

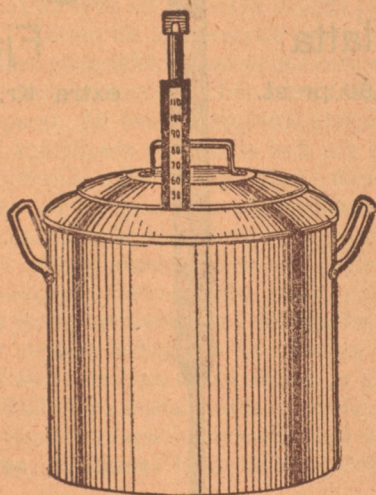
Kokkonst 1910–1913 – samling av trycksaker – 8

Vardagstryck



National Library
of Sweden

RECEPTBOK
· FÖR ·
KONSERVKOKAREN
SKULTUNA



JÄMTE KORTFATTADE RÅD OCH ANVISNINGAR
===== VID DESS BEGAGNANDE =====

UTGIFVEN
· AF ·
SKULTUNA BRUK

◆◆◆◆◆ FABRIKS-



MÄRKE ◆◆◆◆◆

1913



Stödplatta

extra Kr. 0,50 pr st.



Fjäder

extra Kr. 0,25 pr st.



Termometer

extra Kr. 2,50 pr st.

Konservkokaren "Skultuna".

Konstruktion.

Alla husmödrar känna nog af egen erfarenhet, hvilka svårigheter som möta vid inläggning och konservering af frukter, grönsaker o. dyl., om man nämligen med inläggningen äfven har till syfte att bevara de inlagda produkternas naturliga fina smak och arom. Sätten för konservering äro ju mångahanda, men det enklaste och på samma gång effektivaste är konservering på hermetiskt slutna glaskärl i förening med sterilisering. För detta ändamål betjänar man sig af en steriliseringsapparat, till hvars kompletta utstyrelse hör en kokare med lock, en insats med kantslipade glas jämte lock och gummiringar samt fjädrar för lockens nedtryckande under steriliseringen, termometer med hylsa samt stödplattor, å hvilka ett öfre hvarf glas vid steriliseringen kan placeras. Redan vid sitt första framträdande, sommaren 1912, mottogs **Konservkokaren »Skultuna»** med det största intresse, så att det tyvärr blef tillverkaren omöjligt att under säsongen effektuera alla inkommande beställningar. Modellen 1913 som nu är färdig att utsläppas i marknaden har därför tillverkats i ett antal, som bör utesluta farhågorna för försenad leverans. Då den därjämte blifvit försedd med åtskilliga förbättringar, är det att hoppas, att de nya konservkokaren skall vinna husmödrarnas välvilliga bifall.

*Framför alla andra i handeln gängse konservkokare och steriliseringsapparater besitter **Konservkokaren »Skultuna»** bl. a. följande fördelar:*

Rostar aldrig!

och därför

Betydligt lättare i vikt!

och därigenom

Lättare att hålla ren! Lätthandterligare och Behagligare!

Kokar hastigare!

Tids- och Bränslebesparande!

Konservkokaren »Skultuna» tillverkas af blankpolerad aluminium och levereras komplett med kokare, insats, 6 st.-fjädrar samt termometer med hylsa. Extra fjädrar samt erfoderligt antal stödplattor för det öfre hvarvet glas kunna köpas i hvarje järn- och bosättningsaffär, där **Konservkokaren »Skultuna»** tillhandahålles, och betinga ett pris pr. st. af: *fjädrarna* kr. 0,25, *stödplattorna* kr. 0,50. *Extra termometrar* kunna äfven köpas till ett pris af kr. 2,50. Lämpliga glas köpas i hvarje välsorterat bosättningsmagasin.

Användning.

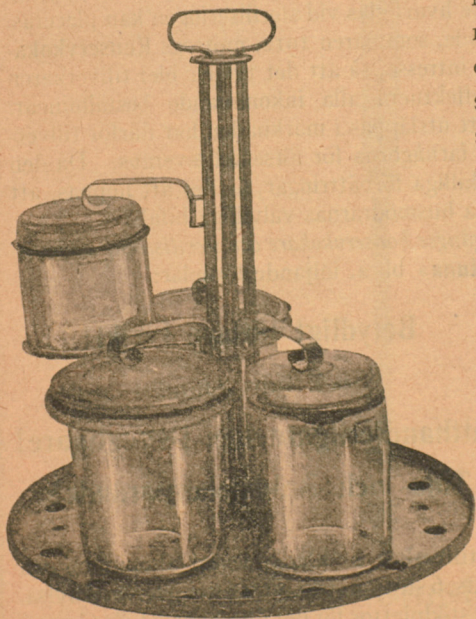
Sedan de produkter, som skola konserveras, behandlats på sätt, de olika recepten anvisa, blir den första proceduren att fylla glasen, hvarvid man bäst betjänar sig af en långskaftad träsked eller silfversked. Sedan glasen smakfullt och omsorgsfullt blifvit fyllda och lagen öfverhållid, torkas den slipade öfre kanten å glasen väl ren, ty locket kommer eljest icke alltid att sluta lufttätt till efter steriliseringen. Vid påfyllningen af lagen iakttages, att denna påhållles långsamt och att glasen fyllas endast till den fals, på hvilken gummiringen placerats. Vidare böra glasen stå en stund, innan de steriliseras, på det mera lag skall kunna påfyllas, sedan den först ihållida hunnit sjunka undan en smula.

Före användningen rengöras glasen mycket omsorgsfullt och gummiringarna sköljas i varmt vatten, innan de anbringas å glasen.

Glaset placeras, sedan gummiring och lock blifvit påsatta, i innerställningen, hvarpå fjädrarna tryckas nedåt, så att de utöfva ett stadigt tryck mot locken. Därefter ställes insatsen inuti kokaren, som fylles med vatten, tills detta står öfver glaset, locket påsättes, termometern i sin hylsa anbringas i det därför afsedda hålet, och steriliseringen kan börja.

