

Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck

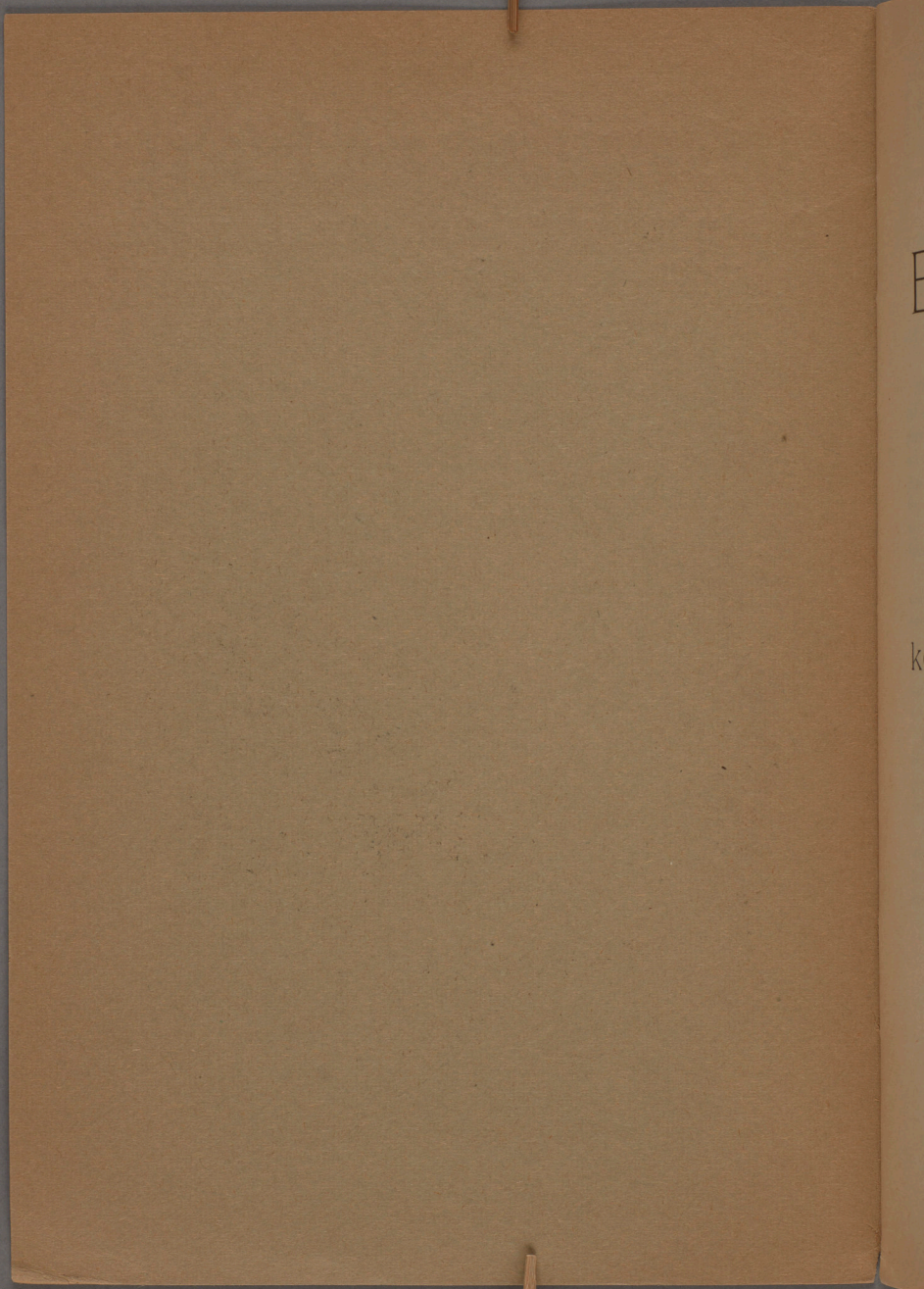


1910

Bruksanvisning och Recept

för konservering af frukter, grönsaker, kompotter
m. m.





Bruksanvisning

och

Recept

för

konservering af frukter, grön-
saker, kompottter m. m.

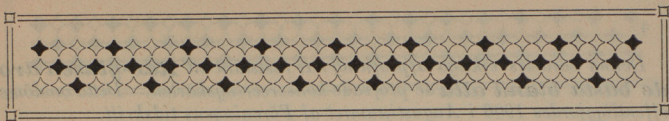


Bruksanvisning

Recept

Konservering af blåbær, grön-
säck, köttbullar, m.





FÖRORD.

Hvarje husmoder vet att naturprodukterna i deras friska tillstånd endast vid skördetiden torgföras och då jämväl försäljningspriserna äro de billigaste, medan under andra tider af året sällan sådana artiklar salubjudas, och om så sker, så äro priserna betydligt högre. Man kan visserligen, dels genom torkning och dels genom konservering i bleckdosor, uppbevåra frukter, grönsaker m. m., men denna senare metod, ehuru billig och bekväm, har dock ofta haft farliga följder, därigenom att produkterna vid oförsiktig behandling blifvit skämda och sålunda förorsakat förgiftningar.

Alla de olägenheter, som de hittills kända metoderna medfört, äro numera undanröjda genom ett enkelt förfaringsätt, som enhvar kan tillägna sig och hvarigenom de bästa resultat uppnås. Detta hittills mindre kända förfaringsätt består däruti, att anrättningarna, som man vill konservera, kunna lufttätt tillslutas. Det är värt, genom sin enkelhet och varaktighet enastående Rex-glas, som gör det möjligt för enhvar att tillgodogöra sig de fördelar och förbättringar, som därigenom kunna åstadkommas.

Ibland de många konserveringskärl, som lofprisas och erbjudas åt publiken, kan icke något visa ett allt igenom så gynnsamt resultat som Rex-glas, hvilket genom sin utmärkta kvalitet förenar alla önskvärda egenskaper för ett brukbart och praktiskt glas.

På begäran af Volkswirtschaftliche Verein für Obst- und Gemüseverwertung i Tyskland ha, i publikens intresse, följande framstående auktoriteter och specialister i facket bemödat sig att pröfva alla mera kända konserveringskärl, för att grundligare utforska deras kvalitet och praktiska användbarhet, nämligen:

Fröken Elise Hannemann, förestånderska för Hushållnings-Seminarium och kokskolan i Lettehaus-Berlin;

Kongl. Trädgårdsodlare-direktören Echtermeyer-Dahlem, jämte Fru Wilhelmine Bird-Dahlem;

D:r Bayer, direktör för Nahrungsmittel-Untersuchungs-Amt der Landwirtschaftskammer för Provinsen Brandenburg;

Trädgårdsinspektör Reissert Obstbauinspektör der Landwirtschaftskammer för Provinsen Posen;

Konserverfabriks-Direktör Deutsch-Birnbaum;

D:r Lohmann Näringsmedelkemist i Friedenau;

Professor D:r Ficker, Afdelningsföreståndare vid Universitetets i Berlin Hygieniska-Institutioner.

Denna särdeles viktiga afprofnng har fastställt att **Rex-glasen äro de bästa bland alla** de provade konserveringskärlen. Detta omdöme offentliggjordes 1906 i Augustinumret af Föreningens tidskrift.

Vi tro att detta förhållande bättre dokumenterar Rex-systemets öfverlägsenhet än dyra reklamationer, och fördenskull underlåta vi att här meddela erkännanshets-skrifvelser, som kommit oss tillhanda från en stor mängd framstående privatpersoner.

