

**NYHETEN FÖR ÅRET!
SOCKERBOLAGETS SYLT SOCKER I**



5 kg-



FÖRPACKNINGAR

* Sockerbolagets Syltsocker har hittills tillhandahållits dels i lös vikt och dels i säckar om 25 kg. Nu har emellertid Sockerbolaget släppt ut den stora nyheten för året: Syltsocker i originalförpackningar om 5 kg. Det är en synnerligen praktisk förpackningstyp, som säkert kommer att uppskattas av alla husmödrar! Se till att Ni är rustad för syltnings-säsongen och tag hem Sockerbolagets Syltsocker, tillverkat just för konserveringsändamål. Den nya förpackningstypen finns av kvaliteterna Syltsocker L och Kristallraffinad G.

Sockerbolagets
SYLT SOCKER

konservera



**konsum
kooperativa**

Konservera

EN HANDBLEDNING
BETR. OLIKA METO-
DER FÖR INKOKNING
AV FRUKT, BÄR ETC.



STOCKHOLM 1936
SVENSKA TRYCKERIAKTIEBOLAGET

361863



Vad konservering är.

Konservering är ett sätt att lösa hushållets lagringsproblem för vissa varor. Den bereder husmodern möjlighet att vid den tidpunkt, då priset är för konsumenten fördelaktigast, täcka hushållets behov av konserveringsbara varor.

Utrustning för konservering.

Konserveringen kan ske på flera olika sätt, men det vanligaste torde vara inkokning på glasburkar i en *inkokningsapparat*.

Inkokningsapparater finnas i flera olika prislägen alltefter det material de äro tillverkade av. Den vanligaste storleken har plats för 4 st. 1-liters eller 8 st. $\frac{1}{2}$ -liters vida burkar.

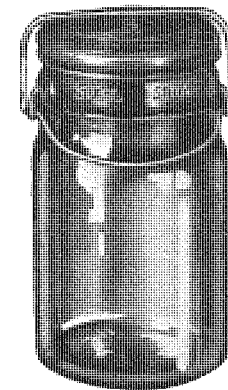
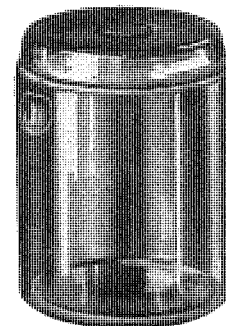
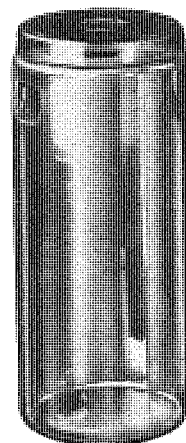
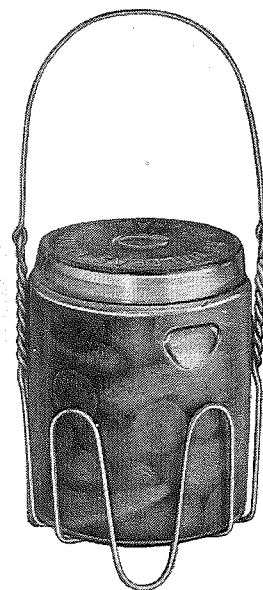
För inkokning på glasburkar är det dock ej alldeles nödvändigt med en inkokningsapparat. Gäller det endast konservering av ett fåtal burkar, kan man mycket väl reda sig med en större *kittel* med tättslutande lock. På botten av denna och mellan burkarna bör emellertid då läggas träull, halm eller hö för att burkarna ej skola spricka, vilket annars lätt kan hända, om de komma i direkt beröring med kokkärlens botten eller med varandra. Ännu lättare är att före ned-sättningen i kitteln ställa burken i en speciell *ståltrådkorg*. Denna är konstruerad så, att burkarna ej beröra varandra eller kittelns botten. Den är dessutom mycket praktisk vid handhavandet av burkarna.

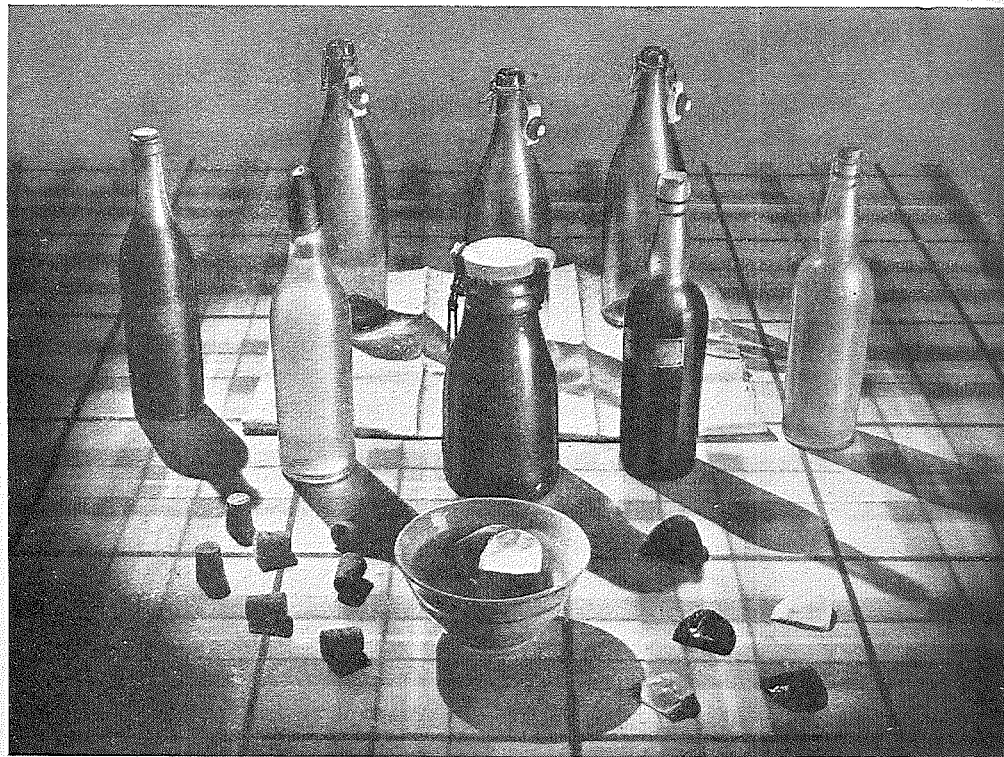
För konserveringsändamål finns det *glasburkar* av flera typer. Har man en inkokningsapparat med insats och fjädrar, kan man använda vilka slags burkar som helst. Skall konserveringen emellertid ske i en vanlig kittel, äro burkar med fastsittande spännanordning för locken bättre. Dessa burkar ha dessutom den fördelen, att särskilda byglar ej behövas. De i handeln förekommande burkarna med vridbara Duplexlock äro ett välkommet tillskott till husmoderns burkförråd. Ser man till att locken passa väl, äro de förträffliga för sylt- och råkonservering m. m.

Gummiringarna skola alltid vara av bästa kvalitet. Ringarna skola vara tånjbara, mjuka och tämligen tjocka, så att de fjädra för bygelns tryck. En prima gummiring är absolut nödvändig för att inkokningen skall lyckas.

Begagnade ringar kunna dock användas flera år, om man behandlar dem försiktigt och förvarar dem i en glasburk med tättslutande lock. De måste dock vara absolut torra, då de nedläggas i burken, annars mögla de lätt. De måste skyddas för frost, sol och värme. Gamla, icke spruckna ringar, tvättar man väl rena i sodavatten, ger dem sedan ett uppkok i ett nytt sodavatten och sköljer dem mycket noga efteråt.

Flaskor med vida halsar äro lämpliga för konservering av saft och saftiga kompotter. Flaskorna korkas och överbindas med apotekarknut eller tunn ståltrådsslinga eller också med *korkhållare*. De steriliseras sedan antingen i steriliseringsapparat eller i en hög kittel. Har man stora mängder att sterilisera, går det bra även i en *pannmur*, då de ovan nämnda ståltrådkorgarna äro synnerligen





Olika sorters flaskor.

praktiska och lämpliga. En lös termometer bör då placeras vid ena sidan i grytan, varefter locket pålägges.

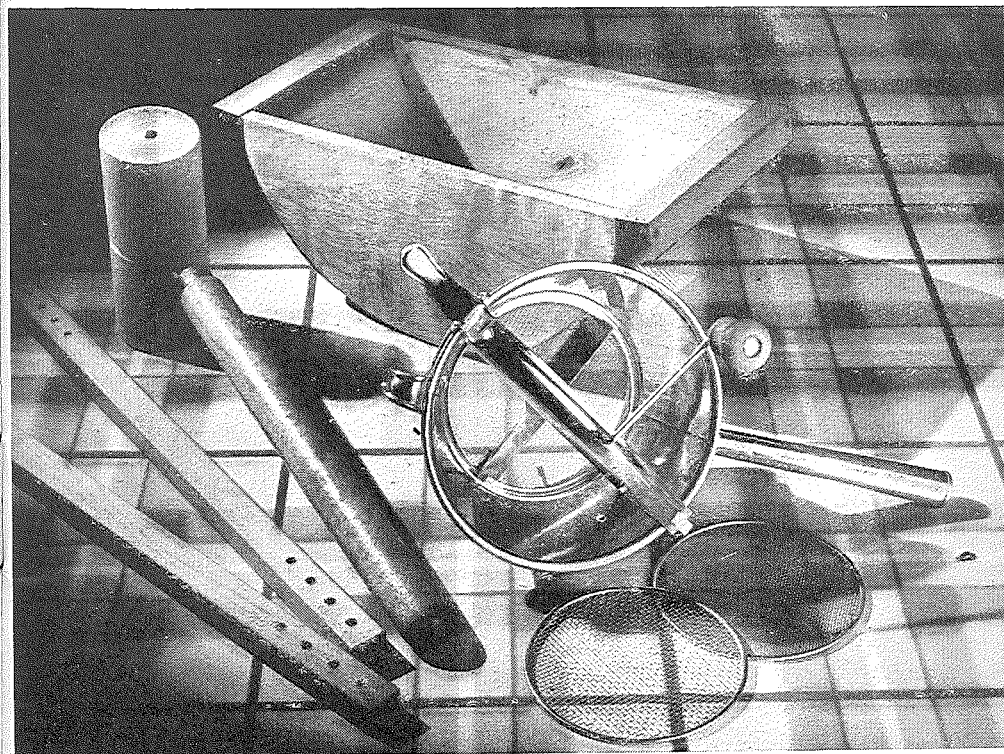
Till utrustningen hör vidare en *rundbottnad syltgryta*.

Till skumning användes en vanlig *silversked* eller en *skumslev*. Vidare behöver man ett *durkslag* samt en *hålslev*.

Praktiskt och underlättande för arbetet är även en *graderad mugg* samt, för att bekvämt kunna handskas med de heta burkarna, en enkel för ändamålet särskilt konstruerad *lyftång*.

Porslins- och stenkrukor äro lämpliga för sylt och gurkor m. m.

Vidare behöver man en *saftapparat*, som man antingen köper färdig eller själv åstadkommer provisoriskt genom att vända en stol upp och ned och spänna silduken mellan de fyra benen samt placera en skål under duken på stolsitsens botten.



Redskap för passering.

Passeringsmaskin, *passersikt* eller *hårsikt* äro nödvändiga attribut för mos- och marmeladkokning.

Korkarna böra vara av extra prima kvalitet. *Paraffin*, *harts* och *kapsyler* för flaskor böra även finnas till hands.

Rostfria skalknivar böra användas. En *safttratt* är också behövlig, ävenså en *tratt med vid pip* för att ösa upp sylt i burkarna utan att burkkanten smetas ner.

Prydliga *etiketter* får man ej heller glömma.

Vad skall jag konservera?

Det är ej endast frukt och grönsaker, som med fördel kunna konserveras, ehuru det väl torde vara dessa som vanligast inkokas. Hemkonserveringen av t. ex. höns, fågel, vilt förekommer sällan och ännu

mer sällan konservering av fisk eller rester av en måltid. Ändock är det ur flera synpunkter förståndigt att t. ex. konservera höns på hösten, då de kunna köpas billigt.

Till konservering kunna endast fullt friska födoämnen användas. Fisk och kött få ej på minsta sätt vara ankomna, bär och frukt ej övermogna.

Vilt kommer periodvis i marknaden. Då är det överflöd och låga priser för en viss sort under några veckor. Att under förbjuden tid få äta ripor eller änder fullkomligt lika fina som färska, det uppskattas.

Även rester kunna konserveras. Man har t. ex. haft en präktig rostbiff till middag. Mer än hälften finnes kvar, och det blir uppvärmt till leda flera dagar framåt. Konservera i stället det återstående på ett par tre burkar, som ställas undan i skafferiet. De komma väl till pass vid något tillfälle t. ex. vid en improviserad bjudning.

Konserveringsförfarande.

