

Kokkonst 1914-1916 - samling av trycksaker - 8

Vardagstryck



Grönsaker.

Ärter: De spädaste socker- och spritärter läggas på burkar, de senaste även på flaskor och konserveras i svag saltlösning. Spritärter kunna även läggas torra på buteljer. Mera vuxna ärter torkas. De böra dock aldrig vara sega eller börjat gulna; sådana böra användas genast.

Såväl de som läggas på burk, som de som torkas, förvällas. Förvällningen sker bäst i ånga, då så lite som möjligt av smakämnenas bortgår.

Till förvällning tages saltlösning: 1 l. vatten, 1 msk. salt. Denna lösning får ett uppkok.

I och för torkning kan man ock med fördel förvälla spritärter och skärbönor i socker och salt. Till 3 l. grönsaker, 2 msk. socker, 1 msk. salt. Alltsamman hettas upp över frisk eld till dess det börjar ånga och grönsakerna få vacker grön färg. Allt under ständig omrörning. Dessa grönsaker överspolas sen ej med kallt vatten.

All förvällning bör ske hastigt, olika antal min. beräknas efter grönsakernas olika hårdhet. Växlande mellan 3—8 min. Efter förvällningen överspolas grönsakerna med friskt vatten och uppläggas att avrinna på linne. Läggas sen lätt på burkar, och saltlösningen hälls över. Denna saltlösning kokas av 1 l. vatten och 1 msk. salt. Den får endast ett uppkok och därefter kallna.

Både socker och spritärter steriliseras vid 100° under 90 min. På samma sätt förfäres med gröna bönor och vaxbönor.

Torkning av ärter: Sker endera å torkållor i ugn eller på spisen. Torkningen bör ej ske så hastigt, bäst om värmen inte överstiger 80—90° och ej går ner under 50°. Starkare värme strax. Ej för tjockt lager på ållan. Noggrann tillsyn till ugnen och omrörning av grönsakerna om värmen är ojämn, och bortplockning av det som torkat efter hand. Grönsakerna fordra emellanåt en eftertorkning om de slå tillbaka och kännas fuktiga. Förvaras på torrt ställe.

Sockerärter: Trädas också upp på trådar, förvällas sedan de äro uppträdda genom neddoppning i kokande saltat vatten 1 min. Upphängas sedan på luftigt, varmt och mörkt ställe att torka. Kunna ock läggas på ållor. Baljorna efter spritärter torkas i ugn och malas till mjöl, som användes till smaksättning av säs och soppor.

Bönor: Enahanda med ärter; de spädaste på burk, de grövre till torkning. Sorteras i olika sorteringar, då de annars torka ojämnt. Torkas hela eller skurna. Man kan också salta bönor, men saltet drar ur de mesta smakämnen.

Skall man salta är bäst använda mellanstora bönor och salta dem hela. Härtill användes väl rengjorda tränkärler eller glaserade burkar. Bönorna varvas ner med salt. Persilja därjämte. Ett tjockt saltlager överst och så en präss ovanpå. Nedläggning i saltlake användes också. Böra väl urvattnas före användningen.

Sparris.

Bäst i medio av juni. Ej de första bäst, utan de som växa fortast. Sorteras i 3 storlekar. Tvättas och läggas i vatten. Förvällas så snart som möjligt. Läggas vackert på burk med knopparna uppåt. Steriliseras 100° 90 min.

Spenat.

På burkar: Förvälles i saltat vatten, får avrinna och males, på köttkvarn. Packas väl, så att inga luftblåsor finnas, burkarna fyllas. Steriliseras 100° 90 min.

Saltad: Genast den är plockad sköljes den och nedlägges varvtals med salt och persilja i bytta med hål i botten, så att laken kan avrinna.

Torkas på ållor med eller utan föregående sköljning. Kort tid i varm ugn $100-120^{\circ}$, mycket lufttillträde.

Syror.

Repas och sköljas väl, kokas därefter i helt lite vatten och vispas sönder under kokningen med en trävisp. Buteljerar sen hett på heta buteljer, som genast korkas och hartsas.

Blomkål.

Fin vit nyskördad blomkål sköljes och putsas och lägges i ättiksvatten en stund. Förvälles därefter några minuter i kokande saltat vatten, tages upp och avkyles ordentligt i kallt vatten. Packas sen på glas, saltlösning överhålles och kålen steriliseras 100° vid 60 min. Viktigt att arbetet går skyndsamt, då kålen annars mörknar.

Inläggning av svamp.

