

# Kokkonst 1917 - samling av trycksaker - 26

*Vardagstryck*



National Library  
of Sweden

# Livsmedelsnämndens konserveringskurser.

## Sur blåbärskompott.

5 liter blåbär.  
7—8 kkp. vatten.

Beredning: Blåbären rensas och sköljes, kokas tillsammans med vattnet 1/2 tim. Hälles kokhett på rena, torra och varma flaskor, som korkas och hartsas genast.

På samma sätt kokas odon.

## Söt blåbärskompott.

5 liter blåbär.  
6—8 hg. socker.  
1 liter vatten.

Beredning: Av socker och vatten kokas en lag, bären lägges och får koka under noggrann skumning 20 minuter. Buteljeras som föregående.

## Torkade blåbär.

Blåbären rensas, sköljes och utbreddas på torkkollar. Sättes i solen ett par dagar varefter de sättes på spisen att torka färdiga. Blåbär kunna också lufttorkas.

## Söt kompott av hallon och vinbär.

5 liter hallon eller hälften hallon och hälften vinbär.  
7—8 hg. socker.  
1 liter vatten.

Beredning: Se söt blåbärskompott. Hallonen kan utbytas mot rabarber.

## Saft av röda vinbär och rabarber.

6 liter vinbär.  
3 kg. rabarber.  
4 liter vatten.  
4 hg. socker till varje liter saft.

Beredning: Rabarbern sköljes, skäres i små bitar och kokas med vinbär och vatten tills det mosar sig. Hälles upp i silduk att självrinna. Saften kan kokas med eller utan socker. I vilket fall kokas den 15 min. under skumning. Buteljeras, korkas och steriliseras 1/2 tim. Hartsas genast.

## Körsbärsaft.

5 kg. körsbär, klarbär eller moreller.  
1 1/2 kg. socker.

Beredning: De rensade och sköljda bären läggas varvtals med socker i en lerkruka varefter en tallrik pålägges och lufttätt fastsnetas med deg. Krukan ställes i en gryta kallt vatten vilket därpå sakta får koka upp. Kokningen fortsättes 5 timmar varefter upptages och får kallna. Saften silas från bären och fyller på buteljer vilka korkas, överbindas och steriliseras 1/2 tim. Hartsas genast. Bären torkas och användes i soppor.

## Sur hallonsaft.

3 liter hallon.  
2 liter vinbär (röda) eller 1 liter röda och 1 liter svarta.  
2 matskedar ättika.

Beredning: Bären stötas sönder, ättikan tillsättes. Får stå och jäsa 3—8 dar. Urkramas genom handduk. Kokas 1/2 tim. och skummas väl. Buteljeras varm, och torkas och hartsas genast.

## Körsbär till soppa.

3 liter bruna körsbär.  
3/4 liter vatten.  
3/4 liter ättika.  
300 gram socker.

Beredning: Lagen kokas och skummas väl, bären lägges i och får nått och jämt koka upp. Hälles i kruka vilken överbindes med papper

## Rabarbermarmelad.

5 kg. rabarber.  
1 kg. socker.  
1 citron eller 8 bittermandlar eller  
3 kg. rabarber och  
2 kg. morötter.

Beredning: Rabarbern skäres i bitar och lägges varvtals i en gryta med sockret. Får stå 1 dygn. Kokas i sin egen lag under omröring. Den fint skurna citronen eller bittermandeln lägges och när marmeladen är tjock upphälles den i varma burkar. Får stå en dag och skinna sig då smält paraffin överhålles.

## Torkade rabarber.

Rabarbern skalas och fläkes upp i 4 delar hänges upp på klädsträck att torka. Klippes i små bitar. Förvaras på torrt ställe. Torkad frukt och grönsaker sköljes i kokande vatten och lägges i varmt vatten att mjukas upp.

## Lingonsylt och lingonsaft.

12 liter bär.  
6 liter vatten.  
1 kg. socker eller sirap.

Beredning: De rensade bären få koka 10 min. tillsammans med vattnet. 4 liter lingonsaft uppsilas på buteljer och nu tillsättes socker eller sirap. Bären kokas sakta under skumning tills de bli genomskinliga.

