# Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 21

*Vardagstryck*

Brunsbo den / 191.....

Härmed öfversändes ett tredje bref, som behandlar en af de nyttigaste växter som finnas, nämligen Potatisen och därjämte Nässlor och Bananer.

Potatisen härstammar från Syd-Amerikas högland, Perû och Chile. Den växer nästan i hela Sverige och blir bäst på god och välbelägen sandjord. Early Puritan, Snöflingan och den vanliga rosenpotatisen äro goda sorter. Potatisen blir bäst om den kokas i grönsakskokaren (ångkokas). Gammal potatis ilägges i kallt, färsk potatis i kokande vatten.

Eftersom potatisen kan förvaras frisk under hela året behöfver den ju strängt taget ej konserveras eller torkas. Torkad potatis praktisk användning endast som proviant åt norrländska skogsarbetare och långväga sjöfarande. Torkning af potatis tillgår sålunda: Utväxta, goda och fasta potatis doppas hastigt i kokande vatten och skalet afflås. Läggas 1 kvart i saltlake, förvälles 8—12 min., utbredes på torkållorna och torkas vid 90°—60° Celc.

Man vill kanske äfven någon gång om vintern servera färsk potatis. Den kan man få på följande sätt: Små potatisar sköljas och borstas väl, nedläggas i grönsakskokaren, hvarftals med dill och litet salt öfverströs. Ångkokas i 10 min., hvarefter de upptagas och dillen borttages, de få kallna och läggas på burkar. Kall saltlake påhälles. Burkarna steriliseras i 20 min. vid 100°. Omkokas i 15 min. vid 100°.

Ej alltid har man förstått att använda potatis. Den blef för ungefär 350 år sedan införd till Södra Europa och på 1720-talet hitkom den genom det arbetsfolk, som Jonas Alströmer inskaffat från Frankrike till sina väfverier i Alingsås. Det dröjde dock ganska länge innan den blef så pass allmänt känd att den såsom nu utgör den fattigare befolkningens förnämsta föda. En ganska treflig anekdot om hur bönderna i Frankrike lärde sig odla och äta potatis, har jag hört berättas sålunda: Då potatisen först blef införd till detta land ville allmogen ej alls bry sig om att odla den, trots det att man beskref växtens nyttighet och gaf sättpotatis till skänks. Men så hittade en snarfyndig apotekare, Parmentier, på att inhägna sin åker och utsätta ett strängt straff för stöld af potatisar. Då började folk fundera på att det måste vara en dyrbarare och märkvärdigare växt än man trott förut och stölderna i hans potatisland blefvo många. Aldrig lyckades dock P. uppspåra tjufvarna, naturligtvis. Snart fanns det "Parmentierer" litet hvarstans i trädgårdarna och på så sätt blef denna nyttiga växt känd och spridd bland hela befolkningen. Härmed öfverlämnar jag åt enhvar af Eder att att läsa och försöka de olika användningssätten af potatis som här nedan meddelas.

Potatispuré blir särdeles god om man i mjölk kokar en selleri jämte potatisen tillsätter smör, peppar och salt, passerar purén och påspäder med buljong, samt låter den få ett uppkok. I skålen vispas 2 äggulor och soppan hälles het öfver under stark vispning.

Potatiskroketter. 1 lit. potatis kokas, mosas och blandas medan den ännu är varm med 50 gr. smör, 1 ägg, socker och salt. Små aflånga bullar formas, rullas i skorpmjöl ligga något att stelna, doppas i ägg och så åter i skorpmjöl, samt stekas bruna i flottyr.

Fransk potatis (Pommes soufflés) Potatisen skalas och skäres i 1—2 ctm. tjocka skifvor, som få ligga i kallt vatten omkring 1/2 tim., hvarefter de aftorkas på handduk. Läggas i flottyr, som endast är medelmåttigt uppvärmd, tills de blifva mjuka, då de upptagas och få afrinna på gråpapper. Sedan läggas de åter i flottyr, som nu måste vara sjudhet. De kokas vackert ljusbruna, upptagas, afrinna, saltas och serveras.