Sen svampen är rensad och sköjd lägges den i en kruka och överslås med kokande vatten. Får stå tills den mesta hettan avgått. Detta upprepas 2—3 ggr. Hälles i durkslag att avrinna. Lägges sen i gryta att koka i sitt eget spad. Får koka tills svampen faller ihop och blir mjuk. Tages upp och lägges på burkar eller buteljer. Lagen skummas och hälls över varm. Är denna otillräcklig, fylles burkarna med vanlig saltlake. Steriliseras 100° 60 min. Till murklor bra att lägga en citronskiva överst i burken. Till annan svamp lite persilja.

Olika sorters svamp kunna läggas i samma burk.

Champinjoner: Små knubbiga sådana putsas och läggas i salt vatten. Förvälles sen i salt vatten 4—5 min. Läggas på burkar och saltlösning hälls över. Steriliseras 100° 60 min.

Tomater.

Puré: Frukten bör vara mogen och frisk. Blomfnaset bortrensas. Tomaterna skäras och smältas över frisk eld under flitig omrörning. Då massan är mjuk passeras den, fylles därefter på flaskor som korkas, överbindas och steriliseras 100°, 10 min. Flaskorna hartsas sen.

Röda fullvuxna: 1 kg. tomat, 1 kg. strösocker, saften av 2 citroner. Tomaterna skalas eller pickas väl med en silvergaffel, nedläggas vartals med sockret och få stå tills följande dag. Då avslås laken och uppkokas samman med citronsaften. Tomaterna iläggas och koka tills de äro klara, tagas då upp. Lagen hopkokas och slås över. Lagen bör ses till och hopkokas på nytt om så behövs.

Gröna fullvuxna tomater sköljas och skäras i tjocka, vackra skivor som överströs med fint salt och få stå 1—2 timmar. En lag kokas av 1/2 kg. socker, 1/2 l. ättika och ett par bitar ingefära till varje kg. frukt och häri kokas sen tomatskivorna tills de äro klara. Upptagas sen och läggas på vanliga syltburkar. Lagen hopkokas och slås över. Burkarna överbindas med pergamentpapper.

Röda tomater på **konservglas:** Tomaterna läggas skalade eller oskalade på glas. Kokt kallt vatten, eller svag saltlösning hälls över och glaset steriliseras 80°—20 min.

Olika sätt för konservering av vinbär.

Röd vinbärskompott I. $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 1 kg. socker, 3 kg. bär, lagen kokas som vanligt, skummas, bären iläggas och få sakta koka omkr. 10—15 minuter. Tappas varm på torra, varma buteljer, vilka genast korkas och parafineras. Buteljerna kunna ock steriliseras vid 85° —10 minuter. Sålunda kokas ock:

Svart vinbärskompott, koktid 15 minuter.

Krusbärskompott, koktid 10 minuter.

Till **Blåbärskompott** tages 250 gr. socker till 1 kg. bär och så litet vatten att sockret fuktas. Lagen som vanligt. Bären få sakta koka upp och koka försiktigt i 15 minuter.

Röd vinbärskompott II. Stora, vackra bär plockas på flaskor och kokande sockerlag hälls på. Sockerlag av 1 lit. vatten och 1 kg. socker. Lagen skall stå över bären, täckes med bomull och får kallna. Sedan skakas bären ned om de flutit upp och mera bär påfyller om så behöves och lagen tages bort. Korkas, överknytes med snören och steriliseras vid 85° 20 minuter. Parafineras sedan.

Olika sätt att konservera lingon.

Enkel lingonsylt I. 7 kg. lingon, 1 kg. socker, 2 liter vatten. Lingonen rensas och sköljas. Bär och socker varvas ned i oförtennt kopparkittel, vattnet slås över och sylten kokas sakta under skumning tills den ser klar ut 1—2—3 timmar.

Enkel lingonsylt II. 15 kg. lingon, 7 $\frac{1}{2}$ liter vatten, 2 $\frac{1}{2}$ kg. socker. Bär och vatten kokas tills saften ser och smakar stark ut, eller 1 timme. Då fräntages 3—4 liter saft som silas och buteljeras. Det återstående kokas med sockret tills sylten ser klar ut.

Finare lingonsylt. 2 kg. lingon, 1 kg. socker, 1 liter vatten. En lag kokas av socker och vatten, däri iläggas bären och få koka under skakning och skumning tills de äro klara.

Råa nedstötta lingon. Fullt friska lingon stötas väl och nedpackas i rena krukor eller byttor. Det är viktigt att det översta lagret är väl sönderstött. Särskilt användbar sylt för sin friska syra.

Lingon på buteljer I. Stora vackra lingon plockas på rena, torra flaskor, friskt källvatten slås över bären, buteljerna korkas och hartzas.

Lingon på buteljer II, (Salladslingon). Stora vackra lingon varvas ned på buteljer med hälften strösocker i vikt, sockret bör komma överst. Buteljerna korkas och hartzas.

