

Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 23

Vardagstryck



National Library
of Sweden

I dag komma vi att behandla konservering och anrättning af **Lingon, Päron** och **Selleri**. Jag tar dessa sorter, emedan de kanske redan nu kunna anskaffas, ty sedan komma ett par veckor, som vi få så mycket att göra med andra frukter och grönsaker, att det är bäst att ha dessa färdiga då.

Lingonriset är inhemskt i Sverige. Arten finnes för öfrigt i hela norra Europa, i Sibirien och nordligaste Amerika. Det tillhör ljungväxternas familj och är en af våra lägsta buskar, blir sällan mer än 2 dec. högt, växer företrädesvis i tallskog, således på torrare och mindre skuggiga ställen än t. ex. blåbärsriset. Det sprider sig genom under jorden liggande stammar (utlöpare) som kunna bli en meter långa och mer. Bladen äro läderartade och öfvervintrande. Deras öfversida är öfverdragen med en fastare byggd hinna den s. k. kutikulan, som ger bladet dess glans och särskildt skyddar mot för stor vattenafdunstning. På undersidan äro bladen fint mörkprickiga. De klocklika blommorna, som sitta i klasar äro rödlätta och ej så i ögonen fallande som de röda bärfrukterna, då de mogna lysa lingonfältet rödt. Därför ut i skogarna och samla så många som möjligt dessa friska härliga bär, alla Ni som ha dem i skogarna omkring Edra hem! Tag alla barnen med ut att plocka, plocka så att Ni kunna sända något af Edert öfverflöd till våra trakter, där dessa bär ej finnas. Låt för all del inga ruttna bort!

Så skola vi tala om lingonens konservering och användning.

Lingonsaft kan beredas liksom blåbärssaft.

Lingonextrakt lagas som blåbärsextrakt.

De 4 härfå följande beskrifningarna på tillredningen af lingon har jag lärt i Valskog, men ännu ej försökt mer än den första.

Extra fint lingonsylt. 1 kg. bär, stora, vackra, sköljas och få afrinna genom durchslag, hvarefter de nedläggas hvarftals med $\frac{1}{2}$ kg. socker i en gryta. Upphettas långsamt, får koka i 15 min. skakas och skummas väl. Fylles i burkar, paraffineras och öfverbindes.

Enklare lingonsylt. Sockerlag kokas af 4 hg. socker och 1 lit. vatten i 20 min. Häri nedlägges $2\frac{1}{2}$ lit. lingon, kokas i 15 min. skakas och skummas. Fylles på burkar, paraffineras och öfverbindas.

Surt lingonsylt. Till 3 lit. lingon tages 1 lit. vatten, kokas 20 min., skummas. Nedhålles i en kruka eller ekbytta. Öfverbindes.

Nedstötta lingon. I en ekbytta nedlägges lingon och sönderstötas med mosklubba (potatisstöt eller yxskaft) lock påläggas. Man kan också använda Höganäs krukor.

Dessa båda senare sorter användes mycket uppåt landet. Det utgör den fattigare befolkningens mesta bärköda om vintern. De sockra moset vid användningen och äta det med mjölk.

Sött lingonmos kan man bereda af de grötigaste bären. 3 hg. lingon tages till 2 kg. socker och härbland nedlägges 3 hg. äpple eller päronbitar, hvarefter allt får koka tills frukten mosat sig (1 timmes tid). Tillsättes päronbitar kan man minska $\frac{1}{2}$ kg. på sockret. Ätes med mjölk, är en frisk och härlig rätt.

Lingon kunna förvaras i vatten på buteljer liksom svarta vinbär. Eller också kan man fylla buteljen till $\frac{2}{3}$ med bär och sedan påfylla socker, korkas och paraffineras.

Lingongelé. Mogna bär rensas, sköljas, (om möjligt i litet vatten) värmes långsamt tills de brista, hvarefter saften fränsilas. Till 1 lit. saft tages 1 kg. socker och gélet kokas liksom rabarbergelé.

Det som blir kvar i silduken kan kokas med socker och användas som sallad till stek, eller också kan man däraf koka lingongröt.

