

Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.
Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitised at Gothenburg University Library.
All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text.
This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.



Red. af Dagny

Ullarabergsg. 118

*Högskoleingenjör
Högskoleingenjör
från
FÖRLÄGGARNE
(B.) Dahl*

TÄPPAN,

**KÖKET
och**

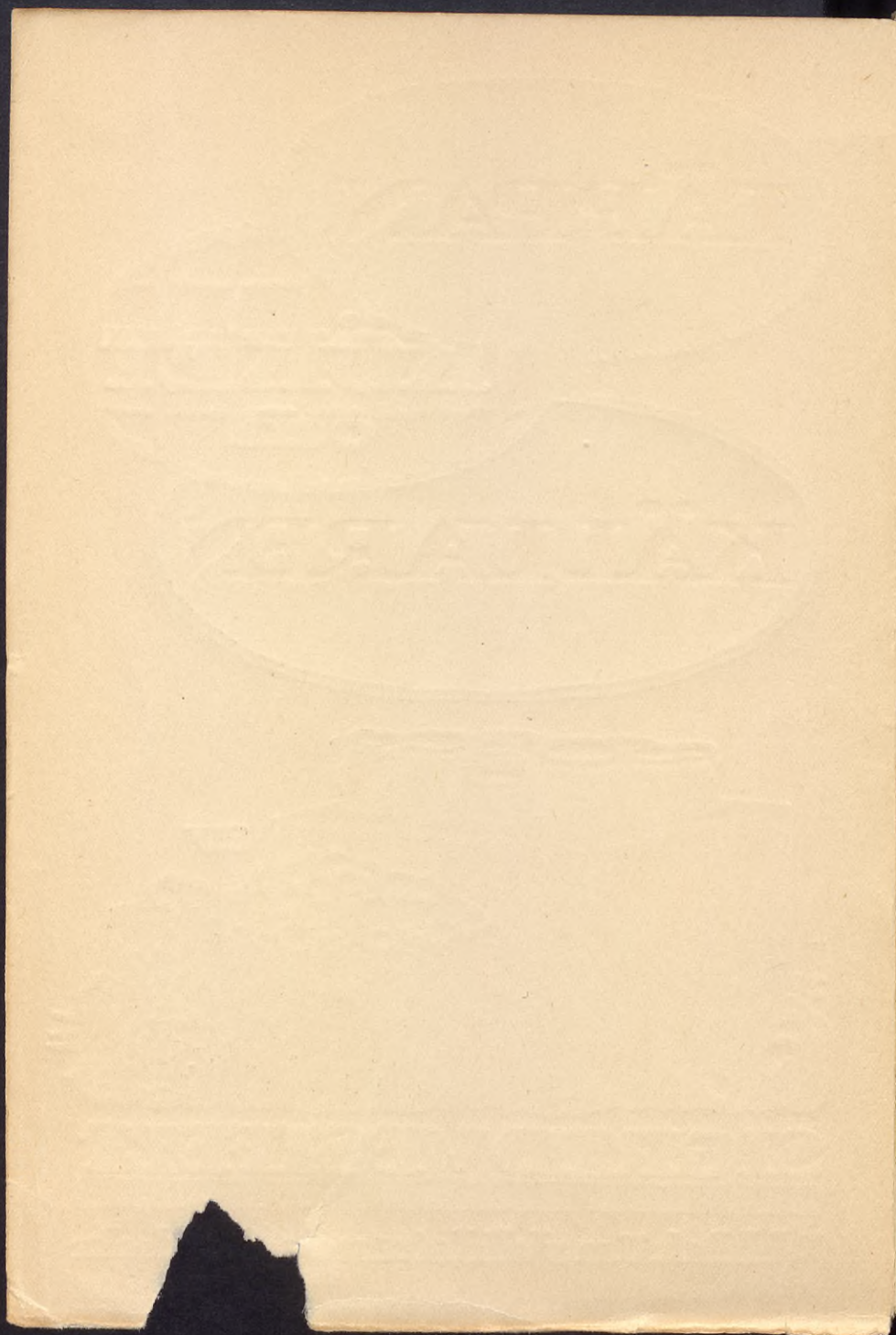
KÄLLAREN



av

SIGRID WESTFELT

Wahlström & Widstrand / Stockholm



TÄPPAN · KÖKET
OCH KÄLLAREN

THE
LIBRARY OF THE
MUSEUM OF MODERN ART
1000 MUSEUM AVENUE
NEW YORK, N. Y. 10028

TÄPPAN · KÖKET OCH KÄLLAREN

HUR MAN ODLAR, TILLAGAR
OCH FÖRVARAR DEN MINDRE
TRÄDGÅRDENS PRODUKTER

AV

SIGRID WESTFELT



STOCKHOLM
WAHLSTRÖM & WIDSTRAND

TÄPPAN KÖKET
OCH KÄLLAREN

TRYCKT HOS ISAAC MARCUS' BOKTR.-AKTIEB.