Tiden för steriliseringen räknas alltid från den tidpunkt, då temperaturen nått det gradtal, som angifvits för den ifrågavarande produkten. När sålunda för Bondbönor angifvits en steriliseringstid af $1\frac{1}{2}$ timme vid 100 gr., så räknar man tiden från det ögonblick, då termometern i apparaten nått 100 gr.

Vidare iakttages att man aldrig steriliserar glas af olika storlekar samtidigt, då det ju är själfklart, att innehållet i mindre och smalare glas genomhettas fortare än innehållet i större och vidare.



Efter steriliseringen lyftes kokaren från spiseln och locket aftages. Har steriliseringen ägt rum vid lägre gradtal än 100 gr., lyftes insatsen med glaset genast ur kokaren, har den däremot ägt rum vid 100 gr., må insatsen jämte glaset stå kvar i kokaren några minuter, sedan den aflyfts från spiseln och locket aftagits. Insatsen lyftes sedan försiktigt ur kokaren och placeras på ett svalt, dragfritt ställe. Fjädrarna lossas icke, förrän glasens innehåll kallnat eller svalnat tillräckligt.

Glasen böra underkastas upprepad, noggrann tillsyn under de första veckorna efter steriliseringen, då det lätt händer att ett lock lossnar. Om så sker, måste ny sterilisering omedelbart vidtagas, för frukt 10 min. vid 80 gr. och för grönsaker och svamp 20—30 min. vid 100 gr.

När man vill begagna de konserverade produkterna, öppnas glaset genom att draga i läppen å gummiringen, så att ringens underkant kommer utanför den slipade kanten, hvarvid locket lossnar. Innehållet i ett öppnadt glas bör snarast möjligt förbrukas och i hvarje fall icke gömmas utan förnyad sterilisering.

Sedan glasens innehåll funnit användning, böra glaset noga rengöras, innan de undanställas, och gummiringarna väl tvättas i ljumt vatten. Gummiringarna böra helst förvaras i sluten glasburk å sval, ej för torr, mörk plats, enär de å luftigt och torrt ställe snart förstöras.

Äfven apparatens öfriga delar böra väl tvättas och aftorkas efter användningen. Man må därvid komma ihåg att aldrig använda soda för kokarens rengöring, enär metallen då förlorar sitt vackra utseende. Bäst rengöres kokaren med fin skursand och ställes sedan på spiseln att torka.

Ananas. (1 sockerlag.)

Väl mogen ananas skalas, klyfves, befrias från de innersta hårdare delarna samt skäres i skifvor eller tärningar, hvarmed glasen fyllas. En sockerlag af 300 gr. socker pr liter vatten hälls kall öfver frukten, som därefter steriliseras ungefär en kvart vid 90 gr.

Apelsin. (Marmelad.)

Ett dussin mogna, felfria apelsiner skalas och befrias från det hvita »skinnnet». Skalen, äfvenledes befriade från »skinnnet», skäras i tärningar om ett par centimeters storlek och kokas i vatten. Apelsinköttet, ur hvilket kärnorna borttagits, prässas genom en fin sil, hvarefter saften blandas med det urpressade köttet. Till hvarje liter saft tages 550 gr. socker, blandningen kokas tillsammans med det urprässade köttet under ständigt omrörande, tills den förefaller lagom tjock och fast. De kokta skaltärningarna blandas i marmeladen strax innan den är färdig. Den heta marmeladen fylls i värmda glas och steriliseras cirka 10 min. vid 90 gr.

Aprikoser. (1 sockerlag.)

I. Medelstora, mogna aprikoser tvättas väl i kallt vatten och fyllas i glasen. Man kan härvid använda antingen hela, oskalade frukter med eller utan kärnor eller skalade, hela eller klufna frukter. Aprikoserna nedläggas hvarfals i glasen, så att dessa helt fyllas. Användas urkärnade frukter, knäckas några kärnor och skalas samt placeras mellan hvarje hvarf. Öfver frukterna hälls en kall sockerlag, bestående af 4- å 500 gr. socker pr liter vatten, hvarefter frukterna steriliseras i glasen vid 80 å 90 gr., hela frukter 25—30 min., skalade och klufna frukter 20 min.

Gelé.

II. 2 kg. mogna, vackra aprikoser urkärnas och nedläggas i en sockerlag, beredd av 2 kg. socker pr liter vatten. Det hela kokas sedan långsamt, tills frukterna synas genomskinliga. Saften hälls i värmda flaskor, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Marmelad.

III. Mogna, urkärnade och klufna aprikoser kokas med minsta möjliga tillsats af vatten till mos, hvilket får passera genom en fin hårsil. Till hvarje kg. mos tillsättes 500 gr. socker, hvarefter det hela ånyo kokas under flitig omröring, tills marmeladen börjar stelna. Marmeladen fylls het i värmda glas, hvilka steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Bigarrå. (1 sockerlag.)

Väl mogna, felfria, gulröda bigarråer sköljas (om så behöfves) och befrias från skaft. Kärnorna kunna bibehållas eller urtagas efter smak. Bären ned-

läggas i glasen och omskakas då och då för att ligga tillräckligt tätt. En sockerlag af 400 gr. socker pr liter vatten hålles öfver bären, som sedan steriliseras 20 min. vid 80 gr.

Björnbär. (I sockerlag.)

I. Jämnmogna bär sköljas väl och läggas, sedan vattnet fått afrinna, i glasen. En sockerlag af 600 gr. socker pr liter vatten hålles het öfver bären i glasen, hvilka få stå och kallna öfver natten, hvarefter de steriliseras i 15—20 min. vid 80 gr.

Saft.

II. Mogna björnbär få stå i lämpligt kärl, t. ex. stenkruka, på svalt och torrt ställe, tills de börja jäsa, hvarpå de prässas. Till hvarje liter saft tillsättes 750 gr. socker och kokas blandningen i syltkittel tills den blir klar. Den fylls på värmda flaskor och steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Saft annan metod.

