt av 2 lit. vatten och 1 1/2 liter lingon), 1 kg. socker. Kokning som föregående, koktid tills päronen se klara ut.

Päron på konservglas.

Till 6 kg. päron, oskalade, kokas en lag av 3 liter vatten och 1 1/2 kg. toppsocker. Päronen skola vara fina och knappast mogna, skalas och putsas väl, förkokas i 1/3 av lagen tills en vispkvist nätt och jämt går igenom. Resten av lagen får svalna och användes att slå över päronen. När päronen äro förvällda läggas de upp att svalna något, läggas sedan på glasburk och överhållas med den ovannämnda sockerlagen. Steriliseras i omkring 30 min. vid 90°.

Äpplemos.

Fint: 1 kg. äpplen, 1/3 kg. toppsocker, 1 1/3 dl. vatten, (skal och saft av 1 citron eller litet citronsyra, om frukten ej är tillräckligt syrlig i smaken), 1/2 gr. salicylsyra. Av sockret och vattnet kokas en lag, i vilken den skalade, sönderskurna frukten nedlägges och kokas. Äpplena skäras i myc-

ket tunna skivor, kärnhusen tagas bort. För att ej frukten skall mörkna lägges den ned i sockerlagen allt eftersom den skalas. Lagen bör då vara kall. Sedan kokas frukten till mos. Då det är färdigt tillsättes salicylsyra. Moset upphålles genast i krukor eller burkar. När det kallnat, hålles varmt palm-smör eller paraffin över. Även fårtalg kan användas. (Salicylsyran bör smältas i kallt vatten.)

Enkelt: Av avfallsfrukt och mindre värd frukt kokas hållbart surt mos. Den passerade fruktmassan hålles på flaskor, vilka steriliseras vid 85° 20 minuter. Hartzas genast. Behöver ej sockras.

Marmelad.

Kan kokas av all aromatisk frukt; gärna blandningar. Frukten ränsas från skämda delar, sönderskåres med skal och kärnhus och kokas mjuk i så litet vatten som möjligt. Passeras och kokas därpå med socker — 3 à 7 $\frac{1}{2}$ hg. pr kg. frukt — tills det tjocknar. Viktigt att kokningen sker hastigt och rörning vidtages hela tiden. — Med fördel kan här till användas 1 kg. enklare päron med tillsats av $\frac{1}{2}$ kg. vilda äpplen eller enkla blå plommon och 500 gr. socker.

Äpplesaft, bra.

Sura äpplen malas på köttkvarn och hällas i silduk att självrinna. Saften väges och till varje kg. tages $\frac{1}{2}$ kg. socker. Kokas. Man kan också koka frukten med litet vatten. Buteljeras, korkas och paraffineras.

Plommon-kompott.

Stora, vackra plommon skalas och uppvärmas i sockerlag till 70°. Plockas därefter på glas, lagen silas över och glasen steriliseras vid 80° under 20 minuter.

Om gurkor och gurkors användning på olika sätt.

Saltgurkor I.

Stora och små, felfria, ej mjuka eller övermogna västerås-gurkor sköljas. Borstas därefter rena med salt och läggas i en ganska stark saltlösning, ungefär $\frac{1}{6}$ salt mot vatten. Här få de ligga två dygn. Därefter varvas de ned i en kruka med löv av svarta vinbär, dragon, ek och körsbär samt dillkrona, pepparrot skuren i tärningar och fint stött vinsten eller alun. Man använder mest löv av svarta vinbär samt dillkronor, det

blir lätt beskt av för mycket ek- och körsbärslov. — Först lägges ett lager av blandat löv, sedan gurkor, på gurkorna lägges några bitar pepparrot och 1 st. vinsten o. s. v., tills krukan blir full. Viktigt att gurkorna ej vidröra varandra eller krukans väggar. Överst lägges ett ganska tjockt lager av löv, och sedan slår man över en matsked mättad (22 %) kall, okokt saltlake. Litet vinättika, ungefär på 10 litet saltlake, förhöjer smaken. — Så lägger man en tallrik med tyngd på, så att gurkor och löv stå under saltlaken. Krukan får stå två eller tre dygn på ganska varmt ställe, så att gurkorna börja jäsa. Sedan skummas det översta lagret bort, och krukan sättes ut i källaren. Saltgurkorna bli färdiga på 6—8 veckor.