Rå lingonsaft. 3 kg. lingon, 1 liter vatten, 25 gr. vinsyra, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg. socker till varje liter saft. Lingonen nedstötas i en kruka. Vinsyran upplöses väl i vattnet och detta slås över bären under omröring och får stå 3 dygn. Bärens silas sedan genom duk och få självrinna, socker tillsättes och saften röres 1 $\frac{1}{2}$ timma eller tills den är klar. Sedan får saften stå och sjunka så att bottensats bildas. Den klara saften tappas på rena, torra buteljer, som korkas och hartzas.

Sur lingonsaft, (se enkel lingonsylt II!)

Marmelad av lingon och äpplen. 1 $\frac{1}{3}$ liter lingon, $\frac{2}{3}$ liter vatten, 5 liter äpplen, 1,25 kg. socker, 1 bit vanilj. Lingon, socker och vatten kokas tillsammans tills lingonen äro klara. Äpplena skalas, skäres i småbitar samt iläggas, varefter allt kokas med vaniljen 1 tim. under ständig omröring tills det ser slätt ut. Gyllen och astrakaner äro bäst. Serveras till efterrätt med vaniljsås och vispgrädde.

Kryddor. Till lingonsylt såväl finare som enklare kan man som krydda använda pomeransskal, kanel, ingefära eller nejlikor. Kryddorna iläggas vid kokningens början och upptagas då sylten är färdig.

Jordgubbsylt.

Till varje kg. frukt tages $\frac{3}{4}$ å 1 kg. strösocker. Sockret varvas ned med bären och få så stå omkr. 1 dygn. Upphettas därefter sakta och får under flitig skakning och skumning koka 15—20 minuter, eller tills bären se klara ut. Sylten hälls då på varma burkar, vilka överbindas då syltet är kallnat.

Vill man ha fin sylt av ömtåliga bär, böra bären varvas ner med sockret dagen förut. Vid syltk. skall syltet kokas långsamt, grytan skakas väl och skummas kokt 15—20 min.

Jordgubbskompott.

Frukten bäst upplockad, ej övermogen och bör hälst vara sådan att den ej behöver sköljas. Sockerlag: 1 kg. socker

till 1 liter vatten. Lagen kokas under skumning omkring 5 minuter. Sedan får den kallna och slås därpå kall över bären, som få stå på kallt ställe till följande dag, då de upphettas mycket långsamt, nått och jämt till kokpunkten. De ställas sedan ånyo på svalt ställe till 3:dje dagen, då bären upptagas mycket försiktigt och lägges tätt på burkar. Safeten överhålles jämt så mycket att det står över bären. Steriliseras vid 80° i 20 minuter.

Överbliven utmärkt saft slås på flaskor och steriliseras.

Hallonkompott.

Hallon packas väl ej förvärmade på glas: Sockerlag 1 kg. socker + 1 liter vatten, hålles kall över. Steriliseras 80° 20 minuter.

Kompott på bigaråer.

Felfria vackra bigaråer uppvärmas långsamt i sockerlag (1 kg. socker, 1 liter vatten) till de ljusna vid 80° ungefär. Därpå få de svalna och plockas på glas. Lagen överhålles och glaset steriliseras 80° 20 minuter.

Precis på samma sätt lagas kompott av körsbär, björnbär och hjortron.

Rabarbersylt.

2 kg. frukt, 6 kg. socker, 1 citron, 25 gr. ingefära. Rabarbern skäres i $\frac{1}{2}$ cm. stora fyrkantiga bitar, ställas att torka under några timmar. Varvas ned med sockret (strösocker) och får stå till följande dag, då sylten sakta kokas en $\frac{1}{2}$ timme. Skummas väl. Hålles på burkar, bör förvaras under flotttyrbotten. Förvaras högst 3—4 månader.

Steriliserad rabarberkompott.

5 kg. frukt, 1 liter vatten, 1 kg. socker. Skalad eller oskalad rabarber, helst det sistnämnda om röd sort användes, skäres i så långa bitar som burken är hög. En sockerlag kokas och skummas väl, bitarne nedläggas däri och uppvärmas till 70° eller till de ljusna. Få kallna, varpå de ställas vackert i burkar, så tätt att lagen kan komma emellan. Lagen som slås över silas, behöver ej vara så koncentrerad, utan spädes om så behövs, då frukten genom steriliseringen ändock håller sig. Steriliseringstid 80° i 20 minuter.

Rabarber och morotsmarmelad, bra och billig.

1 kg. frukt, hälften av vardera och $\frac{1}{2}$ kg. socker.

Den oskalade rabarbern skäres i tunna skivor, läggas varvtals med sockret i en gryta, får stå vid sidan av spisen och safta sig, då de förut kokta och passerade morötterna tillsättes och alltsamman får koka under omröring tills det håller marmeladprov. Hälles på burkar och förvaras under flottyrbotten. (Morötterna kunna malas på köttkvarn.)