.....STOCKHOLM 1915.....

STOCKHOLM
ISAAC MARCUS & BOKTR.-AKTIEB.

INLEDNING OCH FÖRETAL.

Det vore önskvärt att i högsta möjliga mån kunna intressera den mindre tomtens, stugans och villans innehavare för de tacksamma köksväxternas odling, skötsel, förvaring, tillagning och konservering. Isynnerhet önskvärt vore det att väcka intresset därför hos alla dem, vilka i sin ägo ha ännu obrukad mark, som de dagligen med likgiltighet trampa under sina fötter, ej anande vilka skatter de där skulle kunna frambringa.

Den allra minsta lilla stuga på landet borde kunna vara omgiven av den förskönande och matnyttigt givande trädgården. Det skulle löna sig att odla, plantsätta och beså snart sagt vilken mark som helst, utom de kala bergen förstås, om man bara ville göra sig litet möda, försöka lämpa de olika kulturerna efter läge och jordmån, samt så mycket som

möjligt undvika lejd hjälp och i stället fördela arbetet i täppan på familjens olika medlemmar, allt efter vars och ens tid och förmåga. Barnen utföra lätt och ledigt mången småsyssla, som kan vara rätt besvärlig för den gamla ryggen.

För oerfaren ägare av nyförvärvat tomt på landet följa här nedan några få på egna erfarenheter grundade råd och varningar för vad man bör och icke bör göra vid ordnandet av densamma.

Antingen stugan står fix och färdig på tomten eller skall byggas bör man taga den till utgångspunkt och ofördröjligen, innan man rödjer och odlar, göra upp en plan över hela tomtens blivande omdaning. Då denna plan är klar kan man sedan, endera genast i en oavbruten följd, eller, ifall omständigheterna fordra det, så småningom göra täppan och den övriga tomten färdiga, men under alla omständigheter skall man troget följa planen, med så få avvikelser som möjligt, ty därigenom undviker man mycket onödigt arbete och oberäknade utgifter.

Det första man bör göra är att inhägna hela sin tomt, endera genom att plantera en häck eller, kanske allra helst, genom att sätta

upp ett enkelt, starkt och skyddande staket. Därefter bör man täckdika och åtminstone i trädgården därtill använda lerrör. Dessa skola läggas med ett avstånd av 5 à 6 mtr från varandra, samt på ett behöfligt djup av 1.25 mtr och med väl avvägt fall, så att de fungera ordentligt. Om man möjligen kan, bör man undvika de öppna dikena. De äro härdar för ogräs och upptaga dessutom för mycket plats i den mindre trädgården.

Plats måste beräknas för en rymlig och fri gårdsplan runt omkring stugan. Denna plan bör först befrias från all matjord, jämnas, stampas med lera och därefter förses med grovt, stritt grus. För att hindra jorden att blanda sig med detta, belägger man planens hela ytterkant med en remsa av tät grästorv.

Alla perenna blommor böra helst planteras så att de bli synliga från dagligstugans fönster, samt från den hemtrevliga öppna verandan, som för varje stuga borde vara att föredraga framför den täckta glasverandan. Sandgångarna böra ej vara onödigt många och alltid dragna i enkla rena linjer, lugnt ledande till ett mål och ej idélöst slingrande sig i osköna krumbukter, ofta ett misslyckat försök att få den lilla tomten att se större ut än vad den i

själva verket är. Man kan också gärna inskränka, om ej alldeles utesluta, de tidsödande och, med respekt sagt, ganska tråkiga rabatterna. Däremot har man stort nöje av en eller annan lättskött säng med olikartade snittblommor nere bland kryddlanden. Det pryder hela köksträdgården och man kan, utan att känna sig alltför hjärtnupen, då och då skatta dem, för att pryda stugan och därigenom öka hemtrevnaden inomhus. Under svåra år bör man dock, så litet som möjligt, upptaga jorden med något som ej är matnyttigt.

Fruktträd och bärbuskar får under inga omständigheter saknas, för dem måste alltid beredas plats i täppan.

