

Kokkonst 1917 – samling av trycksaker – 18

Vardagstryck



National Library
of Sweden

1917

Ekonom.
Högherred
(1917)

DJURSHOLMS LIFSMEDELSNÄMND

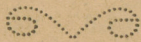
Råd och anvisningar

angående

Tillvaratagande av

Frukt och Bär

*På föranstaltande av Kungl. Lantbruksstyrelsen
utarbetade av tillkallade sakkunniga.*



Linköping 1917,
A.-B. Östgöta Correspondentens Boktryckeri.



75/181

I
bjuda
noggi
konse
våren

Vill
tu

och k
konse
andra
m o s

I
summ
som t
inläg

V
luft
för k
ut lika
färger

V
kallt,
frukte

H
råd oc
att nå
nöja s

Den rådande knappheten på livsmedel gör det till en bjudande plikt för varje svensk husmoder att bidra till ett noggrant tillvaratagande av bär- och fruktskörderna 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 andra metoder måste tillgripas. Då främst torkning och mosberedning samt beredning av sur saft.

I de fall, då glasburkar finnas, bör man för ingen del försumma att även i år fylla dem. Alla slag av frukter och bär, som tidigare inlagts på glasburkar i sockerlag, kunna likaväl inläggas utan socker.

Vid inläggning och sterilisering på lufttåta kärl har sockret ingen betydelse för konservens hållbarhet, utan håller den sig fullt ut lika bra. Vi få dock bereda oss på att varken aromen eller färgen blir fullt så bra utan socker.

Vid inkokning utan socker på glas påhålls kallt, kokt vatten i stället för sockerlag. I övrigt behandlas frukten som vid konservering med socker.

Har man tillgång på socker, bör sådant tillsättas efter råd och lägenhet. För aromens skull är det fördelaktigt att något socker tillsättes vid inkokningen, men man kan godt nöja sig med 100—200 gram per 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 långt 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 godt 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. Lingon däremot torde i hemmen lämpligast konserveras genom att nedmosas råa, eller 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. Päronen, som ej böra vara övermogna, förvällas före torkningen. Utmärkt är att torka frukt och bär i bakugn efter bakning i så kallade ollor eller också i med papper beklädda plåtar. Vid lufttorkning är en eftertorkning på spiseln vanligen nödvändig.

Körsbär, som använts till saft, kunna mycket väl torkas och användas.

Mos.

Näst efter torkningen torde under för handen varande förhållanden mosberedningen vara den viktigaste konserveringsmetoden.

Till mos 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 hållbarare.

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 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 spjälkor gör man då en insats eller korg så avpassad, att vattnet vid kokningen ej går upp i denna. Häri hälls frukten och lock pålägges. Frukten kokas mjuk av den av vattnet bildade ångan, utan att frukten kommer i beröring med järnet i pannmuren.

Skall moset tappas på buteljer, måste det givetvis ej vara fastare än att det bekvämt kan fyllas i. Det kan då bli nödvändigt utspäda det med vatten. I brist på kork kunna buteljerna tillslutas med en sudd renad bomull, varpå buteljerna överbindas med pergamentpapper eller oxblåsa samt steriliseras.

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.

Då moset icke kan steriliseras på dessa kärl, måste det genom starkare inkokning (bortkokande av vattnet i moset), tillsats av något konserverande ämne, såsom myrsyra, göras hållbart. Fylles moset på stenkrukor, böra dessa ställas ett par timmar på något varmt ställe, t. ex. i bakugn efter bakning, så att moset bildar en hinna ovanpå. Härigenom blir moset hållbarare. Man kan övergjuta moset, medan det ännu

är varmt, med smält talg, paraffin eller också med ett lager sura lingon.

Användas drittlar eller lådor, beklädas dessa förut med smörpapper.

Förvaring av mos.

Iceke steriliserat mos förvaras på sval, torr plats. Man bör ofta se till det och, om tecken till mögel visar sig, omkoka detsamma.

Förvaringsrummet bör allt emellanåt svavelrökas för att hållas fritt från mögel. Det sker på så sätt, att man i en sop-skyffel eller annat lämpligt föremål av plåt insätter svavel och låter det förbrinna, sedan rummet väl tillslutits. För ett medelstort skafferi är en tekopp pulveriserat svavel tillräckligt.

Sur saft.

Att bereda och förvara saften sur samt söta den efter råd eller smak vid användningen är i allmänhet lika bra, beträffande vissa sorter t. o. m. bättre än att söta den vid beredningen. Beredning av sur saft kan därför, även vid normal sockertillgång, rekommenderas.