Vi taga oss slutligen friheten att framhålla de 5 viktigaste punkter beträffande Rex-glasens och Rex-förrådskokarnes fördelar.

- 1.) Rex-glasen ha vida öppningar, glatta sidor, elegant utseende och hvitt glas.
- 2.) Rex-glasen kunna bekvämt rengöras och för hand utan vidare omständigheter lätt fyllas.
- 3.) Rex-glasen förhindra förskjutningar af locket och ringen och ringens berörande med frukten, som på grund däraf icke kan få någon smak af gummi.
- 4.) Rex-glasen passa för alla inkokningsapparater och kunna uppställda ofvnpå hvarandra steriliseras och uppbevaras.
- 5.) Rex-glasen jämförda med andra spara tid, penningar och arbete.

- 1.) Rex-förrådskokare gör det möjligt att man kan på en gång insätta 6 glas af olika höjd och tillhörande olika system, alldeles oafhängiga af hvarandra.
- 2.) Rex-förrådskokare möjliggör det säkra inställandet af fjädern vid hvarje olika höjd och läge.
- 3.) Rex-förrådskokare gör det möjligt att olika Rex-glas uppställda ofvnpå hvarandra kunna steriliseras på en gång.
- 4.) Rex-förrådskokare gör det därigenom möjligt att 18 Rex-glas, stående ofvnpå hvarandra, kunna på en gång steriliseras.
- 5.) Rex-förrådskokare i förening med Rex-glasen besparar fördenskull tid, penningar och arbete.





Kort anvisning för förrådskokaren "Rex".

Som titeln här ofvan angifver handlar det sig här om en apparat, som tjänar till att genom uppkokning konservera frukt, grönsaker, kött, soppor, fisk, safter, puddingar o. s. v., så att de hålla sig flera månader, ja äfven flera år, d. v. s. att skydda näringsmedel från att fördärfvas.

Steriliseringssystemet »Rex» är i dag världsbekant, och, som framgår ur förordet, uppskattadt af flerfaldiga auktoriteter och fackmänniskor.

Förrådskokaren Rex består af en insats, hvari burkarna anbringas, och en kokkittel med termometer, samt glasburkar rymmande $\frac{1}{4}$ liter t. o. m. 4 liter. De konserverande näringsmedlen blifva hvar och en efter sin beskaffenhet, antingen i rätt, färdigkokt eller i brynt tillstånd, fyllda i »Rex»-burkarna. Frukt kan till exempel blifva konserverad i fullt friskt och rätt tillstånd, under det att grönsaker först må sköljas eller doppas i varmt vatten och därefter fyllas i burken. För tillvägagångssättet gifva dessa våra kokböcker de utförligaste underrettelser, och äro de i desamma befintliga recepterna afprovade och mycket berömda.

Rex-steriliseringssinsats består af en rund järnskifva med 6 därå rakt uppstående stänger, som vid öfversta ändan sammanhållas genom ett handtag, samt af sex fjädrar. Rex-apparaten har den stora fördelen, att sex burkar af olika höjd på en gång kunna anbringas i densamma, då ädrarna äro oberoende af hvarandra. Fjädrarna låta sig placeras i vilken höjd och hvilken riktning som helst, hvarigenom ett likmätigt tryck erhålles, emedan fjäderns ställning icke bestämmes genom en lod-rät, eller en vågrät löpande ställning eller håll.

Rex-burkarne skola före användningen ordentligt rengöras och sköljas med rent vatten.

Inställandet af Rex-burkarne i insatsen sker på följande sätt: man ställer e med lock och gummiringar försedda burkarna på järnskifvan, därefter sätter man fjädrarna på mot locket, dock icke allt för hårdt.

Fyllning: Frukter eller grönsaker etc., hvar och en efter som man vill konservera, fyller man ganska tätt i de rengjorda burkarna. Därefter begjuter man t. ex. frukt med sockerlösning, grönsaker med kokt vatten eller saltlake, hvarvid dock borde observeras, att burkarna bli helt fulla. Genom vacker och omsorgsfull fyllning äro burkarna efter steriliseringstiden ännu jämnt och vackert fördelade, och behöfver man då icke vara rädd för, att innehållet stiger i burkarna. Vid några sorters frukter är detta dock icke att förhindra, såsom vid t. ex. jordgubbar, hallon etc.

Gummiringen skall före användningen utkokas eller rengöras i varmt vatten, därefter läggas på burkens mattslipade kant, hvarvid är att beakta att ringen icke ställer sig på kant. Nu lägger man

Glaslocket på gummiringen och burken blir, som redan ofvan beskrifvits, anbragt på insatsen.

Steriliseringskitteln. Den med glasen försedda insatsen eller ställningen ställer man nu i kitteln och fyller densamma med kallt eller ljumligt vatten, så att det går öfver burkarna, ställer kitteln öfver elden och sticker i det i locket befintliga hålet ned

Termometern, som har till uppgift att visa vattnets temperatur.

Koktiden. Densamma börjar i och med det ögonblick, då termometern visar den i kokboken föreskrifna värmegraden. På en grad mer eller mindre kommer det icke så noga an, dock är det viktigt, att den angifna koktiden blir noga iakttagen. Efter att vattnet i kitteln har kokat nog, tager man insatsen med glasen ur densamma och ställer dem på ett dragfritt ställe till afkylning. Härefter blifva burkarna befriade från fjädernar, och nu äro alla locken fastsugade vid burkarna. Det är detta, som är bevis på att steriliseringen utfallit riktigt. Skulle emellertid ett lock icke vara fast, utan lätt kan aftagas, måste detsamma såväl som burk och gummiring undersökas, om icke någon skada skulle förefinnas i något af dem. Är allt i ordning, så ställes denna burk ännu några minuter till kokning.

Bygeltillslutning. Man kan äfven begagna Rex-burkarna utan insatsen, men användas då särskilda därtill konstruerade byglar. Påsättandet af bygel måste göras enligt följande beskrifning. Man fattar burken med den ena handen och bygeln med den andra, sätter bygeln först in i fördjupningen på den ena sidan af burken, drager bygeln öfver locket och sätter den därefter in i fördjupningen på den andra sidan. De med byglar försedda burkarna blifva därefter insatta i kitteln, hvori först en

Skyddsplatta blifvit lagd, på hvilken burkarna ställas för att ej beröra botten i kitteln, då de i så fall lätt kunna springa sönder. I stället för skyddsplattan kan äfven hö användas.

Rex-glasens placering ofvanpå hvarandra. Detta tillvägagångssätt hafva vi och tusende andra under många år använt, och har detta visat sig spara mycken tid och penningar. Man kan äfven förvara tomma och fyllda burkar stående ofvanpå hvarandra i förrådskammaren, hvarigenom stor plats besparas. Genom denna praktiska konstruktion på våra Rex-burkar, kan man vid sterilisering ställa 18 st. burkar på en gång i insatsen. Till följd af fjäderns tryck på den öfversta burken blifva alla de under densamma stående burkarna äfven tillslutna. Vattnet måste naturligtvis gå öfver alla burkarna, hvilket ju icke skadar, då det genom trycket icke kan tränga i burkarna.