III. Björnbären krossas och prässas medelst en träslef eller stöt. Saften fylls på flaskor, hvilka omedelbart korkas och steriliseras $\frac{1}{2}$ timme vid 70 gr. Saften får sedan stå så länge på flaskorna, tills den klarnat, hvarefter den urtappas, tillsättes med socker, 750 gr. pr kg. saft, och kokas under omsorgsfull skumning i 4—5 min. Sockret bör vara upplöst, innan kokningen begynner. Tillse noga att kokningen icke räcker för länge, enär saften eljest förvandlas till gelé. Steriliseras 10 min. vid 90 gr. Hålles på flaskor, som korkas väl och hartsas.

Blandad kompott.

I. 2 $\frac{1}{2}$ kg. urkärnade körsbär samt 1 $\frac{1}{2}$ kg. af hvardera jordgubbar, vinbär och hallon rensas och sköljas, hvarefter de fyllas hvarfals i glasen. 2 kg. strösocker strös öfver de inlagda frukterna. Glasen uppvärmas i vatten 10 min. vid 90 gr. utan att tillslutas. Sedan glasen kallnat tillslutas de och steriliseras på vanligt sätt i apparaten 20 min. vid 90 gr. Man kan äfven undvara körsbären men använder då endast 1 $\frac{1}{2}$ kg. strösocker.

II. Man tager 440 gr. äpple, 420 gr. päron, 190 gr. gröna plommon (Reine Claude), 320 gr. gula plommon, 90 gr. bigarrå och 240 gr. sockerlag. De olika fruktslagen behandlas i fråga om rensning, skalning och kokning hvar för sig enligt anvisningarna för kompottbereidning för resp. fruktslag (Se äpple, päron etc.). Då de äro färdiga för inläggning, fyllas glasen så att de olika fruktslagen blandas jämnt. En sockerlag, tillredd af 500 gr. socker pr liter vatten, hålles öfver de inlagda frukterna, som steriliseras 20 min. vid 80 gr. Endast frukter och bär af prima slag och fullmogna böra användas. En mycket delikat kompot.

Blandad saft.

Hallon och vinbär i lika delar prässas, saften tillsättes med 500 gr. socker pr liter saft. Blandningen skummas väl under kokningen, tills den klarnat,

hvarpå den hälls i värmda glas och steriliseras 10 min. vid 90 gr. Denna saft lämpar sig särskildt för kräm.

Blandad marmelad.

I. Hallon, jordgubbar och röda vinbär i lämpliga, helst lika delar prässas, efter att förut ha tvättats, genom en hårsil. 8—900 gr. socker tillsättes för hvarje kg. af blandningen, som omröres väl med den utpräссade fruktmassan och kokas under fortsatt omröring, tills massan erhåller tillräcklig stelhet, hvarefter den fylls i värmda glas och steriliseras 10 min. vid 90 gr.

II. Hallon, jordgubbar, röda vinbär och krusbär i lika delar. Behandlas som ofvan. 1 kg. socker pr kg. fruktmassa. Synnerligen fin och hållbar marmelad.

III. Reine Claude, mirabeller, aprikoser och persikor i lika delar tvättas, rensas och urkärnas, persikorna skalas och bären sönderskäras i bitar. Fruktblandningen väges och tillsättes med lika vikt socker, hvarefter det hela blandas i lämpligt kärl, där frukten får stå 6 timmar. Därefter kokas massan i syltgryta — lämpliga dylika af **Skultunas** fabrikat, se omslaget! — omröres väl tills lagom stelhetsgrad inträder, hvarpå den heta marmeladen fylls på glaset, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Blomkål.

Små, täta, fasta och rent hvita huvuden äro att föredraga och inläggas hela — medan däremot större hufvuden, som äfven måste vara fasta och rent hvita, sönderdelas — stocken afskäres tätt intill hufvudet och alla bladdelar borttagas omsorgsfullt, hvarpå kålen sköljes väl i kallt vatten, där den får kvarligga några timmar. För aflägsnande af möjligen förekommande insektslarver o. dyl. i kålen tillsättes vattnet kort före förvällningen med litet ättika. Grytan aflytes och får stå med locket på ett par minuter, hvarpå blomkålen upptages med en skumslef, afsköljes hastigt i kallt vatten och inlägges i glaset. Öfver kålen hälls en saltlösning af 10 gr. salt pr liter vatten, hvarpå glaset steriliseras 1 ½—2 timmar vid 100 gr.

Blåbär. (1 sockerlag.)

I. Vackra, torra, mogna och felfria blåbär rensas och sköljas väl samt fyllas i glaset, sedan de fått rinna af i ett durchslag. Man bör genom upprepad skaknig af glaset tillse, att bären ligga tämligen väl packade. En sockerlag af 400 gr. socker pr liter vatten hälls öfver bären, som steriliseras 20 min. vid 80 gr.

I socker.

II. Sedan bären rensats och sköljts enligt ofvanstående recept och fyllts i glaset, beströs de under flitigt skakande med fint, hvitt socker, 150—175 gr. socker pr kg. bär, hvarefter glaset steriliseras 20—30 min. vid 80 gr.

Saft.

III. Rensade och tvättade blåbär krossas i lämpligt kärl, där de få stå ett par, tre dagar, hvarefter saften urpräссas genom en handduk. Sedan saften till-

satts med socker, 750 gr. pr liter saft, kokas denna under flitigt skummande, tills den klarnat, då den hälls på värmda flaskor, som steriliseras en kvart vid 75 gr.

Gelé.

IV. Stora, mogna blåbär prässas i fruktpräss eller genom en handduk och saften filtreras, så att den blir klar. 600 gr. socker tillsättes pr liter saft, som kokas under ständig skumning, tills den blir lagom tjockflytande, hvar efter den fylles i glasen, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Bondbönor.

