

# Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 20

*Vardagstryck*



National Library  
of Sweden

I dag har jag tänkt att vi skulle tala litet om krusbär och morötter samt palsternackor. Nu kommer jag att gifva Eder beskrifningar äfven på mogna krusbär, jag gör det därför, att när krusbären bli mogna ha vi så många andra bärslag att behandla och Ni kan ju titta öfver dessa beskrifningar ett slag äfven då. Samma är förhållandet med palsternackorna.

Krusbärsbusken, hvars frukter användas i såväl moget som omoget tillstånd och äro att räkna bland våra allra nyttigaste och billigaste bär, växer vild öfverallt i backarna ända upp till södra Norrland. Den har i vildt tillstånd små brungula frukter. Det är först genom odling som de allt större bären frambringas, de s. k. engelska syltbären äro de största. Den saftiga massa, som fyller ett krusbär och utgör dess ätbara del bildas af själfva frönas tjocka och slemmiga ytterlager.

Under flera år kunde man, på grund af krusbärsmjöldaggens härjningar, ej få köpa krusbärsbuskplantor. Våra krusbärsbuskar voro då gamla och vi behöfde sätta nya. För att nu erhålla sådana (då inga funnos att få köpa) utvaldes de af buskarna, som buro de bästa och största bären. Dessa nedskuros och de utväxande nya grenarna böjdes följande år utmed marken och öfverhöljdes med jord utom på själfva spetsen. De skott som sedermera uppkommo, fingo tillväxa ett par år, hvarefter de utplanterades, som själfständiga buskar. Jag har omtalat detta därför att det var ett alldeles utmärkt bra och billigt sätt att skaffa sig nya buskar, om hvilka man med säkerhet visste hurudana bär de komma att bära. Af 8 gamla buskar fingo vi 53 nya. Mot krusbärsmjöldagg har jag hört att det skall vara bra att tidigt om våren en dag då busken är fuktig öfverströ denna med kalkmjöl eller aska. I omoget tillstånd innehålla krusbären icke så litet citronsyra. Därför kan saften af dem i många fall användas såsom citronsaft, t. ex. i dricksvatten försatt med litet socker smakar den läskande. På grund af sin syrliga smak äro de också ganska lika rabarber och kunna i vissa fall användas som denna. Mogna krusbär är en alldeles utmärkt efterrätt, som också, i all synnerhet på landet borde användas mera än hvad fallet är.

Det ojämförligt enklaste sättet att förvara omogna krusbär till vinterbehof är att inkoka dem utan socker på buteljer. Därvid "näbbas" krusbären och packas väl på buteljerna, som sedan fyllas med vatten och nedställas i en pannmur i hö. Vatten påslås, så att det står ungefär jämnt med flaskhalsen och krusbären kokas tills de börja spricka, hvarefter flaskorna upptagas. Nu sjunker vattnet i flaskorna och därför är det bäst att hafva färdig en gryta kokande vatten, som får svalna samtidigt med flaskorna. Eftersom vattnet sjunker fylles flaskorna upprepade gånger och vattnet bör vid hvarje påhällning hafva samma temperatur som inuti flaskan. Sätt flaskorna svalt till följande dag, då de korkas och paraffineras. Utsätt ej flaskorna för solsken!

Urkärnade krusbär. Bären tagas icke fullt halfmogna. Engelska syltbär användes, de stora tages till detta, de små till kompott. Rensas mycket noga, skäres midt itu på längden, kärnorna borttagas med den smalaste delen af en äggsked. Sockerlag kokas af 1 lit. vatten och  $\frac{1}{2}$  kg. socker. När den är färdigkokt, nedlägges 1 kg. af de utkärnade bären, sättes öfver ganska stark eld så att de koka 2—3 min. Röres om försiktigt, så att de ej gå sönder. Uppslås i en burk eller ett fat, skakas och skummas och får stå till följande dag. Då får allt endast koka upp, hvarefter det fyllas på konservburkar, som upphettas till  $85^{\circ}$  i 20 min. Vattnet i apparaten bör ha samma temp. som burkarnas innehåll! Omkokas vid  $85^{\circ}$  i 15 min. Denna krusbärskompott är enligt fröknarna Leksells utsago H. K. H. Prins Carls stora förtjusning.