Förvarandet af de fyllda burkarna bör om möjligt ske å ett mörkt och fuktfritt ställe, och är det rådligt, att under de första 14 dagarna efter steriliseringen dagligen tillse burkarna, så att ej locken (genom någon försurmelse) lossnat. Genom ett försök att lyfta burken i locket kontrollerar man bäst om det fastnat.

Öppnandet af Rex-burkarna. Vill man öppna en steriliserad burk fattar man i den på ena sidan af gummiringen befintliga tungan och drager ringen fram från locket. Härigenom tränger luft in i burken och locket låter sig lätt aftagas. Öppnandet af Rex-burkarna är enkelt och lätt. Någon skada å lock eller ring är vid riktigt tillvägagångssätt utsluten.

Socketrlösning.

Vid sterilisering af frukt måste man använda vatten, med tillsats af socker (såframt ej socker af hygieniskt skäl förbjudits), i annat fall får frukt, såsom äpplen och päron, en brun färg och smaken blir äfven angenämare. För mogen frukt är det lämpligt med en lösning af 500 å 750 gram socker till 1 liter vatten. Detta kvantum passar för cirka 3 kilo frukt, eller för 3 hela literglas, eller 6 halva liter-glas o. s. v. Socketrlösningen sker på så sätt, att allt efter den mängd af de sorter man ämnar nedlägga, tages motsvarande kvantum vatten och socker och ger det ett uppkok. Sedan lösningen afkylts är den färdig att användas.

Frukt.

Äpplen.

För utseendets skull lämpa sig äpplen med hvitt kött bäst. Man kan likvisst använda alla reinettesorter, i det hela taget kunna alla goda sorter användas; då de hafva en vacker skal kunna de inläggas oskalade, i annat fall bör man skala dem. Vill man konservera hela äpplen, så utsöker man därtill dylika af medelstorlek. Sedan de blifvit tvättade befrias de från blomman och stjälken. Därefter förväller man dem i en lösning af 750 gr. socker på 1 liter vatten allt efter mogenheten cirka 5 minuter intill 90°. Nu uttager man frukten och trycker den jämnt och vackert i glaset, dock ej så hårdt att frukten spricker. Så snart glaset äro tätt fyllda tages socketrlösningen, som begagnades vid förvällningen, och öfverguter frukten därmed, samt steriliserar cirka 15 minuter vid 90°, allt efter som frukten är mogen.

Vill man inlägga halva äpplen, så böra dessa vara skalade. Sedan de äro lagda i glaset förfar man därmed såsom ofvan beskrifvits.

Aprikoser.

De mest passande sorterna äro sådana som lätt kunna skiljas från stenen och som hafva en aromatisk smak. De stora sorterna ägna sig bäst äro halveras, små passa bäst för hel inläggning. Mycket mogna frukter äro mindre lämpliga än som sådana, som just äro färdiga att mogna. Vill man inlägga skalad frukt, så lägges den i ett säll och hålles några ögonblick i kokande vatten och genast därefter i kallt vatten. Huden löser sig då lättare från köttet. Sedan frukten är skalad, halveras den och lägges i glaset med skärytan nedför.

Vill man att inläggningen skall hafva någon smak af kärnan i stenen, så krossar man en eller två och lägger kärnorna bland frukten. Till halfverad frukt tages en lösning af 750 gr. socker på 1 liter vatten och till hel frukt användes endast 500 gr. socker till 1 liter vatten. Den halfverade frukten steriliseras, allt eftersom den är mogen, cirka 15 minuter vid 80°, den hela frukten cirka 20 minuter vid 85 å 90°.

Ananas.

Man tager frisk frukt, skalar den, halfverar den, befriar den från kärnhuset och skärer den i stycken, som läggas i glaslet, begjutes med en sockerlösning bestående af 400 gr. på 1 liter vatten. Steriliseras 15 minuter vid 90°.

Päron.

De som ägna sig bäst till inläggning äro sådana med hvitt kött, såsom William-bonkretien, Bergamotte- och Smör-päron. Hel frukt tvättas väl och aftorkas. Sedan stjälkar och blomknoppar afskurits, läggas päronen så tätt som möjligt i glasen och öfvergjutas med en sockerlösning: 500 gr. på 1 liter vatten, och steriliseras 30 å 40 minuter vid 90°.

Skalade päron.

Efterhand som frukten skalas lägges den i kallt vatten, som är tillsatt med några droppar vinättika, hvilket förhindrar att frukten gulnar. Rådligt är det att skyndsamt fylla glasen med frukt och därpå gifva en sockerlösning: 500 gr. på 1 liter vatten. Steriliseras cirka 30 å 40 minuter, alltefter mogenheten, vid 90°.

Björnbär.

Goda, mogna bär afsköljas särdeles försiktigt uti en hårsil, men äro bären i sig själf rena, så underlåtes tvättningen. Sedan glaslet tätt fyllt med bär, öfvergjutas de med en sockerblandning, bestående af 1 kilo på 1 liter till $\frac{3}{4}$ delar af glasets höjd, och därefter sker steriliseringen i 20 minuter vid 80°.

Jordgubbar.

Man tager icke för mogna bär och särskildt något fläckiga bör man akta sig för, sådana förekomma lätt vid regnväder och kunna förorsaka jäsnings. Bär af de större sorterna med rödt, fast kött äro de lämpligaste. Stjälkarna afvidas varsamt, så att den köttiga knoppen inuti bäret ej drages ut, ty eljest faller frukten ihop vid steriliseringen. Man bör helst undgå att tvätta bären, man finnes där några som böra sköljas, så må det ske uti en hårsil. Därefter läggas de tätt tillsamman uti glasen. På ett kilo bär räknas 400 gr. socker, som jämte något vatten kokas tills det bildar en tjock sirap och fördelas lika på de beredd stående glasen med bär uti. Sedan man låtit glasen stå några timmar på en kylig plats, företages en fyllnad och därefter upphettas de långsamt 20 minuter vid 80°.

Blåbär.

Utsökt vackra bär tvättas och sedan de fått en afsköljning, läggas de ned lagvis i glaset och beströs lagvis med socker. Hårtill användes 1 kilo socker till 5 kilo bär. Steriliseras 15 å 20 minuter vid 85°.

Hallon.

Icke alltför mogna, i torrt väder plockade bär läggas försiktigt ned i glaset. Därefter öfvergjuter man den brukliga sockerlösningen, 1 kg. socker till 1 lit. vatten, dock så att det flytande icke kommer att stå till mera än till hälften af glaset, som ställes hän för några timmars tid på en sval plats. Glaset fyller därefter med frukt och steriliseras 15 minuter vid 80°. Det är ej rådligt att först gifva hallon och jordgubbar ett uppkok, emedan de lätt sönderfalla. Ej heller bör man fylla sockerlösningen mer än till hälften af glasets höjd, emedan frukten i och för sig innehåller mycken saft.

Vinbär.

Dessa må helst vara af stort slag och icke öfvermogna. Efter en hastig tvättning och afsköljning befrias bären med tillhjälp af en silver- eller trägaffel från stjälkarne. Därefter behandlas de i likhet med blåbär, dock endast med 1 kg. socker till 3 kg. bär.

Körsbär. (Söt-körs.)

Hårtill ägna sig bäst stora, köttiga sorter med så små kärnor som möjligt. Sedan de blifvit afstjälkade, tvättade och torkade, nedläggas de tätt uti glaset, som fyllda öfvergutas med en lösning af 500 gr. socker på 1 liter vatten. I årgångar då körsbären äro behäftade med mask låter man de med sockerlösningen fyllda glaset stå i 10—12 timmar, hvilket föranleder masken att samla sig på ytan, då man lätt kan af-lägsna dem. I förhållande till fruktens mognad sker steriliseringen 10 å 15 minuter vid 90°.

