

Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 16

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Ja, nu har åter en vecka gått, sedan vi sist träffades. Nu har Ni väl försökt de konserveringsmetoder och matlagningsrecept, Ni fick sist. Apropos, hvad tyckte Ni om morots-syltet? Jag för egen del och alla här äro mycket förtjusta i det. Och det är ju icke heller så synnerligen dyrt. Det är värdt ett försök, inte sannt?

Men vi få väl öfvergå till dagens ämne och de äro körsbärs-, klarbärs- och bigarå-beskrifningar samt några användningssätt för kronärtsskockor och valnötter. "Valnötter" — frågar Ni, "de äro ju knappast skapade ännu". Det är nog sannt, det, men till insyltning bör man taga dem så fort som möjligt, eller i hvarje fall innan kärnans skal börjat hårdna.

Bigaråträdet, hvars frukter äro ljust rödgula och söta, är en odlingsform af det vilda fågelbärsträdet. En mycket närstående art är körsbärsträdet, som stundom finnes förvildadt, men eljest hos oss blott anträffas planteradt. Dess frukter hafva saftigt, syrligt kött (klarbär, körsbär.) Den utpräglade, skarpa smak, som finnes hos körsbärskärnorna, härrör från ett ämne, amygdalin, som också finnes hos bittermandel och som gör att torkade körsbärskärnor, liksom plummonkärnor, kunna användas på samma sätt, som ofvannämnda krydda.

Körsbär, klarbär och bigaråer äro utmärkt goda att njuta i friskt tillstånd och inkokta på konservglas gifva de oss om vintern härliga desserter. Om man har godt om klarbär eller körsbär är det stor fördel att torka en del af dem för att om vintern använda detta i soppor. Då plockas de vid torr väderlek och rensas så att endast fullt friska och mogna bär medtagas. De få soltorka 1—2 dagar. Då de äro skrynkliga insätts de i torkugnen, hvarvid stjälkarna borttagas och bären läggas med hålet efter stjälken uppåt. Till en början bör värmen vara 65° och så småningom stiga till 85°. På detta sätt blifva de efter 5—9 tim. färdigtorkade. Bäst till torkning äro de sura sorterna. De stora och söta sorterna lämpa sig mera till hermetisk inkokning.

Konserverade bigaråer. Tag de vackraste bären, urkärna dem. För att få bären riktigt hela och ej söndertrasade tillgår man på följande sätt: Sätt en stoppnål snedt från höger till vänster in i bäret tills Ni råkar kärnan. Sätt nålens spets in i ett litet hål, som finns i ena ändan, för emot med vänstra tummen och drag kärnan raskt upp. Koka en lag af 1/2 kg. socker och 1 liter vatten i 20 min. Nedlägg häri försiktigt 1 kg. bär och låt dem långsamt sjuda upp hvarefter de upptagas med hälslef. Lagen hopkokas cirka 10 min. och skummas väl samt hålles öfver bären. Dagen därefter fränsilas bären och 1/4 kg. socker tillsättes, kokar i 5 min., då bären åter iläggas och få koka upp. Så aflyftes grytan, skakas och skummas mycket väl. Kompotten fylles på burkar, som upphettas till 85° i 15 min. Omkokas i 10 min. 85°. Man kan äfven fylla bären på buteljer. Dessa upphettas till 60° i 1/2 tim. Omkokas vid 60° i 1/4 tim. Paraffineras.

Körsbär behandlas på samma sätt, som bigaråer. Likaså klarbär, men man kan taga allt sockret på en gång. Om man kokar in mycket på buteljer blir det ofvan beskrifna urkärningssättet alldeles för omständigt. Det finns särskilda urkärningsmaskiner, som få köpas å bosättningsmagasin, men man kan mycket väl begagna den böjda ändan af en vanlig stål-hårnål, som blifvit utkockt i hett vatten.

Körsbär kunna äfven förvaras okokta i friskt vatten. Härvid tager man försiktigt stjälkarna ur bären, så att inga hål uppstå, ty bären få ej safta sig. Sedan fylles de på väl rengjorda buteljer med vida halsar, och öfverhålles med friskt (helst käll-) vatten. Flaskorna korkas och paraffineras.