Bönorna, som böra vara späda, spritas, befrias från fröfästen, sköljas och förvällas i högst 8 min., hvarpå de hastigt afkylas i kallt, friskt vatten och inläggas i glasen. En saltlösning af 10—12 gr. saft pr liter vatten hälls öfver bönona, som sedan steriliseras 1 ½ timme vid 100 gr. För att förekomma att de öfversta lagren af bönor i glasen mörkna, kan man lämpligen öfverst lägga ett 2 cm. tjockt lager förvällda morötter.

Bönor (krypbönor eller »turkiska bönor»).

Helst små, späda bönor, men äfven fullt utvuxna kunna användas. Skidorna snoppas och sköljas samt förvällas 5—10 min. i kokande vatten, gärna något saltadt. Använder man fullt utvuxna bönor, borttagas trådarna från de tjockare skidorna, hvilka sedan brytas eller skäras före förvällningen. Omedelbart efter förvällningen afsköljas bönona hastigt i kallt vatten och nedläggas fort i glasen, hvarpå saltlag, 10—20 gr. salt pr liter vatten, öfverhälls och glasen steriliseras i 1 ½—2 timmar vid 100 gr.

Gurkor.

I. Bänk- eller växthusgurkor skalas och skäras som prässgurkor och nedläggas därefter i glasen med eller utan persilja. Öfver gurkorna hälls en lag, tillredd af 75 gr. socker, 20 gr. salt och 10 gr. citronsyra pr liter vatten, hvarefter steriliseringen äger rum ½ timme vid 80 gr. Efter ett dygn företages omsterilisering en kvart vid 80 gr.

II. Behandlas som I, men i stället för lag af socker, salt och citronsyra användes vinättika eller ättikslösning af lämplig styrka. Vid starkare ättikslösning kan steriliseringstiden nedgå till 10 min.

III. Små hvita eller gröna drufgurkor sköljas omsorgsfullt och borstas samt nedläggas hvarfvals i stenkruka eller glaskärl, beströs med salt mellan hvarje hvarf och få stå så en dag. De upptagas därefter, bredas ut på en mjuk handduk och torkas väl samt nedlägges i glasen jämte dillkronor, små syltlökar, kvistar af dragon, några lagerbärsblad och gärna litet pepparrot. Vinättika af god kvalité kokas upp, skummas och slås kall öfver gurkorna, som steriliseras 10 min. vid 80 gr.

Syltgurkor.

IV. Mogna, gula men ej alltför mjuka gurkor skalas och klyfvas samt befrias från kärnorna, hvarpå de skäras i 8—10 cm. långa och 3—4 cm. breda

skifvor, hvilka lätt beströs med salt och nedläggas i lämpligt, tillslutet kärl, där de få stå öfver natten. Vid upptagningen torkas de och inläggas hvarfals i glasen samt öfverhållas med en kallnad lag, tillredd af 1 liter ättika, 750 gr. socker och en bit renad ingefära. Glasen steriliseras 10 min. vid 75—80 gr.

Syltgurkor.

V. Hvita eller gröna gurkor, hvilkas längd blir beroende af glasens längd, fullt utvecklade och med små kärnhus, torkas väl rena, skalas och klyfvas samt befrias från kärnhusen. Gurkhalfvornas yttersidor späckas med finskurna citronskal och kokas före inläggningen helt sakta i vatten, tills de blifvit klara. En lag tillredes af 1 liter ättika (hälften matättika, hälften vinättika) 800 gr. socker, nejlikor, ingefära och hvitpeppar. Lagen kokas tills den blir klar och kryddorna inneslutas i en tyllpåse under kokningen. Sedan lagen svalnat blandas den med saften af de citroner, hvilkas skal användts till gurkornas späckning, och hälls öfver de i glasen inlagda gurkorna, som steriliseras 20 min. vid 80 gr.

Hallon. (Hela i sockerlag.)

I. Vackra, jämna, mogna och torra hallon rensas omsorgsfullt men böra helst icke tvättas. Bären nedläggas i en stor gryta och öfverhållas af en sockerlag, tillredd af 1 ½ kg. socker pr liter vatten. Bären få ligga i sockerlagen ett dygn, hvarefter grytan ställes öfver sakta eld, där bären upphettas till 80 gr. Grytan aflyttes sedan och ställes åter på ett svalt ställe ytterligare ett dygn, hvarpå bären med en sked nedläggas i glasen, och öfverhållas af sockerlagen. Glasen steriliseras 20 min. vid 80 gr.

Saft.

II. Samma recept som för *Björnbär III.*

Saft annan metod.

III. Mogna hallon, hvarur alla skämda och mögliga bär omsorgsfullt afskiljas, läggas hvarfals med socker i ett lämpligt kärl, stenkruka eller dyl. Sockermängden tages efter behag, ½—1 kg. socker pr kg. bär. Bären få stå i kärlet 3 dygn, hvarefter saften får afrinna genom en hårsil eller silduk, dock utan att massan utsättes för prässning eller tryckning. Saften filtreras, om så behöfves, ytterligare och fylles på flaskorna, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Marmelad.

IV. Väl rensade hallon läggas i syltgryta — af hvilka särskildt **Skultunas** modeller i koppar, mässing och aluminium lämpa sig utmärkt, se omslaget! — och blandas med socker, 250 gr. socker pr kg. bär, samt placeras på spiselhällen utan att luckorna aftagas, d. v. s. icke direkt öfver elden. Massan omröres väl, tills lämplig stelhetsgrad inträder, då den fylles på glasen, som steriliseras 30—40 min. vid 80 gr.

Gelé.

V. Hallonen rensas väl och sönderkokas öfver sakta eld, hvarpå saften får passera genom en handduk. Saften kokas sedan i syltgryta jämte tillsats

af socker, 500 gr. pr liter saft, tills den under upprepad skumning blir lagom tjock, hvarpå den fylles i glasen, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Hvitkål.

Vackra, fasta hufvuden sköljas mycket noga och klyfvas, sedan ytterbladen och kålstocken aflägsnats, midt itu, hvarefter kålen skäres så fint som möjligt och förvälles i saltvatten 15—20 min. Därefter fylles kålen på glasen, och en lätt saltlag af 10 gr. salt pr liter vatten slås öfver kålen, som steriliseras 20 min. vid 100 gr.