Lingongröt eller lingonkräm, som den också kallas, kokas af 1 lit. lingon och 1 lit. vatten, 1 bit kanel och socker "efter smak". Sedan bären kokat sönder afredes gröten med potatis- eller mayzenamjöl.

Lingonsallad, "pricklingon". De största och vackraste lingonen prickas med en nål, nedläggas hvarftals med sin halfva vikt socker samt några nejlikor i en burk, som öfverbindes. Salladen är färdig, då sockret smält.

Lingonkompott på konservglas. 1 kg. lingon och 350 gr. socker, nedlägges hvarftals i en täljstengryta och upphettas tills sockret smält. Sedan bären svalnat hälls de försiktigt i glasen jämte lagen. Steriliseras vid 80° i 20 min. Omkokas vid 80° i 10 min.

Så kan jag icke underlåta att här framhålla lingondricka såsom någonting mycket godt och väl värdt det arbete man nedlägger vid tillagningen af detsamma. "Framtidens svenska nationaldryck" kallas det i Lind och Gréns Konserveringsbok, hvarur jag hämtat den beskrifning, som här följer: 6 lit. lingon krossas väl och tillsättes med 2 lit. vatten, hvarjämte 50 gr. i vatten upplöst vinsyra hälls öfver desamma. Massan omröres och får stå i 2—3 dagar hvarefter allt tömmes i en silduk. Saften filtreras, om den skulle vara otillräckligt klar, tillsättes med half viktsmängd eller ännu mindre socker och röres oafbrutet i 1—1½ tim. Står en stund sedan röringen är afslutad. Ifall skum skulle uppflyta, borttages detta. Buteljeras och korkas därefter. Hartzning är obehöflig. Vid användningen utspädes 1 lit. lingonsaft med 3 lit. vatten då en synnerligen frisk och välsmakande läskedryck erhålles.

Lingon och päron, de höra tillhopa och därför är det bäst att efter lingonen behandla päronen. Af *päron* finnas många sorter: Williamspäron, Moltkepäron, Louise bonne d'Avranches, Bon Chretien, Gråpäron, Bergamotter och allt hvad de nu heta. Att säga hvilken sort som är den bästa är svårt. Williamspäronet anses bäst till konservering, hvaremot gråpäronet icke lämnar fullt så god produkt. Till torkning kan man, såsom vi senare skola se använda nära nog hvilken sort som helst. Goda dessertpäron äro Moltkepäronet och Bon Chretien (bunkatin, som jag hört sägas allra oftast). En päronsort som på senare tid börjat att planteras är Louise bonne d'Avranches, det är ett härligt päron. Men om vi nu icke ha dessa i våra trädgårdar, så få vi väl göra som Kajsa Varg sade: "man tar hvad man har" och så försöka vi att däraf framställa det bästa möjliga.

Päron kunna inkokas på konservglas. En af de efterrätter, som fått bäst åtgång här hos oss, är konserverade Bergamotter och Moltkepäron. Små päron användas hela, de stora i halfvor eller fjärdedelar. De skalas, hvarvid skaften afkortas något och afskrapas, kärnhusen borttages på de delade päronen, på hela skäres ett kors där blomfästet suttit och frukten lägges efterhand i citronvatten. Vid inkokning af päron med löst kött eller mycket mogna päron går man till väga på följande sätt: Sockerlag kokas af 7 hg. socker till hvarje lit. vatten. De skalade päronen packas i burkar och lagen slås varm öfver dem. De få stå ungefär 1 tim., då mera sockerlag påfylls, tills burken blir full igen. Burkarna kokas vid 100° i 1 tim. Omkokas 100° i 1 tim. Hårdare päron måste förkoka, tills de blifva genommjuka, hvarefter de packas på glasen och öfverhållas med en sockerlag af ½ kg. pr lit. vatten. Steriliseras vid 90° i ½ tim. Omkokas vid 90° i 10 min.