Bigaråsylt. Bären urkärnas, 1 kg. socker åtgår till hvarje kg. bär. Lag kokas som vanligt tills den trådar sig, hvarefter bären nedläggas och koka tills de blifva klara (10 min. ungefär). Stenarna knäckas och hälften af kärnorna blandas nu i syltet. Bär och kärnor

upptagas sedan med hålslef och läggas i burkar, hvarefter lagen ytterligare hopkokas samt slås varm öfver bären. Då syltet svalnat, paraffineras och öfverbinderes det som vanligt.

Körsbärssylt beredes på samma sätt, men man behöfver ej ha kärnor i denna. Denna sylt kan också tillsättas med 1 glas konjak pr kg. bär, men då tagas endast $\frac{1}{2}$ kg. socker.

Körsbärsgelé. Till géle kan man blanda sura och söta bär. De tages då de äro mogna, stenarna knäckas och kärnorna krossas tillika med bären, hvarefter saften pressas från massan och silas. Till hvarje kg. saft beräknas $\frac{3}{4}$ kg. socker, hvaraf kokas géle=rabarbergelé.

Sur körsbärssaft. Bären krossas såsom till géle. Till hvarje kg. bär tillsättes $2\frac{1}{2}$ dcl. vatten och allt kokas i 20 min. silas och fylles på buteljer, som korkas, öfverbinderes och steriliseras i $\frac{1}{2}$ tim. vid 60° . Omkokas 15 min. vid 60° . Paraffineras.

Söt körsbärssaft. I stället för att, såsom i föregående fall, buteljera saften strax, kan man tillsätta $\frac{1}{2}$ kg. socker till hvarje kg. saft, koka den $\frac{1}{2}$ tim. och skumma den noga. Då den svalnat, buteljeras den, korkas och paraffineras.

Det mos, som blir kvar vid géle- och saftberedningen kan man passera genom en hårsikt och bereda tills s. k. rysk marmelad (se jordgubbsmarmelad). Eller också kan man utkoka det i vatten och använda det till "eftersaft".

Man kan äfven af klarbär och körsbär bereda extrakt. Till 1 kg. bär beräknas då 7 hg. socker. Allt nedlägges hvarftals i en burk, som nedsättes i apparaten och upphettas till 75° i 3—4 tim. Uppsilas varmt och får stå till dagen därpå, då den klara saften fylles på buteljer, som upphettas till 60° under $\frac{1}{2}$ tim. Har man urkärnat körsbären kan man fylla moset på buteljer och påhålla tunn sockerlag eller ättika. (I senare fallet användes kom-potten som sallad till stek). Buteljerna upphettas till 60° under $\frac{1}{2}$ tim.

Användes någon apparat vid beredningen af körsbärsextrakt så tages 3 hg. socker till hvarje kg. bär. Beredningstid $1\frac{1}{2}$ tim. Surkörsbär lämpa sig bäst till saft. Stjälkarna, men ej stenarna, borttages.

Körsbärssallad kan man äfven bereda på följande sätt: 2 liter körsbär sköljas och stjälkarna klippas af en bit från bären. En lag kokas af $7\frac{1}{2}$ dcl. vinättika och 3 hg. toppsocker och kryddas med en bit kanel, litet citronskal och 8—10 nejlikor. Körsbären läggas i burkar eller vidhalsade buteljer och när lagen blir kall, öfverslås den, hvarefter buteljerna korkas. För all säkerhets skull, är det bäst att sterilisera salladen vid 60° under $\frac{1}{2}$ tim. Men det händer ofta att den håller sig ändå. (Man kan ju alltid en gång, ifall den skulle vilja jäsa, koka upp lagen och hålla den kall öfver).

Använd till dessert så många bär Ni kan under körsbärstiden. Man kan knappast få någon bättre. Skulle Ni likväl vilja anrätta dem på något sätt, så kan Ni ju koka körsbärs-soppa. Krossa då 1 kg. bär med kärnorna i och koka dem med $4\frac{1}{2}$ lit. vatten i $\frac{1}{2}$ tim. Frånsila kärnor och skal samt sockra soppan och afred den med litet mayzena mjöl (eller i brist därpå potatismjöl) $\frac{1}{2}$ kg. vackra bär urkärnas och kokas i litet vatten för sig själf samt läggas i den färdiga soppan. Af torkade bär beredes på samma sätt soppa. I soppan kan för smakens skull kokas en liten bit kanel eller litet citronskal.

Körsbärskallskål. 1 kg. körsbär urkärnas och få koka upp med 6 hg. socker, hvarefter de läggas i en soppskål. Stenarna krossas och kokas några min. med $2\frac{1}{2}$ lit. vatten, och litet kanel, hvarefter det silas öfver bären. Kallskålen afkyles väl samt blandas vid serveringen med litet franskt vin. Citronskifvor iläggas och kallskålen sockras ytterligare, om så skulle behöfvas. Serveras med små sockerskorpor eller bisquiter.