I köksträdgården sår och sätter man grönsaker huvudsakligast för eget bruk, ty det är nog mest praktiskt att den mindre trädgårdens produkter ej odlas för avsalu. Man behöver ju därför ej neka sig nöjet att även sälja något ur täppan, men bör då ej plottra och sälja av allting, utan bör man för detta ändamål odla en, högst två, för trakten bäst lönande kulturer.

Den redan färdiga trädgården, så väl som den vilken skall brytas ur ny mark, bör grävas både höst och vår. Vid höstgrävningen lägger

man med grepen upp jordklumparna så hela som möjligt och avlägsnar allt ogräs, ända till den allra minsta lilla rottdel därav. Höstgrävningen kan börja så fort sommaren är förbi, skörden bärgad och jorden uppmjukad av höstregnet, och kan sedan fortsättas ända tills kälén i jorden blir så hård att den hindrar arbetet.

Vårbruket däremot har en mer begränsad tid. Ej förr än jorden reder sig kan man börja därmed och den reder sig i allmänhet ej förr än i mitten eller slutet av april, beroende på läge, jordmån och varierande vårar.

Sådden bör dock ske så fort som möjligt och alltid omedelbart efter grävning och krattning. Har trädgården ej på hösten fått den gödning av kompost, pudrett eller allra helst brunnen ladugårdsgödsel, den då borde ha fått, kan man med fördel, på våren, före grävningen, strö ut T. G. (Trädgårdsgödsel), samt rikligt med nysläckt kalk.

Vid grävning på våren sätter man ner grepen så långt den går, lyfter med densamma upp jorden och skakar denna från grepen så att den jord, som var överst kommer i botten och tvärs om. Man slår därvid sönder jordklumparna väl och avlägsnar allt ogräs om-

sorgsfullt. Landet bör grävas i hela sin längd på en gång, men ej bredare åt gången än att man kan nå över hela bredden med en vanlig trädgårdskratta, med vilken man kraftigt och på djupet krattar och bearbetar den grävda jorden, så att den blir fint fördelad. Inga större stenar, lerklumpar eller dylikt få stanna kvar i jorden, de skulle sedan ligga hindrande i vägen för de små, späda rötterna på det sådda. Till sist krattar man ytan jämn och slät, samt makar allt, som ej går sönder för krattan, ner i den ränna som uppstår, då man gräver. — På detta sätt fortsätter man tills så mycket jord är färdig, att man kan börja dela upp och beså den, vilket bör ske så fort som möjligt, innan jorden hårdnar och torkar. Av samma skäl gräver man ej den jord som skall plantsättas förr än strax innan planteringen skall ske.

Inom lagom stora kvarter mäter man ut så breda sängar man önskar. Med ett rep drager man upp ränder för gångar och ränder för sådd, varefter man med fötterna tätt tillsammans trampar alla gångarna först. På en säng i sänder drager man sedan med krattkammen grunda fåror i de härtill uppdragna ränderna, sår fröna däri, stöter ner dessa försiktigt med

baksidan av krattan, makar med densamma ett tunt lager fin jord över dem och klappar så till hela sängen stadigt med ett därtill avsett klapprä. Ett sådant klapprä kan man mycket väl själv tillverka av ett slätt lådlock över vars mitt man skruvar fast en kloss och lodrätt i den en ganska tjock käpp. Nästan alla frön, med några få undantag, kunna sås på ovanstående sätt av alla dem som ej föredraga s. k. bredsådd.

För plantsättning beredes jorden och sängarna lika som till sådd. I allra flesta fall består täppan sig ej med bänk för plantor, utan man får i god tid beställa vad man i den vägen behöver, endera från någon större trädgård i grannskapet eller från de välförsedda fröhandlarna i närmaste stad. Plantorna böra vara skolade, kraftiga, sorterade och urvalda så att inga svartrötter förekomma. Planteringen sker bäst, endera tidigt på morgonen eller helst på kvällen, att verkställa den mitt på förmiddagen en solklar dag är högst olämpligt. Även bör man undvika att plantera då jorden är mycket våt eller mycket torr.

Försedd med en planteringspinne i den högra handen, fattar man plantan med den vänstra handens lång- och pekfinger, kör ner pinnen

så djupt i jorden att rötterna, som ej böra krökas, få gott utrymme. Man för plantan intill pinnen som man drager rätt upp och låter rötterna därvid glida ner med jorden, då denna faller tillbaka i gropen. Sedan trycker man till jorden så att plantan blir stadigt planterad. Med pinnen gör man en ring omkring eller en grop bredvid plantan i och för vattningen, som alltid bör verkställas omedelbart efter planteringen, samt upprepas då så erfordras.