Engelsk potatis. Potatisen uttages med potatisjärn till runda kulor, som kokas möra i saltadt vatten, hvilket därefter afhälles. Potatisen ångas torra hvarefter en skifva smör, vänd i finhackad persilja, lägges på dem. Potatisen svänges några gånger rundt i grytan, så att smöret smälter. Serveras genast på varmt fat (till kokt fisk).

Potatissnö: Stora, mjöliga potatis kokas i saltadt vatten som afhälles, hvarpå potatisen drifves genom en purépress (eller och genom ett rifjärn) på ett varmt fat utan att röras med sked eller dylikt. Serveras genast.

Spritsad potatis: 1½ lit. potatis kokas och drifves genom purépress, 2 äggulor vispas med 3 msk. grädde och nedröres i moset jämte 3 msk. kallt smör, salt och socker. Potatisen spritsas omkring på fatet. Användes hufvudsakligen som garnering, men kan äfven utspritsas i en omelettlåda, beströss med skorpmjöl och insättes i ugnen att få ljusbrun färg. Användes då som särskild rätt på smörgåsbordet.

Panerade potatis med pocherade ägg. Stora kokta kalla potatis skäras i fingertjocka skifvor, strös med salt och peppar, doppas i ägg och skorpmjöl, stekas i smör och beläggas med pocherade ägg. Omkring hvarje äggula lägges en krans af brynta lökskifvor. Härtill ätes en sås af grönsaksvatten med köttextrakt och soya, afredt med mjöl och smaksatt med vin (maderia). Såsen slås på midten af fatet, men icke öfver äggen.

Potatispudding 1 lit. potatis kokas och drifves genom purépress. 2 äggulor vispas med 2 dcl. gräddmjöl och nedröres i moset jämte 50 gr. smör, salt och socker, 2 vispade äggvitor nedröres till sist. Bakas i smord och bröad form.

Potatissallad 1½ lit. potatis borstas, kokas, skalas medan den ännu är varm, skäres i skifvor, som läggas i en glasskål, 1 msk. hackad syltlök, 1 tsk. fransk senap blandas med 2 msk. olja och 5 msk. ättika jämte 1 kkp. vatten. Allt samman hälles öfver potatisen, som försiktigt omröres. Serveras till kallt kött.

Potatis-petits-choux 2½ dcl. vatten kokas med 30 gr. smör, 125 gr. mjöl, påvispas och smeten kokas till den släpper pannan. Då den svalnat iröres 5 ägg, ett i sender jämte 1 liter kokt mosad potatis, socker och salt. Tages med en sked till små bollar, som kokas gulbruna i flottyr. Afrinna på gråpapper.

Midt om vintern, då man åtminstone på landet har svårt att få blommor att dekorera fat och bord med, kan man med fördel använda potatisen till blomsterutskärning. De nu genom vår kronprinsessas namn så moderna margeriterna eller prästkragarna göras ganska illusoriska genom att man skär runda, tunna potatisskifvor i hvilka de smala kantblommorna utskäras med en skarp pennknif. På midten sättes en liten rund morotsskifva och genom både potatis och morot stickes en vispgren, som får tjänstgöra som stjälk till blomman. Vira om den med grönt silkepapper, så ser den ännu bättre ut. Hvita tulpaner skäras af en potatis som formats aflång och sexkantig genom att från toppen och nästan ända ned skära 6 blad, 1 på hvarje af den sexkantiga potatisens sidor. Tag bort hälften af den inuti kvarstående sexhörniga figuren. Vispgren till stjälk. Hvita rosor utskäres af rundade potatis så att man börjar vid basen ock utskär en ring af 4—5 runda små blad. Så bortskär man alla därigenom uppkomna hörn på potatisen. Sedan åter 4—5 blad i mellanrummen mellan bladen i den understa ringen och därpå alla hörn bort. Så fortfar man tills rosen blir färdig. De utskurna blommorna förvaras i vatten försatt med ättika, tills de skola användas. Få de ligga torra, svartna de. Purjoblad är lämpligt grönt till tulpanerna, persilja till prästkragarna och selleriblad till rosorna. Vackert är att garnera med endast en sorts blommor på hvarje fat. Försök någon gång att skära ut blommor af potatis, skulle det icke lyckas riktigt bra första gången, så kom ihåg att: "öfning ger färdighet". Börja med prästkragarna, de äro lättast. Glöm nu icke för dessa nya potatisrätter den gamla goda rätten: sill och potatis!