Rött vinbärsgelé II. En gryta fylles med sköljda bär och vatten så det står jämt med bären. Kokas till bären spricker och hälls upp att självrinna. Till varje kg. saft tages $\frac{1}{2}$ —1 kg. socker. Sockret bör vara smält innan grytan sättes över stark eld. Sedan får saften ett raskt uppkok och får koka häftigt i 10—20 minuter under flitig skumning. Hälles direkt i torra, varma glas.

Geléer. Till gelé kan användas såväl frukt som bär. Av bär äro vinbär, lingon, hallon och krusbär särskilt lämpliga. Av frukt sådan som har syrlig arom stark smak. Frukt och bär som användas till gelé få ej vara övermogna emedan det gelébildande ämnet då delvis försvunnit. Ej heller bör skal fräntagas, ty såväl arom som geléämne förefinnes rikligt i skalen. Fruktsaften avvinnes bären endera genom sönderstötning eller kokning med ringa vatten, varefter saften får självrinna. För att få vacker gelé bör saften vara klar. Sockertillsatsen växlar mellan $\frac{1}{2}$ —1 kg. pr kg. saft. Kokningen bör alltid försiggå hastigt. Koktid 10—20 minuter. Geléet approvas genom att undersöka dropparna från skumsleven, vilka böra vara tjockflytande. För lång koktid gör gelén sirapsartad. Upphålles direkt på geléglas.

Av äppelskal och kärnhus kan fås bra och frisk gelé om frukten är syrlig och aromatisk.

Saft.

Bästa saft av bär fås om bären prässas, så saften ej alls blir utspädd med vatten. Då man ej har fruktpräss, kunna handdukar användas att prässa igenom, men som det sättet är mindre lättskött kan man förfara på ett annat sätt. Man kokar *extrakt* av bären. Nedsockrar den med hälften vikt socker, låter detta vid svag temperatur smälta (8—10 timmar vid 60°). Saften avtappas varm, får stå till följande dag då den om gamla bär använts för ett uppkok och buteljeras. Har man apparat, steriliseras buteljerna sedan. Bären an-

vändas till sylt: spådas med tunna sockerlag, kokas under kokning och skummas. Koktid 20 minuter. Fylles varm på flaskor, steriliseras och parafineras. På detta sätt kokas extrakt och sylt av *hallon, vinbär, krusbär, körsbär m. m.*

Körsbärssaft. Till 2 kg. röda körsbär tages 2 kg. röda vinbär och 2 kg. socker. Socker och bär läggas varvats i en stenkruka, en passande tallrik tages till lock och fastsättes med rågmjöldeg, så det blir tättslutande. Krukan ned-sättes i kokande vatten och hö att koka i 6 timmar. Saften får sen självrinna, kokas därefter upp och skummas och buteljeras på vanligt sätt. Bären användas till pasta eller enkel sylt.

Sur saft av röda och svarta vinbär. Till 3 liter röda och 3 liter svarta vinbär tages 3 liter vatten, som slås kokande på bären. Detta får sedan stå övertäckt i kruka, omröres dagligen och mögel borttages. Sedan saften silats bör den stå och sjunka innan buteljeringen. Saften får självrinna, får ett uppkok om man vill. Buteljeras på vanligt sätt.

Krusbärssaft. Halvmogna eller fullmogna men ej mjuka bär tagas. En kruka eller flera fyllas med bär, varefter kokande vatten påhålles så det knappt står öfver bären. Nästa dag fränsilas vattnet, uppkokas och hålles ånyo över bären. Sålunda förfäres ännu 1—2 gånger. Då all must är utdragen, kokas saften på vanligt sätt med $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg. socker till 1 kg. saft. Saften bör få koka ihop tills den får vacker röd färg, vartill åtgår $\frac{1}{2}$ timme och däröver. Vill man ha saften alldeles klar åtgår längre koktid. Ju längre koktid ju klarare saft och mindre risk.

Hallonsaft sur. Då bären prässats, silas de, saften slås i flaskor, steriliseras vid 80—90° 15 minuter. Tas upp och filtreras, steriliseras åter vid 90° 15 minuter.

Söt saft på samma sätt med $\frac{1}{2}$ vikt socker mot saft. Kokas 3—5 minuter.

Enklare hallonsaft. Bären upphettas med lite $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{4}$ vatten och få självrinna. Kokas med $\frac{1}{2}$ kg. socker i 10—15 minuter. Buteljeras på vanligt sätt.

Blåbärssaft. Till 2 liter bär knappt $\frac{1}{4}$ liter vatten. Bären kokas till de gå sönder. Få stå till följande dag, då saften fränsilas, uppkokas och buteljeras, korkas, steriliseras. De fränsilade bären användas till *enklare* kompott.

Rabarbersaft. Se föregående.