Jordgubbar. (I sockerlag.)

I. Sedan jordgubbarna rensats omsorgsfullt och befriats från fruktfästena, som vridas af, spolas de, om så behöfves, hastigt i ett durchslag, hvarefter de behandlas liksom *Hallon I*.

I sockerlag annan metod.

II. Sedan 6 kg. jordgubbar rensats och eventuellt sköljts, nedläggas de i en sockerlag, bestående af 2 kg. socker och 2 liter vatten, som kokats och skumats och fått kallna. Därefter ställes grytan med bär och sockerlag öfver elden och upphettas nästan till kokning, hvarpå grytan aflyftes och får stå ett dygn öfvertäckt på svalt ställe. Bären nedläggas sedan i glasen, hvilka fyllas med den sockerlag, hvari bären legat, och steriliseras 5 min. vid 80 gr.

Saft.

II. Beredes på samma sätt som *Hallon III*.

Gelé.

III. Beredes på samma sätt som *Hallon V*.

Marmelad.

IV. Beredes på samma sätt som *Hallon IV*.

Klarbär. (I sockerlag.)

I. Sedan bären omsorgsfullt rensats och sköljts och alla omogna eller mindre vackra bär afskiljts, urkärnas de och befrias från skaft (urkärning och skaftens borttagande är likväl en smaksak). Därpå nedläggas de i en syltgryta och öfverhållas med en sockerlag tillredd af 750 gr. socker pr liter vatten. Bären uppvärmas sedan långsamt till 75—80 gr., hvarpå bären fyllas på glasen och öfverhållas med sockerlagen, hvari de uppvärmts, samt steriliseras 20 min. vid 80 gr.

Gelé.

II. Mogna, felfria klarbär befrias från skaft och sönderkrossas med kärnor i lämpligt kärl, massan prässas i en fruktpräss och saften filteras. Saften kokas sedan med tillsats af socker, 400 gr. pr liter saft, under ständig omröring, tills den blir lagom tjock, hvarpå geléet fylles på värmda glas, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Kronärtskockor.

Sedan spetsarna på holkfjällen afklippts och stjälken afskurits tätt under hufvudet, kokas kronärtskockorna 20—35 min. i en saltlag af 10 gr. salt pr liter vatten, tills de blifvit mjuka, hvarpå de afkylas och nedläggas i glasen samt öfverhållas med saltlagen. Glasen steriliseras därefter $\frac{1}{2}$ timme vid 100 gr.

Krusbär. (Omogna krusbär i sockerlag.)

I. Omogna, helst små men fullt utbildade krusbär snoppas väl och sköljas i friskt vatten. Sedan läggas de i en syltgryta och öfverhållas med en sockerlag, beredd af 1 kg. socker pr liter vatten samt uppvärmas i 20 min. vid 80 gr. Då bären därefter fått kallna fyllas de på glasen, sockerlagen påhålls och sterilisering äger rum 20 min. vid 80 gr.

Omogna krusbär i sockerlag annan metod.

II. Bären, som ej böra vara fullt mogna men väl utbildade, behandlas som ofvan, men uppvärmningen i syltgrytan bör afbrytas vid uppnådda 70 gr., hvarpå bären genast nedläggas i glasen och öfverhållas med sockerlagen samt steriliseras 20 min. vid 80 gr.

Mogna krusbär i sockerlag.

III. Tunnskaliga, röda eller gröna mogna bär rensas och snoppas samt sköljas väl, hvarpå de utan föregående behandling nedläggas i glasen och öfverhållas af en kallnad sockerlag, tillredd af 750 gr. socker pr liter vatten. Glasen steriliseras 20 min. vid 80 gr.

Gelé.

IV. Väl mogna krusbär sönderkokas i gryta med tillsats af så ringa vattenmängd som möjligt, hvarpå saften filtreras genom en handduk. Af socker tillsättes sedan 750 gr. pr liter saft, hvilken kokas till gelé under omsorgsfull skumning och fylls varm på värmda glas, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Marmelad.

V. Väl mogna krusbär kokas mjuka öfver sakta eld, hvarpå de prässas genom en fin hårsil och tillsätts med 500 gr. socker pr kg. fruktmassa. Denna kokas sedan under flitigt omrörande till marmelad och fylls varm i värmda glas, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Körsbär. (I sockerlag.)

I. Söta körsbär — helst icke de s. k. fågelbären utan de större, ofta oriktigt benämnda söta »morellerna» — befrias från skaft och sköljas väl, hvarpå bären nedläggas i glasen. Kärnorna kunna efter behag urtagas eller ej. Behandling och inläggning i öfrigt som *Bigarrader*. Dock böra bären, för att icke på grund af sitt lösa kött falla samman i glasen, upphettas före steriliseringen och sker denna upphettning lämpligast i den sockerlag, i hvilken bären sedan skola inläggas och i de för inläggning afsedda glasen. Bären nedläggas i gla-

sen, öfverhållas med sockerlagen, hvarpå glasen placeras i apparaten och upphettas långsamt till 75—80 gr. och ställas sedan att kallna.

Saft.

II. Mogna, saftiga, svarta körsbär befrias från skaft och krossas jämte kärnorna i mortel, hvarpå saften filtreras genom linnehandduk, tillsättes med 800—1,000 gr. socker pr kg. saft och kokas under omsorgsfull skumning, tills den blir klar och vacker. Saften fylls på glas eller buteljer och steriliseras 10 min. vid 90 gr. Efter steriliseringen hartsas korkarna väl, om buteljer användas. Helst bör man dock använda långa, smala glas med gummiring och glasproppar.

Sötsura körsbär som sallad.

III. Mogna, sura körsbär, moreller, tvättas omsorgsfullt och skaften afskäras till hälften. Bären nedläggas i glasen ganska väl packade och öfverhållas med en kallnad lag, beredd af 750 gr. socker, 1 liter svag ättika, några nejlikor och litet kanel. Bären steriliseras därefter 20 min. vid 90 gr.