Päronsylt kan tillredas på följande sätt: Frukten skalas och förkokes såsom i förra fallet. Af ¾ kg. socker till hvarje kg. frukt kokas lag och denna smaksättes med saften af 1 citron. (Sockret doppas i det vatten, hvarefter man förvällt päronen). I denna lag kokas päronen jämte citronskalet i 10 min., hvarefter de upptagas och lägges i burkar. Lagen sammankokes ytterligare 15—20 min. och hälls varm öfver päronen (Citronskalet får ej följa med). Man kan också i stället för citron smaksätta lagen med konjak. Denna ihålles dock först sedan lagen hopkokats sista gången. 1 msk. konjak är lagom till 1 kg. frukt och ¾ kg. socker, doppadt i vatten och ½ kkp. ättika till 1 kg. frukt. Eller också kan lag kokas af ¾ kg. socker doppadt i vatten, 25 gr. ingefära, 2 msk. ättika till 1 kg. frukt. Ingefäran lägges dagen förut i varmt vatten så att skalen kan skrapas väl af den. (Denna sorts päronsylt kallas ingefärspäron).

"Lingonpäron" tillredes på så sätt att man värmer ungefär 2½ lit. l. ingon och prässar saften ur dem. Denna silas och mätes. Af 1 lit. saft och ½ kg. socker kokas lag, tills den blir ganska simmig. Då ilägges 1 kg. frukt som kokas, tills den blir mör, hvarefter den upptages och lägges på burkar. Lagen hopkokas och öfverhålls varm. Dessa päronsylter äro emellertid ganska svåra att få att hålla sig, och man gör klokt i att se om dem, och 3—4 gånger under vinterns lopp koka upp lagen, så vida man inte vill göra sig besvär att sterilisera syltet i apparaten, i hvilket fall burkarna kokas vid 90° i 15 min.

Päronmos. Päron af hvad sort som helst kan användas härtill. De skalas, kokas möra och passeras. Till 1 kg. mos tages 4 hg. socker jämte det finhackade skalet af 1 citron. Det hela kokas tills det blir tjockt.

En annan sorts mos är "Tutti-Frutti". Af 5 kg. socker och 2¹/₂ lit. vatten kokas lag. Då den svalnat ilägges 5 kg. päronbitar och 5 kg. äpplebitar samt koka ³/₄ timma. Då tillsättes 5 kg. skalade och urstenade plommon, hvarefter allt kokar under ständig omröring, tills all frukten mosat sig. Såväl detta, som päronmoset hålles i stora, krukor, hvilka belägges med i konjak doppadt pergamentspapper och sedan öfverbindingas. Här använda vi båda sorterna såsom mellanlägg i tårter, såsom dessert med grädde och t. o. m. om vi ha godt om det, såsom "supamat" med mjölk. Päronmos är ej heller så dumt att breda på smörgås, på grund af dess något syrliga citronsmak.

Af syltade päron kan man bereda kanderade päron på samma sätt som kanderade apelsinskal. Päronbeignets är ganska godt. Det tillagas på samma sätt som bananbeignets af mycket mogna, mjuka, skalade päron t. ex. gråpäron lämpa sig bra härtill. Syltade eller konserverade päron, öfverhållda med vaniljkräm är en särdeles god dessert- eller "mellanbjudnings"-rätt.

Päronkaka. 2 lit. päron skalas, skäras sönder, kärnhus och skaft borttagas. Af 1 kkp. socker och 2 kkp. vatten beredes en lag och i denna kokas päronen klara och mjuka. De läggas därefter på botten af en eldfast smord pajform. ¹/₂ lit. mjölk kokas upp, 1 hg. hvetemjöl siktas och smeten får koka i 10 min. Akta så att mjölet ej klumpar sig! Vispa väl om! Smeten ställes att svalna och sedan iröres 1 hg. smör, 1 hg. socker och 4 äggulor, ett i sänder jämte det rifna skalet af en citron. Omedelbart innan man slår smeten öfver päronen nedröres 4 till skum vispade hvitor. Kakan gräddas i lagom värme 45—60 min. eller tills att smeten släpper en vispstjälk, som nedstuckits i kakan. Serveras med vaniljsås.