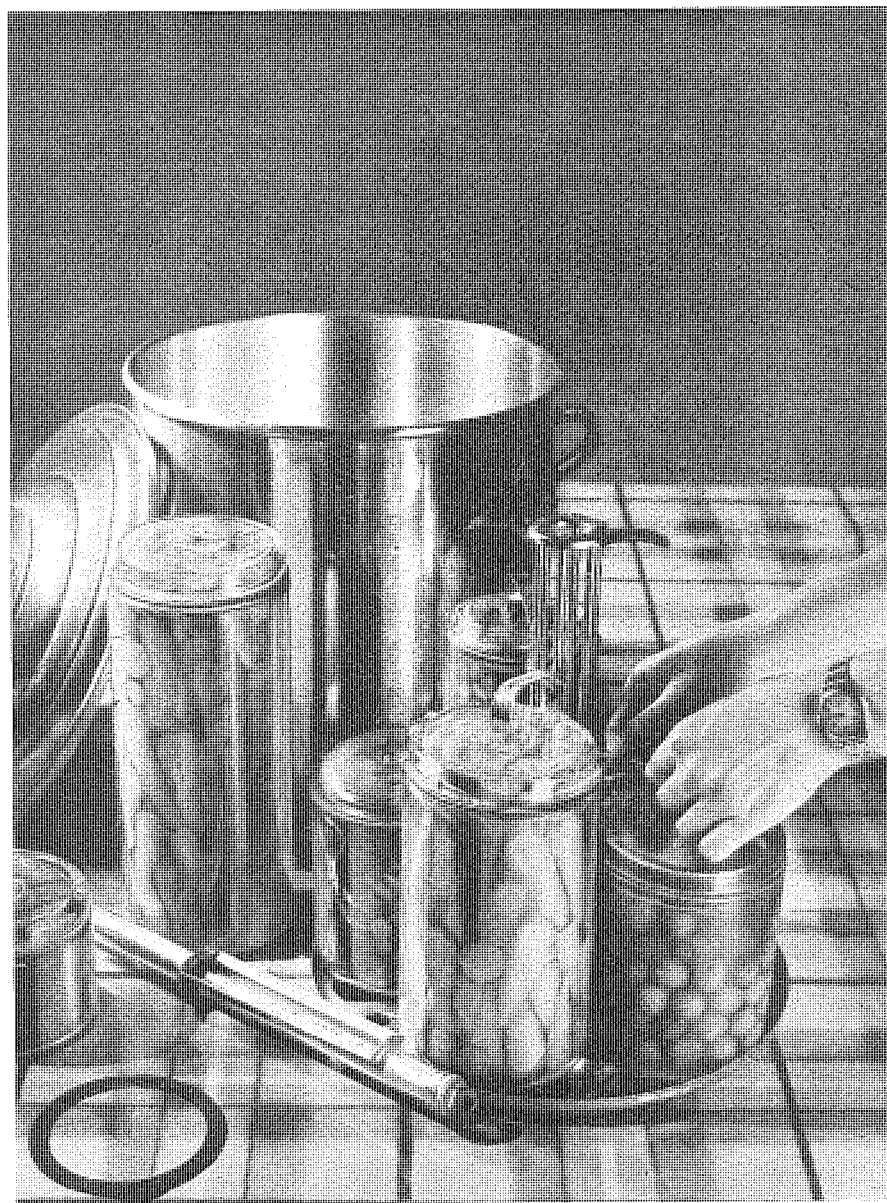
Hermetisk inkokning.

Innan konserveringen börjar, undersökas burkarna noggrant, varvid tillses, att locken passa, och att kanterna på dessa och på burkarna äro felfria. Kantstötta burkar böra aldrig användas. Om bygelburk användes, undersökes, att bygeln fäster locket med en liten hörbar knäpp, d. v. s. att bygeln ej är för lös. Om så är fallet, böjes den, så att den får den rätta spänningen.

Burkarnas storlek bör väljas så, att innehållet helst kan förbrukas på en gång. En öppnad konservburk kan nämligen i allmänhet ej sparas många dagar utan förnyad sterilisering.

Burkarna diskas och sköljas omsorgsfullt och ställas sedan stälpta att själtorka, tills de bli alldeles torra och klara. Handdukstorkning bör ej förekomma. Gummiringarna sköljas i varmt sodavatten och sköljas sedan väl i varmt vatten.

Den föda, som skall konserveras, behandlas efter de olika receptens föreskrifter och fylles eller packas på burkarna. Om frukten är hård uppmjukas den genom förkokning, innan den lägges på burkar. För



vissa varuslag ex. grönsaker förordas förvällning i kokande saltat vatten eller ånga före inläggningen. Efter förvällningen spolras grönsakerna i kallt vatten, varigenom färgen bibehålles. Därefter påhålls långsamt den lag, som receptet föreskriver, och glaset fyllas ända till den fals, på vilken gummiringen vilar. Under påfyllningen skakas burkarna försiktigt för att få ut eventuella luftbubblor, och efter påfyllningen bör man vänta en stund med att sterilisera burkarna, då det är möjligt att lagen sjunkit, så att mer behöver påfyllas. Sedan den slipade övre kanten på burken torkats väl ren (den behöver ej vara *torr*), pålägges gummiringen och locket, varefter burkarna placeras på insatsen och fastspänns med fjädrarna.

På en burk med ståltrådsklämma, t. ex. bygelburken, knäppes endast den första fjädern om locket.

Burkar av olika storlekar böra ej gärna sättas samtidigt i apparaten, då innehållet i en större burk helt naturligt fordrar längre konserveringstid än innehållet i en mindre.

Burkarna sättas nu ned i apparaten eller kitteln. Denna fylles med vatten, så att det står minst 2 à 3 cm. över burkarna. Locket påsättes. Om man har en inkokningsapparat, anbringas termometern (med sin hylsa) i det därför avsedda hålet och kokningen påbörjas. Bär, grönsaker och frukt upphettas långsamt till 75 à 80° C., kött, fisk, svamp upphettas så snabbt som möjligt. Den nödvändiga upphettningstiden finnes angiven dels i de olika recepten och dels i tabellen. Om vattnet kokar bort, fyller man på varmt vatten i apparaten, så att det fortfarande står 2 à 3 cm. över burkarna. Detta för att hindra att vätska drages ur burkarna.

När steriliseringen är färdig, lyftes insatsen med burkarna genast ur apparaten och ställes till svalning på ett dragfritt ställe. På burkar med ståltrådsklämma, nedklämmas nu den andra ståltrådsfjädern. Vanliga konserveringsburkar, alltså utan ståltrådsklämmor, få stå kvar under fjädertrycket i insatsen, tills de kallnat. Skulle insatsen behövas för fortsatt konservering, innan burkarna kallnat, förses de med en bygel, vilken får kvarsitta, tills de kallnat.

Medan burkarna äro varma, få locken ej rubbas, och först då de äro fullkomligt kalla, lossas fjädrarna eller byglarna, varvid tillses, att locken fästa ordentligt. Detta bör även kontrolleras under de när-

maste följande dagarna. Om något lock har lossnat, måste denna burk steriliseras om, varvid dock först undersökes, om burken eller gummiringen på något sätt äro felaktiga. Denna sterilisering behöver ej räcka längre än 10 à 15 minuter.

Burkarna förses med etiketter och förvaras å sval, mörk plats.

Vid *råkonservering* förekommer ingen som helst kokning (sterilisering), utan en kokt, *kall* sockerlag, innehållande något salicylsyra eller bensoesytrat natron, hälls över de råa bären i burken, som genast tillslutes.

Syltning.

Syltning är den mest kända och lättvindigaste konserveringsmetoden för bär. Bären kokas då i öppen syltgryta, antingen i sockerlag eller i sin egen saft. Sylten upphålles genast i väl rengjorda burkar, vilka fyllas ända till randen för att reducera luftinnehållet till det minsta möjliga. Burkarna göras sterila genom att ursköljas med konjak eller en svag bensoelösning.

Syltburkarna kunna på vedertaget sätt tillslutas, när sylten kallnat, eller också *genast*, medan sylten är kokhet. Den senare metoden är att rekommendera, enär den effektivt bidrager till förhindrande av bakteriebildning. Ett salicylpergamentpapper lägges direkt på sylten.

Burkarna överbindas med pergament- eller cellophanpapper, doppat i vatten och väl avrunnet och ombindas med snöre eller ännu bekvämare, med små gummisnodder.

Om sylten skulle *mögla*, avtages möglet varsamt och sylten kokas om under skumning c:a 5 minuter.

Skulle sylten *jäsa*, kokar man om den med litet mera socker under 5—10 minuter. Har den *sockrat sig*, kokas den upp med litet mera vatten.

Sylten bör förvaras torrt, svalt och ej för ljusst.

Till *råsylt* rensas bären väl, sköljas försiktigt och få avrinna. De vägas och läggas i ett rent kärl. Till varje kg. bär beräknas 300—500 gram socker, och sylten röres, tills sockret smält. Är förvaringsrummet dåligt, gör man klokt i att tillsätta bensoesytrat natron (1 à 2 gram pr kg. bär) utrört i *litet* vatten.



Massan upphålles i silduk och saften får självrinna.

Saftning.

Saft kan beredas t. ex. genom: a) *kokning*, b) *skällning*, c) *ångning i saftapparat* eller d) *råberedning*.

a) Vid kokning av saft, det vanligaste sättet för saftberedning, kokas bären med vatten och upphållas sedan i en i hett vatten väl urvriden silduk att självrinna, varefter saften antingen förvaras sur (då den bör kokas upp några minuter under skumning), eller kokas med socker till söt saft. Den buteljeras het och korkas genast. Då flaskorna svalnat, hartsas eller paraffineras de eller förses med kapsyler.

b) För vissa bärsorter är det lämpligare att *skälla* bären, d. v. s. slå över dem kokhett vatten för att dra ut saften. Detta gäller t. ex. om slånbär, som ge en besk smak vid kokning.

c) Vid ångning i saftapparat erhålles en synnerligen koncentrerad aromrik saft. Bären eller den sönderskurna frukten läggas i saftapparatens silduk. Saftställningen placeras i en hög kittel, vars lock måste sluta tätt, så att ångan ej tränger ut. För att skydda fruktmassan mot kondensvatten, kan man täcka den med pergamentpapper eller dylikt. Fruktmassan sjunker under ångningen tillsammans, så att man kan fylla på nya bär eller frukt. Med denna metod blir saften färdigsilad i och med att den runnit genom silduken. Man bör kontrollera att grytan ej kokar torr. Socker tillsättes efter smak, för somliga bär även vatten, t. ex. vinbär, vars saft annars geléar sig. Därefter kan saften antingen buteljeras och steriliseras eller också tillsättas med bensoesyra natron, ($\frac{1}{2}$ —1 gram pr liter saft), varpå den genast buteljeras, korkas, hartsas eller paraffineras.

d) *Råsaft*, oftast kallad *dricka*, beredes på så sätt att de välrensade och sköljda bären mosas med en trästöt i ett rent, rymligt kärl. De kunna även malas hastigt genom kött-, saft- eller bärkvarn. Kokt kallt vatten, vari vinsyra upplösts, påhålles, kärlet täckes väl och får stå på svalt ställe ett eller flera dygn. Innehållet omröres emellanåt. Därefter upphålles massan i en i hett vatten väl urvriden silduk att självrinna. Saften mätes, sockret och bensoesyran iröres och saften röres utan uppehåll c:a 1 timme, skummas, buteljeras på *väl rengjorda* flaskor, som korkas, hartsas eller paraffineras.

Råsaft av apelsin och citron beredes på något avvikande sätt, som framgår av recepten.

Beredning av gelé.

Bär och frukt till gelé får ej vara *övermogen*, ty de ha då ej något geléämne (pektin) kvar.

De två vanligaste sätten att bereda gelé är att *koka* saft och socker eller att *röra ner* sockret i den kalla saften.

Gelésaften framställs på något av de i kapitel *Saftning* beskrivna sätten.



Gelé: saften mätes, sockret väges.

Till *kokt gelé* får saften *långsamt* koka upp, varefter sockret iröres. Då sockret är smält, får geléet koka *sakta* utan omrörning c:a 8—10 minuter.

Till *rört gelé* värmes sockret på ett papper eller dylikt i ugnen och nedröres så småningom i den kalla saften. Geléet röres c:a 1 timme, tills sockret är fullständigt smält.

Man kan även göra *rått gelé*. Bären rensas mycket väl och krossas eller males, varefter massan får självrinna i silduk. Saften mätes och uppvärms *helt långsamt* till c:a 50° C. Sockret tillsättes efter hand och omröres, tills det är smält. Geléet skummas och bensoesyra, upplöst i litet av saften, nedröres.

Geléet uppöses i små, koniska, torra glas och får kallna. När det är stelt, täckes det antingen med salicylpergamentpapper eller ett i



Geléet fylls på glas.

svag bensoelösning doppat pergamentpapper av glasets storlek. Glasen överbindas med pergament- eller cellophanpapper och gummi-snodd.

De bär, som äro kvar i silduken (utom efter rått gelé), kunna användas till mos och marmelad.

Geléprov göres på följande sätt: En hålslev doppas i saften. Genom att ge akt på, när dropparna falla liksom sega och tunga från skeden, ser man, om geléet är färdigt. Hinnan, som bildats, är även ett tecken på att geléet kokat tillräckligt, denna makas åt sidan, medan det klara geléet uppöses i geléglas. Skinet kan användas i sylt, kräm, mos och marmelad.

Mos och marmelad.