På våren ganska tidigt kan man finna en sorts små fina *nässlor* (Urtica dioica och urens). Dessa användes till nässelkål. 2 lit. fina nässlor förvälles i saltadt vatten i en kvart. Afkyles med kallt vatten och få afrinna. De koka därpå tillsammans med litet gräslök och beströs med 3 msk. mjöl, 2 msk. smör fräses och häri nedvispas nässlorna samt spädas med 2 lit. buljong och koka sedan i 3 kvart, hvarefter kålen smaksättes med salt, socker och hvitpeppar. Serveras med förlorade ägg eller hårdkokta ägg skurna i fjärdedelar.

Nässlor kunna för vintern inkokas i spenat eller torkas. De bli bäst om de få lufttorka i solen. Nässlorna hafva utom denna användning, ännu en: till nättelduk. Till nässelväxterna hör en i Ostasien förekommande växt, hvaraf man får de fibrer, som utgöra råmaterialet till ramie-underkläder.

Kanske kan det intressera mina kursdeltagare att taga del af några olika användningssätt af *Bananer,* hvars aromatiska och förfriskande smak vi lärt oss sätta värde på och hvars närande beståndsdelar göra att de för tripokernas folk bilda en stor del af deras dagliga föda.

Ananas med banan. Väl mogna bananer passeras och blandas med citronsaft och socker. Moset bredes på ananasskifvor och öfverst placeras, om man så önskar, ett smultron eller annat bär. (Amerikanskt recept).

Dadler med bananer. Dadlarna kokas mjuka, kärnorna borttagas och köttet klippes i strimlor. Bananerna skalas anrättas i pyramid på ett fat och belägges på tvären med dadelstrimlorna. Serveras med sockradt gräddskum. (Äfven detta är ett amerikanskt recept).

Beignets af bananer. 150 gr. hvetemjöl siktas tillsammans med 3 gr. salt i ett fat. Häri nedröres 2 äggulor, 2 msk. konjak, 1 dcl. ljumt vatten och 1/2 dcl. smält, något kallnat smör. Massan arbetas tills den blir glansig och sammanhängande. Just innan man skall använda den tillsättes 2 vispade ägghvitor. I denna smet doppas de skalade bananerna, antingen hela eller skurna i fingertjocka skifvor. Kokas vackert ljusbruna i flottyr, få afrinna på gråpapper. Serveras beströdda med socker, med vaniljsås eller gräddskum.

Stekta bananer. Bananskifvor stekas i smör, anrättas och serveras som föregående. De kunna också användas som garnityr till kötträtter.

Bananer i frusen grädde. Skär bananer i bitar, doppa dessa i kokande socker, som håller karamellprof. (Doppa en trästicka i vatten, och därpå i sockret, sedan åter i vattnet. Om det socker som fastnar på stickan då blir hårt och ej segt så säges sockret hålla karamellprof). När karamellen stelnat nedröres bananerna i 1/2 lit. vispad grädde, som sedan ställes på is.

Banangröt kan kokas af mogna skalade bananer med tillsats af citronsaft eller hvitt vin eller också kan man taga lika delar bananer och syrliga äpplen.

Banansmörgåsar till té ätas med stor förtjusning af barn. Skalade bananer skäras i skifvor, som läggas på rostade fransk-brödskifvor.

E. P.

Skurup 1913. Lidbergs tryckeri 3304.