Körsbärspaj. Med samma mördeg, som till rabarberpaj beklädes en eldfast form. $1\frac{1}{2}$ lit. körsbär urkärnas och nedläggas, hvarftals med 2 dcl. socker. Öfver körsbären hålles följande kräm: 4 äggulor röras med 3 dcl. socker, tills de blifva hvita och pösiga och häri blandas 2 dcl. tjock grädde och saften af 1 citron. Pajen gräddas långsamt i ugn.

Körsbärsglace kan man tillaga på följande sätt: 1 kg. bär urkärnas och kärnorna kokas med $\frac{1}{2}$ kg. socker och 4 dcl. vatten tills lagen fått kärnsmak. Bären stötas, passeras och iblandas, hvarefter alltsammans fryses.

Kronärtsskocken är en flerårig tistelväxt, som härstammar från Medelhafsländerna och hvars utsprungna blomkorgar användas i hushållet. Den går bra på rikt gödslad mark och kan med lätthet uppdragas af frö, som man utsår i april i bänk eller krukor och hvars plantor man sedan utplanterar. I fjor sådde jag en portion frö och fick en massa plantor som nu se riktigt frodiga ut och som buro redan i fjor fastän sent på hösten. Kronärts-skockor äro mycket ömtåliga för frost, men man kan dock med lämplig behandling hindra plantorna att gå ut. Man skall nämligen, när skörden afslutats, afskära planterna $\frac{1}{2}$ aln ofvan marken, hopa jord omkring dem så att de äro väl täckta samt uppkupa och tillplatta

jorden, så att regnvatten kan rinna ifrån och ej ned till själfva plantan. När jorden tillfrusit något i ytan öfvertäckes jordkuporna med torfströ, eller med gamla takpannor (men ej med löf eller gödsel, ty då ruttna plantorna). Ifråga om sorter, torde den stora violetta vara den bästa.

Kronärtsskockor serveras mest an naturel. De rensas på så sätt att bladen afklippes till hälften och de allra minsta, understa af dem nätt bortskäras, så att skockan får en slät botten att hvila på. Kokas $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ tim. i saltadt vatten. Serveras med rördt smör.

Kronärtsskockspuré tillagas sålunda att 10 st. ärtskockor rensas, hvarefter de kokas mjuka i $2\frac{1}{2}$ liter buljong. Bottnarna fräntagas, hälften af dem passeras. 2 msk. smör och litet mjöl fräses i en panna, purén påspädes, kokar upp och smaksättes med salt, hvitpeppar och en nypa socker. 3 äggulor och 1 tekopp grädde vispas i soppskålen och purén tillsättes. Vispa duktigt vid ihällningen! De 5 sparade bottnarna skäras i strimlor och iläggas vid serveringen.

Som garnityr till finare köttträtter kan man använda kronärtsskocksbottnar, beströdda med hackad tryffel.

De kunna äfven paneras. De kokta och ansade bottnarna doppas i god tjock holländsk sås, få kallna och vändas i rifvet bröd. Så doppas de i ägg och vändas åter i rifvet bröd samt stekas i flottyr. Garneras med persilja, serveras med rördt smör. (Treflig mellanrätt). En annan mellanrätt är stufvade kronärtsskocksbottnar. De kokta och ansade bottnarna skäres i bitar, som läggas på ett varmt fat. Smör och mjöl sammanfräses och en jus påspädes. Såsen afsmakas med citronsaft, socker och salt, färgas med soya samt hälls öfver bottnarna. Serveras så varma som möjligt. Kan också användas som smörgåsrätt.

Färserade kronärtsskockor. Kronärtsskockorna rensas och kokas nästan mjuka i vatten, tillsatt med litet citronsaft. De få afrinna. Det inre fnaset, (blomknopparna) aftages med en silfverknif eller -skedskäft och de på så sätt bildade skålarna fyllas med en färs af höns- eller kalkfött, hvori man blandar litet persilja och, om man så vill, hackade champinioner. Färsen beströs med skorp mjöl, öfverhålles med smör, belägges med smordt papper och stekes i ugn i 15—20 min. Öfveröses ofta med god stekjus, som sedan afredes till sås vid serveringen. (Fin mellanrätt). Ett par användningssätt af kronärtsskocksbottnar, som jag lärde på Malmö husmodersskola äro följande:

Kronärtsskocksbottnar à la princesse. Man använder kokta bottnar och kokade sparrisbitar. På hvarje botten läggas några bitar sparris. Bottnarna ställas i krans på ett fat och i midten slås tjock holländsk sås.