Körsbär. (Sur-körs.)

Med dessa förfaras lika som med söt-körs, blott att man till sockerlösningen tager 750 gr. till 1 liter vatten.

Kärnfria körsbär.

Sedan bären försiktigt befriats från stenarna blir behandlingen lika som med söt-körs. Önskas någon smak af kärnan, så krossas några stenar och kärnorna fördelas bland frukten. Sockerlösningen består af 750 gr. på 1 liter vatten, allt eftersom man önskar söt eller syrlig. Steriliseringen 10 å 12 minuter vid 85—90°, allt efter mögenheten.

Lingon.

Vackra, utplockade och tvättade läggas jämte socker och utan vatten i ett kärl och bringas långsamt till kokning. $\frac{1}{2}$ kg. socker till 1 $\frac{1}{2}$ kg. lingon. Sedan de afkylts slår man dem i glas att sterilisera i 15 minuter vid 90°.

Qvitten.

Stor, vacker frukt torkas med en duk, skalas och delas i stycken, då tillika kärnhuset bortskäres. Man kokar dem en stund i en sockerlösning bestående af 750 gr. socker på 1 liter vatten, och då de svalnat fyllas de jämte lösningen i glas och steriliseras 25 à 30 minuter vid 90°.

Reineclauder.

Man tager stor, mogen, dock ej sprucken frukt med söt smak. Den hårda, ej nog mogna frukten äger ej den arom som den fullmogna. Sedan frukten blifvit tvättad och aftorkad, prickas den några gånger med en spetsig trästicka och lägges tätt ned i glaset. Sockerlösning 750 gr. på 1 liter vatten. Sterilisering 15 à 20 minuter vid 80°.

Rhabarber.

Rhabarbern blir tvättad och skalad lagd, antingen i stänger eller små bitar, i glaset och beströdd med socker. Sedan den själf alstrat en del flytande saft, fyller man glaset och steriliserar i 15 minuter vid 90°. På $\frac{1}{2}$ kg. Rhabarber tages 250 gr. socker. En liten tillsats af vanilj öföfinar smaken.

Önskas Rhabarberkompott så steriliseras i 20 minuter vid 90°.

Mirabeller.

Man utväljer stor, välsmakande frukt med fin skal, ej öfvermogen och icke någon sprucken. Sedan den tvättats och aftorkats nedlägges den bra tätt i glaset, som fyllas därmed, och öfvergjutes med en sockerlösning af 500 gr. socker till 1 liter vatten. Steriliseras, allt efter mogenheten, 15 à 25 minuter vid 90°.

Mullbär.

Man aktar sig för öfvermogen frukt, som lätt åstadkommer jäsningsisynnerhet om den plockats vid fuktig väderlek. Glaset fyllas väl, öfvergjutas med en sockerlösning 750 gr. på 1 liter vatten. Steriliseras c:a 15 minuter vid 80°.

Persikor.

Den bäst passande frukten är den, som vid nöjaktig mognad släpper stenen lätt och har hvitt kött. Höstpersikorna ha vanligtvis grönt kött men ha den egenskapen att stenen med lätthet lossnar. Rådligast är att inlägga persikor som skalade, när huden är hård och har en besk smak, som ofördelaktigt inverkar på fruktens arom. Lagg frukten i ett säll, doppa den i kokande hett vatten, 2 à 3 minuter, allt efter fruktens mognad, krymp krampen sig, då tages frukten utur det heta vattnet och doppas fort uti kallt vatten. Efter afkyllningen skalas frukten, helst med en hornknif, halfveras, befrias försiktigt från stenen och fyllas uti glaset, med den skurna sidan nedåt. Önskar man att inläggningen skall få någon kärn-smak, så krossas några stenar och lägges några kärnor i hvarje glas. Sockerlösningen utgöres af 750 gr. på 1 liter vatten, likvisst mindre ifall man icke vill ha inläggningen söt. Steriliseras 10 à 12 minuter vid 85 à 90° allt eftersom frukten är mogen.

Krusbär.

De bäst passande bären äro de, som äro omogna och i hvilka kärnorna ännu äro mjuka. Man befriar dem från stjälk och blomma och sedan man tvättat dem fyllas glasen rätt tätt därmed. Sockerlösningen: 1 kilo på 1 liter vatten. Steriliseras cirka 20 minuter vid 80°. Om bären genomstickas behålla de sin form. Tunnskaliga bär äro lämpligast.

Vindruvfor.

Goda, genom mogna druvfor, särdeles så kallade köttdruvfor, lämpa sig bäst. Man tvättar dem i klasvis, men aflägsnar de öfvermogna eller dåliga bären. Sedan de torkats plockas bären jämte stjälken från rankan och tätt fyllas glasen därmed och öfvergjutas med en sockerlösning, 500 gr. socker till 1 liter vatten. Steriliseras 10 à 15 minuter vid 80°.

Plommon.

Det bäst passande äro de så kallade äggplommon. Man väljer ut jämliken fullmogen frukt. Sedan man tvättat och aftorkat dem fyllas glasen tätt därmed. Sockerlösning: 750 gr. socker till 1 liter vatten.

Vill man lägga in skalade plommon, så lägger man frukten i ett säll och håller dem cirka 2 minuter i hett kokande vatten och skyndsamt därefter i kallt vatten. Sedan man skalat dem fyllas glasen tätt därmed. Skola de användas till bakelser eller tårter halfveras frukten och lägges tätt ofvanpå hvarandra i glasen med en sockerlösning af 750 gr. på 1 liter vatten. Steriliseras cirka 5 minuter vid 80°.

Päron i sockerättika.

Små sorter ägna sig härtill bäst. Sedan man skalat dem, afskurit stjälken till hälften och skrapat kvarsittande delen af stjälken så att den blifvit vit, lägges frukten i glasen med en sockerlösning af 1 liter vinättika med 700 gr. socker, jämte nejlikor och hela bitar kanel. Steriliseras 20 à 30 minuter vid 90°.

Reineclauder i sockerättika.

Sedan reineclauderna behandlats (se reineclauder i socker), öfvergjuter man dem med en likadan sockerlösning som den förenämnda och steriliseras 15 minuter vid 80°.

Plommon i sockerättika.

Man tager stor, ej öfvermogen frukt med stjälkar, som afskåras till hälften. Sedan den tvättats och aftorkats, prickar man den med spetsiga träpinnar, fyller dem i glasen med en likadan sockerättikelösning, som den ofvannämnda. Steriliseras 15 minuter vid 90°.

Kurbits i sockerättika.

Den för detta ändamål lämpliga frukt är de af de fina slagen som t. ex. melonkurbits. Sedan man skalat frukten skär man den, eller med tillhjälp af potatisborr, formar däraf små kulor (affallet användes till marmelad) som förvällas några minuter och skyndsamt därpå doppas i kallt

vatten. Därefter kokar man 750 gr. socker med 1 liter vinättika, litet kanel, nejlikor och ingefära och låter kurbitsen natten öfver ligga i denna sockerättiklösning. Därefter fyllas de i glasen och öfvergjutas med saften. Steriliserar i 20 minuter vid 95°.

Kompott.

