

Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 11

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Anvisningar

Burkarna rengöras väl i flera vatten och få sedan stå stjälpda, tills att de äro alldeles torra och klara. (Handduk får ej användas.)

Gummiringarna måste vara mjuka för att kunna användas. För att ej hårdna böra de förvaras upphängda i sluten glasburk. Gummiringar, som — på annat sätt förvarade — blifvit hårda, uppmjukas i med hälften amoniak tillsatt vatten.

Sedan man noga tillsett, att såväl burkar som lock äro fullkomligt felfria, sker påfyllning till $\frac{3}{4}$ -delar, emedan locken då komma att sitta säkrare fast. Om det lufttomma rummet blir mindre, kunna nämligen locken lätt släppa, när fjädrarne afläftas.

Vid vattensterilisering skall vattnet nå lika högt som frukten.

Vid ångkokning skall vattnet nå endast till insatsens botten. Apparatus lock tryckes väl ned, så att ingen ånga går bort. Måste mer vatten påfyllas, bör detta vara kokande eller åtminstone ganska varmt, ty eljest spräckas lätt de heta burkarna.

Steriliseringstiden beräknas från den tid, som termometern stigit till den i hvarje recept bestämda värmegraden. Denna temperatur hålles, tills det hela är färdigkokt.

Sedan kokningen är färdig, tagas burkarna upp och ställas på ett bord, som är öfverlagdt med flera lager af handdukar, emedan de heta glasen måste stå på ett mjukt underlag för att ej spricka.

Efter kallningen borttagas handdukarna, men glasen böra stå kvar några dagar, hvarunder efterses, att ej något lock lossnat. I så fall omsteriliseras burken, hvarigenom den blir lika säker som de öfriga burkarne.

Recepter .

Grönsaker

Sterilisering bör ske medelst ånga, om inkokningen skall blifva bra. Beredningen blir smakfullare, om man i stället för mjölk i säsen använder det vatten, hvori grönsakerna varit förvarade, tillsatt med litet grädde.
Säsen tillredes för öfrigt som vanligt.

Blomkål. Hufvudena delas i små buketter, rotstocken skalas och skäres i tunna skifvor, hvarefter det hela förvälles i saltadt vatten i 10 min. Hälles sedan på glasen tillsammans med vattnet och steriliseras 2 tim. vid 100°.

Brysselkål förvälles och vattnet får rinna af. Kålen fylls på glasen, och lätt saltadt vatten ihålles. Steriliseras 1½ tim. vid 90°.

Morötter och **Bönor** förvällas i saltadt vatten och fyllas, hela eller skurna i skifvor, på burkarna tillsammans med vattnet och steriliseras 1½ tim. vid 100°.

Jordärtskockor skrapas och sköljas samt förvällas i lätt saltadt vatten 3 min. Fyllas på glasen med vattnet. Steriliseras 40 min. vid 100°.

Pumpor skalas och skäras i passande tärningar och fyllas på glasen samt öfverhållas med saltadt vatten. Steriliseras 25 min. vid 100°. Anrättas med morötter.

Purje packas tätt på burkarna och öfverhålles med saltadt vatten. Steriliseras 1 tim. vid 90°.

Savoykål förvälles 20 min. i lätt saltadt vatten och fylls på burkarna. Steriliseras ½ tim. vid 100°.

Sockerrötter. Hvarefter de skrapats, som göres så tunnt som möjligt läggas de genast i vatten, tillsatt med mjölk, så att de ej svartna. När alla äro skrapade, sköljas de i flera vatten och förvällas, hela eller skurna i skifvor, i saltadt vatten 5 min. Steriliseras 30 min. vid 100°. Anrättas som blomkål och äro då särdeles smakliga.

Släpärter. Pungarna förvällas i saltadt vatten, tillsatt med litet socker. Packas mycket tätt på glasen och öfverhålles med vattnet. Steriliseras 1½ tim. vid 100°.

Spenat sköljes, förvålles, hackas och fylls på glasen tillsammans med vattnet. Steriliseras 20 min. vid 100°.

Sparris rengöres på vanligt sätt. Ställes därefter i burkarna med hufvudena uppåt. (Dessa gå eljest lätt sönder.)

Vatten påfylls till ¾-delar. Gummiringarna och locken påläggas, hvarefter burkarna nedsättas i apparaten. Locken slutas väl till, så att ingen ånga går förlorad, hvarefter kokningen tager sin början. Steriliseras 1½ tim. vid 100°.

Swamp steriliseras 1½ tim. vid 100°, efter att förut hafva förvälts ¼ tim. i saltvatten.

Tomater öfvergjutas med kokande vatten, så att skalet lossnar. Skalas och sönderdelas samt läggas lätt i glasen. Öfverhålles med saltadt vatten. Steriliseras 1 tim. vid 100°. Kunna äfven nedläggas lagvis med peppar och litet socker samt öfverhålles med svag vinättika. Steriliseras då ½ tim. vid 100°.

Ärtor förvällas i vatten tillsatt med salt och socker. Fyllas på burkarna tillsammans med det vatten, hvori de förvälts, och steriliseras 2 tim. vid 100°.