Saften förvaras i vanliga buteljer och kan i många fall hålla sig utan sterilisering, men det är dock alltid säkrast och bäst att sterilisera den i 20—30 minuter vid 80—90°.

Det är givetvis dålig ekonomi att vid beredningen upp-blanda saften med vatten, i synnerhet om man har out om flaskor.

Bästa saften erhålles, om bären stötas sönder exempelvis i stenkrukor eller väl urlakade träbaljor och få stå 2 högst 3 dagar för att safta sig. Under denna tid måste massan flera gånger om dagen röras om, så att ingen mögelbildning får äga rum. Därefter avpressas saften. Detta senare kan i hus-hållet ske genom en handduk eller annan lämplig duk.

Bekvämare är att koka sönder frukten och låta saften självrinna genom en saftpåse i ställning, eller i brist på sådan, genom en mellan stolsbenen på en upp- och nedvänd stol ut-spänd handduk.

Några recept för konservering utan socker.

Jordgubbar.

Jordgubbar lämpa sig bäst till mos, då hälst blandade med andra bär.

1. Mos av jordgubbar och hallon.

Lika delar jordgubbar och hallon. Rensade, väl sköljda bär läggas i en syltkittel utan vatten och få sakta koka sönder. Om man önskar avlägsna fröna, vilket dock icke är nödvändigt, passeras massan genom hårsikt eller passeringsmaskin, kokas tills moset är tämligen fast. Fylles varmt på väl rengjorda, varma glasburkar eller stenkrukor. Moset övergjuttes med paraffin eller smält talg, så att en skyddande hinna bildas. Överbindes med pergamentpapper.

2. Jordgubbar och krusbär.

Jordgubbar och krusbär i lika delar. Jordgubbarna inkokas till ett tämligen fast mos, som fylles på lämpliga kärl och förvaras tills krusbären äro lagom mogna.

Mogna krusbär sköljas och kokas med något vatten, tills de gått i mos. Passeras och kokas tillsammans med jordgubbmoset, tills det blir lagom fast. Behandlas som föregående.

Hallon.

Hallon och jordgubbar se recept 1.

3. Hallon och krusbär.

Beredes som recept 2.

4. Hallon och blåbär.

Beredes som recept 1. Blir bäst, om moset passeras.

5. Hallon och röda vinbär.

Till 2 liter hallon tages en liter röda vinbär. Bären sköljas, kokas till mos utan vatten, passeras, kokas och behandlas som i recept 1 är nämnt.

6. Hallonsaft.

Hallonen stötas sönder i stenkruka eller väl urlakat träkärl och får stå 2, högst 3 dygn på sval plats för att safta sig. Under tiden omröres massan flera gånger dagligen för att hindra att mögel bildas.

Slås i saftpåse och får självrinna eller vrides genom handduk. Saften kokas och skummas i 20 minuter. Fylles varm på flaskor, som korkas och steriliseras 20—30 minuter i 80—90°.

Efter steriliseringen hartsas eller paraffineras korken. I brist på kork kan renad bomull och pergamentpapper eller oxblåsa, se under mos, sid. 5 användas.

7. Saft av hallon och vinbär.

$\frac{2}{3}$ hallon, $\frac{1}{3}$ vinbär. Beredes som recept 1

Krusbär.

8. Krusbär på buteljer.

Omogna krusbär snoppas, sköljas och plockas på väl rengjorda buteljer. Friskt, rent källvatten påhålles. Buteljerna korkas och hartsas eller förses med vadd och pergamentpapper. Förvaras svalt.

9. Krusbär på buteljer, steriliserade.

Omogna krusbär snoppas, sköljas och plockas på buteljer. Buteljerna korkas eller förses med bomull och överbindas med pergamentpapper, varefter en tyglapp bindes över. Buteljerna sätts i en steriliseringsapparat eller i en gryta, försedd med flat botten, eller också packas träull eller hö mellan flaskorna. Upphettas till 80—90° i 30 min. Om termometer saknas, kunna buteljerna koka i 15 min. Korkarna hartsas eller paraffineras.

10. Mos av krusbär.

Lagom mogna krusbär, helst s. k. syltbär, sköljas och kokas till mos i litet vatten. Moset passeras genom passeringsmaskin eller drives genom hårsikt och kokas, tills det är så fast, att det ej flyter ut. Fylles i varma glas eller stenkrukor, övergjutes med paraffin eller smält talg.

Mos av krusbär och jordgubbar (se recept 2).

Mos av krusbär och hallon (se recept 3).