Till kompott använder man den frukt, som ej lämpar sig till inläggning, som t. ex. stött, små och utgallrad. Sedan man tvättat den, bortskurit stötta delar, grundligt renat den och befriat den från stenar och kärnor, lägges den i ett kokkärl, med därjämte $\frac{1}{2}$ kilo socker på 3 kilo frukt, samt gifver detta under ständig omröring ett uppkok. Sedan detta svalnat fyller det i glasen och steriliserar i 10 minuter vid 95 à 100°.

Körsbär, Mirabeller, Reineclauder och Plommonkompott beredes på förestående vis.

Äppelkompott.

Äpplen skalas och skäras i bitar samt kokas med tillsats af litet vatten och söcker, om man så önskar, litet vanilj, eller hel kanel. Uppkoket drifves därefter genom en härsikt, och sedan det kallnat, fyller det i glasen. Steriliserar i 30 minuter vid 100°.

Marmelad.

Aprikosmarmelad.

Sedan man tvättat och sönderdelat aprikoserna, sättas de öfver svag eld och om möjligt utan tillsats af vatten sönderkokas de under ständig omröring. Därefter passeras massan genom en härsil. Till den erhållna del som passerat silen tager man till 1 kilo, $\frac{1}{2}$ kilo socker och kokar den öfver stark eld vid flitig omröring. Sedan man ifyllt glas därmed sker steriliseringen i 15 minuter vid 90°.

Jordgubbsmarmelad.

Mogna jordgubbar passeras genom en härsil så att frökärnorna kvarblifva. Till 3 kilo af denna massa tillsättes 1 kilo socker och kokas under flitig omröring till en sammanbunden massa, som fylld i glas steriliserar 15 minuter vid 90°.

Mirabellmarmelad.

Sedan frukten tvättats mjukkokas den utan vatten. Därefter passeras den genom en härsil och med tillsats af $\frac{1}{2}$ kilo socker till 2 kilo

af den passerade massan kokas den till tjock marmelad, som vidare behandlas, såsom förut angifvits.

Krusbärsmarmelad.

Mycket mogna bär tvättas och kokas utan tillsats af vatten, passeras och med tillsats af $\frac{1}{2}$ kilo socker till 1 kilo af massan kokas denna till tjock marmelad, som sedan behandlas i likhet med föregående.

Grönsaker.

Blomkål.

Härtill utväljer man fasta, väl slutna hvita sorter, man skär dem i stora bitar, hvilka ungefär $\frac{1}{2}$ timmas tid få ligga i kallt saltvatten för att möjligen dolda maskar må krypa fram. Därefter lägger man blomkålsbitarna i ett krus med lock därtill, hvilket sättes i ett kärl med kokande vatten och låter blomkålen sålunda stå i 5 à 8 minuter, dock så, att den icke kommer i kok. Sedan den i kallt vatten blifvit afkyld, fylls den i så breda glas att blommorna komma att ligga utåt och begjutes med kokt, färskt vatten, ty salt vatten inverkar ogynnsamt på blomkålens hvita färg. Steriliseras 40 minuter vid 100°, och efter 1 à 2 dagar ännu en gång 20 minuter vid 100°.

Skärebönor.

Gröna bönor. Härtill väljer man möjligast fina sorter, hvilka, sedan de befriats från trådarna, skäras med maskin eller knif, eller också delas i fingerslånga bitar. Därefter läggas de i ett säll eller ett kärl med lock öfver och förvällas i ungefär 5 à 10 minuter, och sedan de afkylts väl i kallt vatten fyllas de tätt i glaset och efter begjutning med kokt vatten steriliseras de cirka 60 à 80 minuter vid 100°. Det är rådligt att gå raskt tillväga vid behandling af bönor, på det de ej må förlora sin färg, jämväl äro vid het väderlek bönorna utsatta för att bli sura.

Vaxbönor.

Man tager härtill gula eller också gröna bönor, borttager trådarna å bägge sidorna, bryter dem i små bitar och förfarer lika med dem som med skärebönorna. Man steriliserar dem i 75 minuter vid 100°.

Bondbönor.

Unga, fina bönor befrias från sina skidor, förvällas i 5 minuter i ett säll, afkylas i kallt vatten, fyllas i glaset, öfvergjutas med kokt vatten och steriliseras i 60 minuter vid 100°.

Ärter.

Härtill ägna sig bäst fina halftvuxna ärter, som under 5 minuters tid förvällas i en lätt saltlösning och därefter afkylas i kallt vatten. Här-

efter fyllas de i glasen, öfvergjutas med den brukliga saltlösningen, tillsatt med något socker och steriliserar dem 80 à 90 minuter vid 100°.

Det händer ofta att ärter, ehuru de omsorgsfullt blifvit behandlade, dock ha en så sträng och syrlig smak att de äro föga njutbara. Anledningen därtill är jordmånen's beskaffenhet där ärterna odlats. Man förfar vid inläggningen efter följande bepröfvade recept. Sedan ärterna förvällts under 5 minuter och inlagda i glasen, öfvergjutas med den brukliga lösningen, kokar man dem med locket på, dock utan gummiring och utan fjädertryck i kokkärlet $\frac{1}{2}$ timma vid 100°. Därefter tager man ut glasen med en duk, aftager locket, låter säsen i glasen försiktigt afrinna, gjuter ny kokande lösning på och steriliserar i 50 minuter, räknadt från kokpunkten, vid 100°.

Saltgurkor.

Vackra, fläckfria gurkor tvättas, öfverströs med salt och ställas bort. Sedermera nedläggas de på vanligt sätt, jämte kryddor uti trä- eller stenkärl. Äro gurkorna genomsågade, hvartill vanligen 14 dagar åtgå, läggas de jämte kryddorna ned i glasen, öfvergjutas med starkt saltvatten och steriliseras i 10 minuter vid 80°.

Ättikegurkor.

Man tager medelstora, vackra, fläckfria gurkor, som man en dag öfver lägger i saltvatten. Därefter lägger man dem i glasen jämte nödiga kryddor och öfvergjuter det hela med en ättikelösning bestående af $\frac{1}{2}$ liter kokt, kallt vatten med $\frac{1}{2}$ liter vinättika. Steriliseras 10 minuter vid 80°.

Peppargurkor.

Härtill ägna sig små gurkor med godt utseende. De läggas i saltvatten en dags tid. Därefter aftorkas de och nedläggas i glasen tätt och med en tillsats af små lökar, dill, pepparrot, lagerblad, estragon, spansk peppar etc. och en öfvergjutning af kokad, afkyld ren vinättika. Steriliseras 10 minuter vid 80°.

Senapsgurkor.

Mogna, gula gurkor skalas, sönderskäras och kärnorna bortrensas. Man lägger bitarna i en skål, öfverströr dem med salt och låter dem sålunda stå natten öfver. Därefter sköljes vattnet af och gurkorna läggas i glas tillsamman med några små lökar, pepparrot, gula senapskorn och öfvergjuter dem med ren afkokad, kallnad vinättika. Steriliseras 10 minuter vid 80°.

Gurksalat.

Genom steriliseringen blir det möjligt att under själfva vintern kunna bjuda på gurksalat. Gurkorna skalas, skäras i fina skifvor, öfverströs med litet salt och läggas strax därpå i glasen samt öfvergjutas med kokt, kallnad vinättika och steriliseras 15 minuter vid 80°. Det är ej räddligt att packningen i glasen sker för hårdt, ty ättikan förmår då ej att nöaktigt genomtränga gurkorna. Före anrättningen tillsätter man åt salaten peppar, persilja, olja eller gräde, allt efter behag.

