

KVINNOKOMITÉNS KONSERVERINGSDEMONSTRATION.

1. Äppelmarmelad med pumpa.

$\frac{1}{2}$ kg. skalade och skurna äpplen.
 $\frac{1}{2}$ » skalad och skuren pumpa.
200 gr. socker, vatten.
1 gr. benzolsyrat natron.

Beredning: De skalade och skurna äpplena och pumpan kokas med *litet* vatten tills frukten mosar sig då tillsättes sockret och moset får koka tjockt, sedan tillsättes benzolsyrat natron.

2. Rabarbermos med pumpa.

750 gr. rabarber.
1 kg. pumpa (rensad och skuren).
400 gr. socker, vatten.
2 gr. benzolsyrat natron.

Beredning: Rabarber och pumpa kokas med helt litet vatten till mos, då tillsättes sockret varefter moset får koka tjockt, sedan tillsättes benzolsyrat natron.

3. Mos av rabarber och morötter.

2 kg. rabarber, 1 kg. morötter.
500 gr. socker och 3 gr. benzolsyrat natron.

Beredning: Morötterna skrapas, tvättas, kokas och males, rabarberna skäres i bitar och tillsättes, moset kokas en stund utan socker, sedan tillsättes detta och moset får koka tills det blir tjockt då tillsättes benzolsyrat natron och

tredjedel av mosets vikt) tillsättes, moset kokas ungefär $\frac{1}{2}$ timme samt upphälles på burk. Moset kan även kokas utan socker,

5. Mos av rönnbär och morötter.

1 kg. morötter, $\frac{3}{4}$ kg. rönnbär, $\frac{1}{2}$ liter vatten, 1 bit kanel, 1 bit hel ingefära.

Beredning: Morötterna rensas och skäras smått samt kokas tillsammans med rönnbär och vatten tills de bli fullkomligt mjuka. Massan passeras och får stå till följande dag då det återigen kokas och upphälles i kruka. Vid användningen sötas efter smak.

Moset blir bäst om fullt mogna, något frostbitna bär användes.

6. Äppel-morotsmos.

4 liter sura äpplen, 2 liter morötter, $\frac{1}{2}$ liter vatten. Socker till en tredjedel av mosets vikt.

Beredning som föregående.

7. Äppel- och rabarbermos.

2 liter äpplen, $\frac{1}{2}$ kg. rabarber 3 dl. vatten, 300 gr. socker.

Beredning: Äpplena tvättas, sönderskäras och kokas mjuka med vattnet, passeras. Det passerade moset blan-

les på buteljer. Dessa korkas och överbindas eller tillslutas med litet renad bomull och överbindas med pergamentpapper. Buteljerna sätts i en gryta med träull och kokas 30 min., få kallna och upptas.

9. Äppelmarmelad.

Äpplena skäras i bitar, sköljas, kokas med minsta möjliga mängd vatten, passeras, väges. Till varje kg. passerat mos tillsättes 250 gr. socker och 1 gr. benzolsyrat natron. Moset kokas först 1 t. utan socker, sedan tillsättes detta och moset får koka tjockt. Hälles i värmd burk, får kallna, överbindes.

10. Torkade ärter.

Ärterna spritas samt torrförvällas med salt och socker i en öppen gryta. Man bör röra i ärterna under de minuter de få stå över elden. Till varje liter ärter tages 2 msk. salt och 1 msk. socker. Då ärterna äro »kolgröna» bredas de ut på torkällor och torkas.

11. Torkad rabarber.

Rabarberstjälkarna tvättas, klyvas, upphängas på snöre i torrt och luftigt rum.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



KVINNOKOMITÉNS KONSERVERINGSDEMONSTRATION.

1. Äppelmarmelad med pumpa.

$\frac{1}{2}$ kg. skalade och skurna äpplen.
 $\frac{1}{2}$ » skalad och skuren pumpa.
200 gr. socker, vatten.
1 gr. benzolsyrat natron.

Beredning: De skalade och skurna äpplena och pumpan kokas med *litet* vatten tills frukten mosar sig då tillsättes sockret och moset får koka tjockt, sedan tillsättes benzolsyrat natron.

2. Rabarbermos med pumpa.

750 gr. rabarber.
1 kg. pumpa (rensad och skuren).
400 gr. socker, vatten.
2 gr. benzolsyrat natron.

Beredning: Rabarber och pumpa kokas med helt litet vatten till mos, då tillsättes sockret varefter moset får koka tjockt, sedan tillsättes benzolsyrat natron.

3. Mos av rabarber och morötter.

2 kg. rabarber, 1 kg. morötter.
500 gr. socker och 3 gr. benzolsyrat natron.

Beredning: Morötterna skrapas, tvättas, kokas och males, rabarberna skäres i bitar och tillsättes, moset kokas en stund utan socker, sedan tillsättes detta och moset får koka tills det blir tjockt då tillsättes benzolsyrat natron och moset upphälles.

4. Lingon-morotsmos.

3 liter lingon, 2 liter morötter, $\frac{1}{2}$ liter vatten.