Päronkompott beredes för tillfället af färsk frukt på följande sätt: En lag kokas af ett ¹/₄ kg. socker och 4 dcl. vatten. Häri kokas 1 kg. skalade päron genommjuka (Obs! Endast ett lag i sänder). De upptagas, läggas i en glasskål med stjälkarna uppåt. Lagen hopkokas och silas innan den hålles öfver frukten. Man kan med fördel koka denna, såväl som alla kompotter, för tillfället "ex tempore", beredda i en hafregrynskokare eller i en stenkruka i stekugnen. I så fall tages all frukten i på en gång. Kompotten serveras kall.

Så ha vi ännu ett sätt att förvara päron för vinterbehof och det är att torka dem. Snart sagdt alla päron kunna torkas, men naturligtvis kan man vänta den bästa torkade produkten af den bästa frukten. Päronen skalas. De små torkas hela, de medelstora i halfvor, de största får man dela ännu en gång. Skaft och kärnhus borttagas. Skär ett kors i det hela päronet, där blomfästet suttit. Frukten lägges omedelbart efter skalningen i ljumt vatten försatt med litet citronsaft eller ättika. Finare, fullmogna, lösköttiga och saftiga päron kunna nu utan vidare läggas på ållorna och torkas. Men hårdare, torrare eller mera omogna frukter är det bäst att i en sockerlag af ¹/₂ kg. pr lit. vatten förvälla eller ännu bättre ångkoka, tills de blifva mjuka. Denna sockerlag blir särdeles bra, om man vill göra sig besvär att afkoka päronskalen och använda detta vatten till lagen. Den finaste produkten får man, om man, när päronen äro halftorra, uttager dem ur ugnen, åter kokar dem i sockerlag och sedan färdigtorkar dem. Till sockerlagen måste då mera socker tillsättas, så att den blir lika tjock som från början. Begynnelsestemperaturen för pärontorkning skall vara 110° C.

Alla de skalar, som man får vid frukttorkning kan man koka upp med så mycket vatten, att det går öfver dem nätt och jämt. Passera moset, smaksätt det med citronsaft och inkoka det, samt tillsätt dess halfva vikt socker och koka sedan tills det faller i flockar från skeden. Ni förstår att jag menar, att Ni skall bereda marmelad däraf på samma sätt som af moset vid vinbärssaftberedning.

Så få vi öfvergå till att något tala om en rotsak, som heter **Selleri**. Denna växt förekommer vild flerstädes i Europa äfven i Sverige ehuru endast på få ställen i Skåne. Den står också i svenska floran antecknad som "rar" (d. v. s. mycket sällsynt) växt. Af den odlade formen användes den knöl som bildas af roten och stjälkbasen. Hos en art "blekselleri" är det de grofva blekta bladstjälkarna, som användas. Det är emellertid ganska omständigt att själf odla blekselleri, och jag tror att det är bäst för dem, som har mycket annat att ombesörja, att lämna den odlingen åt yrkesträdgårdsmästaren och af dem, om man så önskar, någon gång under vinterns lopp köpa till en måltid. Knölselleri går däremot ganska bra att odla själf. Man sår fröet så tidigt som möjligt i bänk, och omskolar plantorna, så fort man kan handtera dem, i en annan bänk med ungefär 16° jordvärme. Vattning och luftning skötas väl. Fram i maj aflyftes fönstret natt och dag, såvida man ej befarar nattfrost. Då plantorna på detta sätt lufthärdats, upptagas de med klump och utsättes på starkt gödslad, djupt bearbetad jord, ej för torr plats. Afståndet mellan plantor och rader bör vara ³/₄ aln. Plantorna vattnas rikligt. En eller två gånger under växttiden putsas selleriknölarna. D. v. s. sedan jorden makats undan från sidorna af knölen, afskäres sidorötterna och jorden kupas

upp igen. Så länge som möjligt bör emellertid selleriet stå kvar i jorden. Sedan kan det en tid bortåt förvaras jordslaget i källaren. Erfurster knölselleri är bäst. Appleformadt selleri är också fin sort.