Morötter.

De härtill tjänligaste äro medelstora, ty unga äro ganska smaklösa och äldre ha benägenhet för att vara träaktiga. Morötterna skrapas och tvättas samt antingen hela eller sönderskurna läggas de i ett säll och förvällas i 8 à 10 minuter, därpå afkylas de skyndsamt i kallt vatten, fyllas därefter i glasen och öfverjutas med kokt, kallt vatten samt steriliseras i 80 à 90 minuter vid 100°.

Kålrötter.

Man tager friska, unga kålrötter, enär de äldre genom steriliseringen erhålla en allt för sträf smak. Skola de inläggas hela, så måste de först förvällas i 10 à 15 minuter, men skäras de i skifvor afkokas de blott i 5 minuter. Sedan de kallnat läggas de i glasen och steriliseras 1 timme vid 100°. Vill man inlägga färdig tillredd kålrotsmos, så behandlas den i likhet med spenat. (Se spenat.)

Rosenkål.

Man tager felfria, fasta rosor, hvilka, sedan de putsats och tvättats, i 15 minuter förvällas i ett kärl med lock som ställts i kokande vatten, så att de blifva genomimade. Därefter steriliseras de 70 minuter vid 100°.

Rödkål.

Mycket fasta rödkålshufvud befrias från yttre bladen, skäras eller hyflas rätt fina; läggas därefter i en gryta med kokande vatten, som täcker det hela, tillsätter litet ättika, socker, peppar, salt, finskuren lök skalad i stycken, skurna äpplen samt smör och kokar det tills det blir till trefjärdedelar färdigkokt. Därefter fylles allt i glas och steriliseras 1 timmas tid. Vid anrättningen bör man jämna säsen något.

Rödbetor.

Man tager fina, ej alltför stora betor och sådana med mörkrödt kött. Sedan man tvättat dem och kokat dem mjuka, skalas de, skäras i tunna skifvor och läggas i glasen med tillsats af önskliga kryddor. Man öfverjuter med vinättika, tillsatt med något socker, efter behag. Steriliseras 15 minuter vid 100°.

Selleri.

Sedan rötterna på brukligt vis blifvit rengjorda läggas de i vatten och kokas så länge tills de låta sticka sig. Därefter skäras de i skifvor, läggas i glasen, öfverjutas med afkokadt vatten och steriliseras i 20 à 25 minuter vid 100°. Afsedd till salat sker öfverjutningen med ättika i stället för vatten. Ej förrän vid anrättningen tillsättes efter behag olja, lök, salt, peppar. Steriliseringen 10 à 15 minuter vid 100°.

Spenat.

Sedan spenaten tvättats förvällas den i cirka 20 minuter uti kokande salt vatten. Därefter utprässas den väl, finhackas, fylles i glasen och

steriliseras 1 timme vid 100°. Man kan äfven på brukligt sätt fullt tillreda spenaten med smör, mjöl, kryddor, buljong etc., fylla den i glasen och sterilisera såsom förut nämnts.

Skorzoner-rötter.

Rötterna torkas väl med en duk, enär de genom tvättning blifva bruna. Deras svarta hud afskrapas, därefter läggas de i en blandning af ättika, mjölk och mjöl för att den hvita färgen må bibehållas. De längsta rötterna utväljas, tvättas efter hand och skäras i långa stänger, liknande sparris. Sedan de lindrigt förvällats läggas de i glas, öfvergjutas med den brukliga saltlösningen och steriliseras i 60 minuter vid 100°. De mindre rötterna skäras i bitar och behandlas i likhet med de större.

Sparris.

I Recept: Till sterilisering tager man uteslutande nystucken sparris och sådan om hvilken man vet att den vuxit i jord, som blifvit gödslad om hösten och icke på våren. Omsorgsfullt skalad, skäres den lika lång för därtill afsedda glas. Därefter kokas den några minuter i kokande vatten tills att stängerna kännas mjuka. Enär sparrisknappar lätt bli för mjuka, ställer man sparrisen i ett trångt kärl bredvid hvarandra och detta återigen uti det kokande vattenbadet så att sparrisknappen ej beröres af vattnet. Därefter afkyles sparrisen i kallt vatten, packas väl samman i glasen och steriliseras i 40 minuter vid 100°. Efter 1 å 2 dagar steriliseras den återigen 30 å 40 minuter vid 100°. Vid 2-liter-glasen måste koktiden förlängas något.

II Recept: Är man nödsakad till att köpa sparrisen utan att få veta huru gammal den är och i hurudan jordmän han vuxit, så är det rådligt att beakta följande. Sedan sparrisen såsom ofvan nämnt blifvit förvällad, lägger man den i glasen, öfvergjuter den med den brukliga lösningen, lägger locket på glaset, dock utan gummiringen, och kokar den i en kokkittel i 30 minuter vid 100°. Med en handduk tager man då upp glasen, aflägsnar locken, afgjuter försiktigt lösningen. Efter en ytterligare öfvergjutning med en ny lösning steriliseras ånyo i 50 minuter, beräknad från kokpunkten, vid 100°. Detta recept är särdeles efterföljansvärdt.

Sparris i mindre bitar.

Härtill användas mindre och tunna sparris-stänger, hvilka, sedan de blifvit skalade, behandlas på sätt, som ofvan beskrifvits, dock med den skillnad att steriliseringen varar endast 60 minuter i sin helhet.

Tomater.

Härtill användes uteslutande vacker, mogen och röd frukt som tvättas och aftorkas. Därefter prickas den på flera ställen med en spetsig trästicka, lägges därefter tätt ihop i glasen och fyller dem med afkokadt vatten. Steriliseras 40 minuter vid 95°. Man påakte noga att frukten är fullkomligt frisk, ty finnes någon ruttenhet, äfven invärtes dold, så håller inläggningen sig icke.

Tomatpuré.

Tomaterna rensas och torkas. Därefter kokas de uti ett passande kärl så att de blifva mjuka, och därpå passeras de genom en hårsikt. Den vunna massan kokas ännu en gång, fylls i glas och steriliseras i 30 minuter vid 100°.

Hvitkål och Savoykål.

Hvitkål och Savoykål skäres, tvättas och förvälles i 20 minuter i kokande vatten, afkyles i kallt vatten, fylls i glasen, öfvergjutes med afkokadt vatten, steriliseras 60 minuter vid 100°.

Lök.

De små pärl-lökarne och de stora spanska lökarne ägna sig bäst för sterilisering.

Pärl-löken skalas omsorgsfullt, fylls i glasen och öfvergjutes med utspädd hvit ättikessens. Steriliseras i 5 minuter vid 90°.

Den tjocka spanska löken lägges i glasen och öfvergjutes med den vanliga saltlösningen. Steriliseras, allt efter lökens tjocklek, i 20 à 30 minuter vid 100°.

Safter.

Äpplesaft.

I Recept: Man utväljer aromatiska, saftiga frukter. Sedan man tvättat dem, befriat dem från stjälk och flugan (blomman), skäras de i små stycken och läggas genast i vatten så att färgen må bibehållas. Därefter slås de i en gryta med vatten, dock må vattnet icke mer än nått och jämnt täcka dem. Nu kokas de långsamt, så att de blifva mjuka, men ej sönderfalla, och därefter låter man dem stå i 24 à 30 timmar, så att kraften drages ur äpplena. Därefter filtrerar man saften och tager $\frac{1}{2}$ kilo socker till 2 kilo saft, kokar och afskummar den tills den blir klar. Därefter fylls den i Rex-saftflaskor och steriliseras i 15 minuter vid 85°.