11. Steriliserat krusbärsmos.

Härtill kunna även omogna krusbär användas, men bär, som äro nära mogna ge ett bättre mos. Bären sköljas, kokas sönder till mos med något vatten, passeras och fyllas på buteljer. Korkas eller förses med bomull och överbindas med pergamentpapper eller oxblåsa. Steriliseras vid 100° under 30 minuter.

12. Mos av krusbär, vinbär och hallon.

Mogna krusbär, vinbär och hallon lika delar. Bären rensas och sköljas, kokas sakta sönder med något vatten, passeras och fyllas på buteljer. Steriliseras vid 90° under 30 minuter. Moset kan även inkokas fast och förvaras på glas eller stenkrukor utan att steriliseras. Övergjutes då med paraffin eller smält talg.

Vinbär röda och vita.

Liksom hallon lämpa sig även vinbär för saftberedning, men de kunna mycket väl även användas för mosberedning tillsammans med andra sorter. Vid saftberedning är lämpligt blanda röda vinbär med vita, där sådana finnas.

13. Saft av röda vinbär.

Mogna, repade vinbär krossas. Få stå 2 à 3 dagar på svalt ställe för att safta sig. Saften avpressas genom saftpres eller vrides genom handduk. Saften kan fyllas okokt på flaskor. Säkrare är dock att koka och skumma den under 10—15 min. Fylles på buteljer, vilka korkas eller tillslutas med bomull

och pergamentpapper, överbindas samt steriliseras vid 90° under 15 min. varefter buteljerna hartsas eller paraffineras, om kork använts.

Svarta vinbär.

14. Svarta vinbär på buteljer.

Mogna stora bär plockas på torra, väl rengjorda buteljer. Buteljerna korkas, hartsas och förvaras i torr källare.

15. Saft av svarta vinbär.

Väl mogna, rensade och sköljda bär kokas sönder i $\frac{1}{2}$ liter vatten till varje kg. bär. Massan tömmes i saftpåse eller utspänd handduk och får självrinna. Till varje liter saft tillsätts 5 gr. vinsyra. Saften kokas och skummas under 20 minuter. Fylles på buteljer, som korkas, hartsas eller paraffineras.

Körsbär.

Körsbär sura och söta lämpa sig bäst till torkning och saftberedning men äro även utmärkta för mosberedning, blandade med andra fruktsorter.

16. Torkning av körsbär.

Bären få först ligga ett par dagar i solen, utbredda i ett tunt lager. Sedan läggas de på ollor eller pappersbeklädda plåtar i ugn. De omröras då och då och tillses så, att de bli jämnt torkade. Körsbären liksom plommonen böra torkas i början vid svag värme, vilken så småningom ökas. För körsbär börjar man vid cirka $60-65^{\circ}$ och ökar sedan till $85-90^{\circ}$.

De torkade bären förvaras bäst i påsar på torrt ställe.

17. Körsbärssaft.

Saften kan beredas av enbart sura körsbär och erhålles då en synerligen fin sur saft. I dessa sockerbristens tider torde det dock vara lämpligt blanda söta och sura, hälften av vardera eller $\frac{1}{3}$ söta och $\frac{2}{3}$ sura.

Bären kokas med 2 dl. vatten till varje kg. bär, tills de saftat sig väl, då de hällas i saftpåse eller utspänd handduk.

Saften kokas och skummas under 15 å 20 min. Fylles på flaskor, vilka korkas eller överbindas. Steriliseras vid 90° under 15 minuter.

Bären efter saftberedning torkas.

18. Körsbärssaft II.

Endast sura bär. Bären krossas, så att även kärnorna gå sönder, hällas i påse eller utspänd handduk och få självrinna. Saften kan tillsättas med 5 gr. vinsyra pr. liter saft, då den blir blankare. Nödvändigt är detta dock icke. Fylles på flaskor, som korkas och hartsas eller paraffineras. Förvaras kallt.

Moset efter saftberedningen passeras och användes som tillsats vid mosberedning.

19. Körsbärsmos.

Hälften söta, hälften sura körsbär, (man kan även tillsätta $\frac{1}{3}$ vinbär). Körsbären sköljas, urkärnas och kokas långsamt under ständig omröring, tills moset är lagom fast, fylles på varma stenkrukor eller burkar, övergjutes med paraffin eller smält talg, varefter kärnen överbindas med pergamentpapper.

Krukorna eller burkarna kunna ställas i varm ugn en stund, innan moset övergjutes med fett, så att en hinna bildas. Det står sig då bättre.