Täppan bör på allt sätt vara väl vårdad, framför allt måste alla gångar och land vara rena från ogräs. Rensning sker bekvämast medelst skyffling mellan raderna, och närmast plantorna medelst plockning för hand, dock helst med tillhjälp av en kniv. Fördelarna av detta tillvägagångssätt äro, dels att jorden samtidigt blir luckrad, vilket är ett av huvudvillkoren för växternas välbefinnande, dels är det ej hälften så tröttsamt som att plocka hela landet för hand, dels spar man in mycket av den dyrbara tiden, ty det går även betydligt fortare. Samtidigt med att man rensar invid plantorna kan man passa på och gallra, då tiden därtill är inne. Gallra är en så nödvändig åtgärd, att om man skulle uraktlåta

den resultatet av all grönsaksodling bleve högst bedrövligt. Ett behövligt utrymme, ljus och luft måste man skaffa varje planta om den skall utveckla sig normalt.

Även vattning måste under torr väderlek verkställas. Den bör ske på eftermiddagen eller helst på kvällen, aldrig mitt på dagen då solen står som högst. Kallt käll-, brunns- eller åvatten måste först luftsättas innan man vattnar med det. Man bör hellre vattna ett mindre område åt gången och vattna det grundligt, än att vattna hela trädgården på en gång och otillräckligt. Dagen efter vattning eller regn bör jorden luckras.

Att sätta, så, sköta, skörda och förvara följande köksväxter.

Potatis. — Jordärtskockor. — Morötter. — Palsternackor.
— Rödbetor. — Rotselleri. — Rädisor. — Rättikor. —
Kålrötter. — Kålrabbi. — Rödlök. — Vit syltlök. —
Challottenlök. — Madeiralök. — Zittauerlök. — Purjo-
lök. — Gräslök. — Huvudkål. — Blomkål. — Bryssel-
kål. — Bladkål. — Ärter. — Krypbonor. — Bruna
bonor. — Bondbonor. — Gurkor. — Tomater. — Spenat.
— Mangold. — Sallat. — Persilja. — Dill. — Rabarber.
— Jordgubbar. — Hallon.

Potatis.

Det mest outhärliga av allt matnyttigt i den mindre trädgården är utan tvivel potatis. Ett ordentligt potatisland är således nödvändigt, om också jorden därtill ej skulle vara den allra lämpligaste. Har potatislandet ett varmt läge, med lätt sandblandad, myllrik, djup jord, väl gödslad och grundligt genomarbetad kan det med stor fördel bära mellankultur av spenat, sallat, rädisor m. m., som då sås mellan raderna.

För ett sådant land passar tidig potatis. Den erhåller man genom att för utgroning lägga potatis av någon tidig sort (s. s. Puritan, Harbinger, Amerikansk rosenpotatis) i låga lådor, vilka man omkr. 1:sta april ställer i ett ljust, ej allt för varmt rum, kök eller ladugård. Är rummet för kallt gror potatisen för långsamt, är det för varmt, men mörkt, ränner groddarna och bli odugliga. I första hälften av maj gräver och krattar man jorden så att den är klar att besätta omkr. 15 maj. I den mindre trädgården förekomma sällan häst och plog, där får man i allmänhet nöja sig med spade, då man sätter potatis. Med ett snöre drager man då upp ränder med 60 cm. mellanrum, med spaden gör man en 15 cm djup grop och lägger däri en grodd potatis direkt ur lådan, så försiktigt att den ömtåliga grodden ej skadas. På 60 cm:s avstånd gräver man nästa grop och kastar därvid jorden direkt över potatisen i första gropen o. s. v. Den jord man tagit ur första gropen lägger man i den sista i nästa rad. För att ej trampa ner mera jord än vad som är alldeles nödvändigt går man mellan varannan rad och lägger två rader på en gång. Om två utföra arbetet, kan den ena sätta ner spaden så långt den går, och föra den

därefter åt sidan, så att den andra kan lägga ner potatisen bakom spaden. Då spaden åter drages upp faller jorden tillbaka över potatisen.

Runt omkring i alla kanter på ett så odlat land kan man dessutom plantera jordärtskockor, kruskål, kålrabbi, brysselkål m. m., dock så att de höga jordärtskocksblasten ej komma att kasta skugga över hela landet, utan planteras i norra eller västra kanten av detsamma. Består landet däremot av styv lerjord med kallt läge, lönar det sig ej att begagna sig av mellankultur, ej heller lämpar det sig att där sätta tidig potatis. I sådan jord kan man med fördel lägga brunnen stallströ och benmjöl i botten på gropen, däri lägga potatisen och däröver strö sot eller aska.

