

HEMMETS EKONOMI.

Redaktör: GERTRUD BERGSTRÖM.

Konservering av fisk.

Som svar på »Fru Elisabets» fråga angående konservering av fisk lämnas här ett par recept. Fisk är ett mycket ömtåligt födoämne, som fort övergår i förskämning, om ej särskilda åtgärder vidtagas för dess förvaring. Hemkonservering av fisk är därför en ganska vanskelig sak, och misslyckandena äro ej sällsynta. En god metod för konservering är naturligtvis inläggning på lufttätt slutna burkar, bleck- eller glasburkar, men detta sätt är dyrbart. Saltning och torkning äro de billigaste och mest beprövade metoderna. För några dagar kan man förvara fisk genom att koka in den i gelé, s. k. à la daube. Recept härpå har redan förut lämnats i Konsumentbladet. Här nedan lämnas ett recept på ål i gelé, på vilket sätt anges att ålen kan hålla sig i flera månader.

Soltorkad gädda.

Ett i gamla tider mycket använt sätt att, när fisket var mer än vanligt rikt givande, tillvarataga särskilt gädda, nämligen genom torkning, torde förtjäna att återupptagas i de trakter, som äro nog lyckliga att ännu äga rikedom på fisk.

Torkning av olika slags torskfiskar är ju visserligen en på vår västkust mycket vanlig konserveringsmetod, men för insjöfisket synes den alldeles ha kommit ur bruk. Och dock är seltorkad gädda med gräslöksås och potatis, en rätt, som i all sin enkelhet utgör en verklig delikatess. Härmed en kort redogörelse för metodens användning.

Gäddan rensas, utan att fjällas, och fläkes, halvorna saltas lindrigt, spänas ut, tvärs över, med träspjälor och hängas att torka i fria luften, helst med skinnsidan mot en solig vägg. När köttet är fullkomligt torrt, tas fisken ned och förvaras på torrt och luftigt ställe.

Vid användningen sköljes den väl, bultas kraftigt och vattenlägges 1 à 2 dygn i förväg, varefter den kokas mör i rikligt med vatten. 2 à 3 hg. torkad fisk räcker till 4 personer.

Gräslöksås (4 pers.)

- 1 matsk. margarin.
 - 2 » mjöl.
 - 2 » hackad gräslök eller de gröna bladen av purjolök.
 - ½ l. fiskspad och vatten.
- Tillagas som en vanlig sås

I stället för gräslöksås och potatis kan man servera stuvade morötter till fisken.

Även sik torde kunna förvaras på detta sätt.

Ingeborg Walin.

Om insaltning av ål.

(Gammalt beprövat västkustrecept.)

Det svåraste och obehagligaste torde väl vara att döda ålen. Sedan gammalt brukar man vid Skånes västkust helt enkelt bädda ner ålarna i grovt salt över natten. För min del anser jag dock, att denna behandling

bör föregås av ordentlig slaktning, d. v. s. man genomskär ålens nacke med en grov, vass kniv.

På morgonen tidigt, börjar man med ålarnas rengöring. De flås ej. Utan man skurar dem kraftigt med sand och en tegelstensbit, så att allt slem kommer bort. Därefter sköljer man dem mycket väl. Med en vass spetsig kniv ränsas ålarna väl. Av stor vikt är, att de noga renskrapas vid ryggen. Efter noggrann sköljning läggs därpå ålarna ett par timmar i friskt vatten. Sedan hänger man den över en bräda eller över ett klädsträck att vattenrinna. Efter några timmar fyller man varje ål med salt och lägger fisken i en rätt stor kruka i vars botten man sirött ett tjockt lager av salt. Ålarna läggs runt, runt, med salt mellan. Överst strör man ett lager salt och ett lock påläggs.

Ål behandlad på detta sätt håller sig god hela vintern.

Vid användandet vattenlägges den, eller också kokar man den i ett par vatten.

M. A.

Inkokning av ål i gelé.

- 2 delar vatten,
- 1 del ättika,
- salt, hel vitpeppar, lagerbärsblad efter smak.