Jordgubbssaft.

Bären ränsas, sköljes om så behöves, lägges varvtals med sockret, 1 kg. frukt, $\frac{1}{2}$ kg. socker. Få stå i 1 à 2 dygn, tills det saftat sig. Silas sedan direkt genom filter. Saften hälls sedan på väl rengjorda och torra flaskor, vilka korkas och steriliseras vid 85° 15 minuter. Saften kan sedan den silats kokas litet, omkr. 5 à 10 minuter, tappas då på varma, torra flaskor, vilka korkas, bra att även då sterilisera dem.

Jordgubbssaft, rå.

Bären ränsas och sköljes om så behöves. En lösning av 20—30 gr. vinsyra (beroende på bärens syra) till 1 liter vatten hälls på bären, och så mycket att det står över dem. Får stå till följande dag, då saften silas och röres tillsammans med sockret ($\frac{3}{4}$ till lika vikt socker mot saft i vikt), tills den är riktigt klar eller omkr. 1 timme. Tappas då på väl rengjorda, torra buteljer, av bären kokas sedan marmelad. Dessa buteljer böra korkas med vadd och överbindas med pergamentpapper. Säkrast är att först sterilisera flaskorna 90° 10 minuter.

Jordgubbsmarmelad, bra.

Bär efter jordgubbssaft kan med fördel användas till marmelad. Nätt hälften vikt socker mot bär kokas $\frac{1}{2}$ tim. eller tills det är lagom tjockt. Hällas då på väl rengjorda burkar, vilka överbindas med dubbla papper, sedan marmeladen kallnat.

Användning av rabarber.

Rabarber som användas till konservering bör tagas av tidig skörd. Till kompott, saft och sylt användes den rödaste delen av stjälken, till torkning och inläggning på buteljer användes de övriga. Bra sorter äro Viktoria, Albert, Krimson-Perfektion, de två sistnämnda äro finast och rödast och mest lämpliga till förstnämnda konserveringssätt.

Rabarber torkas utmärkt, skäres i små bitar och torkas på ållor vid spisen.

Rabarbersaft.

6 kg. frukt, 3 liter vatten: 6 hg. socker till 1 liter saft, Rabarberna sköljas, putsas, skalas ej, brytes i bitar, lägges

tätt i en kruka. Kokande vatten slås över så mycket att det nått och jämt står över frukten, varefter krukan övertäcks väl. Följande dag avhålls lagen, uppkokas och påhållas på nytt. Detta upprepas 3—4 gånger. Saften silas därefter genom duk, sockret lägges att smälta innan kokningen, varefter saften kokas cirka 20 minuter. Skummas väl. Buteljeras varm på väl rengjorda varma buteljer. Parafineras genast. Den urskållade rabarbern kokas ytterligare och saften användes till krämer, eftersaft, dricka m. m. (Ju kortare tid en saft kokar, ju friskare blir den i smaken, ju längre den kokar, ju klarare saft). Det förstnämnda sättet användes om man steriliserar.

Apelsiner.

Saft II, rå. 6 hela apelsiner, skal av 6, 2,5 kg. socker, 40 gr. vinsyra, 2 $\frac{2}{3}$ liter kallt källvatten. Skalen rivas mot sockret, vinsyran stötes fint. Allt blandas kallt, får stå till det smält, (2 dygn). Klar. — uppsilas. Rå saft skall första veckorna korkas med bomull, så att gaserna kunna få avgå.

Marmelad. 12 apelsiner, 2 citroner, $\frac{3}{4}$ socker och dubbelt vatten med fruktens vikt. Frukten tvättas, torkas, skäres i tunna skivor med skal på. Kärnor och mindre saftigt kött fränkskiljes. Får stå 24 timmar med vattnet i övertäckt kärl. Kokas 1 timme utan och 1—1,5 timme med socker eller till marmeladen är klar och skumfri.

Till finare marmelad fränkskiljas skalen och skäras i smala strimlor, sedan först det vita borttagits. Frukten skäres i skivor. — Önskar man besk smak på marmeladen, få kärnhusen, insydda i en liten påse följa med vid kokningen.

Sockerlag till kompotter.

Då frukten lägges rå på burkar, utan försterilisering, 1 liter vatten, 3—7 hg. toppsocker (beroende på fruktens syrlighet). Detta smältes helst kallt, eljest vid sidan av spisen. Kokas sedan under skumning 5 minuter. Silas genom fin silduk (ylleflanell tätas). Bör hållas kall över frukten. Kan förvaras på burkar om man vill ha den i ordning att hålla på. Denna sockerlag användes till äpplen, päron, körsbär, som urkärnas till extra fin kompott samt plommon.