Även s. k. potatisgödning kan med fördel användas. Att gödsla hela landet med T. G. före vårbruket och beströ det med nysläckt kalk har visat sig vara av mycket god effekt. All potatis skall hållas ren från ogräs och sladdas med en vanlig sladd en gång. Detta sker just då potatisblasten sticka upp ur jorden, om ej mellankultur användes, ty i så fall får man i stället med en spade föra upp jorden omkring varje potatisstånd, då blasten nått en höjd av 10 cm. Sedan mellankulturen är skördad, kupas potatisen 2 à 3 gånger genom att

draga en potatishacka mellan raderna. Det skadliga sättet att »skatta» potatisen bör undvikas. Det är bättre att hava tålmod och vänta tills man kan taga upp hela stånden rad efter rad, ty då kan man, vartefter potatisen är upptagen, bruka den lediga jorden och använda den till plantering av nya grönsaker s. s. kruskål, sallat, rädisor, spenat, ärter, m. m. Detta gäller för jord i hög kultur och där potatisen mognar i slutet av juli eller första dagarna i augusti. Den potatis, som odlas för vinterbehov, upptages i slutet av september eller i början av oktober. All skämd eller skadad potatis läggas genast vid upptagningen i särskilda korgar, så att de ej blandas med vinterförrådet. Potatis förvaras bäst i djupa lårar, vilka först beklädas inuti med friskt granris eller enris. Ovanpå potatisen bör man även lägga stora kvistar därav. Lårarna ställas i frostfri, torr och luftig källare.

Jordärtskockor.

Jordärtskockor skulle täppan lägga mera an på än vad den i vanliga fall gör. De äro oömma, rikt givande, nyttiga, goda och mycket lätta att förvara. De odlas som potatis, men avståndet mellan rader och plantor bör vara

75 cm. Kupning bör ske en gång och helst i juni. För mycket styv lerjord passade visserligen ej så bra, men om man lättar upp jorden på hösten med brunnen stallströ, bearbetar den på djupet och för på T. G. och nysläckt kalk före vårbruket så kan även där vinnas goda skördar. Skär man av blasten på hösten och täcker jorden med granris, vass eller torra löv, så kunna jordärtskockorna ligga i jorden hela vintern, och man kan när som helst taga därav, vad man behöver för gången, även under den starkaste köld. Suttons, runda, vita kunna på det högsta rekommenderas, de äro ovanligt rikt givande, jämna och släta.

Morötter.

Av morötter finnas flera slag, långa, halvlånga och korta. De korta eller de s. k. karotterna äro tidiga och passa därför bäst på varm, lätt jord. De kunna även sås på styvare, kallare jord men bliva då ej färdiga så tidigt. De andra sorterna odlas för vinterbehov och böra sås på höstgödslad, djup jord, annars grenade sig lätt. Av karotter må nämnas Pariser karotter och Amsterdamer, av de andra S:t Valerie (långa) och Nantes (halvlånga). Karotterna sås på vanlig säng i grunda fåror med

15 cm. avstånd och gallras efterhand så att slutliga avståndet mellan plantorna blir 5 cm. De andra sorterna sås på ett avstånd av 25 à 30 cm. mellan raderna och gallras till ett slutligt avstånd av 20 cm. mellan plantorna. Långa och halvlånga morötter tagas upp på hösten med spade eller grepe så försiktigt att de ej skadas. De blastas, nedläggas i torr sand och förvaras i frostfri, torr källare.

Palsternackor.

Dessa fordra en kraftig, djup och på hösten gödslad jord för att nå den högsta möjliga utveckling. De kunna även odlas på lättare, grundare jord men då ej med samma goda resultat. Palsternackor böra sås tämligen tätt emedan fröna ofta gro mycket ojämnt. Avstånd och gallring äro desamma som för stora morötter. Runda palsternackor äro tidigare, men anses varken så goda eller så hållbara som de långa. Skördas och förvaras som vintermorötter.

Rödbetor.