Selleripuré. 2 selleriknölar, 2 palsternackor, 2 morötter kokas möra i saltadt vatten och passeras. 1 msk. smör och 2 msk. mjöl fräses samman, purén och 2 lit. buljong påspädes och får koka upp. Soppan afsmakas med salt och peppar och afredes med 2 äggulor och 1 dcl. grädde. Serveras med croûtons.

Färsfyllt selleri. 2 stora selleriknölar kokas halffärdiga. Ett lock skäres, och sellerierna urhållas. Fylles med färs af köttbullsmet och locken pålägges. 2 msk. smör brynes och häri få sellerierna steka, under påspädning med buljong, tills de äro mjuka och färsen genomkokt. Såsen afredes något och öfverhålles vid serveringen.

Stufvad selleri. Skalade och skurna sellerier kokas mjuka i buljong. Stufvas med smör och mjöl i sitt spad, som afsmakas med salt, peppar och socker och afredes med ett par äggulor.

Sellerisås. Tillredes liksom stufningen men göres betydligt tunnare, afsmakas med sherry, salt och peppar. Sellerierna skäras i mycket små tärningar, som läggas i såsen. Denna serveras till kokt höns-, kalf- eller lamkött.

Sellerisallad. Kokta finskurna kalla sellerier nedröras i kokt mayonnaise. Serveras till vildt. Upplagd på kupiga hvitkålsblad som uppställts omkring steken, utgör denna sallad äfven ett vackert garnityr.

Stekta sellerier. Kokta kalla selleriskifvor vändas i ägg, doppas i skorpmjöl och stekas i smör. Serveras tillsammans med stufvade örter och morötter. På smörgåsbordet utgöra de en fyllnad. De beläggas då med citronskifvor. De kunna också serveras med sellerisås.

Frikadeller i sellerisås är särdeles godt. Frikadeller läggas i en krans på fatet, på hvarje frikadell lägges en selleritärning, och i midten af fatet slås såsen.

Selleriskifvor med tryffel. Kokta, heta selleriskifvor uppläggas på serviett öfverströs med hackad tryffel och serveras såsom grönrätt med rördt smör. Denna rätt passar på grund af sin dyrbarhet endast på fin middag. Dessutom brukas selleriknölar ibland sopprötter och bladen i soppbukett. Selleriets kryddade smak gör soppan mera "pikant".

Blekselleri serveras dels råa, med salt, såsom rädisor. De yttersta grofva gröna stjälkarna aftagas därvid och de gulbleka stjälkarna ställas i ett högt glas med vatten. De kunna också kokas i lätt saltadt vatten, uppläggas på serviett och serveras med rördt smör. Så kan man också förvälla dem i 10 min. i vatten, hvarefter de upprepade gånger doppas i kallt vatten. Sedan kokas de i buljong. Till 6 selleristånd tillsättes $\frac{1}{2}$ portug. lök, 1 morot, 1 knippa persilja, litet salt och ett par hela pepparkorn. Då de kunna genomstickas med en vispstjälk uppläggas de på ett fat. Sås redes af buljongen med litet smör och mjöl och hålles öfver selleriet.

För vinterbehof kan man förvara knölselleri genom hermetisk inkokning. Knölarne kokas i osaltadt vatten tills de blifva så mjuka, att de kunna genomstickas med en vispstjälk. De kunna också skäras i skifvor, då de äro kokta. Kalla nedläggas de på glasen och öfverhålles med saltlake. Steriliseras vid 100° i $\frac{1}{2}$ tim. Omkokas $\frac{1}{2}$ tim. vid 100° .

Härmed afslutas mitt bref för i dag. Jag påminner här om hvad jag förut sagdt, att om någonting skulle vara oklart, så hoppas jag, att Ni är snäll och frågar angående saken.

Skulle det hända, att Ni icke hvarje vecka erhålla ett bref, så var god och underätta mig. Det har nämligen händt 2 gånger att olika kursdeltagare ej erhållit något bref. Jag kan ej förstå hvarför, men jag vill ju att kursen skall vara fullständig och önskar därför att alla "mankemanger" omtalas, för att jag skall kunna rätta dem.

E. P.

