

Kokkonst 1914-1916 - samling av trycksaker - 11

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Hermetisk konservering och dess betydelse.

Ännu är det ej tillräckligt känt, huru viktig den hermetiska inkokningen af alla produkter är för hälsan, och hur enkel och *i längden billig* den är, därför finns det många husmödrar, som ställa sig afvisande mot detta nya tillvägagångssätt.

Hufvudsaken är ju, att alla födoämnen, icke minst frukt och grönsaker tillgodogöras kroppen så mycket som möjligt. Hvar och en vet, att färska grönsaker innehålla för kroppen så oumbärliga syrer och salter, hvilka just för den uppväxande ungdomen ha så stor betydelse t. ex. som förebyggare af vissa sjukdomar såsom bleksot m. m.

Hermetiskt inkokt frukt, grönsaker, kött, fisk m. m. hafva *lika stort näringsvärde som i färskt tillstånd*, således betydligt större, än produkter, som äro konserverade efter den gamla metoden.

Då man nu ej kan erhålla alla dessa produkter när som helst, är det af stor vikt, att genom den hermetiska metoden desamma kunna konserveras *med bibehållande af sitt fulla näringsvärde, sin säregna smak och sitt utseende*.

För att kunna bedöma de båda metoderna bör man anställa en jämförelse mellan de tre viktigaste punkterna vid konservering:

- 1) Priset.
- 2) Arbetstiden.
- 3) Resultatet.

1) *Den forna mängden socker* (i dessa tider mången gång så svåråtkomlig) nedbringas till omkring *tiondedelen* af den förra vikten. För sockersjuka kan man till och med konservera frukter utan socker. Genom den för detta ändamål afsedda behandlingen bibehålla dessa ändå sin goda smak.

En af olägenheterna vid den *gamla saltningen* är, att kött och äfven grönsaker vid den intensiva saltningen och därpå följande urlakningen förlora en stor del af sina närings- och smakämnen. Denna förlust sker ej vid hermetisk inkokning. Näringsvärdets bibehållande är således en af de ekonomiska vinsterna; dessutom frångår den största kostnaden för salt, socker och salpeter. På grund af de minskade utgifterna vid inkoknin-

gen inbesparas snart kostnaden för apparat och glas, sedan arbetar man med ren förtjänst.

2) Genom systemets enkelhet och lättskötthet *sparar man omkring $\frac{3}{4}$ af den efter gamla metoden beräknade tiden för konservering*. De en gång efter den nya metoden konserverade produkterna stå oförstående, utan tillsyn så länge som hälst. Då tid är pengar, är den hermetiska inkokningen äfven i detta afseende en sann besparing.

3) Hermetiskt inkokta produkter lämna *alltid ett godt resultat*. Skulle till äfventyrs en och annan husmoder blifvit mindre belåten med resultaten, är orsaken att söka i bristande insikter, noggrannhet eller renlighet. Till ett godt resultat kan äfven räknas, att hvarje husmoder, oberoende af årstid, prishöjning eller andra förhållanden, när som helst kan åstadkomma den rätt, hon önskar.

Då de svenska husmödrarna i allmänhet äro kända för sin framstegsvänlighet, vilja vi hoppas, att den hermetiska metoden mer och mer kommer till användning och att de snart stifta bekantskap med det enkla systemet, som på så många konserveringskurser delgifves intresserade af i denna konst erfarna lärarinnor.

***Konserveringsburkar, Inkokningsapparater,
Fruktkokare m. m.*** ständigt i lager.

Streijffert & Johanson.

Halmstad.

===== **Telefon 78 & 778.** =====