Till mos och marmelad kan man använda så gott som alla mogna frukter och bär. Sekunda frukt och fallfrukt få här sin bästa användning.

Frukt- och bärmassa efter saft och gelé passeras och göres till mos och marmelad, antingen enbart eller uppblandat med friska bär och frukter.

Till mos och marmelad bör man koka eller ånga frukter och bär med skal och kärnor, ty de äro rika på både smak- och geléämnen. Efter kokningen (eller ångningen) passeras massan, och det passerade moset kokas sedan med sockret till lagom konsistens, uppöses och överbindes som gelé. Är förvaringsrummet dåligt, gör man klokt i att tillsätta $\frac{1}{2}$ à 1 gram bensoesytrat natron pr kg. mos. Bensoesyran upplöses i litet ljumt vatten och tillsättes efter färdigkokningen. Kokar man mos och marmelad på gammaldags vis måste massan koka under ständig omrörning och ganska länge.

Var noga med syltgrutor av mässing och koppar. Skura ur dem väl, strax innan de skola användas. Låt *aldrig* sylt, saft eller mos stå kvar i en sådan gryta, då risk för ärgbildning och förgiftning förefinnes.

Recept

Frukt, bär och grönsaker

Steriliseringstiden i följande recept är angiven för konservering i vattenbad som varande det vanligaste bruket.

I. Syltade apelsinskal

APELSIN

1 kg. kokta skal	4 dl. av spadet
8 hg. socker	3 gr. stött citronsyra

Skalen få ligga i vatten 3 dygn, varunder vattnet bytes var dag. De påsättas därefter i kokande vatten och få sakt koka under lock, tills de äro mjuka, då de få avrinna på duk. Skalen vägas. Socker, spad och citronsyra kokas ihop till en klar, simmig lag. Skalen iläggas och



Apelsinskalen skäras i strimlor.

få koka sakta i 20 min., varefter de läggas i glasburkar. Lagen hopkokas, tills den är simmig och slås varm över skalen.

Anm. Då man vill använda skalen som konfekt, få de avrinna, varefter de rullas i fint strösocker och få halvtorka i sval ugn.

II. Torkade apelsinskal

Apelsinskal torkas på varmt ställe, t. ex. i en ljum torkugn eller på ett galler vid sidan av en varm spis, eller på ett luftigt ställe. De måste bli fullt torra för att de skola hålla sig. Torkade skal användas med fördel vid bakning i st. f. pomeransskal.

Anm. På samma sätt torkas pomeransskal och citronskal.

III. Apelsinsaft

6 apelsiner	1 $\frac{1}{2}$ l. vatten
2 $\frac{1}{2}$ kg. socker	35 gr. citronsyra

Apelsinerna torkas och det gula av skalet avrives mot sockret. Saften pressas ut och hälls jämte vattnet och den i litet ljumt vatten lösta citronsyran i krukans, som övertäcks. Blandningen får stå i 4 dagar och omröres då och då. Saften silas genom en väl urvriden silduk, fylls på kalla flaskor, vilka korkas, hartsas eller paraffineras.

IV. Apelsinskalsaft

Skal av 6 apelsiner	1 $\frac{2}{3}$ l. kokande vatten
2 kg. strösocker	40 gr. citronsyra

Det vita på skalen skäres bort, och skalen skäras eller klippas i fina strimlor, vilka läggas i en kruka. Det kokande vattnet hälls över, krukans täckes väl med lock och får stå i 2 dygn. Därefter silas saften genom väl urvriden silduk, sockret och citronsyran tillsättes. Då detta är väl upplöst och saften klar, tappas den på kalla flaskor, som korkas, hartsas eller paraffineras.

V. Apelsinmarmelad

12 apelsiner	Socker
2 citroner	Vatten

Apelsinerna och citronerna sköljas och skäras tvärs över i tunna skivor eller hyvlas på gurkhyvel. Till varje kopp skuren frukt påhälls 3 koppar kallt vatten, och detta får stå i 24 timmar, varefter massan väges. Med lika vikt socker kokas frukten hastigt upp och får koka $\frac{1}{2}$ tim. under skumning, varefter den upphålles i steriliserade burkar, vilka överbindas varma. En sällsynt god och klar geléartad marmelad.

BIGARRÅ

I. Bigarråkompott

Bigarråer	Vatten
Socker	Vinsyra

Välmogna bigarråer sköljas (om det är nödvändigt), och skaften tagas bort, urkärnas eller ej, beroende på smak, och nedläggas i burkar, som då och då stötas lätt mot mjukt underlag för att packas. En sockerlag av 1 lit. vatten, 400 gr. socker och 1 tsk vinsyra påhälls och burkarna steriliseras 16 min. vid 80° C.

II. Bigarråsytt

Bigarråer syltas som körsbär, sid. 40.

BJÖRNBÄR

I. Björnbärskompott

Björnbär	Vatten
Socker	

Bären rensas, sköljas hastigt och fyllas på burkar. En sockerlag av 400 à 600 gr. socker pr liter vatten hälls het över bären i glaset, som få stå och kallna över natten. Därefter steriliseras de vid 80° C. i 15—20 min., alltefter burkarnas storlek.

II. Saftig björnbärssytt

2 l. björnbär (1 kg.)	$\frac{3}{4}$ kg. socker
3 dl. vatten	

Sockret löses i vattnet i en syltgryta, vilken sättes på svag eld. Då lagen är väl skummad och klar, ilägges bären och grytan skakas, så att bären komma ner i lagen. Kokas på svag eld cirka 10 min. under skumning, vilket går lättast, om kokningen får avstanna ett ögonblick då och då. Då sylten ser klar och simmig ut, är den färdig och öses upp i burkar, ursköljda med konjak eller bensoelösning.

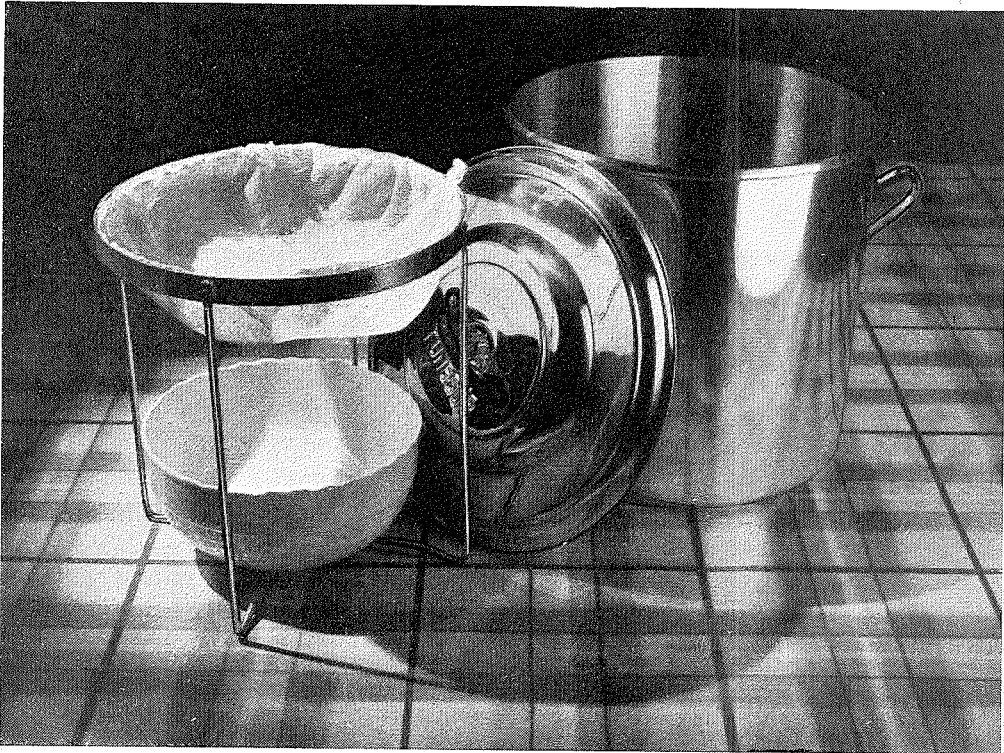
III. Fast björnbärssytt

2 l. björnbär (1 kg.)	$\frac{3}{4}$ kg. socker
-----------------------	--------------------------

Bären rensas och läggas varvtals med sockret. Nästa dag ställes grytan på svag eld, tills allt sockret smält, då hettan ökas. Man kokar sylten c:a 10—12 min. under skumning, vilket sker lättast om kokningen får avstanna ett ögonblick då och då. Sylten öses upp i varma burkar, vilka överbindas varma.

IV. Kokt björnbärssaft

4 l. björnbär (2 kg.)	1 l. vatten
$\frac{3}{4}$ kg. socker till varje liter avrunnen saft	



Attiralj för ångkokning.

Bären rensas, sköljas (om det är nödvändigt), mosas samt kokas med vattnet ung. 15 minuter. Massan upphålles i en i hett vatten urvriden silduk och får självrinna till nästa dag. Saften och sockret kokas friskt 10—15 min. under noggrann skumning. Saften buteljerar varm, korkas och hartsas.

Bärresterna kunna användas till bärmos eller eftersaft.

Anm. Av moset i silduken kan beredas *bärmos*. (Se under Blandade bär, recept n:r X.)

V. Ångad björnbärssaft

4 l. björnbär (2 kg.) 400 gr. socker pr liter avrunnen saft

Bären rensas och läggs i ångkokarens silduk, varefter bären ångas, tills all saft runnit av (cirka 45 min.).

Saften mätes, och sockret tillsättes under omrörning. När sockret smält, fylles den kalla saften på rena kalla flaskor, som korkas och överbindas. Saften steriliseras i 80° C., i 15 min. När flaskorna svalnat, hartsas och paraffineras de.

Man kan undvika steriliseringen, om man tillsätter 1 gr. bensoesytrat natron pr liter saft. Sedan sockret nedrörts i saften, får den då koka 10 min. under noggrann skumning. Bensoesyran utröres med litet av den avsvalnade saften och tillsättes under flitig omrörning. Saften fylles på rena flaskor, vilka korkas, hartsas eller paraffineras.

Anm. Bärmassan kan användas till *bärmos*. (Se under Blandade bär, recept n:r X.)

VI. Björnbärsgelé

4 l. björnbär (2 kg.) 5—6 dl. vatten
1 kg. socker pr liter avrunnen saft

Bären rensas, mosas och få *sakta* koka med vattnet, tills all saft runnit av. Kokningen får ej ske för länge, ty då förstörs pektinet (geléämnet). Massan hälls upp i en silpåse, urvriden i hett vatten och saften får självrinna till nästa dag. Saften får *långsamt* koka upp, varefter sockret iröres. Geléet får koka på *sakta eld utan omrörning* 8—10 min.

Geléprov tages. Geléet uppöses genast i glas, varvid skumkakan makas åt sidan. När geléet har stelnat, överhålles det med paraffin, cirka ½ cm. högt.

Anm. Resterna i silduken kunna användas till bärmos. (Se under Blandade bär, recept n:r X.)

BLANDADE BÄR

Följande recept passa för så gott som alla sorters bär, såsom jordgubbar, hallon, blåbär, krusbär, björnbär, körsbär, åkerbär, vinbär och hjortron.

I. Kompott på blandade bär

Körsbär	Vinbär
Hallon	Socker
Jordgubbar	Vatten

Körsbären urkärnas, bären rensas och ordnas vackert i glasen. En sockerlag i proportioner av 1 kopp (eller mer efter smak) socker till 2 koppar vatten påhålles, varefter glasen steriliseras 20 min. vid 80° C.

II. »Pajbär»

Olika sorters bär plockas ner i burkar, överströs med socker (c:a 2 dl. pr ½-lit.-burk). Steriliseras i 20 min. vid 80° C. Fint till pajer och mellanlägg i tårter.

III. Saftig sylt på blandade bär

1 kg. bär	3 dl. vatten
¾ kg. socker	

Ber. Se saftig björnbärssylt.

IV. Fast sylt på blandade bär

1 kg. bär	¾ kg. socker
-----------	--------------

Ber. Se fast björnbärssylt.

V. Hallon- och vinbärssaft

7.5 l. hallon	1 l. vatten
2.5 l. röda vinbär	500 gr. socker pr lit. saft

Ber. Se kokt björnbärssaft.

VI. Jordgubbs- och hallonsaft.

2 l. jordgubbar (1 kg.)	1 dl. kokande vatten
2 l. hallon	1.3 l. friskt vatten
40 gr. vinsyra	1 kg. socker pr kg. saft

Bären rensas och läggas i en kruka. Vinsyran löses i 1 dl. kokande vatten, blandas med det kalla vattnet och hålles över bären, som få stå övertäckta 24 tim. Upphållas sedan i silduk och få självrinna. Saften väges och sockret tillsättes, varefter den röres sakta, tills sockret smält eller c:a 1 tim. Saften skummas då och tappas på flaskor, som korkas och hartsas.

Anm. Resterna i silduken kunna användas till bärmos. (Se under Blandade bär, recept n:r X.)

VII. Körsbärs- och vinbärssaft

2 l. körsbär (1 kg.)	2 l. vatten
2 l. vinbär (1 kg.)	700 gr. socker pr liter avrunnen saft

Ber. Se kokt björnbärssaft.

