

Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 12

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Förberedelser för inkokningen.

Före varje användande måste såväl burkar som lock och gummiringar noga rengöras i varmt vatten med soda samt sedan väl torka. Om gummiringarna hårdnat, läggas de 15 minuter i en lösning av 1 del ammoniak och två delar vatten.

Innan burkarna fyllas, måste noga tillses, att varken de eller locken äro kantstötta, då luft i så fall intränger.

Burkarna böra i allmänhet icke fyllas alldeles upp till randen, ty ju större det lufttomma rummet i burken blir efter steriliseringen, ju fastare sitter locket på.

Vid steriliseringen fylls kitteln till $\frac{3}{4}$ med vatten.

Från det ögonblick, då temperaturen i kitteln stigit till den i varje recept föreskrivna värmegraden, beräknas steriliserings- eller kokningstiden, och bör noga tillses, att samma temperatur jämnt hålles hela tiden.

Sedan steriliseringen är gjord, låter man burkarna stå kvar i kitteln till dess de svalnat.

Burkarna böra sedan stå på observation några dagar, och om händelsevis något lock skulle "lyfta sig" kan burken omsteriliseras utan att innehållet därav tager skada.

Recept.

Grönsaker.

Dessa bliva bäst om de steriliseras med ånga.

Sparris. Tvättas; skalas, skäres i passande längd, tvättas återigen samt fyllas på burkarna med huvudena uppåt. Burkarna fyllas sedan med lätt saltat vatten till c:a 2 cm. över huvudena men ej fullt upp till burkarnas rand. Gummiringar och lock läggas på burkarna, dessa sättas i kitteln, vars vatten värmes upp till 100 grader, varefter 1 $\frac{1}{2}$ timmes sterilisering (kokning) vidtager.

Om man ställer sparrisen med huvudena nedåt, så bliva dessa mjukare, men falla då lätt sönder.

Champignoner och *Kantareller* förvällas i lätt saltat vatten, fyllas på burkarna jämte det vatten de förvällts i samt steriliseras 1 timme vid 100 gr.

Bönor, *Ärtor* och *Morötter* förvällas i lätt saltat vatten, fyllas på burkarna jämte det vatten de förvällts i samt steriliseras 1 $\frac{1}{2}$ timme vid 100 gr.

Ärtor böra tillsättas med något socker.

Å *Bönor* bör vattnet stå c:a 1 cm. över bönorna.

Spenat tvättas, förvälles, hackas fint, passeras, tillsättes med salt, samt fyllas på glasen och steriliseras $\frac{1}{2}$ timme vid 90 gr.

Brusselkål förvälles lätt, samt, sedan vattnet avhållts, fylls den på burkarna, tillsättes med lätt saltat vatten samt steriliseras 1 timme vid 90 gr.

Blomkål. Å små fina huvuden borttagas de gröna bladen. Huvudena läggas 5 å 6 timmar i kallt vatten, som ombytes var $\frac{1}{2}$ -timme, förvälles sedan lätt, samt läggas i burkarna och övergjutas med lätt saltat vatten samt steriliseras 1 $\frac{1}{2}$ timme vid 100 gr.

Savoykål kokas till hälften, varefter vattnet avhålles, och kålen lägges i kallt vatten till svalning: fylls sedan på burkarne, övergjutes med saltvatten och steriliseras 1 timme vid 90 gr.

Tomater tvättas, skäras i bitar, läggas tätt ned i burkarna, övergjutas med kallt salt vatten samt steriliseras 1 $\frac{1}{2}$ timme vid 95 å 100 gr.

Tomatsallad. Tomaterna tvättas, skäres i skivor, läggas lagervis i burkarna, peppras mellan lagren, övergjutas med svag ättika tillsatt med något socker, samt steriliseras 25 minuter vid 90 gr.

Ättikgurkor. Små fläckfria exemplar borstas, läggas i ett fat, beströs med salt och få stå i 3 timmar. Utan att torkas läggas de sedan varvvis i burkarna jämte lagerbärsblad och andra kryddor efter vars och ens smak, övergjutas med vinättika något utspädd med vatten samt steriliseras 10 minuter vid 90 gr.

Kompotter.

Härtill får ingen övermogen frukt användas. Sockerlagen kokas väl samt hålles på burkarna så varm som glaset tål det.