Tunn sockerlag. 1 liter vatten, 2 $\frac{1}{2}$ hg. socker, kokas som ovanstående anvisning till spädningar av extrakter vid deras användning. Likaså till kokning av kompotter efter extraktkokning eller gelé.

Äpplekompott.

För att få så mycket som möjligt på burkarna och för att frukten ej skall flyta upp i burkarna bör frukten förkokas, man kan då ock med fördel använda mindre bitar. Frukten skalas, skäres i sådana bitar man vill, kan också endast urtagas kärnhuset. Kokas tills de bliva mjuka, då de försiktigt med en hålslev upplägges på fat och sedermera nedläggas i burkar så mycket som få plats. Sockerlagen överhålles. Steriliseras 80° cel., 20 min. eller 60° 20 å 30 min. Man kan ock lägga frukten rå på burkarna och hålla sockerlag över och steriliseras vid 80° 20 minuter. Kall sockerlag. Sålunda förfäres med flera slags frukt och bär, såsom *päron*, *plommon*, *hallon*, *körsbär* m. fl., och blir frukten fin och vacker.

Päron.

Syltade ättikspäron.

2 $\frac{1}{2}$ kg. skalade päron, 1 kg. toppsocker, 4 dl. vinättika, 3 dl. vatten, 2 msk. citronsaft (eller 5 gr. citronsyra). Lagen kokas av ättika, socker och vatten. Päronen fint skalade och putsade, nedläggas att koka under slutet lock tills de äro mjuka och klara, (omkring 3 timmar). Skumning vidtages när så behöves. Lagen hopkokas om så behöves.

Syltade ingefärspäron.

2 $\frac{1}{2}$ kg. päron (behandlade som ovan), 1 kg. socker, 4 dl. vatten, 20 gr. ingefära (5 stora bitar). Likasom föregående. Ingefäran inknytes i lapp. Kan varvas ner med sockret i stället för att koka lag först. Koktid: 4 å 5 tim. (Beroende på fruktsorten). Lagen hopkokas om så behöves.

Syltade lingonpäron.

2 $\frac{1}{2}$ kg. skalade päron, 1 $\frac{1}{2}$ liter lingonsaft (kokt av 2 liter vatten och 1 $\frac{1}{2}$ liter lingon), 1 kg. socker. Kokning som föregående, koktid tills päronen se klara ut.

Päron på konservglas.

Till 6 kg. päron, oskalade, kokas en lag av 3 liter vatten och 1 $\frac{1}{2}$ kg. toppsocker. Päronen skola vara fina och knap-

past mogna, skalas och putsas väl, förkokas i $\frac{1}{3}$ av lagen tills en vispkvist nätt och jämt går igenom. Resten av lagen får svalna och användas att slå över päronen. När päronen äro förvällda läggas de upp att svalna något, läggas sedan på glasburk och överhållas med den ovannämnda sockerlagen. Steriliseras i omkring 30 min. vid 90° .

Äppelmos.

Fint: 1 kg. äpplen, $\frac{1}{3}$ kg. toppsocker, $1\frac{1}{3}$ dl. vatten, (skal och saft av 1 citron eller litet citronsyra, om frukten ej är tillräckligt syrlig i smaken), $\frac{1}{2}$ gr. salicylsyra. Av sockret och vattnet kokas en lag, i vilken den skalade, sönderskurna frukten nedlägges och kokas. Äpplena skäras i mycket tunna skivor, kärnhusen tagas bort. För att ej frukten skall mörkna lägges den ned i sockerlagen, allt eftersom den skalas. Lagen bör då vara kall. Sedan kokas frukten till mos. Då det är färdigt tillsättes salicylsyra. Moset upphålles genast i krukor eller burkar. När det kallnat, hålles varmt palmsmör eller paraffin över. Även färtalg kan användas. (Salicylsyran bör smältas i kallt vatten).

Enkelt: Av avfallsfrukt och mindre värd frukt kokas hållbart surt mos. Den passerade fruktmassan hålles på flaskor, vilka steriliseras 85° 20 minuter. Hartzas genast. Behöver ej sockras.

Marmelad.

Kan kokas av all aromatisk frukt; gärna blandningar. Frukten ränsas från skämda delar, sönderskåres med skal och kärnhus och kokas mjuk i så litet vatten som möjligt. Passeras och kokas därpå med socker — 3 å $7\frac{1}{2}$ hg. pr kg. frukt — tills det tjocknar. Viktigt att kokningen sker hastigt och rörning vidtages hela tiden. — Med fördel kan här till användas 1 kg. enklare päron med tillsats av $\frac{1}{2}$ kg. vilda äpplen eller enkla blå plommon och 500 gr. socker.

Äppelsaft, bra.

Sura äpplen malas på köttkvarn och hållas i silduk att självrinna. Saften väges och till varje kg. tages $\frac{1}{2}$ kg. socker. Kokas. Man kan också koka frukten med lite vatten. Buteljeras, korkas och paraffineras.