Kronärtsskockor à la Baregoule. På kokta kronärtsskocksbottnar läggas ett par konserverade champinioner. Bottnarna ställas på hvar sitt sallatsblad. Sås beredes af 3—4 passerade tomater, litet brynt lök, salt, peppar och kronärtskocksspadet. Öfverströs med rifven ost.

Detta var några användningssätt af kronärtsskockor. Nu skola vi tala om hur man konserverar denna grönsak.

Hela kronärtsskockor rensas, förvällas i 20 min. Läggas på burkar varma. Varm saltlake öfverslås, hvarefter de steriliseras i 30 min. vid 100° . Omkokas 15 min. vid 100° .

Kronärtskocksbottnar. Förvällas i salt vatten i 5—10 min. Läggas på burkar sedan de afkylts och öfverhålles med kall saltlake. Steriliseras i 1 tim. vid 100° . Omkokas 15 min. vid 100° .

Valnötsträdet är ett mycket ståtligt träd med vackra välluktande blad. Dess hemland är Persien och Kaukasus, men det växer planteradt i Sverige och i Skåne vet jag att frukterna mogna. Frukten är en stenfrukt, således samma frukt som t. ex. plommon. Men vid valnötens mognad lossnar det yttre lagret och affaller, hvarefter den inre förvedade kärnan blir fri. (Denna är "valnöten"). Det ätliga i en valnöt äro de stora köttiga och skrynkliga hjärtbladen. Det affallande yttre lagret kan användas att färga gult i. Bladen användes vid inläggning af gurkor. Veden har stor användning vid möbeltillverkningen. Den mogna valnöten är särdeles välsmakande och äfven de omogna frukterna kunna användas, nämligen till sylt. Valnötterna afplockas såsom nämndt är, innan kärnans skal ännu blifvit hårdt, genomstickas med en stoppnål på kors och tvärs och läggas i kallt vatten som hvarje dag ombytes. Då de efter 8—12 dagar blifvit svarta, läggas de i kallt vatten och kokas sakta möra, hvarefter de upptagas och afrinna på handduk och vägas. Till 1 kg. valnötter tages $1\frac{1}{4}$ kg. socker, som med vatten kokas till en ganska tunn lag och slås öfver nötterna. Efter ett par dagar afhålles lagen som sammankokas hvarefter nötterna få ett uppkok. De upptagas och läggas i burkar, hvarefter lagen ånyo hopkokas, innan den hälls öfver dem. Vill man krydda nötterna, tillsättes 1 stång vanilj eller också kanel eller ett par nejlikor. Då syltet svalnat

öfverbindes det som vanligt, eller, ännu bättre steriliseras i konserverburkar i apparaten i 20 min. vid 90°. Omkokas i 10 min. 90°.

Mogna valnötter användes bl. a. till valnötstårta. 6 ägg delas. Gulorna röras med 2 hg. socker i 10 min. då tillsättes en matsked vatten hvarefter de röras ytterligare i 10 min. Detta upprepas än en gång. 2½ hg. valnötter delas, knäckas och ⅓ tages undan att garnera med, ⅓ males och ⅓ hackas fint. De malda nötterna nedröres i äggsmeten tillika med 70 gr. potatismjöl, som är väl torkadt, hvarpå de vispade hvitorna tillsätts. Massan gräddas i en smord och brödbeströdd form. 4 dcl. gräddde vispas till skum. Hälften blandas med den ena tredjedelen af valnötterna och lägges emellan de bägge bottnar, som man skurit af tårtan. Denna garneras med den återstående grädden och den sista tredjedelen valnötter. Öfversiktas med socker, strax innan den serveras.

Kanderade valnötter. Sockerlag kokas af ½ kg. socker, 2 dcl. vatten, 1 msk. glykos till vanligt karamellprof. Häri doppas valnötter, som man klyft och emellan hvilkas bägge halfvor man satt mandelmassa. Valnötterna läggas att torka på ett oljadt fat.

Och med ett "Tack för att Ni läst brevet till slut" får jag också sluta för i dag. Kanske finns det något som är värdt att försöka och lägga på minnet.

E. P.