Jordgubbar, *Hallon* och *Björnbär.* Jordgubbar sköljas, hallon och björnbär läggas däremot torra försiktigt ned i burkarna, som få stå c:a 1 timme för att sjunka, hvarefter de åter fyllas på med innehållet ur något af dem. Härefter hålles den varma sockerlagen, 3- å 400 gram socker på 1 liter vatten, på. Uppvärmes långsamt till 85 å 90 grader samt steriliseras i 15 min.

Krusbär och *Vinbär* sköljas, torkas, fyllas ända upp till randen i burkarna, sockerlagen, bestående av 6 å 700 gram socker på 1 liter vatten, hälls på. Uppvärmes långsamt till 80 grader och steriliseras $\frac{1}{2}$ timme.

Blåbär sköljas väl i flera vatten, läggas i ett fat, beströs med socker samt skakas väl ned i burkarna, som fylles till 2 cm. från randen. Vatten behöfver ej tillsättas. Steriliseras 20 minuter vid 80 grader.

Körsbär, svarta, söta fyllas på burkarna jämte sockerlag, 300 gram på 1 liter, samt steriliseras $\frac{1}{2}$ timme vid 90 grader.

Reinclauds och *Plommon* genomstickas några gånger med en grov nål eller klyvas och befrias från kärnorna, varav några stötas och läggas överst i burkarna. Sockerlagen, 400 gram på 1 liter, hälls på och steriliseringen sker i 20 minuter vid 90 grader.

Äpplen skalas, klyvas och befrias från kärnhusen, fyllas ända upp till randen av burkarna, övergjutas med sockerlag, 300 gram på 1 liter vatten, samt steriliseras i $\frac{1}{2}$ timme vid 90 grader.

Päron skalas, klyvas (kärnhus och stjälk få sitta kvar) fyllas på burkarna ända upp till randen, övergjutas med sockerlag, *fina, söta*, med 250 gram socker på 1 liter vatten samt steriliseras $\frac{1}{2}$ timma vid 90 grader, *hårda, mindre söta* med 300 å 350 gram socker på 1 liter vatten samt steriliseras $\frac{3}{4}$ timme vid 100 grader.

Kött.

Konservering af lagade kötträtter, fågel m. m. är en sak, som i allmänhet hittills allt för litet beaktats. Den kan emellertid icke nog rekommenderas, och har en stor praktisk betydelse för alla hushåll. För de stora, i synnerhet på landet, därigenom, att man under den tid, då det är riklig tillgång på en vara, kan förse sig för kommande behov, och för de små därigenom, att man icke flera dagar efter varandra behöver äta samma sak, utan genom sterilisering av t. ex. resterna av en stek lång tid efteråt kan servera samma, utan att den smakar uppvärmd.

För utflykter, turister och jägare m. s. är ju ovärderligt, att lätt kunna få lagad mat.

Några särskilda *recept* för konservering af kötträtter äro onödiga, då varje husmoder bäst vet, huru hon önskar den eller den rätten tillagad. Däremot äro följande *regler* att iakttaga:

1:o Att rätten i alla avseenden lagas, som om den genast skulle serveras, endast med den skillnaden att man blott steker eller kokar köttet *mört* men ej fullt färdigt, samt att man ej reder såsen.

2:o Att det lagade köttet packas så tätt som möjligt i burkarna (för den skull bör stek skäras i skivor samt vilt m. m. så vitt möjligt befrias från ben) samt att tomrummen mellan bitarna väl utfyllas med såsen eller buljongen vari köttet lagats. Varken köttet eller buljongen få dock gå högre i burkarna än till 2 cm. från överkanten, annars sitta ej locken på.

3:o Att steriliseringen försiggår på vanligt sätt, vid grytstek och dylika rätter $\frac{1}{2}$ timme vid 90 grader, vid salt eller rökt kött, vilt m. m. 1 timme vid 100 grader. Dessa senare rätter böra *före* steriliseringen ej kokas eller stekas mera än ungefär halvfärdiga, för att ej falla sönder.

4:o Att kokt kött uppvärms bäst i burkarna på så sätt, att dessa sättas i en kittel med kallt vatten, upp till halsarna. När vattnet kokar, tagas burkarna upp och innehållet serveras.

5:o Att stekt kött och vilt m. m. bör värmas i en panna samt såsen redes på vanligt sätt.

Fisk.

Absolut färsk fisk rensas, skäres i bitar, om möjligt borttages ryggraden, och lägges på burkarna med lagom saltat vatten samt steriliseras vid 100 grader i 20 minuter. Vid användningen värmas burkarna i vatten, som vid kött, varefter fisken försiktigt tages ur, så att den ej faller sönder.

Komponenter