Marmelad.

IV. Hälften söta och hälften sura körsbär befrias från kärnor och skaft samt kokas mjuka, hvarpå de prässas genom en fin hårsil. Fruktmassan blandas med socker, 350 gr. pr kg. fruktmassa, och kokas under flitig omröring, tills marmeladen erhållit tillräcklig fasthet. Marmeladen fylls varm i värmda glas och steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Lingon. (1 sockerlag.)

I. Friska, mogna lingon rensas väl och sköljas i kallt vatten samt nedläggas hvarftals med fint strösocker, cirka 350 gr. socker pr kg. lingon, i en syltgryta, där de långsamt upphettas, tills sockret smälter. Bären och sockerlagen få kallna, hvarpå bären fyllas på glas och öfverhållas med sockerlagen samt steriliseras 20 min. vid 80 gr.

Saft.

II. Mogna, men icke öfvermogna lingon, rensas och sköljas omsorgsfullt i friskt vatten, läggas i syltgryta och öfverhållas med vatten $\frac{1}{4}$ liter pr kg. bär, samt få sedan koka, tills bären spricka, hvarpå saften utprässas och filtreras. Saften kokas sedan med tillsats af 750 gr. socker pr liter saft, tills saften klarnat hvarpå den fylls varm på värmda flaskor och steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Melon. (1 sockerlag.)

Lagom mogna meloner skalas och befrias efter klyfning från kärnhuset och det mjuka inkråmet, hvarpå frukterna skäras i 2—3 cm. tjocka skifvor, hvilka nedläggas i glasen samt öfverhållas med en sockerlag, beredd af 500 gr. socker pr liter vatten och tillsatt med 5 gr. citronsyra pr liter. Steriliseras $\frac{1}{2}$ timme vid 100 gr. eller, om melonerna äro särskildt lösa i köttet, först en kvart vid 100 gr. och efter ett dygn ytterligare en kvart vid samma gradtal.

Morötter.

Späda morötter skalas och sköljas väl samt förvällas cirka 5 min., hvar efter de afkylas och läggas i glasen. En saltlag, bestående af 10—20 gr. salt pr liter vatten öfverhålls, hvarpå glasen steriliseras 1 ½ timme vid 100 gr.

Plommon. (1 sockerlag.)

Frukterna befrias från skaft och, om de icke skalas före inläggningen, sköljas de omsorgsfullt. Bibehållas skalen, är det lämpligt att med en nål göra några stick i frukten. Föredrager man att inlägga plommonen skalade, sker detta bäst efter att förut hafva doppat dem i kokande vatten. Innan frukterna emellertid inläggas i glasen, böra de upphettas långsamt i syltgryta till 65—75 gr., hvarvid noga tillses att frukterna icke mosas sönder. Upphettningen sker i sockerlag, beredd af 750 gr. socker pr liter vatten och användes samma lag att öfverhålla frukterna, sedan de nedlagts i glasen. Då plommonen helst inläggas i glasen omedelbart efter upphettningen eller förkokningen, bör man dröja med steriliseringen, tills frukterna svalnat i glasen. Sterilisering sker på vanligt sätt cirka 20 min. vid 80 gr.

Purjolök.

Små purjolökar befrias från ytterblad och rötter samt sköljas och förvällas, hvarpå de inläggas i glas och öfverhållas med en saltlag af 10—20 gr. salt pr liter vatten och steriliseras 40 min. vid 100 gr.

Päron. (1 sockerlag.)

I. Päronen skalas omsorgsfullt och läggas, allteftersom de skalats, i kallt, friskt vatten. Skaften afskåras något och skrapas eller kunna, om frukterna nedläggas i halfvor, helt och hållet aflägnas. Större frukter nedläggas i halfvor, mindre däremot helst hela. Före inläggningen kokas päronen i sockerlag — 400 gr. socker pr liter vatten — tills de kännas genomjuka. De få dock icke sönderkokas. Päronen nedläggas därefter i glasen, öfverhållas med sockerlagen och steriliseras ½ timme vid 90 gr.

I sockerlag annan metod.

II. Sedan frukterna skalats och behandlats enligt I, läggas de i kallt vatten, tillsatt med en smula citronsaft och få ligga däri, tills de börja blifva något brunaktiga, hvarefter de omedelbart läggas i glasen och öfverhållas med en sockerlag af 600 gr. socker pr liter vatten samt steriliseras ½ timme vid 90 gr.

Rabarber.

Späda rabarberstjälkar, som böra skördas omedelbart före inläggningen, sköljas omsorgsfullt, skalas och skåras i 4—6 cm. långa bitar samt läggas i syltgryta i en svalnad sockerlag, beredd af 1,200 gr. socker pr liter vatten. Rabarbern uppvärms sedan långsamt öfver svag eld, tills bitarna blifvit ljus-

gula, hvarpå de omedelbart nedläggas i glasen och öfverhållas med den silade sockerlag, hvare de uppvärmts. Glasen steriliseras 20 min. vid 80 gr.

Selleri.

De omsorgsfullt rengjorda och putsade knölnarna kokas så mjuka att de lätt kunna genomstickas med en trästicka, hvarpå de nedläggas i glasen och öfverhållas med en saltlag af 10—20 gr. salt pr liter vatten samt steriliseras 1 timme vid 100 gr.

Sparris.

Den sparris, som skall konserveras, måste vara alldeles nyskördad och frisk. Den skalas medelst en tunn, skarp knif så fint som möjligt och lägges, allt eftersom den skalas, i rent, kallt vatten. Därefter förvålles den några minuter i kokande vatten eller hälst i ångkokare. Lagom mjuk är sparrisen om den ej knäckes utaf då den böjes. Sedan den upptagits ur ångkokaren eller det kokande vattnet, lägges den åter några minuter i rent, kallt vatten, hvarpå inläggningen i glasen äger rum. Glaset lägges på sidan på ett bord och sparrisen instoppas, hvarvid iakttages att glasen måste vara så höga att sparrisen ej böjes eller brytes. Sparrisen placeras antingen med knopparna uppåt eller nedåt och öfverhållas med en saltlag af 10—20 gr. salt pr liter vatten. Sterilisering företages cirka 1 ½ timme vid 90 gr.