Ättikgurkor. Små, felfria sådana beströs med salt och få stå 5 tim., hvarpå de nedläggas hvarfvis i glasen med kryddor efter hvars och ens smak. Öfvergjutas med vinättika. Steriliseras 10 min. vid 95°.

Bär- och trädfrukter

Till dessa lämpa sig vattensterilisering bäst, hvarvid — såsom redan blifvit nämnt — vatten påfylles till samma höjd som frukten

Frukten kan kokas både med och utan socker. När den skall sötkokas, måste sockerlagen kokas och skummas väl, innan den hålles på frukten. Om burkarna äro uppvärmda, kan sockerlagen påhållas nästan kokande. För att erhålla den finaste kompott, sorteras bären, så att de mera mogna ej ligga i samma glas som de mindre mogna. Öfvermogen frukt fränskiljes alldeles.

Aprikoser nedläggas i glasen och öfverhållas med sockerlage. 125 gr. socker till 1 kg. frukt. Steriliseras 20 min. vid 70°.

Blåbär sköljas och läggas i glasen lagvis med socker. 150 gr. socker till 1 liter bär. Kunna äfven kokas utan vare sig socker eller vatten. Steriliseras 15 min. vid 90°.

Ferskner läggas tätt i glasen och öfverhållas med sockerlage. 120 gr. socker till 1 lit. frukt. Steriliseras 25 min. vid 100°.

Hallon och **Björnbär** läggas torra på glasen och öfverhållas med sockerlage. 130 gr. socker till 1 lit. bär (trädgårdshallon 150 gr.) Steriliseras 5 min. vid 100°.

Jordgubbar. Sedan de hastigt öfversköljts med vatten, få de stå, tills de äro väl afrunna. Läggas sedan i glasen och få stå en stund med sockerlagen, innan de nedsättas i apparaten. 125 gr. socker till 1 l. bär. Steriliseras 10 min. vid 90°.

Krusbär snoppas, sköljas samt läggas hvarfvis med socker i glasen och öfverhållas med ljust vatten. 450 gr. socker till 1 lit. bär. Steriliseras 45 min. vid 100°.

Körsbär sköljas och fyllas på burkarna jämte sockerlage. 300 gram socker till 1 lit. bär — brunbär 125 gr. — Steriliseras $\frac{1}{2}$ tim. vid 90°.

Persikor. Knappt mogna sådana neddoppas i kokande vatten, så att skinnet lossnar, hvarefter detta flås af och kärnorna uttagas. Nedlägges härefter i glasen och sockerlage hålles öfver. 125 gr. socker till 1 kg. frukt. Steriliseras 15 min. vid 90°.

Plommon af alla slag — t. ex. reinclauds, krikon — stickas med en silfvergaffel eller skalas, efter att förut öfvergjutits med varmt vatten. Kunna steriliseras både med och utan kärnor. 225 gram socker till 1 lit. bär. Steriliseras 10 min. vid 100°.

Päron skalas och skäras i bitar eller få ligga hela i glasen. Öfverhållas med sockerlage. 125 gr. socker till 1 lit. frukt. Steriliseras $\frac{1}{2}$ tim. vid 100°.

Vinbär sköljas, rensas och läggas på glasen samt öfverhållas med sockerlage. 500 gr. socker till 1 lit. bär. Steriliseras 10 min. vid 100°.

Äpplen förberedast som vanligt, läggas på glasen och öfvergjutas med sockerlage. 175 gr. socker till 1 lit. frukt. Steriliseras $\frac{1}{2}$ tim. vid 100°.

Kött

En praktisk och omtänksam husmoder konserverar på våren förråd för sommaren af kött. Under sommaren är det nämligen, synnerligast på landet, ofta rätt svårt att få någon omväxling häraf.

Köttet förberedes efter hvarje husmoders egen smak, men följande föreskrifter måste dock iakttagas, för att konserveringen skall lyckas väl.

Köttet förberedes som vanligt, men stekes eller kokas ej fullt färdigt. Vildt och rökt kött kokas eller stekes ej fullt halffärdigt. Såsen får ej redas förrän vid anrättningen.

Benen aflägsnas och köttet skäres i skifvor, så att det kan packas tätt i burkarna. Såsen eller buljongen skall stå helt öfver. Innehållet får dock ej upptaga mer än $3/4$ del af glaset, om locket skall komma att sitta väl fast.

Konserveringen sker bäst genom vattensterilisering.

Vildt, rökt eller salt kött steriliseras $1\frac{1}{2}$ tim. vid 100° . Vanlig stek eller dillkött 45 min. vid 90° .

Kokt kött uppvärms bäst, om burkarna ställas i en kastrull med ljumt vatten, hvilken sättes öfver stark värme, så att köttet hastigt uppvärms. När vattnet kokar, är köttet genomhettadt och färdigt att serveras.

Stekt kött bör helst uppvärmas på pannan.

Fisk

Hufvudet och de största benen borttagas och kokas i saltadt vatten. Det öfriga skäres i lagom stora bitar och stekes samt nedlägges i glasen. Afkoket beredes i pannan till sås utan redning samt hälls öfver fisken. Steriliseras 25 min. vid 100° .

Okokt fisk förberedes som föregående och nedlägges lagvis med salt i glasen samt öfverhålles med kallt vatten. Steriliseras 30 min. vid 100° .