Enklare krusbärskompott. Små halfmogna bär användas. Rensas, sköljes och torkas. Sockerlag kokas af 1 lit. vatten och 4 hg. socker, och häri nedlägges 1 kg. bär och få koka



i 10 min. Omröres noga. Sedan det svalnat af fylles det på buteljer som korkas och upphettas till  $60^{\circ}$   $\frac{1}{2}$  tim. Vattnet i apparaten bör hafva samma temperatur som burkarnas innehåll. Omkokas  $60^{\circ}$  i 15 min. Parraffineras.

Krusbärssylt. Halfmogna syltkrusbär rensas. Till 1 kg. bär tages  $\frac{3}{4}$  kg. socker och  $2\frac{1}{2}$  del. vatten, hvaraf kokas sockerlag i 10 min., då bären iläggas och få sjuda upp. Upp-tages med hålslef. Lagen hopkokas och öfverslås varm öfver bären. Dagen därpå afhålles lagen, kokas i 10 min. skummas samt slås varm öfver bären. Syltet skakas och skummas. Burkarna upphettas till  $85^{\circ}$  i 15 min. eller också kan man hälla upp syltet i vanliga glasburkar, hvilka parraffineras och öfverbindas som vanligt. I stället för vatten kan man äfven använda röd vinbärssaft.

Krusbärsmos med socker. Omogna krusbär läggas i en sikt, som sättas i kokande vatten, så länge tills bären brista. De passeras därpå och moset sockras samt får stå i 24 tim.,  $\frac{1}{2}$  kg. socker användes till 1 kg. mos. Dagen därpå kokas moset i  $\frac{1}{2}$  tim. eller så länge att slefven kan stå i det. Omrör noga så att moset ej brännes vid. Moset hålles i burkar, som parraffineras och öfverbindes.

Krusbärssaft beredes af halfmogna bär, som kokas med så litet vatten, som möjligt. Passeras genom en sikt, hvarefter saften får själfrinna. Till hvarje kg. saft tages  $\frac{1}{2}$  kg. socker samt kokas i  $\frac{1}{2}$  tim. skummas väl. Buteljeras, då saften blir kall, korkas och parraffineras.

Krusbärsextrakt = Rabarberextrakt. Bären bör vara mogna, men icke öfvermogna emedan de då redan på buskarna ha kommit i jäsning, något som man bör undvika.

"Så'nt där". Mogna tunnskalade krusbär "näbbas" och väges. Till 1 kg. bär tages  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg. socker, hvaraf jämte  $1\frac{1}{2}$  del. vatten, kokas en lag tills den "tråder" sig. Bären iläggas, allt kokas tills det blir jämnt och ganska tjockt, (beröende på sockermängden  $1$ — $1\frac{1}{2}$  tim.) Kanel och nejlikor iläggas på slutet af kokningen. Ätes såsom söt lingonmos. Kan förvaras i stora krukor, som beläggas med i konjak doppadt pergamentspapper och öfverbindes.

Mogna krusbär med konjac. Bären rensas. Af  $\frac{3}{4}$  kg. socker och  $1\frac{1}{2}$  del. vatten kokas lag. Bären iläggas och kokas i 15 min. hvarefter de upptagas och läggas i burkar och saften ånyo hopkokas. När den tjocknat tillsättes till hvarje kg. bär 2 glas konjak och lagen hålles kokande öfver bären. Då syltet svalnat behandlas det som föregående, men lägges i mindre burkar.

Krusbärssallad.  $\frac{2}{3}$  lit. ättika kokas med 425 gr. socker tills lagen trådar sig. Då iläggas 2 lit. "näbbade" och sköljda bär jämte nejlikor och litet moskotblomma, hvarefter allt kokas i  $\frac{1}{2}$  tim. Förvaras i vanliga glasburkar, belagda med pergamentspapper och öfverbundna på vanligt sätt. Obs! Alltid innan man slår sylt i en burk, bör den vara sköljd med konjak. Likaså bör det pergamentspapper, hvarmed man belägger syltet, vara doppadt i konjak.

Krusbärsmarmelad beredes liksom Rabarbermarmelad (se denna) 1 kg. socker till hvarje kg. mos.

Krusbärskräms och krusbärssoppa äro kanske så vanliga rätter att Ni alldeles glömma bort dem, men gör inte det, utan använd dem ofta, ty de äro verkligen värda att ihågkommas. Risvattengröt kan Ni äfven smaksätta med krusbär liksom med rabarber.

Krusbärspudding lagas liksom rabarberpudding. Likaså krusbärspaj med det undantag, att af krusbärens och sockrets kokas mos innan de läggas i mördegen. Krusbärstårta går till att laga på samma sätt som rabarbertårta, med samma ändring som vid pajen.