Plommon-kompott.

Stora, vackra plommon skalas och uppvärmas i sockerlag till 70°. Plockas därefter på glas, lagen silas över och glasen steriliseras vid 80° under 20 minuter.

Om gurkor och gulkors användning på olika sätt.

Saltgurkor I.

Stora och små, felfria, ej mjuka eller övermogna västerås-gurkor sköljas. Borstas därefter rena med salt och läggas i en ganska stark saltlösning, ungefär $\frac{1}{6}$ salt mot vatten. Här få de ligga två dygn. Därefter varvas de ned i en kruka med löv av svarta vinbär, dragon, ek och körsbär samt dillkrona, pepparrot skuren i tärningar och fint stött vinsten eller alun. Man använder mest löv av svarta vinbär samt dillkronor, det blir lätt beskt av för mycket ek- och körsbärslov. — Först lägges ett lager av blandat löv, sedan gurkor, på gulkorna lägges några bitar pepparrot och 1 st. vinsten o. s. v., tills krukans blir full. Viktigt att gulkorna ej vidröra varandra eller krukans väggar. Överst lägges ett ganska tjockt lager av löv, och sedan slår man över en matsked mättad (22 %) kall, okokt saltlake. Lite vinättika, ungefär på 10 liter saltlake förhöjer smaken. — Så lägger man en tallrik med tyngd på, så att gurkor och löv stå under saltlaken. Krukans får stå två eller tre dygn på ganska varmt ställe, så att gulkorna börja jäsa. Sedan skummas det översta lagret bort, och krukans sättes ut i källaren. Saltgurkorna bli färdiga på 6—8 veckor.

Saltgurkor II, (bäst).

Gulkorna sköljas, borstas rena med salt, läggas i vatten även natten, därefter på linne att avrinna. Till 60 gurkor göres en okokt, kall lag av 4 lit. ättika $1\frac{3}{4}$ lit. vatten, 550 gr. salt, 3 st. spansk peppar, 3 msk. krossad starkpeppar, 5 tsk. alun, 5 tsk. cremor tartari, dillkrona, körsbärs-vildvin och svarta vinbärsblad så mycket, att det räcker lägga rikligt mellan gulkorna. — I botten lägges ett varv blad, så gurkor, alun och cremor tartari samt pepparrot (skuren i tärningar) och så förfäres tills krukans är full. Överst lägges en linnelapp med tyngd. Bli färdiga på sex veckor.

Sötsura gurkor eller ättiksgurkor.

Härtill användes helst stora gurkor, vilka ej gått i frö. Sköljas, borstas rena med salt, läggas i ganska stark saltlösning i två dygn, få sedan avrinna; en lag kokas av 1 $\frac{1}{3}$ lit. ättika, 300 gr. socker, 6 st. kardemumma (något krossade), 5 lagerblad och 2 tsk. nejlikor. Lagen hålles kokhet över de förut med dillkronor och pepparrotstärningar vartals nedlagda gurkorna. Övertäckes med linne och tallrik tills de äro klara.

Asia — gurkor.

Omkring 2 kg. skalade och urkärnade gurkor, $\frac{1}{2}$ lit. konserv-ättika, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, $\frac{1}{2}$ kg. socker, 2 st. chaltottenlökar, 2 ingefärsbitar, 1 bit spansk peppar. Gurkorna, som böra vara tjocka och mjella (ej övermogna) skäras i halvor, vilka läggas i vatten 2 dygn. Därefter tagas de upp att rinna av på linne, *överströs med salt*. Så få de ligga en natt. Därefter läggas de i vatten ett par timmar. Så packas de på krukor varvtals med kryddorna. Ett par rönnbärsklasar läggas överst. — En lag kokas av ättika, vatten och socker, vilken hålles kokande över gurkan. Efter två dygn förnyas påhållningen av het lag och detta upprepas 2—3 ggr. med ett par dagars mellanrum, tills gurkan se klara ut. Då påläggas en bit spansk peppar överst, ingefäran och löken borttages och gurkan överbindas.

Syltgurkor.

Vita slanggurkor helst. Gurkor med tjocka skal äro bäst. Fina gurkor, som inte gått i frö, tvättas, skalas, skäras itu längs efter, urkärnas m. silversked, lägges i vatten över 2 dygn, få avrinna på linne. Lag: 1 kg. strösocker, $\frac{1}{4}$ l. ättika, $\frac{1}{4}$ l. vatten. Kryddor, (nejlikor, peppar) om man så vill, men då blir gurkan mörka. Gurkorna kokas klara i lagen, tas upp med hålslev och nedläggas i burk, lagen kokas ihop, skummas och hålles sedan varm över.

Syltlök.