Spenat.

Vacker, frisk och nyskördad spenat sköljes väl och förvålles antingen i lätt saltadt vatten cirka 5 minuter eller kokas ½ timme i god buljong, tillsatt med en smula lök. I senare fallet bör spenaten vara fint hackad före kokningen, i förra fallet hackas den efter förvällningen. Sålunda preparerad nedlägges spenaten i glasen och steriliseras ½ timme vid 100 gr.

Svamp.

Champignoner.

I. Små, odlade, fullt felfria champignoner putsas men skalas ej, nedre delen af stocken afskäres, och champignonererna läggas, alltefter som de äro färdiga, i saltadt vatten, i hvilket de omsorgsfullt sköljas. Därpå förvålles de 5 min., doppas i kallt vatten och plockas i glasen samt öfverhållas med en saltlag, tillredd af 20 gr. salt pr liter vatten. Glasen steriliseras 1 timma vid 100 gr.

II. Större, vildvuxna champignoner rensas, befrias från lamellskifvorna samt skinnnet på stocken och hatten. Stocken skiljes från hatten och den senare skäres i lagom stora bitar, hvilka jämte stocken läggas i saltvatten. Sedan alla champignonererna rensats och sköljts, läggas de i slutet kokkärl, där vattnet, lätt saltadt och tillsatt med litet citronsaft eller ättika, fått komma till kokning. Svampen kokas tills den kännes lagom mjuk, då den fylles på glasen och öfverhållas med den lag, hvare den kokat. Glasen steriliseras 1 timme vid 100 gr.

Kantareller.

Svamparna putsas omsorgsfullt och sköljas, sedan stockarna renskrapas. Kantarellerna läggas, efter att ha fått rinna af, i kokkärl, beströs med salt och några persiljekvistar. Så snart svamparna börjat koka, tagas de ur kokkärlet och fyllas på glasen samt öfverhållas med saften och steriliseras 1 timme vid 100 gr.

Murklor.

Svamparna rensas och sköljas samt begjutas minst tre gånger med kokande vatten, som ombytes, så snart ångan gått bort. Sedan svamparna fått afrinna genom durchslag läggas de i kokkärl, där de upphettas tills de börja falla ihop, då de nedläggas i glasen och öfverhållas med saften, tillsatt med litet citronsaft samt steriliseras 1 timme vid 100 gr.

Äfven andra svampsorter kunna lämpligen konserveras enligt något af de recept, som angifvits för här nämnda trenne svampsorter.

Tomater.

Tomater kunna inläggas med eller utan skal. I förra fallet väljer man mogna, lagom stora frukter med tunnt skal, hvilka rensas och sköljas omsorgsfullt samt upprepade gånger genomstickas med en trästicka. I senare fallet, hvilket nog är det vanligaste, doppas de mogna tomaterna efter rensningen och sköljningen i kokhett vatten, då skalen lätt afdragas, hvarpå de skalade frukterna läggas i ett durchslag, och öfverhållas med friskt vatten. Sedan frukterna sålunda beredts, nedläggas de i glasen, som ett par gånger fyllas med en saltlag af 15—20 gr. salt pr liter vatten. Mellan första och andra påfyllningen få glasen stå ett par timmar. Därefter steriliseras de 20 min. vid 80 gr.

Vinbär. (1 sockerlag.)

I. Vackra, mogna vinbär rensas och sköljas samt repas, om så önskas, med en gaffel från stjälkarna, hvarpå de nedplockas i glasen. En sockerlag af 1 kg. socker pr liter vatten hålles varm öfver bären, som efter att hafva fullständigt kallnat steriliseras 20 min. vid 80 gr.

II. (annan metod). Sedan bären behandlats som ofvan, rullas de i fint strösocker samt nedläggas i glasen så tätt som möjligt. Bären upphettas i glasen 10—15 min. till 80 gr., hvarpå glasen få kallna, innan sterilisering företages i 20 min. vid 80 gr.

Såväl röda som hvita och svarta vinbär kunna inläggas enligt dessa bägge recept.

Gelé af röda eller hvita vinbär.

I. Väl mogna, vackra vinbär befrias medelst en gaffel från klasarna, rensas och sköljas i friskt vatten samt prässas i bärpräss eller genom linnehandduk, hvarpå saften filtreras och kokas med tillsats af 600—700 gr. socker pr liter saft. Saften skummas under kokningen tills den blir lagom tjock, hvarpå geléet fylls hett i värmda glas, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

II. (annan metod). Väl mogna, vackra vinbär läggas, sedan de rensats och sköljts, i syltgryta (hvaraf särskildt **Skultunas** modeller af aluminium äro mycket lämpliga) hvarfvís med strösocker och få koka upp långsamt, hvarpå syltgrytan aflyftes. När kokningen afstannat, sättes grytan åter öfver elden och aflyftes ännu en gång. Samma procedur upprepas en tredje gång, hvarpå fruktmassan och lagen hållas i silduk, hvarigenom saften får passera direkt i glasen, som steriliseras 10 min. vid 80 gr.

Marmelad.

Väl mogna vinbär befrias från klasarna, sköljas och läggas, efter att hafva prässats genom en fin bärsil, i syltgryta jämte socker, 750 gr. pr kg. frukt-massa. Så litet vatten som möjligt tillsättes, helst intet alls. Under kokningen omröres massan väl tills den faller som klumpar från skeden eller bubblor bildas på ytan. Massan slås het i de värmda glasen, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Saft.