VIII. Kokt vinbärs- och rabarbersaft

1 kg. vinbär (2 l.)	5 à 7 hg. socker pr lit. avrunnen saft
2 kg. rabarber	
2.5 l. vatten	

Rabarbern sköljes och skäres i bitar. Se f. ö. kokt björnbärssaft.

IX. Ångad vinbärs- och rabarbersaft

1 l. mogna vinbär (½ kg.)	1 kg rabarber
4—5 hg. socker	

Rabarbern sköljes o. skäres i bitar. Se f. ö. ångad björnbärssaft.

X. Bärmos

Härtill användes med fördel alla bär efter självrunden saft jämte rester av saft, sylt och syltskum. Bären värmas upp med helt litet vatten och passeras genom tagelsikt. Till 1 kg. passerat mos tages 4 à 5 hg. socker, och moset får koka på svag eld under omrörning. Efter c:a 20 à 30 min. kokning, då moset är fast som en gröt, hålles det upp i varma glas och får kallna. Täckes med smält paraffin och överbindes. Naturligtvis kan moset även beredas av färska bär.

BLANDAD FRUKT

»Tutti-frutti».

I. Tutti-fruttikompott

Alla sorters frukter, päron, äpplen, plommon, druvor och bigarråer kunna konserveras tillsammans i sockerlag. Frukterna skalas och urkärnas. Äpplen och päron måste vara fina och väl mogna. Frukten ordnas vackert i glasen. En sockerlag kokas av 500 gr. socker pr 6 dl.

vatten (för 1 ½ kg. frukt). Saften av ½ citron tillsättes ev. Lagen slås över frukten, som steriliseras 20 min. vid 80° C. En mycket delikat kompott.

II. Tutti-fruttimos

Alla sorters frukter, päron, äpplen, plommon och druvor kunna kokas tillsammans till mos. Päronen skalas, skäras i klyftor, urkärnas och få koka ungefär ½ tim. i *litet* vatten, varefter de skalade och urkärnade äpplena iläggas. Massan får koka ½ timme. Då iläggas de skalade och urkärnade plommonen, event. också andra frukter. Till 1 kg. mos tages ½ kg. socker. Moset får sakta koka med sockret under *ständig* omrörning till önskad konsistens, uppöses i burkar, vilka tillslutas. Bäst är att sterilisera burkarna 10 min. vid 90° C., om moset skall förvaras länge.

Vill man ha kryddsmak, tages en bit kanel och ½ tsk. hela nejlikor (eller ingefära eller muskotblomma) till varje liter mos.

BLANDADE GRÖNSAKER

Härtill kunna användas haricots-verts, vaxbönor, små morötter, selleri, ärter samt små bitar av färsk röd pepparfrukt. Man blandar grönsakerna efter egen smak. Varje sort prepareras för sig, såsom anges i de respektive recepten. Grönsakerna packas vackert i burkarna och en tsk. salt tillsättes pr literburk (½ tsk. till ½-lit.-burk). Burkarna fyllas med kokande vatten och steriliseras vid 100° C. så lång tid, som fordras för den av ingredienserna, som har den längsta konserveringstiden.

BLÅBÄR

I. Blåbärskompott

Blåbär

Socketlag: 1 kopp socker till
2 koppar vatten

Bären rensas och läggas i glas, som stötas mot mjukt underlag, för att bären skola packas. Socketlagen hålles över, och burkarna steriliseras 20 min. vid 80°.

II. Blåbär i socker

Blåbär

150 gr. socker pr kg. bär.

Bären rensas, sköljas och packas i glasen varvtals med strösockret, varefter burkarna steriliseras 30 min. vid 80° C.

III. Saftig blåbärssylt

2 l. blåbär (1 kg.)

¾ kg. socker

2 dl. vatten

Ber. Se saftig björnbärssylt.

IV. Fast blåbärssylt

2 l. bär (1 kg.)

¾ kg. socker

Ber. Se fast björnbärssylt.

V. Blåbärssaft

Blåbär

150 gr. socker pr liter saft

Vatten

De sköljda bären läggas i en syltgryta med *litet* vatten, och få koka, tills de saftat sig, då de hällas i en i hett vatten väl urvriden silduk att självrinna. Saften kan buteljeras och förvaras sur, men bör då helst steriliseras 15 min. vid 75° C.

Vill man ha den söt, tillsättes 150 gr. socker pr lit. avrunnen saft. Saft och socker få koka 20 min. under noggrann skumning. Tapas varm på heta flaskor, som korkas, hartsas och förvaras svalt.

Anm. Resterna i silduken kunna användas till *bärmos*. (Se under Blandade bär, recept n:r X.)

BÖNOR

I. Haricots-verts, skärbönor, vaxbönor

Gröna bönor eller vaxbönor rensas, sköljas och sorteras efter storlek. Haricots-verts och vaxbönor läggas alltid in hela, men skärbönor skäras i tunna skivor på bönskärningsmaskin eller för hand. De förvällas i ånga eller kokande vatten 5 à 10 min., eller tills de lätt kunna böjas. Om så önskas, kan man lägga några persiljekvistar i förvällningsvattnet. Bönorna tagas upp, spolats genast med kallt vatten, tills



Bönorna ordnas vackert på glasen.

de äro alldeles kalla och få då avrinna. De plockas vackert ned i glasen, 1 tsk. salt pr 1 lit.-burk tillsättes, och burkarna steriliseras vid 100° C. i 60 à 90 min. beroende på storleken.

II. Saltade skärböner

Skärböner 1 dl. strösocker
2 dl. salt

Bönorna snoppas, sköljas och få rinna av på linne. De skäras i tunna skivor för hand eller på bönskärningsmaskin. Sockret och saltet blandas, och ett lager därav lägges på botten i ett trä- eller stenkärl. Kärlt fyller varvtals med böner och saltblandning. Översta lagret skall vara salt. Efter ett par dagar lägges en tyngd, som lätt press å bönorna, kärlt överbindes och förvaras kallt.

Vid användning urlakas bönorna 1 à 2 dygn i rikligt med vatten, som bytes flera gånger.

CITRON

I. Mjöd

8 l. vatten 2 fl. pilsner
3 citroner 1 bit jäst (stor som ½ ägg).
1 kg. socker

1 kopp av sockret brynes i en stekpanna (för att ge färg åt drycken) och hälls i en emaljerad hink tillika med 8 l. kokande vatten. Citronerna skalas, och det vita skäres bort. Det gula ytterskalet samt citrunköttet skäres i tunna skivor, vilka jämte det övriga sockret nedröres i lagen, som får svalna. Därefter tillsättes pilsnern och jästen, hinken täckes över med en handduk, och mjödet får jäsa över natten. Mjödet silas, buteljeras och korkas och är genast färdigt. Läskande sommardryck.

II. Torkade citronskal

Beredning: se Torkade apelsinskal sid. 16.

DILL

Ättiksdill

Dillen plockas av stjälkarna och klippes fint samt lägges i glasburkar. God ättiksprit slås över, så den står över dillen. Användes till dillsås, sallader, sauce verte m. m. och är synnerligen koncentrerad.

GRAPEFRUIT

Grapefruitmarmelad

1 grapefruit Socker, lika vikt med frukt-
1 apelsin massan.
1 citron
3 koppar kallt vatten pr 1
kopp skuren frukt.

Frukten sköljes och skäres tvärs över i tunna skivor. Till varje kopp skuren frukt, påhälls 3 koppar kallt vatten, och detta får stå i

24 timmar. Bringas sedan långsamt till kokning och får koka $\frac{3}{4}$ tim. Får återigen stå i 24 tim., varefter massan väges. Med lika vikt socker kokas frukten hastigt upp och får koka $\frac{1}{2}$ tim. under omrörning då och då, varefter den upphålles i varma steriliserade glas och tillslutes varm. Frisk och geléig marmelad.

GURKOR

I. Saltgurkor

Västeråsgurkor	Stött alun
Körsbärsblad	Saltlake:
Svarta vinbärsblad	4 l. vatten
Eklöv	(2 l. ättika)
Pepparrot	750 gr. salt
Dillkronor	

Gurkorna läggs över natten i friskt vatten, varefter de få avrinna på linne. Salt och vatten kokas upp, och då lagen kallnat, tillsättes ättikan (om man så önskar). Gurkorna läggs i en kruka eller mindre glasburkar varvtals med bladen, pepparrot skuren i bitar, dillkronorna och litet stött alun. De böra ej beröra varandra. Lagen slås över och en tallrik med en tyngd på, lägges överst i stora kärl, innan de överbindas. De mindre burkarna tillslutas genast. Förvaras svält.

II. Syltgurkor

3 stora vita gurkor	Lag: 5 dl. ättika (outspädd)
Till förvällning: Vatten, salt	5 dl. vatten
	1 $\frac{1}{4}$ kg. socker
	3—4 bitar muskotblomma
	3 bitar ingefära
	1 tsk. hel vitpeppar

Gurkorna sköljas, skalas, klyvas och urkärnas, varefter halvorna skäras itu. Vattnet och litet salt får koka upp. Några gurkbitar i sänder kokas mjuka däri, tagas upp med hålslev och få avrinna på linne. Därefter nedläggas de i kruka eller glasburkar.

Av inläggningsättikan, vattnet, sockret och kryddorna (inknutna i en tunn lapp) kokas en lag, som skummas väl. Den heta lagen hälls över gurkorna, som får stå övertäckta 3 dygn. Kryddpåsen gömmes.

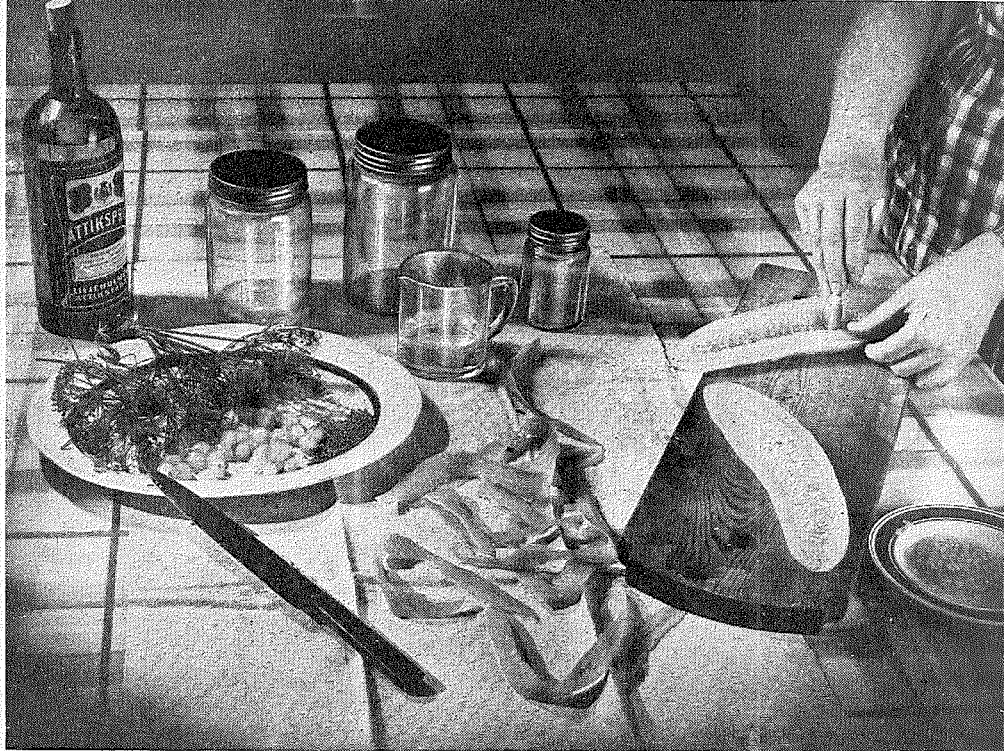


Inläggning av saltgurkor.

Efter den tiden avhälls lagen, som får koka med kryddpåsen i under flitig skumning, tills den är simmig. När den är kall, hälls den åter över gurkorna. Detta upprepas ett par gånger med 5—6 dagars mellanrum. Gurkorna böra täckas fullständigt av lagen, så att de ej mörkna. Burkarna överbindas eller förseglas.

III. »Kahns» gurkor

Stora vita gurkor	1 bit pepparrot
Blad och dill	50 gr. hel vitpeppar
Lag (okokt): 10 l. vatten	1 knivsudd stött alun
6 hg. salt	75 gr. russinstjälk
1 hg. spansk peppar	
1 l. vinättika	



Gurkorna skalas, klyvas och urkärnas.

Gurkorna få ligga i vatten över natten, avrinna på linne och nedläggas i en bytta eller glasburkar varvvis med körsbärsblad, svarta vinbärsblad och mycket dillkronor. Gurkorna böra ej vidröra varandra. Lagen och kryddorna slås över och byttan eller burkarna täckas väl. Färdiga när de se klara och genomskinliga ut.

IV. Ättiksgurkor

Små västeråsgurkor	Socker (150 gr. pr l. ättika)
Salt	Hel vitpeppar (1 msk. pr l. ättika)
Dillkronor	
Pepparrot	

Lillfingerstora gurkor sköljas, torkas, ingnidas med salt och få ligga över natten. De nedläggas i en kruka, ättikan och sockret kokas upp

och hålles kokande över gurkorna, varefter krukan täckes med handduk och en tallrik. Efter ett par dagar avhålles lagen, uppkokas ånyo och slås över gurkorna, som plockats ner i glasburkar varvtals med dillkronor, pepparrotstärningar och hela pepparkorn. Förseglas kallt.