20. Körsbär och äpplen.

Körsbär, såväl söta som sura kunna användas, urkärnas och kokas, antingen till ett tämligen fast mos, som förvaras i stenkrukor, tills äpplena äro färdiga, eller också steriliseras de urkärnade körsbären på konservglas. Då äpplena äro färdiga att använda — härtill kan man taga fallfrukt (även päron) eller fränsorterad frukt — skäras äpplena i bitar, kokas lösa, passeras genom hårsikt eller passeringsmaskin, varefter körsbärs- och äpplemoset blandas. Lämpligt är att taga $\frac{2}{3}$ körsbärsmos och $\frac{1}{3}$ äpplemos, kokas tämligen fast. Fylles på

glasburkar eller stenkrukor. Övergjutes med paraffin eller talg och överbindes med pergamentpapper.

Plommon.

Plommon lämpa sig för torkning och mos.

21. Torkning av plommon.

Härtill användas väl mogna plommon, som först få luft-torka ett par dagar i solen eller å torr och luftig plats, varefter de utbredas på ollor eller pappersklädda plåtar och torkas som körsbär.

Torkningen skall börja vid svag värme, cirka 50°, som sedan ökas till cirka 85°.

22. Plommonmos.

I Balkanländerna, Österrike och Tyskland tillverkas i stor utsträckning ett hållbart plommonmos, som sedan lång tid tillbaka varit en stor handelsartikel. Härtill användas företrädesvis söta svískonsorter, men våra allmänna gulplommon samt mirabeller och även andra söta plommonsorarter äro lämpliga härför.

Plommonen, som skola vara väl mogna, läggas till eftermognad (de bli då sötare) under några dagar i solen eller å varm och torr plats. Sköljas och kokas sönder med litet vatten. Passeras genom passeringsmaskin eller grov sikt. Kokas under ständig omröring tills det blir ett mos, så fast, att det, då man lägger en sked mos på ett glatt papper, icke flyter ut, utan lätt kan lossas. Kokningen tager i allmänhet omkring 6 timmar i anspråk.

Förvaras i stenkrukor, smördrittlar eller i lådor, som invändigt blivit beklädda med smörpapper.

Mos av plommon och äpplen, eller plommon, äpplen och päron, lika delar, beredes på samma sätt som äpplemos.

Äpplen.

23. Torkning av äpplen.

Till torkning användas sommar- och höstäpplen, bättre fallfrukt och fränsorterade vinteräpplen. Sommaräpplena giva

visserligen icke en lika god produkt som vinteräpplena, men då skörden av vinteräpplen i år synes bli ganska ringa, böra sommaräpplena i möjligast största utsträckning tillvaratagas för torkning.

Äpplena skäras i skivor (kärnhusen borttagas och användas till mos), och bitarna utbredas på ollor eller pappersklädda plåtar, vilka insättas i bakugn efter bakning, i järnspiselugn eller ställas på tegelstenar på järnspiseln vid matlagning. Äpplena fordra något starkare värme än bär och hållas varmast vid torkningens början. Efter torkningen få de ej kännas fuktiga, men skola vara mjuka och böjliga.

Förvaras i påsar på torrt ställe.

24. Surt äpplemos.

Surt äpplemos är av mycket stor betydelse i hushållet för beredning under vintern av soppor, krämer, fruktkakor och allt, vartill färsk frukt användes. Såsom surt mos bibehåller frukten sin friska smak.

Vid beredning av surt äpplemos i större skala kan en vanlig pannmur användas för ångkokning av äpplena. Man gör då av träspjälor en insats eller korg, som passar till pannmuren, så att det blir plats för vatten under spjälkorgen. Vatten fylles i pannmuren utan att det får nå fullt upp till spjälkorgen. Sedan äpplena blivit sköljda, läggas de hela i korgen, och pannmuren förses med lock. Äpplena kokas mjuka genom den vid kokningen bildade ångan, varefter de passerar genom passeringsmaskin — erhålles hos Brising & Fagerström, Regeringsgatan 24, Stockholm, till ett pris av kronor 35:—. Det passerade moset utspädes med kokt vatten till lagom tjocklek för att kunna fyllas på buteljer eller vidhalsade flaskor. Korkas eller förses med bomullssudd och överbindas. Steriliseras vid 100° under 30 minuter.

Steriliseringen kan ske i pannmuren. Man stoppar då hö eller träull mellan flaskorna, fyller på vatten så att det når upp till halsarna.

Fördelaktigt är att till sådant mos blanda en tredjedel till hälften päron. Päronen behöva dock längre kokningstid för att bli lösa, varför frukten bör kokas var för sig. Även vildäpplen kunna till högst $\frac{1}{10}$ tillsättas.