Löken sorteras i jämna storlekar. Skållas i hett vatten, då skalen sedan lossna bättre vid omröring m. en visp och grovt salt. Skalas m. fin, vass pennkniv som ofta avtorkas,

så att löken ej blir svart. Den lilla nabben undertill borttages. Löken lägges i saltlake 2—3 dygn. Tages upp m. durkslag. En lag kokas av 1 lit. konserveringsättika, 2 tsk. vitp., 1 msk. socker, 1 bit ingefära. Löken ilägges att koka några minuter, tills den blir mjuk, vilket provas med en vispkvist. Bör ej koka för länge, då den ej blir vit. Upphålles på glasburkar. Hålles övertäckt m. linne, tills den är sval. Vill man, kan man efter en vecka tillsätta ny ättika, varigenom löken blir starkare i smaken.

Pickles.

Små bönor, ärter, morötter, äpplen, lök, gurkor, krassefrön, blomkål rensas, skäres trevligt, om man så vill, förvälles lätt (2 min.) i saltat vatten, spolas m. kallt vatten, får avrinna, överströs med litet salt och får stå tills följ. dag. Spolas då med kallt vatten, för att få bort saltet, plockas lätt och vackert om vartannat på burkar. Gurkorna och äpplena behöva ej förvällas. — 1 lit. ättika, 15 gr. senapsfrö, 1 tsk. cherry slås varm över och överst i var burk lägges en bit spansk peppar. Burkarna överbindas eller kokas. Skärbönor kunna läggas in på samma sätt. Om man vill, kan man efter hand ta in grönsaker och förfara med dem på ovan beskrivna sätt, lägga på burkar och packa, när de äro fulla.

Sukat av pumpa.

Det fasta av pumporna skäres i bitar på 3—4 cm. storlek, vilka lägges 1 å 2 dygn i en lake av 1 l. vin, $\frac{1}{2}$ l. ättika, 50 gr. salt. Sedan de upptagits och fått avrinna kokas de i en lag av 1 kg. socker, $\frac{1}{3}$ l. ättika, $\frac{1}{3}$ l. vatten samt omkr. 50 gr. hel ingefära el. ngt litet vanilj. I denna lag kokas de, tills de bliva klara. Ny lag kokas av $\frac{1}{2}$ l. vtn. o. 1 kg. socker, i vilken pumporna, sedan de upptagits ur den första lagen, få ett uppkok. Efter två dagar hålles lagen av och inkokas, tills den blir så tjockflytande som sirap, då den åter hålles över pumporna. Efter några dagar blir lagen åter tunn och måste inkokas. Så förfares, tills lagen ej mera blir tunn. Då upptages den nu vordna sukaten och torkas i svag värme. Vill man begagna sukaten som konfekt, kokas vanilj i lagen. Uttages m. potatisborr och rullas i groft socker före torkningen. — Denna lag räcker till 3 kg. frukt.

Syltad pumpa.

Pumpan skalas, klyves, urkärnas och köttet skäres med legymkniv. Bitarna läggas i en lag av 1 l. vatten, $\frac{1}{2}$ l. ättika och 2 msk. salt; häri få de ligga ett dygn. Sockerlag till 1 kg. pumpa: $\frac{1}{2}$ kg. socker, $\frac{1}{4}$ l. ättika, 25 gr. ingefära. Lagen kokas klar och pumpbitarna kokas klara häri. De tagas sen upp och läggas på syltburkar, lagen ihopkokas och slås över. Överbindes varmt. Blir lagen tunn senare får den ånyo hopkokas.

Tutti-frutti.

1 kg. äpplen, 1 kg. päron, 1 kg. plommon, 1 kg. socker och $\frac{1}{2}$ l. vatten. Socker och vatten kokas till en klar lag, äpplen och päron skalas och skäres i bitar och kokas i lagen $\frac{1}{2}$ timma, då tillsättes plommonen som först äro skalade och urkärnade. — Allt får koka tills det blir styvt, ungefär 2 timmar.

Plommonsallad.

1 kg. blå plommon, 250—500 gr. socker, 1 $\frac{1}{2}$ dl. ättika, socker och ättika blandas och röres tills sockret smält. Plommonen sköljas och prickas och läggas i lagen där de få stå några dar under det att de vändas ibland. Därpå slås allt i en gryta och får ett uppkok. Plommonen tas upp och lagen kokas med lite kanel och nejlikor tills den blir simmig, skummas och slås het på.

Syltade nypon.

2 l. nypon, 6 $\frac{1}{2}$ dl. vatten, 1 dl. ättika 4—7 hg. socker, 7 nejlikor, 1 bit kanel. Vackra rensade nypon läggas i vatten 1—2 tim. Lag kokas av sockret, vatten, ättika o. kryddor. Nyponen nedläggas o. kokas lätt. — Nypon torkas hela.