V. Norska gurkor

20 st. vita gurkor	40 st. chalottenlökar
420 gr. socker	2 nävar salt
65 gr. hel vitpeppar	1 par bitar pepparrot
Ättika	

20 st. medelstora gurkor skalas, skäras i 4 delar, urkärnas och läggas i en kruka tillsammans med sockret, vitpepparen, chalottenlökarna, saltet och pepparrotsbitarna. Över detta slås kall ättika, så att den står över gurkorna. Efter en vecka kokas alltsammans hastigt upp, får kallna och lägges i glasburkar, som tillslutas väl.

VI. Pressgurkor

Gurkorna skäras och skivorna beströs med litet salt och få ligga i press några timmar. Fyllas sedan på burkar och en svag saltlake hålles på. Steriliseras 10 min. vid 80° C.

Vid användandet gör man en lag som till vanlig pressgurka.

HALLON

I. Hallonkompott

Vackra, torra hallon	Socketlag: 600 gr. socker pr lit. vatten
----------------------	--

Hallonen rensas, men böra ej sköljas. Bären läggas i syltgryta och överhållas med sockerlagen, däri bären få ligga ett dygn. Därpå ställes grytan över svag eld, och bären upphettas till 80°. Grytan avlyftes och får åter stå svalt ett dygn, varpå bären med sked läggas på burkar och överhållas av sockerlagen. Glasen steriliseras 15 min. vid 75° C.

II. Fast hallonsylt

2 l. hallon $\frac{3}{4}$ kg. socker
Ber. Se fast björnbärssylt.

III. Kokt hallonsaft

4 l. hallon (2 kg.) 750 gr. socker pr l. avrunnen saft
8 dl. vatten
Ber. Se kokt björnbärssaft.

IV. Kokt hallongelé

4 l. hallon (2 kg.) 1 kg. socker pr l. avrunnen saft
4 dl. vatten

Bären rensas, sköljas och få sakta koka, tills de saftat sig. Kokningen får ej ske för länge, så att gelämnet förstöres. Massan upphålles i en i hett vatten väl urvriden silduk och får självrinna till nästa dag.

Saften uppvärms långsamt, varpå sockret tillsättes under omrörning. Då sockret är löst, får geléet koka på *svag eld utan omrörning* 8—10 min. Geléprov tages. Skumkakan makas åt sidan och geléet uppöses genast i små varma torra glas och får stelna. Paraffineras och överbindas nästa dag.

Anm. Bärresterna kunna användas till *bärmos*. (Se under Blandade bär, recept n:r X).

V. Ångat hallongelé

4 l. hallon (2 kg.) 4—5 hg. socker pr l. avrunnen saft

Bären rensas och sköljas och läggas i ångkokarens silduk, varefter bären ångas, tills de avgivit all saft c:a 45 min.).

Saften får sakta koka under skumning c:a 5 min., varefter grytan avlyftes. Sockret iröres, varefter saften får koka 8—10 min. Geléprov tages, skumkakan drages åt sidan, och geléet hålles upp i små, torra varma glas. Paraffineras och överbindes nästa dag.

Anm. Av de frånsilade bären samt skummet beredes *bärmos*.

VI. Rått hallonmos

4 lit. hallon (2 kg.) 1—1½ gr. bensoesytrat natron pr kg. passerat mos
450 gr. socker pr kg. mos

Bären rensas, sköljas och mosas sönder med en trästöt i ett fat eller malas hastigt genom bär-, saft- eller köttkvarn. Massan väges och sockret samt den i *litet* ljumt vatten upplösta bensoesyran tillsättes. Massan röres i $\frac{3}{4}$ —1 tim., tills sockret är fullständigt löst. Då öses moset upp på små kalla burkar, ursköljda med konjak. Paraffineras och överbindas.

Se även under »Blandade bär».

HJORTRON

I. Hjortronkompott

Hjortron 3—4 hg. socker pr kg. bär

Bären rensas, sköljas och läggas varvtals med sockret i en syltgryta samt uppvärms långsamt till 80° C. Bären få kallna och fyllas sedan på glasen, som steriliseras 16—20 min. vid 80° C.

II. Fast hjortronsylt

4 l. hjortron (2 kg.) 1½ kg. socker

Socker och bär läggas varvtals i en syltgryta och får stå övertäckt till följande dag. Grytan ställes då på *svag eld*, och sylten får koka sakta under skumning 10—12 min., varefter den slås upp på varma burkar.

III. »Myltgröt»

Bären rensas och mosas sönder med trästöt i ett stort kärl. Vill man bli av med kärnorna, passeras moset genom grov tagelsikt. Det kan förvaras kallt i träbyttor eller också hållas upp i mindre glasburkar och förseglas.

Är förvaringsrummet dåligt, gör man bäst i att tillsätta 1 gr. bensoesytrat natron, upplöst i *litet* ljumt vatten, pr kg. bär.



Blomfästet avrides å jordgubbarna.

JORDGUBBAR

I. Jordgubbskompott

Jordgubbar

Socketlag: 1 kg. socker pr l.
vatten

Bären rensas väl och sköljas endast, om det är nödvändigt. Bären läggs i syltgryta och överhållas med socketlagen, däri bären få ligga ett dygn. Därpå ställes grytan på svag eld, och bären upphettas till c:a 80° C. Grytan avlyftes och får åter stå svalt ett dygn, varpå bären läggs på burkar och överhållas med socketlagen. Glasen steriliseras 20 min. vid 75° C.

II. Jordgubbssylt

2 l. jordgubbar

$\frac{3}{4}$ kg. socker

Bären rensas och läggs varvtals med sockret. Får stå övertäckt och svalt till nästa dag, då det mesta sockret lösts. Bären kokas på svag eld i 10—12 min. under skakning och skumning. Sylten öses upp i burkar och förseglas.

III. Kokt jordgubbssaft

4 l. jordgubbar (2 kg.)

1 l. vatten

750 gr. socker pr l. avrunnen saft

Ber. Se björnbärssaft.

IV. Ångad jordgubbssaft

4 l. jordgubbar (2 kg.)

4 hg. socker pr lit. avrunnen saft

($\frac{1}{2}$ —1 gr. bensoesytrat natron pr lit. saft)

Ber. Se björnbärssaft.

KRUSBÄR

I. Vattenkrusbär

Omogna krusbär stoppas på buteljer eller burkar, som stötas lätt mot bordet för att packa bären. *Kallt* kokt vatten påhålles, så att det står över bären, och flaskorna korkas och hartsas.

II. Krusbärskompott

Omogna krusbär

Socketlag: lika mått socker och vatten

Omogna, men fullt utbildade krusbär snoppas, sköljas och läggs i en syltgryta samt överhållas med socketlagen. De uppvärmas i 20 min. vid 80° C. (få absolut ej koka!). Då bären fått kallna, hållas de med sin lag på glasburkar, vilka steriliseras 20 min. vid 80° C. Några apelsinska! i socketlagen ge god smak åt kompotten.

III. Krusbärssylt

4 l. krusbär (2 kg.)

6 dl. vatten

2 kg. socker

Bären snoppas och sköljas, få rinna av väl och läggas i en stenkruka. En simmig sockerlag kokas och hälls het över bären, som genast täckes med hopvikt handduk och tallrik ovanpå. Dagen därpå silas lagen ifrån och kokas om under noggrann skumning. Slås åter het över bären. Nästa dag slås alltsammans i en syltgryta, och får *långsamt* koka upp och *sakta* koka under skumning 5—10 min. Öses upp på torra, varma små burkar och tillslutas genast eller när det kallnat.

IV. Kokt krusbärssylt

Halvmogna, utvuxna röda krusbär	Vatten, 4 hg. socker pr l. avrunnen saft
---------------------------------	--

Bären rensas, sköljas och läggs i en syltgryta med så mycket vatten, att de översta bären flyta däri och få koka tills de spricka sönder, men ej mosa sig. De hällas upp i en i hett vatten väl urvriden silduk och få självrinna. Saften kokas med sockret i 20 min. under noggrann skumning. Fylles varm på varma flaskor, som böra fyllas ända upp till halsen. Korkas och hartsas.

V. Ångad krusbärssaft

4 l. krusbär (2 kg.)	350 gr. socker och $\frac{1}{2}$ gr. bensoesytrat natron pr l. avrunnen saft
----------------------	--

Ber. Se ångad björnbärssaft.

VI. Kokt krusbärsgelé

4 l. röda krusbär	6 dl. vatten.
850 gr. socker pr l. avrunnen saft	

Ej fullt mogna krusbär sönderkokas i en syltgryta med vattnet. Hälls upp i en i hett vatten väl urvriden silduk och få avrinna. Saften mätes och slås i syltgrytan. Den värmes långsamt, varefter sockret iröres litet i sänder. Saften får *sakta* koka 5—10 min. utan omrörning, tills allt skum samlats i en kaka på ytan. Geléprov tages, och geléet hälls upp på varma små glas. Paraffineras och överbindas nästa dag.

KÖRSBÄR

(Klarbär, Moreller, Bigarråer).

I. Körsbärskompott

Körsbär	Socketlag: 750 gr. socker pr l. vatten
---------	--

Socketret kokas med vattnet till en klar lag, som skummas. Bären rensas, sköljas, få avrinna och läggs i glasen. Lagen hälls över dem och steriliseras i 20 min. vid 80° C.

Anm. Bären kunna urkärnas, om man önskar.

II. Vattenkörsbär

Körsbär	Vatten
---------	--------

Nyplockade körsbär sköljas, torkas väl och packas på burkar eller flaskor med vida halsar. Kokt *kallt* vatten påhälls ända upp, och flaskorna korkas och hartsas, burkarna tillslutas tät.

III. Körsbärssylt 1

4 l. brunbär (2 kg.)	4 dl. vatten
	1 $\frac{1}{2}$ kg. socker

Bären rensas, sköljas och urkärnas, vilket går lättast med kärnuttagare. En simmig lag kokas av sockret och vattnet och skummas väl. Bären iläggas, och sylten får *sakta* koka under skakning och skumning, tills den är klar och simmig. Sylten uppöses på små varma burkar, vilka tillslutas varma.

IV. Körsbärssylt 2

4 l. klarbär (2 kg.)	6 dl. röd vinbärssaft
(moreller eller bigarråer)	1 $\frac{1}{2}$ —2 kg. socker
	4 dl. vatten

Bären urkärnas. En sockerlag kokas av sockret och vattnet. Äro körsbären sura och vinbärssaften osötad, tages den större sockermängden. När lagen är skummad, iläggas bären och vinbärssaften. Sylten

får koka sakta under skakning och skumning 10—15 min. Grytan avlyftes, skakas tills det svalnat, varigenom bären fyllas med saft. Sylten uppöses på små varma burkar.

LINGON

I. »Bästa lingonsylten»

5 l. lingon	1 ½ l. vatten
	1.9 kg. socker

Lingonen kokas i vattnet 5 min. Sockret hälls i en kruka, de kokande lingonen hällas över, och massan röres oavbrutet 20—25 min., eller tills saften är nästan kall och sockret smält. Härligt friskt, mycket hållbart och vackert.

II. Rårörda lingon

6 l. lingon	2 kg. socker
-------------	--------------

De rensade och sköljda lingonen röras med sockret i ett stort fat ungefär 1½ tim. Fylles på burkar och tillslutes genast. Friskt och hållbart.

III. Vattenlingon

Vackra, rensade lingon läggs i burkar eller flaskor, som fyllas med kokt, kallt vatten. Tillslutas genast.

IV. Kokt lingonsaft

8 l. lingon	6 hg. socker pr l. avrunnen
1 l. vatten	saft

Lingon och vatten få koka 15 min., varefter saften slås upp i silduk. Den avrunna saften mätes och får koka med sockret 5—8 min. Saften hälls på buteljer, vilka korkas och hartsas.

Anm. De avrunna bären kunna användas till *bärmos*.

V. Sur lingonsaft

4 l. lingon	1 ½—2 l. vatten
-------------	-----------------

Bären rensas, sköljas och läggs i syltgrytan med vattnet. De få

koka, tills bären avgivit sin saft. Massan upphälles i en i hett vatten väl urvriden silduk och får självrinna. Saften hälls tillbaka i syltgrytan, får koka upp och skummas. Den hälls därefter på varma flaskor, vilka korkas, hartsas och paraffineras.

Anm. De avrunna bären användas till *bärmos*.

VI. Lingondricka

8 l. lingon	1 ½ l. vatten
½ dl. ljumt vatten	1 ¾ kg. socker
35 gr. vinsyra	

Bären rensas, stötas sönder med trästöt och blandas med det kalla vattnet samt vinsyran upplöst i det ljumma vattnet. Massan omröres väl, täckes över och får stå 3 dygn under omröring då och då. Upphålles sedan i en i hett vatten väl urvriden silduk och får självrinna. Saften och sockret röres 1 timme. Lingondrickat hälls på buteljer, vilka korkas och hartsas.