II Recept: Väl aftvättade äpplen skäras i stycken, rifvas och utkramas i fruktpressen. Saften filtreras, slås i 1 liters Rex-flaskor och steriliseras 25 minuter vid 70°. Då saften klarnat aftappas den förmedelst en slang på flaskor och steriliseras änyo 15 minuter vid 70°.

Björnbär-saft.

Väl mogna bär utpressas. Återstoden omröres i afkokadt kallt vatten, utpressas änyo och den därvid erhållna saften slås tillsammans med den först utpressade. På 1 liter saft tages 200 gr. krossocker. När sockret löst sig slås saften på 1-liters flaskor och steriliseras 25 minuter vid 70°. När saften klarnat behandlas den likadant som äpplesaften II receptet.

Jordgubb-saft.

Kan beredas i likhet med björnbärssaft, dock gifves det ännu ett annat sätt. Till den väl ansade frukten tager man krossocker (500 gr. till 1 kilo bär) och lägges hvarfvís, beströdd med socker ned uti ett trä- eller stenkärl. På det att saften må bättre pressas ut lägger man ett lock med någon tyngd på öfver bären. Kärlt ställes på en sval plats, där det får stå i 2 dygn, därefter afgjutes saften försiktigt (ej trycka eller pressa den) och filtreras den. Sedan slås den på saftflaskor och steriliseras 15 minuter vid 95°.

Hallon-saft.

Lika med björnbärssaft.

Vinbär-saft.

Mogna, röda vinbär afrispas och kokas tills de spricka sönder. Därefter låter man den kvarblifva i ett kärl i 24 à 30 tim. Sedan silas saften genom en linneduk, blandar den med socker (500 gr. socker till 1 kilo saft) och kokar och skummar den tills den blifver klar. Då den kallnat steriliseras den 15 minuter vid 85°. Återstoden användes till marmelad.

Svarta vinbär gifva en utmärkt saft och behandlas likadant.

Svampar.

Endast unga, riska svampar böra användas och så fort sig göra låter komma under behandling, enär de lätt undergå förvandling. Förden-skull böra ej gamla svampar användas, emedan de lätt öfvergå i ett för ögat förborgadt förruttnelsetillstånd, som kan ha svåra maglidanden till följd.

Murklor.

Vid murklor må man särskildt vinlägga sig om att tillfyllest rengöra dem, emedan sand och äfven maskar lätt döljes bland dem. Bästa sättet att rengöra dem är att man sköljer dem åtskilliga omgångar i friskt vatten och därefter lägger dem i en sil för att vatnet må afrinna, detta förfaringssätt repeteras tills man är öfvertygad om att de äro fullkomligt rena. Därefter uppkokas de några gånger i kokande vatten, som afgjutes, och sedan stekas de i deras egen saft och med tillsats af salt tills de blifvit mjuka. Man slår dem i glas och steriliserar dem vid långsamt kokande vatten 70 minuter vid 100°.

Kantareller.

Man renar svamparna på så sätt att man afskrapar stjälken, hatten och skägget. Därefter sköljas de många omgångar uti rent vatten, förväller dem under 5 minuters tid och behandlar dem för öfrigt lika som murklorna.

De anrättas med smör, sur grädde eller som tillsats till buljong.

Svampextrakt.

Härtill kunna alla slags ätbara svampar användas, särdeles sådana som icke äro lämpliga till att stekas.

Svamparna putsas omsorgsfullt och kokas i deras egen saft; sedan denna är afgjuten, kokar man dem ånyo med tillsats af vatten och blandar detta afkoket samman med den först vunna saften. Nu läggas svamparna i en duk och utvrides därmed resten af deras saft. Med riklig tillsatts af salt kokas all saften tills den tjocknar. Den slås i glas eller saftflaskor och steriliseras 20 minuter vid 100°.

Soppor.

Boullion.

1 kilo skirt kött skäres i små tärningar, en kalfkot sönderhackas, selleri, purjo, morötter, vitkåls- eller savoykålsblad, några tomater, i smör brynta lökar och 3 liter kokande vatten slås tillsammans i ett kärl med lock, som sättes uti en kittel med vatten, som hålles långsamt kokande i 3 timmar. Därefter filtreras soppan genom en duk, saltar den och steriliserar den 60 minuter vid 100°.

Man kan jämväl äfven sterilisera sopptillsatserna. Risgryn måste då först vara till $\frac{3}{4}$ färdigkokta, köttklimpar alldeles färdigkokta och tapioka- eller sagogryn måste vara utsvällda.

Ärtsoppa på friska ärter.

Bäst passande härtill äro sådana ärter som blifvit för hårda till att serveras som spritärter. Sedan ärterna spritats, läggas de i nödigt vatten och äfven med tillägg af något kött och kokas tills de blifvit mjuka. Därefter tryckas de genom en sil; man sätter nödigt salt därtill, slår soppan i glas och steriliserar 90 minuter vid 100°.

Vid anrättningen bryner man något mjöl i smör, kryddar med hackad persilja och afrör soppan med ett ägg, eller tillägger små klimpar eller rostade fransbrödsklivor.

Hönssoppa.

En väl rensad höna jämte mage, hjärta och lever samt 3 liter vatten och brukliga soppkryddor samlas i ett kärl med lock, och detta återigen sättes i en kittel med kokande vatten, som hålles kokande i 2 à 3 timmar. Soppan passeras genom en härsil, fettat afskummas. Steriliseras 60 minuter vid 100°. Det öfverblifna köttet anrättas till frikasse.

Kötträtter.

Man sönderskär köttet i bitar, af sådan storlek som lämpar sig till inläggning i de för ändamålet afsedda glasen. Därvid må beaktas att köttet vid stekning, som äfven vid kokning, aftager i längd, men tilltager

i bredd. Benen i köttet böra så mycket som möjligt borttagas, emedan de med tiden gifva köttet smak af benfett. Det är rådligt att glaset bli aldeles fyllda, enär i annat fall hållbarheten kan blifva vansklig. För hållbarhetens skull tillsätter man gelé åt såserna, stekarna och sopporna, eller också kokar man en kalffot därjämte. Alldeles nödvändigt är det likvisst icke. Vid tillredningen af såserna till stek och vildt tager man hvarken sur eller söt grädde, utan använder man sådan vid anrättandet till förtäring. Vid kötträtterna är det ett hufvudvillkor, att köttet, som man ämnar använda, är aldeles friskt. Kött som legat på is eller hängt en längre tid i kylrummet är icke aldeles tillförlitligt. Detta gäller också beträffande vildt, fisk o. s. v.

Kokt kött.

1 kilo får-, ox- eller svinkött jämte 2 liter kokande vatten och med tillägg af de brukliga soppkryddorna kokas långsamt färdigt, helst genom ånga. Därefter lägges köttet i glas och öfvergjutes med den genomsilade soppan och steriliseras 60 minuter vid 100°.

Den öfverblifna såsen användes till soppa. Vid användandet af köttet tillagar man efter köttensortens därtill passande sås.

Lammstek.