## Surt fruktmos av billig frukt.

Frukten tvättas och skaft och skämada delar borttagas, skäres i bitar lägges i en gryta och vatten hälls över så att det står i jämnhöjd med frukten. Får koka tills det är som mos. Passeras och fyller på buteljer, vilka korkas och överbindas med ståltråd. Steriliseras 1 tim. Hartsas genast.

## Fruktmos.

Passerat fruktmos.  
2 hg. socker mot varje kg. fruktmos.

Beredning: Vid saftberedning blir en del fruktkött över som bör användas. Litet vatten och fruktmoset kokas 1 tim., varefter det passeras. Det passerade moset samt sockret kokas sedan 1 1/2 à 2 timmar eller tills massan är så tjock så att bubblor bildas på ytan eller när massan hänger samman så att den faller i flockar från en slev eller sked som upplyftes ur densamma. Upphålles i burkar och överhålles med smält paraffin eller surt lingonmos. Användes på bröd i stället för smör.

## Torkade sockerärter.

Ärterna rensas, träs upp på trådar och förvälles 5 min. Upphängas att lufttorka.



#### **Torkade skärböner.**

Skärbönorna rensas och skäres i smala strimlor. Läggas i en gryta tillsammans med 2 matskedar salt och 1 matsked socker samt litet hackad persilja. Ångas upp under ständig omröring tills de äro vackert gröna. Få rinna av, utbredas på torkkollar att lufttorka.

#### **Torkade spritärter.**

3 liter spritade ärter.  
2 matskedar socker.  
1 matsked salt.  
1 knippa persilja.

Ärterna lägges i en oförtent koppargryta; socker, salt samt persilja strös över och ärterna ångas upp över frisk eld under ständig omröring 3—8 min. Läggas sedan på galler att torka.

#### **Torkad vitkål.**

Kålen ansas, skäres i små bitar, förvälles i saltat vatten, får avrinna och upplägges på galler att torka.

#### **Torkade sopprötter.**

Rötterna tvättas rena, skrapas och skäres i strimlor, ångförvälles och torkas på galler.

#### **Konserverade spritärter.**

Ärterna spritas och ångförvälles 3

—5 min. med persilja. Avkyles i kallt vatten. Läggas på buteljer. Svag saltlag (1 matsked salt till 1 liter vatten) hälls kall över. Buteljerna korkas och överbindas med ståltråd. Steriliseras 1 1/2 tim. Hartsas genast.

#### **Saltade skärböner.**

1 kg. böner, 1 kg. salt.

Beredning: Bönorna rensas, skäres i smala strimlor. Läggas varvats med fint salt i en lerkruka. Salt lägges överst och underst. En tallrik med tyngd på lägges överst.

#### **Saltgurkor.**

Gurkorna lägges ett dygn i friskt vatten, plockas upp på en handduk att rinna av. Vinbärs- och körsbärsblad användes att lägga mellan gurkorna. Dessutom mycket dillkronor samt något pepparrot skuren i bitar. Gurkorna nedplockas tätt i ett lämpligt kärl med så mycket blad mellan gurkorna att de ej beröra varandra. Överst och underst lägges blad. Saltlake av 1 liter vatten, 160 gr. salt, 1 tesked pulvriserad alun hälls kall över gurkorna. Tyngd lägges på.

#### **Dill i ättika.**

Dillen sköljes, hackas groft, lägges

på buteljer, utspädd ättika påhälls. Den hackade dillen kan också inarbetas i smör, vilket rullas i kulor, lagom till en sås, förvaras i ättikslag i en glasburk.

#### **Pressgurka.**

Gurkorna skalas och skäres i tunna skivor samt lägges i press med något salt på under några timmar. Saften får avrinna och skivorna packas varvats med salt och persilja. Press pålägges och burkarna överbindas.

#### **Syltlök.**

1 kg. syltlök.  
2 liter vatten.  
2 kaffekoppar salt.  
Lag: 1 liter ättika.  
1 hg. nejlikor.  
2 blad muskottblomma.

Beredning: Salt och vatten blandas och häri får löken ligga 1—2 dygn. Den skalas hälst med silverkniv. Ett lag kokas av ättika och kryddorna inknutna i en linnelapp. Löken ilägges att koka tills den är klar och mjuk. Fylles på torra, väl rengjorda och varma burkar som övertäckes tills de kallnat då de överbindas.