VII. Lingongelé

6 l. lingon	9 hg. socker pr l. avrunnen
1 l. vatten	saft

De icke fullt mogna lingonen rensas, sköljas och få långsamt koka upp med vattnet och sakta koka c:a 15 min. Massan hälls i en i hett vatten väl urvriden silduk och får självrinna till nästa dag. Då blandas saften med sockret och får sakta koka 10—15 min. under skumning. Geléprov tages. Geléet upphälles genast i små varma burkar och får kallna. Paraffineras och överbindes.

Anm. Resterna i silduken kunna användas till *bärmos*.

NYPON

Torkade nypon

Nyponen delas mitt itu, kärnorna tages bort. Nyponen lufttorkas eller torkas i svag ugnsvärme. Torkningen bör ej ske för hastigt, ty då mörkna de. Torkade nypon användes till soppa, sallad och kräm.

PICKLES och PIKANTSÅSER

I. Pickles

1 vackert vitt blomkålshuvud	½ l. små morötter
½ l. små gröna bönor	¼ l. krassefrön
½ l. spritade spritärter	3 l. ättika
½ l. små syltlökar	10 gr. spansk peppar
½ l. mycket små gröna gurkor	2 gr. muskotblomma
	Några små gröna tomater

Grönsakerna sköljas och rensas, de större skäras i små bitar, var efter varje sort för sig förvälles i saltat vatten c:a 5 min. (2 msk. salt pr lit. vatten). Gurkorna kokas ej utan beströs med salt och få ligga svalt 1 dygn. Löken skalas efter förvällningen. Grönsakerna spolas genast med kallt vatten och få avrinna på linne. Gurkorna avsköljas och torkas. Grönsakerna läggas varvtals ner i burkar, om så önskas lägger man överst litet spansk peppar och muskotblomma. Ättikan kokas upp och hälls het i burkarna, som genast tillslutas.

Till pickles kan man blanda vilka grönsaker som helst, även vackra nypon och svamp.

II Tomato Ketchup

4 l. skivade tomater	1 struken msk vitpeppar
8 grönpepparfrukter	3 strukna msk senap
4 strukna msk salt	½ struken msk kryddpeppar
1 l. ättika	

Tomaterna och pepparfrukterna kokas i en lag av salt och ättika, tills de äro mjuka. Passeras genom hårsikt. Kryddorna tillsätts, och massan får koka på svag eld 1 tim. Hälls upp i små burkar eller flaskor, som förseglas kalla.

III. Chutney på äpplen och bananer

2 kg. gröna äpplen	15 gr. senapskorn
1 kg. lök	15 gr. stött ingefära

250 gr. sultanrussin	5 gr. cayennepeppar
2—3 bananer	5 gr. svartpeppar
1 kg. pudersocker	1 l. ättika
50 gr. salt	

Äpplena skalas och kärnhusen avlägsnas, bananerna och löken skalas, russinen rensas och tvättas. Alltsammans hackas fint eller drives en gång genom köttkvarn, blandas med sockret och kryddorna samt kokas i ättikan, tills massan liknar en tjock gröt. Hälls på krukor eller i glas, vilka överbindas, när innehållet kallnat.

Detta är en delikat chutney, bananerna ger den en särskilt förnämlig smak. Om man så önskar, kan man tillsätta flera bananer. Serveras till stekt kyckling, kökt höns, kalvstek etc.

PLOMMON

Plommon böra helst skalas. De läggas i en sil, ej för många åt gången, som doppas i kokande vatten ungefär ½ min., spolas sedan hastigt med kallt vatten, varpå skalen med lätthet avdragas. Skola plommonen konserveras med skalen på, pickas de med silvergaffel eller med några knappnålar trädde genom en kork.

I. Plommonkompott

Plommon	Lag: 2 koppar socker eller mindre efter smak
	2 koppar vatten

Plommonen sköljas (eller skalas), läggas direkt på glasburkar, sockerlagen hälls över, och burkarna steriliseras 20 min. vid 80° C. Upphettningen bör ske *långsamt*.

II. Plommon i honung på ryskt sätt.

Plommon	Malen kanel
Honung	Malda nejlikor

Mogna plommon sköljas och torkas väl, urkärnas och läggas i en väl rengjord, liten kagge varvtals med kryddorna. Kaggen fylles nu

Ann. Äro päronen mycket hårda, förkokas de i svag sockerlag (2 hg. socker pr lit. vatten), tills de äro halvmjuka.

II. Ingefärspäron (kokta)

1 $\frac{1}{4}$ kg. päron	85 gr. socker
$\frac{1}{4}$ l. vatten	Hel ingefära

Fasta päron skalas, skaftet skrapas, och man skär ett kors i toppen på varje päron. För att de ej skola mörkna, läggas de i kallt vatten, tillsatt med litet ättika eller salt. Några bitar ingefära kokas i vatten och läggas åt sidan. Päronen vägas, socker och ingefärsvatten kokas till en simmig lag. Päronen iläggas och få koka, tills de äro klara och mjuka. De upphållas i en kruka och lagen slås över.

Om den synes för tunn, får den koka ännu en stund. Krukan överbindes, då frukten är kall.

III. Lingonpäron

4 l. fasta päron (2 kg.)	$\frac{3}{4}$ kg. socker pr lit. avrun-
3 l. lingon	nen saft
1 $\frac{1}{2}$ l. vatten	Kanel

Lingonen rensas och kokas med vattnet, tills de saftat sig, då de upphållas i silduk och få självrinna. Saften får koka med sockret under skumning, tills den är klar.

Päronen skalas, stjälkarna skrapas, och frukten lägges i lingonlagen och får koka sakta däri, tills päronen äro mjuka och klara. De tagas upp med hålslev, läggas i en kruka och saften hopkokas, om den ej är tillräckligt simmig. Den slås över päronen och krukan överbindes kall. Lagen måste täcka päronen.

Ann. Resterna i silduken kunna användas till bär- och fruktmos.

IV. Ättikspäron

1 kg. fina päron	$\frac{1}{2}$ l. fin vinäger
$\frac{1}{2}$ kg. socker	15 gr. hel kanel

Päronen skalas, klyvas och urkärnas. Sockret, vinägern och kanelen kokas till en simmig lag. Päronen läggas i lagen och få *sakta* koka

en stund, men få ej bli för mjuka. De tagas upp med en hålslev och lägges i en kruka eller i burkar. Lagen kokas ihop och hälls något avsvalnad över päronen. Efter 4 à 6 dagar häller man av lagen, kokar ihop den ännu en gång, tills den blir tjock som sirup, häller den avsvalnad tillbaka över päronen, som överbindas.

R A B A R B E R

I. Vattenrabarber

Rabarber sköljas, »skinnas» och skäras i 1 cm. långa bitar, som läggas på burkar eller flaskor och överspolas med kallt vatten. Tillslutes genast. Locken böra sluta lufttätt! Flaskorna korkas och hartsas.

II. Rabarberkompott

Rabarber	Lag: 1 kg. socker
	$\frac{1}{2}$ l. vatten

Nyskördad rabarber tvättas och skäres i bitar med en skarp kniv, helst rostfri. Rabarbern doppas i kokande vatten 1 min., spolav i kallt vatten några ögonblick och lägges i glas, som fyllas med sockerlag och steriliseras 16 min. vid 80° C.

III. Rabarbersaft

1 $\frac{1}{2}$ kg. rabarber	550 gr. socker pr lit. avrun-
7 $\frac{1}{2}$ dl. vatten	nen saft

Nyskördad rabarber sköljes och skäres i bitar, som kokas $\frac{1}{2}$ tim. med vattnet. Slås upp i silduk och får självrinna. Saften mätes, sockret tillsättes och omröres. Saften får koka c:a 20 min. under skumning och upphålles het på varma flaskor, som korkas och hartsas. God läskedryck!

Ann. I stället för att koka rabarbern och vattnet kan man ånga ur saften i ångkokaren. Till varje liter avrunnen saft tages då 4—5 hg. socker.

R E I N E - C L A U D E

(Se under Plommon.)

SMULTRON

Alla recept under *jordgubbar*, utom Kompott, kunna tillämpas på smultron. Som kompott lämpa de sig ej, då bären i sockerlag bli hårda och smaklösa.

SPARRIS

Sparrisen bör vara nyskördad och frisk. Den skalas med en tunn, skarp kniv från knoppen och nedåt och lägges efter hand i kallt vatten. Den förvälles i 5 min. i ånga (t. ex. i en potatiskokare) och spolans genast med kallt vatten. Stjälkarna plockas i burkarna med knopparna *nedåt*, för att ej knopparna skola skadas, då de skola tagas ut ur glasen. 1 tsk. salt (och $\frac{1}{2}$ tsk. strösocker) pr literburk lägges i, kokande vatten slås över och sparrisen steriliseras 1 tim. vid 100° C.

Anm. Skal och avfall kokas i litet vatten, saften silas av och hälls på flaskor, som steriliseras 10 min. vid 100° C. Användes till soppor och såser. Brutna stjälkar och mindre bitar konserveras för sig som soppsparris.

SPENAT

Frisk nyskördad spenat sköljes utsökt väl. Den kan läggas in hel eller malas rå genom kött- eller fruktkvarn, i båda fallen förvälles den några minuter. Inlägges i glas i sin egen saft och steriliseras 30 min. vid 100° C.

SVAMP

I. Inkokning av blandad svamp

Olika sorters svamp, ju fler sorter desto bättre, rensas väl och skäres i bitar. Svampen sköljes helst ej, utan lägges i en syltgryta utan vatten och får koka över *svag* eld under omrörning. Om några persiljekvistar tillsättes, förhöjes smaken. Då svampen kännes mjuk, upphålles den genast i *små* burkar, med sitt eget späd, $\frac{1}{2}$ tsk. salt pr $\frac{1}{2}$ -lit.-burk tillsättes, och svampen steriliseras $1\frac{1}{4}$ tim. vid 100° C.

II. Svamp konserverad i smör

Denna metod lämpar sig bäst för finare svampsorter, t. ex. champignoner, murklor, Karl Johan, stolt fjällskivling m. fl. Verkligt gott och färskt smör måste användas.

Svampen rensas ytterst noga, sköljes om det är nödvändigt och får avrinna på linne. Den skäres i bitar och lägges i en tjockbottnad syltgryta med rikligt med smör. Locket pålägges och svampen får koka *sakta*, tills den avgivit sin saft. Locket avtages, så att fuktigheten får avdunsta, och svampen får koka, tills smöret är klart som olja. Man saltar nu litet på svampen, och håller den på små varma burkar, som få kallna. Om smöret ej täcker svampen, smältes ett lager fin flottyr eller paraffin över den. Överbindes eller tillslutes väl. Förvaras kallt. Burkarna kunna även steriliseras, $\frac{1}{2}$ -tim. vid 100° C.

III. Saltad svamp

Svamp	2 del. salt
(Fenkål)	1 del socker

Svampen rensas och sköljes ytterst noga och får avrinna. Salt och socker blandas, och ett lager därav strös i botten på inläggningskärl. Svampen lägges ner med salt och socker (evt. fenkål) mellan varje varv. Överst lägges ett lager salt, och en tyngd lägges på svampen. Överbindes och förvaras kallt. Vid tillagningen måste svampen urlakas 1 à 2 dygn i rikligt med vatten, som ombytes några gånger.

IV. Torkad svamp

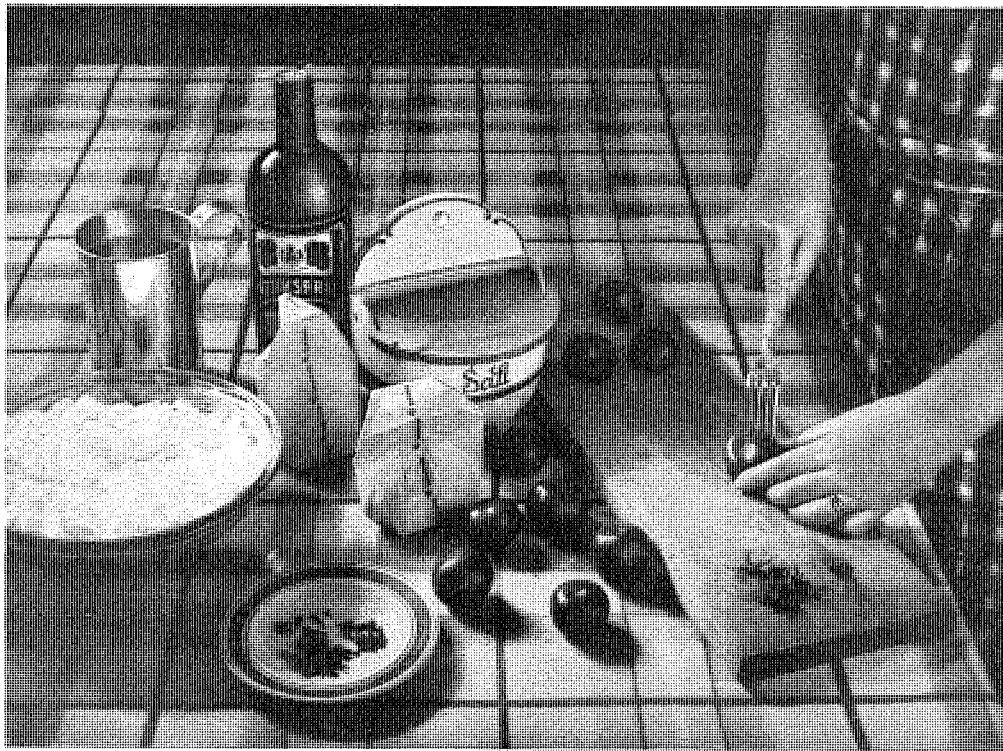
Svampen rensas väl, och svampbitarna trädades upp på tråd, men få ej beröra varandra. Trådarna spännes upp på luftigt och torrt ställe. Svamparna få hänga, tills de äro genomtorra; man bör tillse, att de ej mögla. Före användandet vattenläggas de ett dygn.