I mindre skala i hushållet kokas frukten i emaljerad gryta, aluminiumkittel eller annat lämpligt kärl. Bör då skäras i bitar och kokas med litet vatten. För passeringen kan då användas en mindre passeringsmaskin, som erhålles hos förut nämnda firma eller i bosättningsaffärer till ett pris av omkring 8 kronor. I brist på sådan passeras frukten genom en hårsikt.

25. Inkokt äpplemos med myrsyra.

Härtill användas enbart äpplen eller äpplen och päron i ovan nämnda proportioner. Frukten kokas sönder och passeras som i föregående recept är nämnt.

Moset kokas tills det blivit så fast, att det icke, om man lägger ett prov på ett läskapper, bildar vattenring på papperet kring moset.

Till varje kilogram mos tillsätts nu 10 gram 25 % myrsyra, som inblandas ytterst väl, varefter moset fylls på stenkrukor eller andra lämpliga kärl.

Myrsyran bör användas med största försiktighet.

26. Inkokt äpplemos utan myrsyra.

Vill man ej använda myrsyra, eller har man ej tillgång på sådan, kan moset genom stark inkokning göras hållbart. Vanligen behöver det då kokas i 5 à 6 timmar. Bäst är att förvara sådant mos i stenkrukor eller burkar, som man, sedan moset fyllts på, kan insätta i en ugn några timmar, så att en hinna bildas. Man kan dessutom för att öka hållbarheten smälta över ett lager paraffin eller talg.

Kärlen överbindas.

Päron.

Päron lämpa sig bäst till torkning eller som tillsats till äpplen vid mosberedning — se under äpplen.

27. Torkning av päron.

Päronen 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. Torkas i övrigt som äpplen.

Såväl äpplen som päron kunna lufttorkas. De skäras då i skivor, vilka upphängas på smala snören i köket eller på torr, solig plats. I regel behöva de få en eftertorkning, varför de, innan de läggas in i förvaringsrummet, böra eftertorkas vid artificiell värme. De taga, då lufttorkning föregått, mindre plats och torkningen sker på kortare tid.

Lingon.

Lingon kunna förvaras sura antingen stötta till mos, råa eller sönderkokta med vatten. När de skola användas kan man antingen koka upp dem med socker eller också röra in sockret i det kalla moset. På så sätt sötas åt gången endast så mycket som behöves för en kort tid och det övriga förvaras surt.

28. Lingonsaft.

Till 4 liter lingon tages $1\frac{1}{2}$ dl. vatten. Kokas med vatten tills bären saftat sig väl. Slås i saftpåse eller utspänd handduk och får självrinna, hälls på buteljer, som korkas och hartsas.

Resterna i silduken utgöra en utmärkt tillsats till äpplemos. Kunna även blandas i lingonmos.

Lingon och sötäpplen.

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

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 läggas i det kokande lingonmoset och kokas tills de äro mjuka. Förvaras som lingon.

30. 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 lingonsaft, kokas tills päronen äro mjuka. Förvaras i stenkrukor eller väl urlakade träkärl.

Blåbär.

Blåbär äro utmärkta till torkning, varför denna konserveringsmetod i första rummet bör komma i fråga.

31. Torkade blåbär.

Bären rensas och läggas i tunna lager på ollor eller pappersklädda plåtar samt torkas mycket långsamt, först ett par dagar i solen, sedan vid svag värme i ugnen eller på spiseln. Bären omröras allt emellanåt under torkningen. Förvaras bäst i påsar på torrt ställe.

32. Blåbärsmos.

Bären rensas, sköljas och kokas i litet vatten. Då de äro sönderkokta, tömmes moset genast på varma buteljer, som korkas och hartsas, medan moset ännu är varmt.

33. Blåbärssaft.

Till 1 kg. bär tagas 2 dl. vatten. Bären sköljas och kokas, tills de bli mjuka men ej gått i mos. Massan slås i silpåse eller utspänd handduk och får självrinna. Till varje liter saft tillsättes 10 gr. vinsyra. Saften kokas och skummas under 20 minuter.

Saften buteljeras och steriliseras vid 80—90° under 25 minuter. Flaskorna hartsas eller paraffineras.

Stockholm i Juli 1917.

Gustaf Lind. ErIk Hjelm. Lisa Biberg.

Wilhelm Lind. Marcus Mellin.

Denna broschyr erhålles efter rekvisition hos Kungl. Lantbruksstyrelsen, Stockholm, till ett pris av 1 kr. 50 öre pr 100 ex. och 10 kr. pr 1,000 ex.

Likvid i postanvisning eller mot postförskott.