Mogna vinbär krossas och prässas, sedan massan fått stå ett par dagar i fruktpräss. Saften tillsättes med $\frac{1}{2}$ liter vatten för röda och 1 liter vatten för svarta vinbär pr liter saft (för hvita vinbär behöfves ingen tillsats af vatten) samt hålles i rymliga glasflaskor, rymmande 5—10 liter, där den får stå och jäsa tills saften klarnat. Jäsflaskorna böra placeras på ett ställe, där temperaturen konstant håller sig vid 18—20 gr. Vidare böra flaskorna ej tillkorkas fullständigt utan kunna lämpligen förses med ett i korken väl inpassadt s. k. jässprund eller i ögla böjdt glaströr. Sedan saften klarnat filtreras den, tömmes i syltgryta och tillsättes med 750 gr. socker pr liter saft samt får långsamt koka några minuter under omsorgsfull skumning. Den fylles därefter på glasen, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Äpple. (1 sockerlag.)

Mogna, vackra och felfria äpplen skalas och klyfvas i två halfvor samt befrias från kärnhus. De skalade halfvorna läggas allteftersom de äro färdiga i kallt vatten, tillsatt med litet citronsaft. Fruktorna läggas därefter i syltgryta i den redan svalnade sockerlagen, beredd af 500 gr. socker pr liter vatten, och få långsamt koka tills de äro genommjuka. Grytan aflyftes därpå och frukterna få svalna i sockerlagen, innan de läggas i glasen. Sedan de svalnat, nedplockas de i glasen, öfverhållas med den sockerlag, hvori de kokats, och steriliseras 20 min. vid 80 gr.

Gelé.

Äpplena sköljas och sönderskåras i lagom stora bitar och läggas i syltgryta samt öfverhållas med vatten, tills detta står öfver frukten, som får koka tills den blir mjuk, dock icke söndermosad. Fruktmassan tömmes i silduk, genom hvilken saften får passera, hvarpå denna tillsättes med 750 gr. socker pr liter saft och under omsorgsfull skumning får koka tills den blir lagom tjock. Därefter fylles den het i värmda glas, som steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Marmelad.

I. Äpplena sköljas och befrias från skadade eller skämda partier samt skäras i bitar, hvilka jämte litet vatten kokas, tills frukten är söndermosad. Moset får passera genom en sil och tillsättes med 500 gr. socker hvarpå det ånyo kokas i syltgryta (särskildt lämpliga äro **Skultunas** aluminiumgrytor) under flitig omröring tills massan erhållit tillräcklig stelhet, då den heta marmeladen slås upp i de förut värmda glasen och steriliseras 10 min. vid 90 gr.

Äpplen med rabarber.

II. Man tager hälften äpplen och hälften rabarber. Äpplena behandlas som i I, rabarberstjälkarna sköljas och skäras i korta bitar samt blandas med äppelbitarna. Den sålunda blandade frukten kokas till marmelad enligt samma recept som för enbart äpplen, men man kan lämpligen öka den tillsatta sockermängden till 650 gr.

Ärter.**Spritärter.**

Skidorna spritas, hvarpå ärterna förvällas i kokande, lätt saltadt vatten 3—5 minuter. (Man kan vid spritningen sortera ärterna efter större eller mindre storlekar och anpassa förvällningstiden efter dessa.) Efter förvällningen doppas ärterna hastigt i kallt vatten och läggas, sedan de fått rinna af, i glasen, hvilka fyllas med en saltlag af 15—20 gr. salt pr liter vatten och steriliseras 1 ½ timme vid 100 gr.

Socketärter.

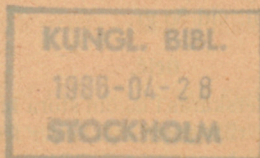
Ärtskidorna snoppas och sköljas samt förvällas 4—5 min. samt doppas efter förvällningen hastigt i kallt vatten, hvarpå de läggas i glasen, hvilka fyllas med en saltlag af 20 gr. salt pr liter vatten och steriliseras 1 ½ timme vid 100 gr.

förhöj: Ant. Loh.

Carl Axel Quar.

Kab. Quars 1982/249.

Tris: 83 kr.



NYHET!

NYHET!

HELSVETSAD E ALUMINIUMKÄRL

såsom *KAFFEKOKARE, KAFFEKANNOR* etc.

Medels ny, patenterad metod tillverkar *Skultuna Bruk* alla kaffekokare m. m. med *Autogensvetsade pipar* hvarigenom vinnes att *kärlden blifva absolut tät*, hvilket ej är fallet med på annat sätt fabricerade.

Kärl tillverkade enl. denna metod hafva äfven **ett elegantare utseende** än öfriga.

OBS! Enda fabrik i Sverige för tillverkning af autogensvetsade aluminiumvaror är - - - - -

SKULTUNA BRUK



BEGÄR ALLTID SKULTUNA KOKKÄRL

Kittlar, Kastruller, Kaffekokare etc.

af KOPPAR, ALUMINIUM, REN NICKEL.

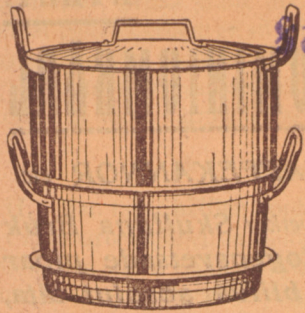
PRAKTISKA OCH STILFULLA MODELLER - SOLIDASTE UTFÖRANDE.

Tillse att å hvarje kärl finnes anbragt ofvanstående
_____ fabriksmärke! _____

Till salu i väl sorterade järn- och bosättningsaffärer.

Erhållningsföretag

K. J. WIBERGS JÄRNHANDEL



ÅNGKOKARE

AF

SKULTUNA
MODELL

i KOPPAR och ALUMINIUM.

Synnerligen lämpliga för ångförvällning eller ångkokning af grönsaker m. m. före inläggningen.



Obs.!



fabriksmärket

SYLTKITTLAR



af KOPPAR, ALUMINIUM och MÄSSING af
SKULTUNA tillverkningar

äro de bästa i marknaden.

Till salu i välsorterade järn- och bosättningsaffärer.