SYLTLÖK

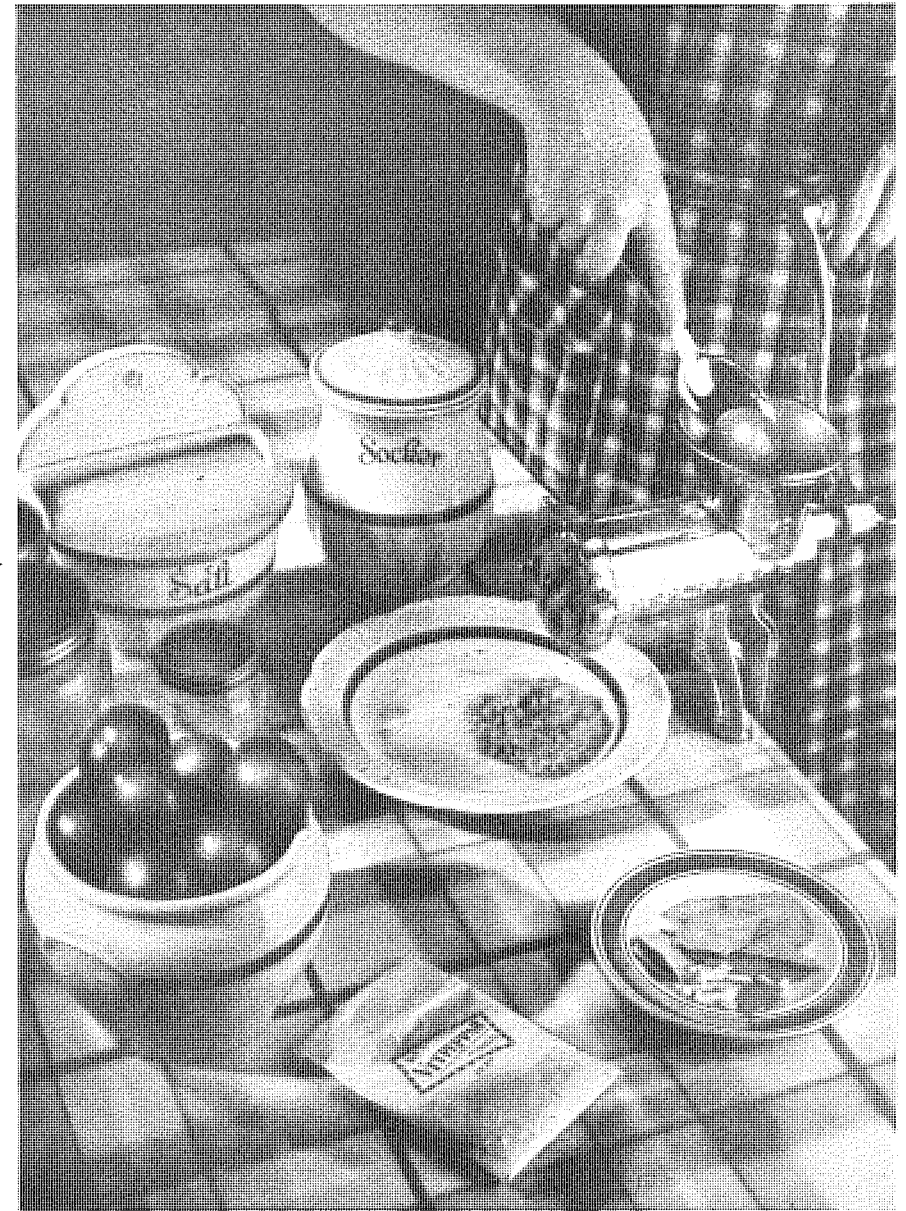
Syltlök

1 kg. syltlök	Hel vitpeppar
Salt	Hel ingefära
1 l. ättika	3 blad muskotblomma
$\frac{1}{2}$ kg. socker	

Syltlöken förvälles hastigt och skalas. Den kokas 5—10 min. i saltat vatten. En lag kokas av ättikan och sockret samt, om man vill



Tomaterna pickas med silvergaffel.



Beredning av tomatpuré.

ha starkare smak, med vitpepparn och ingefäran, inknutna i en linne-lapp. Löken lägges i burk, och ättikslagen jämte muskotblomman hälles över. Burken tillslutes genast.

TOMATER

I. Inkokta hela tomater

Tomaterna rensas, sköljas, doppas i kokande vatten några minuter, varefter de genast doppas i kallt vatten. Skalen kunna då lätt avdragas. Frukterna läggas i glas, 1 tsk. salt pr literburk ilägges och kokande vatten fylls på. Glasen steriliseras 20 min. vid 80° C.

II. Tomatpuré (kryddad)

Tomater	Salt
1 stor gul lök	(Socker)
Vitpeppar	

Tomaterna skäras i bitar, läggas i en syltgryta med en stor, fint hackad gul lök samt litet peppar. Få koka till mos utan vatten c:a 30 min. Passeras, kryddas och fylles på små glas. Steriliseras 20 min. vid 90° C.

III. Tomater som ättiksgurkor

Små omogna gröna tomater kunna med fördel läggas in som ättiksgurkor. Tillredning: Se under Gurkor, recept n:r IV.

Se även under pickles.

TUTTI-FRUTTI

(Se blandad frukt).

VINBÄR

Röda, svarta, vita.

I. Vinbärskompott 1

Vinbär	1 kopp socker
	1 kopp vatten

Vinbären repas, sköljas och plockas på burken. Sockerlagen kokas och hälls över bären, som steriliseras 15 min. vid 75° C.

II. Vinbärskompott 2 (»Pajbär»)

1 kg. vinbär (svarta, röda eller vita), ½ kg. socker.

Vinbären repas, sköljas och läggas varvtals med sockret direkt i burkarna, som steriliseras 15 min. vid 75° C.

III. Vattenvinbär (Svarta)

Svarta vinbär repas, sköljas och läggas på rena flaskor. Friskt vatten påhälls, och flaskorna korkas och hartsas. Förvaras kallt.

IV. Saftig vinbärssylt

1 kg. vinbär	750 gr. socker
	5 dl. vatten

Ber. Se saftig björnbärssylt.

V. Fast vinbärssylt

1 kg. vinbär (2 l.)	750 gr. socker
---------------------	----------------

Bären rensas och läggas med sockret varvtals i en syltgryta eller porslinsfat, och få stå över natten. Nästa dag sättes grytan på elden och får koka *långsamt* under skakning och skumning, till sylten ser klar ut eller ungefär 10—12 min. Uppöses genast i små varma burkar.

VI. Rått svart vinbärsmos

1 kg. svarta vinbär (2 l.)	½ kg. socker pr kg. passe-
1 gr. bensoesytrat natron pr	rat mos
kg. mos	

Bären repas, rensas, sköljas och mosas sönder med trästöt eller males i kvarn. Sockret jämte den i litet ljumt vatten upplösta bensoesyran tillsättes. Moset röres 20 min. och uppöses genast i små konjakssköljda glas som paraffineras och överbindas.

Rått vinbärsmos kan beredas även i kombination med andra bär och frukter såsom

vinbär och hallon
vinbär och äpplen
vinbär och jordgubbar
vinbär och päron m. fl.

VII. Vinbärsgelé (kokt)

2 l. vinbär, röda, vita eller	1 kg. socker pr kg. avrun-
svarta (1 kg.)	nen saft
4 dl. vatten	

Bären kokas med vattnet, tills de spruckit, och får sedan självrinna i en i hett vatten väl urvriden silduk. Saften och sockret får koka sakta utan omrörning 8—10 min. och upphälles genast i *geléglas*. Får kallna, paraffineras och tillslutas.

VIII. Vinbärsgelé (ångat)

4 l. vinbär, vita, röda eller svarta $\frac{1}{2}$ kg. socker pr lit. avrunnen saft

Bären repas, rensas och sköljas samt läggas i ångkokarens silduk, där de ångas, tills de avgivit sin saft (ca 45 min.).

Saften får koka 5 min. under skumning. Sockret ivispas, litet i sänder, och geléet får sakta koka ett par minuter. Geléprov tages. Geléet uppöses i små varma glas vilka paraffineras.

Anm. Av resterna i silduken kan man göra *Bärmos*.

IX. Kockt vinbärssaft

4 l. vinbär, röda eller vita 600 gr. socker pr lit. avrunnen saft
2 l. vatten

Ber. Se kockt björnbärssaft.

Till *svart vinbärssaft* tager man $2\frac{1}{2}$ lit. vatten, beredningen lika med ovanstående.

Anm. Resterna i silduken användas till *Bärmos*.

X. Ångad vinbärssaft

4 l. vinbär, röda eller vita 4 dl. vatten och 500 gr. socker pr lit. avrunnen saft
(2 kg.)
 $\frac{1}{2}$ à 1 gr. bensoesytrat natron samt

Ber. Se ångad björnbärssaft.

XI. Vinbärstricka

4 l. vinbär, röda eller vita $\frac{1}{2}$ kg. socker och 1 gr. bensoesytrat natron pr lit. avrunnen saft
1 l. kockt, kallt vatten
10 gr. vinsyra

Bären rensas, sköljas noga och mosas sönder med trästöt i en stor stenkruka eller dylikt. Man kan även mala dem hastigt i kött- eller bärkvarn. Moset lägges i en ren kruka och vinsyran blandas väl där-

med, täckes över och får stå kallt i 2 dygn. Man rör då och då i krukorna.

Därefter får massan självrinna i en i varmt vatten väl urvriden silduk. Saften mätes, sockret och den i litet vatten upplösta bensoesyran tillsättes, och saften röres utan uppehåll, tills sockret är smält. Skummas och fyller på väl rengjorda flaskor, som genast korkas och hartsas.

Svart vinbärstricka beredes efter samma recept, men man tager 2 l. vatten.

Anm. Resterna i silduken kunna användas till *Bärmos*, ensamt eller i kombination med andra bär.

XII. Salladsvinbär

2 $\frac{1}{2}$ kg. mogna vinbär	1 msk. nejlikor
1 $\frac{1}{2}$ kg. socker	1 msk. kryddpeppar
1 msk. kanel	$\frac{1}{4}$ lit. ättika
(1 msk. muskot)	

Vinbären kokas sakta 15 minuter. Då tillsättes sockret, kryddorna och ättikan, och bären få åter koka $\frac{1}{2}$ timme. Förseglas i små glas. Mycket gott till stekt svinkött.

Se även under »Blandade bär»!

ÄPPLÉN

I. Äpplekompott

Fina, mogna äpplen Lag: 1 l. vatten
 $\frac{1}{2}$ kg. socker

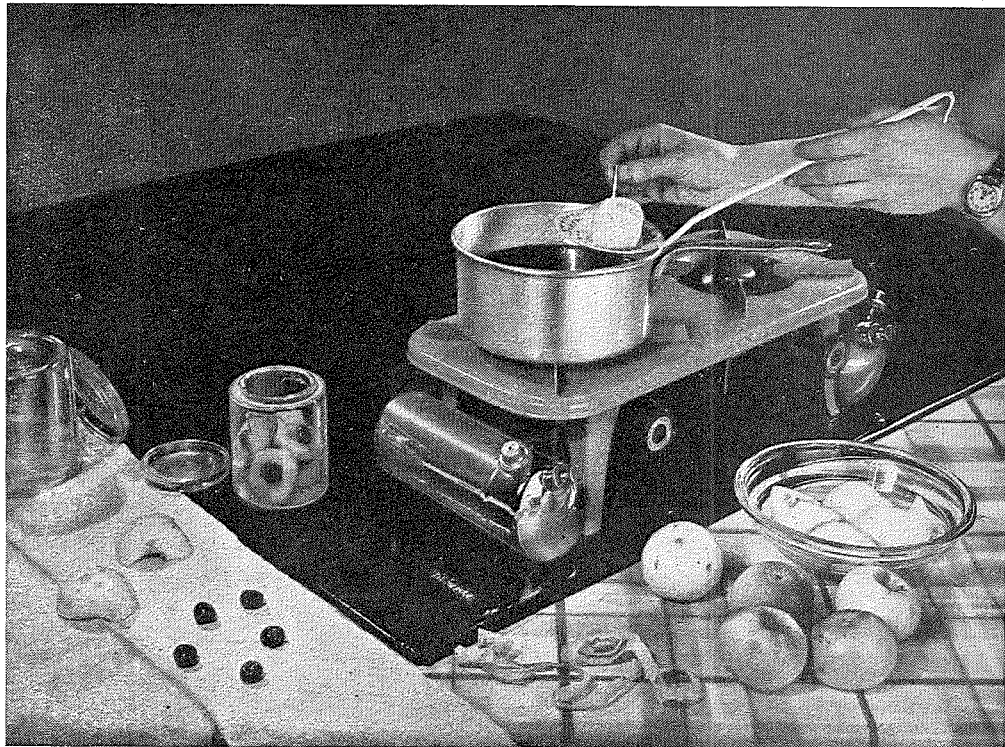
Frukten skalas, skäres itu, urkärnas och lägges i burkarna. Sockerlagen slås över, och burkarna steriliseras 20 min. vid 80° C.