Saltgurkor II, (bäst).

Gurkorna sköljas, borstas med salt, läggas i vatten över natten, därefter på linne att avrinna. Till 60 gurkor göres en okokt, kall lag av 4 lit. ättika $1\frac{3}{4}$ lit. vatten, 550 gr. salt, 3 st. spansk peppar, 3 msk. krossad starkpeppar, 5 tsk. alun, 5 tsk. cremor tartari, dillkrona, körsbärs-, vildvins- och svarta vinbärsblad så mycket, att det räcker lägga rikligt mellan gurkorna. — I botten lägges ett varv blad, så gurkor, alun och cremor tartari samt pepparrot (skuren i tärningar) och så förfäres tills krukan är full. Överst lägges en linnelapp med tyngd. Bli färdiga på sex veckor.

Sötsura gurkor eller ättiksgurkor.

Härtill användas helst stora gurkor, vilka ej gått i frö. Sköljas, borstas rena med salt, läggas i ganska stark saltlösning i två dygn, få sedan avrinna; en lag kokas av $1\frac{1}{3}$ lit. ättika, 300 gr. socker, 6 st. kardemumma (något krossade), 5 lagerblad och 2 tsk. nejlikor. Lagen hålles kokhet över de förut med dillkronor och pepparrotstärningar varvtals nedlagda gurkorna. Övertäckas med linne och tallrik tills de äro klara.

Asia-gurkor.

Omkring 2 kg. skalade och urkärnade gurkor, $\frac{1}{2}$ lit. konserv-ättika, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, $\frac{1}{2}$ kg. socker, 2 st. charlottenlökar, 2 ingefärsbitar, 1 bit spansk peppar. Gurkorna, som böra vara tjocka och mjälla (ej övermogna) skäras i halvor, vilka läggas i vatten 2 dygn. Därefter tagas de upp att rinna av på linne, *överströs med salt*. Så få de ligga en natt. Därefter läggas de i vatten ett par timmar. Så packas de på krukor varvtals med kryddorna. Ett par rönnbärsklasar läggas överst. — En lag kokas av ättika, vatten och socker, vilken hålles kokande över gurkorna. Efter två dygn förnyas

påhållningen av het lag och detta upprepas 2—3 ggr med ett par dagars mellanrum, tills gurkorna se klara ut. Då pålägges en bit spansk peppar överst, ingefäran och löken borttages och gurkorna överbindas.

Syltgurkor.

Vita slanggurkor helst. Gurkor med tjocka skal äro bäst. Fina gurkor, som inte gått i frö, tvättas, skalas, skäras uti längs efter, urkärnas med silversked, läggas i vatten över 2 dygn, få avrinna på linne. Lag: 1 kg. strösocker, $\frac{1}{4}$ lit. ättika, $\frac{1}{4}$ lit. vatten. Kryddor (nejlikor, peppar) om man så vill, men då blir gurkorna mörka. Gurkorna kokas klara i lagen, tas upp med hålslev och nedläggas i burk, lagen kokas ihop, skummas och hålles sedan varm över.

Syltlök.

Löken sorteras i jämna storlekar. Skållas i hett vatten, då skalen sedan lossna bättre vid omröring med en visp och grovt salt. Skalas med fin, vass pennkniv som ofta avtorkas, så att löken ej blir svart. Den lilla nabben undertill borttages. Löken lägges i saltlake 2—3 dygn. Tages upp med durkslag. En lag kokas av 1 lit. konserveringsättika, 2 tsk. vitp., 1 msk. socker, 1 bit ingefära. Löken ilägges att koka några minuter, tills den blir mjuk, vilket provas med en vispkvist. Bör ej koka för länge, då den ej blir vit. Upphålles på glasburkar. Hålles övertäckt med linne, tills den är sval. Vill man, kan man efter en vecka tillsätta nya ättika, varigenom löken blir starkare i smaken.

Pickles.