Beredning: Lingonen kokas o. passeras. Morötterna skrapas, skäras, kokas mjuka, passeras. Det passerade lingon- och morotsmoset väges, socker $\frac{1}{2}$ (en

tredjedel av mosets vikt) tillsättes, moset kokas ungefär $\frac{1}{2}$ timme samt upphälles på burk. Moset kan även kokas utan socker,

5. Mos av rönnbär och morötter.

1 kg. morötter, $\frac{3}{4}$ kg. rönnbär, $\frac{1}{2}$ liter vatten, 1 bit kanel, 1 bit hel ingefära.

Beredning: Morötterna rensas och skäras smått samt kokas tillsammans med rönnbär och vatten tills de bli fullkomligt mjuka. Massan passeras och får stå till följande dag då det återigen kokas och upphälles i kruka. Vid användningen sötas efter smak.

Moset blir bäst om fullt mogna, något frostbitna bär användes.

6. Äppel-morotsmos.

4 liter sura äpplen, 2 liter morötter, $\frac{1}{2}$ liter vatten. Socker till en tredjedel av mosets vikt.

Beredning som föregående.

7. Äppel- och rabarbermos.

2 liter äpplen, $\frac{1}{2}$ kg. rabarber 3 dl. vatten, 300 gr. socker.

Beredning: Äpplena tvättas, sönderskäras och kokas mjuka med vattnet, passeras. Det passerade moset blandas med den skurna rabarberna samt socker. Kokas tills moset blir tjockt och glansigt. Benzolsyrat natron tillsättes, moset upphälles.

8. Surt äppelmos.

5 liter äpplen, 1 à 2 liter vatten.

Beredning: Äpplena sönderskäras och kokas mjuka med vattnet, passeras, häl-

les på buteljer. Dessa korkas och överbindas eller tillslutas med litet renad bomull och överbindas med pergamentpapper. Buteljerna sätts i en gryta med träull och kokas 30 min., få kallna och upptas.

9. Äppelmarmelad.

Äpplena skäras i bitar, sköljas, kokas med minsta möjliga mängd vatten, passeras, väges. Till varje kg. passerat mos tillsättes 250 gr. socker och 1 gr. benzolsyrat natron. Moset kokas först 1 t. utan socker, sedan tillsättes detta och moset får koka tjockt. Hälles i värmd burk, får kallna, överbindes.

10. Torkade ärter.

Ärterna spritas samt torrförvällas med salt och socker i en öppen gryta. Man bör röra i ärterna under de minuter de få stå över elden. Till varje liter ärter tages 2 msk. salt och 1 msk. socker. Då ärterna äro »kolgröna» bredas de ut på torkällor och torkas.

11. Torkad rabarber.

Rabarberstjälkarna tvättas, klyvas, upphängas på snöre i torrt och luftigt rum.

12. Saltad spenat eller i rödbetsblad i bollar.

Spenaten förvälles i saltat vatten, urkramas och formas till bollar, dessa öppnas och man lägger salt inuti samt rullar återigen ihop dem. Kulorna nedläggs i en burk, varvtals med salt.



KVINNOKOMITÉNS KONSERVERINGSDEMONSTRATION.

1. Äppelmarmelad med pumpa
 2. Rabarbermos med pumpa
 3. Äppel-morotsmos
 4. Lingon-morotsmos
 5. Surt äppelmos
 6. Mos av rönnbär och morötter

7. Äppel-morotsmos
 8. Tokad rabarber
 9. Tokad ärtor

10. Tokad ärtor
 11. Tokad rabarber

12. Saltad spenat eller rödbeta
 blad i bollar

13. Surt äppelmos
 14. Mos av rönnbär och morötter
 15. Äppel-morotsmos
 16. Rabarbermos med pumpa
 17. Äppelmarmelad med pumpa

1. Äppelmarmelad med pumpa
 2. Rabarbermos med pumpa
 3. Äppel-morotsmos
 4. Lingon-morotsmos
 5. Surt äppelmos
 6. Mos av rönnbär och morötter

7. Äppel-morotsmos
 8. Tokad rabarber
 9. Tokad ärtor

10. Tokad ärtor
 11. Tokad rabarber

12. Saltad spenat eller rödbeta
 blad i bollar

13. Surt äppelmos
 14. Mos av rönnbär och morötter
 15. Äppel-morotsmos
 16. Rabarbermos med pumpa
 17. Äppelmarmelad med pumpa

1. Äppelmarmelad med pumpa
 2. Rabarbermos med pumpa
 3. Äppel-morotsmos
 4. Lingon-morotsmos
 5. Surt äppelmos
 6. Mos av rönnbär och morötter

7. Äppel-morotsmos
 8. Tokad rabarber
 9. Tokad ärtor

10. Tokad ärtor
 11. Tokad rabarber

12. Saltad spenat eller rödbeta
 blad i bollar

13. Surt äppelmos
 14. Mos av rönnbär och morötter
 15. Äppel-morotsmos
 16. Rabarbermos med pumpa
 17. Äppelmarmelad med pumpa