Om äpplena äro mycket hårda, förkokas de *sakta*, tills en vispkvist går igenom dem, varefter de lägges i burkarna, och steriliseras.

II. Lingonäpplen

2 $\frac{1}{2}$ kg. äpplen Lag: 1 l. sur lingonsaft
 $\frac{3}{4}$ kg. socker

Inkokas på samma sätt som Lingonpäron.



Äpplena förkokas.

III. Äppelmos

2 kg. äpplen
½ l. vatten

1 ¼ kg. socker

Frukten tvättas, skäres i bitar och kokas under omrörning med vatten, tills frukten är mosad, då den passeras. Sockret iröres, och moset får koka c:a 20 min. Fylles på burkar. Moset täckes med paraffin, då det svalnat.

IV. Äppelmarmelad

Marmelad beredes som mos, men man tager litet mera socker, och massan får under omrörning koka ihop till lagom fasthet. Uppöses i glas, får kallna och paraffineras. Man kan koka en bit vanilj med äpplena, om man önskar.

V. Äppelgelé

Omogna äpplen

Vatten
Socker

Äpplena sköljas, skäres i bitar och läggs i en syltgryta med så mycket vatten, att det knappt täcker frukten. Denna får koka under lock, tills den faller sönder. Massa får självrinna i silduk. Saften kokas 20 min. och tillsättes med lika vikt socker, som värmts i ugnen, varefter gelén får koka några minuter. Uppöses i glas och får kallna. Paraffineras och överbindes.

VI. Äppelskalsgelé

Skal av omogna äpplen

Vatten

1 kg. socker pr lit. avrunnen saft

Skalen sköljas och kokas i syltgryta med så litet vatten, att det knappt täcker skalen, hälls upp i silduk och får självrinna. Saften får koka upp, och sockret ivispas litet i sänder. Geléet får koka utan omrörning 10—12 minuter. Geléprov tages. Geléet uppöses genast i varma små glas och får kallna. Paraffineras.

Anm. Geléet kan efter behag färgas med sockerfärg, röd, grön, gul eller orange.

ÄRTER

I. Spritärter

Ärterna sorteras, de stora kokas in för sig och de små för sig. Ärterna läggs i en sil och doppas ner i kokande vatten 3—7 min., allt efter mognad, kyles genast av i kallt vatten och fylls sedan på glas. ½ tsk. salt lägges i varje ½-lit.-burk vilken fylls med kokande vatten. Steriliseras 1 ½ tim. vid 100° C.

Mindre saftiga ärter ångförvällas i imkokare 10 min., varpå de *hastigt* avkylas och läggs i burkar med ½ tsk. salt i varje ½-lit.-burk. Kokande vatten hälls på, och de steriliseras som ovan.

II. Sockerärter

Ärtskidorna snoppas, sköljas och ångförvällas i imkokare 10 min. varefter de *hastigt* avkylas i kallt vatten. De läggs i glaset med ½

tsk. salt till varje ½-lit.-burk, fylles på med kokande vatten och steriliseras 1 ½ tim. vid 100° C.

III. Släpärter

Släpärterna skola vara mjälla, nyplockade och välmatade.

De sköljas (men få ej snoppas, ty då spricka de), förvällas i vatten eller ångas i imkokare 3—10 min., beroende på storleken och kylas *genast* av i iskallt vatten. De lägges i glasen med ½ tsk. salt (och en nypa socker) i varje ½-lit.-burk. Glasen fylles med kokande vatten och steriliseras 1 ½ tim. vid 100° C.

INKOKNING AV KÖTT

Kött som konserveras i bitar ex. kotletter och biffar, brynes och lägges sedan på glasen. Stekar böra vara nästan färdigstekta, innan de läggas på glasen. Steken brynes med benen i, då den kallnat skäres benen bort, i all synnerhet om man har ont om burkar eller förvaringsplats.

Steriliseringstid för kött: 60 min. 100° C.

INKOKNING AV VILT

Renkött, rådjur och hare kunna med fördel kokas in. Förfaringsätt och steriliseringstid som för kött.

INKOKNING AV FÅGEL

Kyckling och andra mindre fåglar få efter bryningen steka 15 min., större fåglar böra vara nästan färdigstekta innan de läggas på glas.

Späda kycklingar kunna konserveras hela eller i halvor. Köttet av större fåglar skäres i vackra bitar, så mycket ben som möjligt tages bort, innan köttet lägges på burkarna. Detta gäller särskilt vildfågel vars skrov ofta lämnar en frän bismak.

Steriliseringstid: 60 min. vid 100° C.

INKOKNING AV RESTER

Rester av stek, kokt kött, fisk och soppor kunna konserveras. Fyllas på burkar och steriliseras 1 tim. vid 100° C.

ÄGG

10 kg. ägg

9 l. vatten

1 l. vattenglas

Äggen avsynas mot ett ljus i mörkt rum, varefter de fullt friska (genomskinliga) nedläggas exempelvis i stora glasburkar, porslinskrukor eller träkärl. Vattenglas och vatten blandas och slås över äggen. Om blandningen efter ett par veckor ej tjocknat bör mer vattenglas tillsättas. Tättslutande lock lägges på. Inläggning av ägg bör ske april eller maj eller också på hösten.

Grad- och tidtabell för hermetisk inkokning.

Produkt	Tillredningsätt	Grad- tal	Vattenbad
Bigarrå	Skaften tagas bort. Packas råa	80°	16 min.
Björnbär	Packas råa	80°	15—20 »
Blandade bär	Packas råa	80°	20 »
Blandad frukt	Packas rå, hela eller halva	80°	20 »
Blandade grönsaker	Se recept!	100°	60 »
Blåbär	Packas råa	80°	20 »
Bondbönor	Förvällas 3—8 min. avkylas hastigt	100°	60—90 »
Bönor { Haricot verts Skärbönor Vaxbönor	Förvällas 5—10 min., avkylas hastigt.	100°	60—90 »
Hallon	Se recept!	75°	15 »
Hjortron	Packas råa	80°	16 »
Jordgubbar	Förupphettas till 80°	75°	20 »
Kronärtsskocks- bottnar	Förvällas 15 min., avkylas hastigt	100°	30 »
Krusbär	Förupphettas 20 min. vid 80°. Få kallna	80°	20 »
Körsbär	Packas råa	80°	20 »
Melon	Skalas och urkärnas. Packas rå	100°	30 »
Morötter	Borstas. Förvällas 10 min., avkylas hastigt	100°	60 »
Nypon	Malas i kvarn. Kokas och passerar	90°	30 »
Nässlor	Torr- eller vattenförvällas. Malas i kvarn	100°	30 »
Plommon och Reine Claude	Skällas, avkylas hastigt och skalas	80°	20 »
Potatis	Förvällas 6—8 min., avkylas hastigt.	100°	30 »
Purjolök	Förvällas 10 min., avkylas hastigt	100°	40 »
Päron	Skalas. Packas råa	90°	20 »
Rabarber	Se recept!	80°	16 »
Sparris	Skalas. Förvällas i ånga 5 min. Avkylas hastigt	100°	60 »
Spenat	Torr- el. vattenförvällas. Males i kvarn	100°	30 »
Svamp	Förvällas i eget spad, tills den är mjuk	100°	75 »
Tomater	Skällas, avkylas hastigt och skalas	80°	20 »
Vinbär	Repas, sköljas. Packas råa	75°	15 »
Äpplen	Skalas, urkärnas. Packas råa	80°	20 »
Arter { Spritärter Sockerärter Släpärter	Skällas 3—7 min. avkylas hastigt	100°	90 »
Kött och vilt	Se recept!	100°	60 »
Höns och fågel	Se recept!	100°	60 »
Rester	Se recept!	100°	60 »

INNEHÅLL

	Sid.		Sid.
Vad konservering är	4	Angad vinbärs- o. rabarbersaft	23
Utrustning för konserveringen	4	Bärmos	23
Vad skall jag konservera?	7	Blandad frukt	23
Konserveringsförfarande	8	Tutti-fruttikompott	23
Syltning	11	Tutti-fruttimos	24
Saftning	12	Blandade grönsaker	24
Beredning av gelé	13	Blåbär	24
Beredning av mos och marmelad	16	Blåbärskompott	24
Apelsiner	16	Blåbär i socker	25
Syltade apelsinskal	16	Saftig blåbärssylt	25
Torkade apelsinskal	17	Fast blåbärssylt	25
Apelsinsaft	17	Blåbärssaft	25
Apelsinskalssaft	18	Bönor	25
Apelsinmarmelad	18	Haricots-verts, skärbönor, vax- bönor	25
Bigarråer	18	Saltade skärbönor	26
Bigarråkompott	18	Citron	27
Bigarråsynt	19	Mjöd	27
Björnbär	19	Torkade citronskal	27
Björnbärskompott	19	Dill	27
Saftig björnbärssylt	19	Ättiksdill	27
Fast björnbärssylt	19	Grape-fruit	27
Kokt björnbärssaft	19	Grapefruitmarmelad	27
Ångad björnbärssaft	20	Gurkor	28
Björnbärsgelé	21	Saltgurkor	28
Blandade bär	21	Syltgurkor	28
Kompott på blandade bär	21	»Kahns gurkor»	29
Pajbär	22	Ättiksgurkor	30
Saftig sylt på blandade bär	22	Norska gurkor	31
Fast sylt på blandade bär	22	Pressgurkor	31
Hallon- o. vinbärssaft	22	Hallon	31
Jordgubbs- o. hallonsaft	22	Hallonkompott	31
Körsbärs- o. vinbärssaft	23	Fast hallonsylt	32
Kokt vinbärs- o. rabarbersaft ..	23		

	Sid.		Sid.
Kokt hallonsaft	32	Plommonkompott	41
Kokt hallongelé	32	Plommon i honung på ryskt sätt	41
Ångat hallongelé	32	Syltade gula plommon	42
Rått hallonmos	33	Pomeranser	43
Se även under »Blandade bär».		Torkade pomeransskal	43
Hjortron	33	Päron	43
Hjortronkompott	33	Päronkompott	43
Fast hjortronsylt	33	Ingefärspäron	44
Myltgröt	33	Lingonpäron	44
Jordgubbar	34	Ättikspäron	44
Jordgubbkompott	34	Rabarber	45
Jordgubbssylt	34	Vattenrabarber	45
Kokt jordgubbssaft	35	Rabarberkompott	45
Ångad jordgubbssaft	35	Rabarbersaft	45
Se även under »Blandade bär».		Se även under »Blandade bär».	
Krusbär	35	Reine-claude	45
Vattenkrusbär	35	Smultron	46
Krusbärskompott	35	Sparris	46
Krusbärssylt	35	Spenat	46
Kokt krusbärssylt	36	Svamp	46
Ångad krusbärssaft	36	Inkokning av blandad svamp ..	46
Kokt krusbärsgelé	36	Svamp konserverad i smör	46
Körsbär	37	Saltad svamp	47
Körsbärskompott	37	Torkad svamp	47
Vattenkörsbär	37	Syltlök	47
Körsbärssylt 1.	37	Tomater	48
Körsbärssylt 2.	37	Inkokta hela tomater	48
Lingon	38	Tomatpuré	48
»Bästa lingonsylten»	38	Tomater som ättiksgurkor	50
Rårörda lingon	38	Se även under pickles.	
Vattenlingon	38	Tutti-frutti	50
Kokt lingonsaft	38	Vinbär	50
Sur lingonsaft	38	Vinbärskompott 1.	50
Lingondricka	39	Vinbärskompott 2.	50
Lingongelé	39	Vattenvinbär	50
Nypon	39	Saftig vinbärssylt	50
Torkade nypon	39	Fast vinbärssylt	51
Pickles och pikantsåser	40	Rått svart vinbärsmos	51
Pickles	40	Vinbärsgelé kokt	51
Tomato Ketchup	40	Vinbärsgelé ångat	52
Chutney på äpplen och bananer	40	Kokt vinbärssaft	52
Plommon	41	Ångad vinbärssaft	52

	Sid.		Sid.
Vinbärdrinka	52	Ärter	55
Salladsvinbär	53	Spritärter	55
Se även under »Blandade bär».		Socketärter	55
Äpplen	53	Släpärter	56
Äppelkompott	53	Inkokning av kött	56
Lingonäpplen	53	Inkokning av vilt	56
Äppelmos	54	Inkokning av fågel	56
Äppelmarmelad	54	Inkokning av rester	56
Äppelgelé	55	Ägg	57
Äppelskalsgelé	55	Grad- och tidtabell vid hermetisk inkokning	58