Små bönor, ärter, morötter, äpplen, lök, gurkor, krassefrön, blomkål rensas, skäres trevligt, om man så vill, förvällas lätt (2 min.) i saltat vatten, spolas med kallt vatten, få avrinna, överströs med litet salt och får stå tills följ. dag. Spolas då med kallt vatten, för att få bort saltet, plockas lätt och vackert om vartannat på burkar. Gurkorna och äpplena behöva ej förvällas. — 1 lit. ättika, 15 gr. senapsfrö, 1 tsk. cherry slås varm över och överst i var burk lägges en bit spansk peppar. Burkarna överbindas eller kokas. Skärbönor kunna läggas in på samma sätt. Om man vill, kan man efter hand ta in grönsaker och förfara med dem på ovan beskrivna sätt, lägga på burkar och packa, när de äro fulla.

Sukat av pumpa.

Det fasta av pumporna skäres i bitar på 3—4 cm. storlek, vilka läggas 1 à 2 dygn i en lake av 1 lit. vin, $\frac{1}{2}$ lit. ättika, 50 gr. salt. Sedan de upptagits och fått avrinna, kokas de i en lag av 1 kg. socker, $\frac{1}{3}$ lit. ättika, $\frac{1}{3}$ lit. vatten samt omkr. 50 gr. hel ingefära eller något litet vanilj. I denna lag kokas de, tills de bliva klara. Ny lag kokas av $\frac{1}{2}$ lit. vatten och 1 kg. socker, i vilken pumporna, sedan de upptagits ur den första lagen, få ett uppkok. Efter två dagar hälls lagen av och inkokas, tills den blir så tjockflytande som sirap, då den åter hälls över pumporna. Efter några dagar blir lagen åter tunn och måste inkokas. Så förfäres, tills lagen ej mera blir tunn. Då upptages den nu vordna sukaten och torkas i svag värme. Vill man begagna sukaten som konfekt, kokas vanilj i lagen. Uttages med potatisborr och rullas i groft socker före torkningen. — Denna lag räcker till 3 kg. frukt.

Syltad pumpa.

Pumpan skalas, klyves, urkärnas och köttet skäres med legymkniv. Bitarna läggas i en lag av 1 lit. vatten, $\frac{1}{2}$ lit. ättika och 2 msk. salt; häri få de ligga ett dygn. Sockerlag till 1 kg. pumpa: $\frac{1}{2}$ kg. socker, $\frac{1}{4}$ lit. ättika, 25 gr. ingefära. Lagen kokas klar och pumpbitarna kokas klara häri. De tagas sedan upp och läggas på syltburkar, lagen ihopkokas och slås över. Överbindes varmt. Blir lagen tunn senare, får den ånyo hopkokas.

Tutti-frutti.

1 kg. äpplen, 1 kg. päron, 1 kg. plommon, 1 kg. socker och $\frac{1}{2}$ lit. vatten. Socker och vatten kokas till en klar lag, äpplen och päron skalas och skäras i bitar och kokas i lagen $\frac{1}{2}$ timme, då tillsätts plommonen, som först äro skalade och urkärnade. — Allt får koka tills det blir styvt, ungefär 2 tim.

Plommonsallad.

1 kg. blå plommon, 250—500 gr. socker, 1 $\frac{1}{2}$ dl. ättika, socker och ättika blandas och röres tills sockret smält. Plommonen sköljas och prickas och läggas i lagen, där de få stå några dagar, under det att de vändas ibland. Därpå slås allt i en gryta och får ett uppkok. Plommonen tas upp, och lagen kokas med litet kanel och nejlikor, tills den blir simmig; skummas och slås het på.

Syltade nypon.

2 lit. nypon, 6 $\frac{1}{2}$ dl. vatten, 1 dl. ättika, 4—7 hg. socker, 7 nejlikor, 1 bit kanel. Vackra, rensade nypon läggas i vatten 1—2 tim. Lag kokas av socker, vatten, ättika och kryddor. Nyponen nedläggas och kokas lätt. — Nypon torkas hela.

Linköping 1917,

A.-B. Östgöta Correspondentens Boktryckeri.