Ålen flås, rensas mycket väl och sköljes i flera vatten. Därefter skäres den i bitar. Alhuvudena tillvaratagas och läggs, efter en noggrann rengöring, tillsammans med ålbitarna i en gryta. Spadet hålles på (bör stå väl över) och ålen kokas långsamt, tills den kännes rätt mjuk. Då upptages den, och spadet silas genom duk. Alhuvudena bortkastas. De ha medtagits i kokningen på grund av den mängd gelantinämne de innehålla. Albitarna nedläggs i små, väl rengjorda, torra lerburkar *, spadet överhålles, och när det hela kallnat smälter man fårtalg eller paraffin över. Denna ål är utmärkt god, och den håller sig flera veckor.

* Obs. Äro burkarna oglacerade och nya, böra de stå fyllda med vatten ett dygn före användandet. I annat fall tränger ålspadet igenom.

M. A.

Vitkål på fågelskrov.

- 1 litet kålhuvud,
- 1 matsk. flottyr,
- ½ matsk. sirap,
- fågelskrov,
- 2 ½ l. vatten,
- salt och peppar.

Skrovet knäcks, nedlägges i kallt vatten och får koka omkr. 1 tim. Spadet silas upp och användes till kålen. Kålen rensas, sköljes, skäres i bitar och brynes, varefter den kokas färdig i det uppsilade spadet. Salt och peppar tillsätts. Serveras med frikadeller.

Frikadeller.

- 2 hg. oxkött,
- ½ dl. rivebröd,
- 1 dl. mjölk,
- ½ tesk. potatismjöl,
- 1 tesk. salt,
- 1 knivsudd peppar.

Köttet males tre gånger. Rivebröd och potatismjöl läggs i mjölken för att svälla, varefter blandningen arbetas med köttet jämte kryddor till en smidig färs. Med två skedar formas bullar, som nedläggs i soppan och få koka omkr. 15 minuter.

Appelbeigneter.

- 1 ägg,
- ¼ kopp mjölk,
- 2 tesk. smält smör,
- 1 knivsudd salt,
- ½ kopp mjöl,
- flottyr.

Ägget vispas väl, man tillsätter mjölken, smöret, saltet och mjölet samt rör blandningen kraftigt. Smeten får därefter stå och svälla i 1 el. 2 tim. Strax före användningen bör den ånyo röras. Man avlägsnar skal och kärnhus från tre äpplen och skär dem i tjocka skivor eller ringar, samt beströr dem med socker och, om man önskar, med kanel. Varje skiva doppas i smeten och kokas i het flottyr. Beigneterna beströs med pudersocker, innan de serveras.

K. B.

Spröbröd.

- 1 kopp tjock grädde,
- ½ kopp socker,
- 1 knivsudd salt,
- 2 koppar vetemjöl.

Man knådar tillsammans ingredienserna och tar så mycket mjöl att degen blir lagom hård, så att den bekvämt kan kavlas ut till ett rans tjocklek. Man tager ut kakorna med mått och gräddar dem på osmorda plåtar i het ugn.

Man kan använda sur grädde likaväl som söt, därför att sockret gör kakorna tillräckligt söta.

K. B.

Lindes kooperativa handelsförening höll årsmöte den 25 mars. Föreningen har gått storartat framåt. Omsättningen har ökat från kr. 219,441 år 1914 till kr. 363,152 år 1915. Nettoöverskottet utgör kr. 8,306. Sedan stadgeenliga fonderingar verkställtts beslöts utdela 3 proc. på köpta varor och 1 proc. till icke medlemmar. Medlemsantalet var vid årets början 438 och utgjorde vid årets slut 750 med ett inbetalt insatskapital av kr. 14,051.

Föreningen har utom sin huvudaffär särskild manufakturaffär och dessutom filialer i Fellingsbro, Grönbo, Frövi och Blixterboda.

SUNLIGHT
TVÅL

Nästa gång Ni köper tvål, kom ihåg att Ni begär Sunlight Tvål. När Ni en gång använt den till tvätten kommer Ni säkert alltid i håg att begära Sunlight Tvål. Den skall blifva en vän i hemmet, och Ni skall aldrig glömma den och Ni vill aldrig vara utan den.

Köp ett stycke i dag.

Aktiebolaget Bröderna Lever
Stockholm — Göteborg