En god krusbärskompott att bereda för tillfället och använda som dessert:  $\frac{1}{2}$  kg. omogna krusbär kokas i en lag af 250 gr. socker och  $1\frac{1}{2}$  del. vatten, tills de spricka, men ej mosa sig. Kompotten vinner i smak om ett stycke vanilj eller kanel kokas i lagen. Serveras med gräddskum.

**Morötter.** Den vilda moroten växer hos oss här och där på åkrarna i Svea- och Götaland. Under det att den vilda växten har en smal och seg rot, så får den odlade en tjock, saftig och sockerrik pålrot, som mest är gulröd, men stundom äfven hvit. Den triffes bäst i djup svartmylla, äfvensom i lös sandblandad lerjord, som näst föregående år blifvit gödslad. I nygödslad jord blir moroten lätt maskstungen. Den bästa sorten är utan tvifvel Nantaise. För vinterbehof brukas äfven St. Valerie och för tidigt bruk Pariser Carotter.

Morötter är mycket användbara i hushållet och eftersom de kunna i naturligt tillstånd bevaras hela året om och köpas billigt, så ha de stor ekonomisk betydelse. Näringsämnen finnas hos dem särskildt i form af socker, hvilket gör att morötter äro ganska lättsmälta.

Vill man om vintern t. ex. till en fin grönsoppa servera små morötter, kan man förvara dessa genom hermisk inkokning. Härtill användes små färska rötter (helst carotter). Dessa sköljas och nedläggas i grönsakskokaren. En apparat fylles med vatten så att detta når till den undre kanten af kokaren. Salta vattnet! När vattnet kokar skarpt sättes grönsakskokaren i rötterna koka i 3—5 min., hvarefter kokaren hålles under pumpen och öfverspolas duktigt med kallt vatten. Därefter rensas morötterna. Skrapas rundt om (ej på längden emedan de då blifva skrofliga) så att det yttre skinet går af. Efterhand nedlägges de i kallt saltadt vatten. Därefter inställas de snyggt i burkar och kall saltlake påhålles. Burkarna kokas i 45 min. vid 100°. Omkokas 15 min. vid 100°.

Man kan äfven torka morötter. Härtill användes fullvuxna morötter. (Tagas på hösten). Dessa sköljas, skrapas, skäres i strimlor. Förvällas i saltlake i 3—5 min. Öfverspolas med vatten. Uppläggas på torkällorna och insätts i het ugn att blifva genomhittade. Därpå torkas de färdiga i svalare ugn.

Ett nytt trefligt användningssätt af morötter är morotmarmelad.  $\frac{3}{4}$  kg. morötter skrapas, skäres i skifvor,  $\frac{1}{2}$  kg. strösocker, saften af 4 citroner och skaln af 2 (finskuret i tärningar) kokas tillhopa i  $\frac{1}{2}$  tim. Passeras genom hårsikt. Skulle den synas tunn, kokas den ytterligare tills den faller i flockar från skeden. Upphålles i burkar, som paraffineras och öfverbindas. Man kan äfven i stället för citron tillaga marmeladen af lika delar morot- och krusbärsmos. Då beräknar man  $\frac{1}{2}$  kg. socker till  $\frac{1}{2}$  kg. morots- och  $\frac{1}{2}$  kg. krusbärsmos. Billig och god marmelad. Likaså kan man blanda morots- och rabarbermarmelad.

Morotssylt. Färska, späda morötter användas. Till  $\frac{1}{2}$  kg. morötter beräknas  $1\frac{1}{2}$  hg. socker, 1 citron, 1 dcl. vatten. Morötterna sköljas, skrapas och skäras i fina strimlor. Förvällas i 4—5 min. hvarefter de upptagas och afkylas. Lag kokas af, sockret och vattnet, tills den blir slimmig. Då iläggas morötterna och det fint hackade citronskalet. Kokar i 20 min. då citronsaften pressas i. Uppslås i burkar, som paraffineras eller ännu bättre på konservburkar som upphettas till 85° i 10 min. och omkokas vid 85° i 10 min. Detta sista sätt är säkrast emedan syltet har svårt att hålla sig. Det är emellertid en mycket god och fin sallad till kött.

Morötter borde ha en mycket stor användning i den dagliga matlagning dels på grund af sin billighet dels på grund af sin näringsrikedom. Som ensam grönrätt kunna de serveras antingen hela (små), skurna med legymjörn eller finhackade, begjutna med smält smör. Man kan äfven stufva dem, antingen ensamma i mjölk (då de böra vara hvita) eller också tillsammans med gröna ärter (se dessamma)!

