

Kokkonst 1700-tal - samling av trycksaker - 8

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Om

Hedemoßans

Nytta och Bruf.

Islands-moßan, som ock kallas Hede-
moßa, (Lichen Islandicus) är en gan-
ska god och södande Växt, när den rätte-
ligen blifwer samlad och tillagad. Envä
Tunnor däraf, wäl rensade, anses lika så
dryga i Hushållet, som en Tunna mjöl.
En Tunna wäl rensad och ansad Moßa
väger wid påß 7 $\frac{3}{4}$ Lippund Swenskt
wigt.

Den växer i de längre Norr belägna
Swenska Orter til myckenhet, på torra och
stenacktiga Fäldt och Sandmoar, där Barr-
skog är, samt utbreder sig öfwer andra
Moß-arter, utan fasta Rötter. Den lik-
nar til skapnaden Stenmoßor; men är icke
kryppande, utan half uprättväxande. Blä-
den äro isfurne, liksom slarfwige, med en
uphögd Kant, besatt med sträfwä Hår eller
mjuka Taggar. Bland de skiljaktigheter
som gifwas af Hedemoßan, anses den bred-
bladigare wara den tjänligaste. Den be-
höfwer, sedan den blifwit afhämtad, tre
Års

Ärs tid at återwåra, och bör samlandet derefter inrättas. Där den önnigt finnes, hafwa Skåden et brunacktigt utseende där-af. Den grenar sig i många Stjelfkar, är brun eller mörk-grönacktig; men den nedra delen, som betäckes af andra Wårter, är hwit med gula eller röda Gläckar.

Hela Året igenom finner man den, då bar Mark är, och kan då alltid uphåmtas. Men wanligen samlas den före än Höslåttren begynner, hålst i rågn- eller fuktig Wåderlek eller om Nätterne, när Sommaren är torr: och tages alltid den, som hunnit til största Wårten. En Wenniska kan samla inemot 4 Tunnor, eller en Håstbörda där af om Beckan.

Då denna Mosa skall nyttjas, rensas den ifrån Qwistar och Barr, lägges en Dag i Watten, som warmt påslås, at den Besthet, som utdrages af Watern, må förswinna, och den ännu qwarwarande orenlighet samt främmande Amnen aldesles fränstillas. Af den således utdragna, rensade och stölda Mosa kan sedan, sönderhackad eller sådan som den är, genast kokas Gröt eller Wålling. Gröten kokas med Wafsa, til den blifwer lagom tjock, och ätes antingen straxt warm med söt Mjöl, eller kall med sur Mjöl.

Ell

Ell Wålling kokas den med Mjöl, då en del där af uplösas under kokningen; det öfriga som ej uplösas, kan dock i och tillika med Wållingen smakeligen upåtas. Wållingen blifwer äfwen ätelig och god, om man tager hälften Watten och hälften Mjöl dertil, när man icke har den större tilgång på Mjöl. En god Knäppnäswe Mosa tages til hwarje Stop Mjöl, och kokas så länge tils Wållingen mosar sig, blifwer tjock, sunnig och gulsaktig.

Annars blifwer också den på förenämde sätt rengjorde och handterade Mosa torrkad, antingen öfwer Eld eller i Wådrer, i Solen, så at den blifwer hård eller stör, lägges sedan i långa Posar och bultas smått sönder, at den blifwer helt fin såsom et Mjöl. Därefter kan den både kokas til Wålling, och äfwen användas til Brödbakning. Den låter icke wäl på annat sätt, eller på Qwarn, mala sig til Mjöl, men wäl blifwa Gryn deraf, då den males på Qwarn.

Bröd bakas då där af, på wanligt sätt, til tunna Rakor eller så kallade Tunbröd. Tages något Råg- eller annat Sädsmjöl til hjelp at upblandas, så kunna tjockare Rakor göras, och Brödet får et fastare sammanhang.

Den

Denna Mosa, deß Mjöl eller Gryn,
 kan förwaras i många År, utan at något
 af deß Kraft eller Styrka afgår. År ock
 fri för Råttor och Ohyra, som icke tilfo-
 ga derå någon skada.

En utfordring för Boskapen, kan Hede-
 mosan med all fördel åfwen användas.



Stockholm,
 Tryckt hos JOHAN A. CARLBOHM,
 1790.