Sedan man befriat köttet från benen, skär man det sönder till rullstek i storlekar som passa till därtill afsedda glas. Med tillsats af salt och peppar, hvarmed köttet ingnides, samt åtföljd af några lökar, tomater, morötter och selleri, stekes det i smör. Efter hand tillsätter man kokande vatten eller gelé, tills att steken är färdig. Fylld i glaset och öfvergjutes med den genomsilade såsen, steriliserar man 60 minuter vid 100°.

Harstek.

Sedan haren gjorts i ordning, späckats och ingnidits med salt och peppar och med riklig tillsats af smör, en lök och ett stycke franskt bröd, insatt i stekugnen, stekes den brun på samma gång att den ofta begjutes. Efter hand under fortsatt stekning tillsättes gelé eller kokande vatten tills att steken är så nära färdig. Därefter trancheras haren, lägges i glas, öfvergjutes med den genomsilade såsen och steriliseras 60 minuter vid 100°. Vid anrättandet gifver man såsen ett uppkok med tillsats af mjöl eller potatismjöl och sur grädde; steken har man uppvärmt i glaset.

Kycklingstek.

Sedan kycklingarna blifvit väl ansade och ingnidna med salt, steker man dem en stund i smör eller i stekfett, stekningen fortsättes, sedan man tillagt litet lök, hjärtan, magar och lever och under ymnig begjuting med vatten eller kalfsoppa tills att kycklingarna äro fullkomligt stekta. Därefter lägges de i glas, antingen hela eller delade, öfvergjutas med den genomsilade såsen och steriliseras 60 minuter vid 100°.

Vill man ha kycklingarna kross-stekta så öfvergjuter man dem i glaset med hett fett och steriliserar 60 minuter vid 100°; såsen steriliseras särskildt.

Vid anrättandet stekas kycklingarna lindrigt än en gång; såsen värmes och göres simmig med tillsats af mjöl eller potatismjöl.

Svinstek.

Det för glaset afsedda, sönderdelade svinköttet lägges i stekgrytan med tillsats af $\frac{1}{2}$ liter kokt vatten, tomater, en liten skifva franskt bröd, lök, ett stycke selleri och morötter och efter behag ett lagerblad och under ymnigt begjutande stekes det tills vattnet bortdunstat. Då steken i det uppkomna fettets blifvit brun så späder man på med kalfbuljong eller vatten och låter den däruti blifva brun. Lagd i glaset öfvergutes den med den afsilade såsen och steriliseras 60 minuter vid 100°.

Gulasch.

Oxkött skäres i små tärningar, stekes en kort stund i smör eller i stekfett med riklig tillsats af lök och vidare fortsättes stekningen med nödig påfyllning af kalfbuljong eller vatten samt med behöflig mängd salt och peppar. För att höja smaken kan man äfven vid stekningen tillsätta ett stycke franskt bröd, som äfven fin skuren selleri, morötter och någon tomatpuré. Den i glaset nedlagda Gulasch öfvergutes med såsen och steriliseras 60 minuter vid 100°.

Gelé.

Man tager antingen kalffötter eller fläsksvålar, men helst skirt kött, emedan detta lämnar den kraftigaste och mest välsmakande gelé. Detta ställes med kokande vatten öfver elden och låter det sjuda några timmar, men ej koka starkt, enär sådant blir menligt för färgen. Genom tillsättning af litet ättika blifver geléen ännu skönare. Därefter filterar man såsen genom en duk. I händelse att geléen nu icke skulle visa sig klar nog, och ifall man önskar att använda den till ljusa såser, så kan man klara den på följande vis: man tager några helt friska ägghvitor, vispar dem och låter dem löpa in i den kokande geléen och så länge rör om, tills ägghvitorna stelna och afsöndrar sig från den klara såsen. Därefter låter man ånyo geléen löpa genom duken och kallna, hvilket dock ej får ske med tillhjälp af is. Vid beredning af gelé må ej järnkärl användas, ty de inverka menligt på färgen.



INNEHÅLLSFÖRTECKNING.

Förord	Sid.	3
Kort anvisning	»	5
Sockerslösning	»	7
<i>Frukt.</i>		
Ananas	»	8
Aprikoser	»	7
Björnbär	»	8
Blåbär	»	9
Hallon	»	9
Jordgubbar	»	8
Krusbär	»	11
Kurbits i sockerättika	»	11
Körsbär (söt-körs)	»	9
D:o kärnfria	»	9
D:o (sur-körs)	»	9
Lingon	»	9
Mirabeller	»	10
Mullbär	»	10
Persikor	»	10
Plommon	»	11
D:o i sockerättika	»	11
Päron	»	8
D:o skalade	»	8
D:o i sockerättika	»	11
Qvitten	»	10
Reineclauder	»	10
D:o i sockerättika	»	11
Rhabarber	»	10
Vinbär	»	9
Vindrufvor	»	11
Äpplen	»	7
<i>Kompott.</i>		
Körsbärs-kompott	»	12
Mirabeller-kompott	»	12
Plommon-kompott	»	12
Reineclauder	»	12
Äppel-kompott	»	12
<i>Marmelad.</i>		
Aprikos-marmelad	»	12
Jordgubb-marmelad	»	12
Krusbärs-marmelad	»	13
Mirabell-marmelad	»	12
<i>Grönsaker.</i>		
Blomkål	»	13
Bondböror	»	13

Gurksalat	Sid. 14
Hvitkål och Savoykål	» 17
Morötter	» 15
Kålrötter	» 15
Lök	» 17
Peppargurkor	» 14
Rosenkål	» 15
Rödbetor	» 15
Rödkål	» 15
Saltgurkor	» 14
Selleri	» 15
Senapsgurkor	» 14
Skorzonera	» 16
Skäreböner	» 13
Sparris	» 16
D:o i mindre bitar	» 16
Spenat	» 15
Tomater	» 16
D:o puré	» 17
Vaxböner	» 13
Ärter	» 13
Ättikegurkor	» 14

Safter.

Björnbärsaft	» 17
Hallonsaft	» 18
Jordgubbasaft	» 18
Vinbärsaft	» 18
Äpplesaft	» 17

Svampar.

Inledning	» 18
Kantareller	» 18
Murklor	» 18
Svampextrakt	» 19

Soppor.

Boullion	» 19
Hönssoppa	» 19
Ärtsoppa	» 19

Köttträtter.

Inledning	» 19
Kokt kött	» 20
Gulasch	» 21
Harstek	» 20
Kycklingstek	» 20
Lammstek	» 20
Svinstek	» 21

<i>Gelé</i>	» 21
-------------------	------

INNEHALLSFORTECKNING

1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14
15	15
16	16
17	17
18	18
19	19
20	20
21	21
22	22
23	23
24	24
25	25
26	26
27	27
28	28
29	29
30	30
31	31
32	32
33	33
34	34
35	35
36	36
37	37
38	38
39	39
40	40
41	41
42	42
43	43
44	44
45	45
46	46
47	47
48	48
49	49
50	50
51	51
52	52
53	53
54	54
55	55
56	56
57	57
58	58
59	59
60	60
61	61
62	62
63	63
64	64
65	65
66	66
67	67
68	68
69	69
70	70
71	71
72	72
73	73
74	74
75	75
76	76
77	77
78	78
79	79
80	80
81	81
82	82
83	83
84	84
85	85
86	86
87	87
88	88
89	89
90	90
91	91
92	92
93	93
94	94
95	95
96	96
97	97
98	98
99	99
100	100

Бюджет
Колхоза