Så kan man laga en god morotsupé på följande sätt: 10 morötter skrapas, skäres i skifvor och kokas tillika med 3 lökar och 1 soppbukett i 2 lit. buljong. Morötterna passeras, smör fräses med mjöl, puréen och ytterligare 3 lit. buljong påspädes och får koka upp. Soppan afsmakas med salt och peppar och serveras med croûtons. I denna puré kan man servera gröna ärter och små kalfrikadeller, då kallas den Stanley-soppa. Frikadeller kan man bereda af kokta morötter genom att mala dessa genom köttkvarnen ett par gånger, blanda dem med skorpmjöl, salt, peppar samt ett par ägg. De formas därefter till aflånga bullar, som vändas i skorpmjöl och stekas i smör. Serveras med rördt smör och finhackad persilja.

Glacerade morötter. Små morötter sköljas och kokas i saltadt vatten. Först därefter skalas de. 2 msk. smör och 2 tsk. socker smältas i en panna och häri nedläggas morötterna samt omskakas tills de äro välglacerade. Användes mest som garnityr till kötträtter.

Inbakta morötter.  $\frac{1}{2}$  kg. kokta morötter skäras i lagom stora bitar. 40 gr. smör smältes och röres till en deg tillsammans med 125 gr. mjöl,  $1\frac{1}{2}$  dcl. mjölk, 2 äggulor samt socker och salt. Omedelbart innan frityrdegen användes, iröres 2 vispade ägghvitor. Morotsbitarna doppas i degen och kokas ljusbruna i flottyr. Serveras med rördt smör eller också med persiljesås, som lagas af vattnet, hvori morötterna kokat, afredt med smör och mjöl och jämnat med ett par äggulor. Hackad persilja tillsättes till sist.

Färserade morötter. Kokta morötter formas med ett potatisbör, rullas i en färs af kalfkött. De kokas försiktigt möra i buljong. Användas till köttsoppa eller också såsom själfständig grönrätt med samma sås som föregående.

Morotspudding.  $\frac{3}{4}$  kg. morötter kokas icke fullt färdiga, hvarefter de rifvas. 60 gr. rifvet bröd, 2 dcl. mjölk, 2 ägg, 2 msk. smör och litet salt blandas väl med morötterna. Massan hålles i en smord och bröad form och öfverströs med skorpmjöl samt bakas tills den blir sammanhängande och brun. Serveras till kötträtter.

Morotssallad: Små morötter kokas i saltadt vatten och när de svalnat, skäres de i bitar. 2 äggulor röres med 1 dessertsked socker. Detta blandas med  $2\frac{1}{2}$  dcl. vispad grädde

samt saften af en (1) citron jämte peppar, socker och salt. Till sist iröres morötterna, men försiktigt, ty de äro sköra. Salladen garneras med persilja.

Till blomsterutskärning ägna sig morötter särdeles bra. När Ni nu kan skära ut blommor ur potatis så är det ej så svårt att af morötter forma både solsickor (gullkragar), gula tulpaner och gula rosor. Morötterna äro dock besvärliga att handskas med, emedan den inre kärnan gärna vill skilja sig från den öfriga delen af moroten.

**Palsternackor.** Denna växt finnes vild i Europa. Den fordrar samma jordmån och skötsel, som moroten, den är mycket hårdigare och kan kvarstå i jorden öfver vintern. Sut-tons Student är bästa sorten. Palsternackor ha fått användning såsom sopparter samt såsom en huvudbeståndsdel i vissa sallader.

Palsternacksallad. 2<sup>1/2</sup> dcl. vispad grädde blandas med 1 msk, rifven pepparot, litet salt, 1 dessertsked citronsaft samt en tallrik kalla, vackra utskurna palsternackor. Garneras med persilja.

Vegetarisk sallad. Till denna sallad böra helst användas flera sorters grönsaker, t. ex. morötter, palsternackor, tomater, ärter, bönor etc. Alla nedröras i en god mayonnaisesås. Denna sallad smakar bra.

Dessutom kan man koka palsternackorna, dela dem på längden och vända dem i ägg och skorpor samt steka dem ljusbruna i smör. Denna rätt kalla vegetarianerna "stekta fiskstjärtar". De kunna ätas med brun steksås eller med sådan persiljesås, som till de inbakta morötterna.

Jag hoppas nu att Ni försöker något eller några af dessa matrecept och skulle någon-ting förefalla Eder dunkelt eller oklart, så var god och fråga därom.

E. P.