Rödbetor odlas som karotter, utom att fröna läggas ner i grupper; med 3 frön i varje. För runda rödbetor beräknas 10 à 15 cm.

mellan varje grupp och för de tappformiga 15 à 20 cm. Har man fått fler än 3 plantor i varje grupp måste man gallra. Vill man ha stora rödbetor gallrar man ännu strängare. Rödbetor äro ömtåliga för frost och böra därför skördas så fort de uppnått önskad storlek. De tagas då upp med stor försiktighet, ty den minsta stöt eller rispa i skinnet gör att de lätt ruttna. Med några säkra snitt skär man av blasten nedifrån och uppåt så att den nedersta, köttiga delen därav blir kvar och bildar en liten kulle mitt ovanpå betan. Förvaras som morötter.

Rotselleri.

Rotselleri fordrar nygödslad, kraftig, djup och myllrik jord med varmt, ej för torrt läge. De äro även tacksamma för upprepade gödselvattningar under sommaren. Är jorden ej lämplig, lönar det sig att för varje planta gräva en grop och fylla den med sådan jord, som erfordras för att få ett gott resultat. Deras växtid är lång, varför man bör plantera dem så fort som möjligt i början av juni. Plantorna, som böra vara kraftiga och en gång skolade, sättas ut i fyra rader på vanlig säng i förband med 35 à 40 cm:s avstånd. För att erhålla

stora släta rotknölar bör man, så snart dessa blivit något större än en valnöt, rycka av de nedersta bladen runt omkring plantan, maka undan jorden från rotknölen och med tillhjälp av en kniv försiktigt avlägsna de översta sidorötterna och därefter maka jorden tillbaka omkring plantan. Detta upprepas sedan några gånger under sommaren. Då de på hösten tagas upp, blastar man dem som rödbetor, men låter dessutom de innersta bladen sitta kvar.

Förvaras som morötter.

Rädisor.

Av rädisor finnas så många sorter, alla lika varmt rekommenderade i frökatalogerna, att man står ganska rådvill då man skall välja. Snart nog kan man dock själv göra sig förvissad om vilken sort man helst vill odla i en framtid, ty man sår rädisor från tidigt på våren och fortsätter därmed hela sommaren med 10 à 12 dagars mellanrum, och hinner således pröva flera sorter. De sås glest i grunda fåror på 10 cm. avstånd och gallras genom att skörda de färdiga. Rädisor hem-sökas svårt av jordloppor, vilka kunna öde-lägga hela sådden på ett par dagar. Detta

hindras om man driver rädisorna i hastig, kraftig växt genom att så dem på fet, lucker jord, ofta vattna dem och därvid en eller annan gång tillsätta chilesalpeter. Att strö sot, kalk m. m. användes också, men har visat sig ej vara tillräckligt effektivt. Rädisorernas kött skall vara fast och saftigt, färgen klar. Kunna ej förvaras. Användas med stor fördel både som mellankultur och efterkultur.

Rättikor.

Av rättikor finnas lika många slag som årstider, vår-, sommar-, höst- och vinterrättikor. De tidigaste sås så fort jorden reder sig, de senaste i början av juli. De sås på ett avstånd av 20 cm. mellan raderna och gallras till 10 à 15 cm. mellan plantorna. Fordra samma jordmån och skötsel som rädisor. De skördas innan frosten kommer. Förvaras i torr sand i frostfri källare.

Kålrötter.

Kålroten är kanske den oömmaste, anspråkslösaste och hållbaraste av alla köksväxter. Där ej bänk finnes bredsås de på fritt land, tidigast möjligt. Då de nått tillräcklig storlek tagas de upp varvid alla plantor med s. k. svart-

rötter förkastas. Blad och rötter förkortas och plantorna sätts i förband på ett inbördes avstånd av 35 à 40 cm. De kunna planteras ända till midsommar, varför de med stor fördel kunna användas som efterkultur på skördade land av spenat, sallat o. s. v. De tagas upp sent på hösten, ty litet frost skadar dem ej, de bli därav endast sötare i smaken. Blastas och förvaras i frostfri källare till långt fram på sommaren.

Kålrabbi.

Kålrabbi odlas nog alldeles för litet i förhållande till sitt stora värde. På 20 à 25 cm. avstånd planteras de, endera i förband på vanlig säng eller i en rad i kanten av ett potatisland. De äro svårt hemsökta av jordloppor, varför de böra drivas till hastig växt, genom upprepade gödselvattningar. På kålrabbi är det stammen som sväller och blir matnyttig. Den bör skördas ganska ung, medan den ännu är mör och saftig. Planteras därför i flera repriser.

Rödlök.

All lök fordrar fet, kraftig, men porös, lucker lerjord. Så fort jorden reder sig sår man

lökfrö, eller planterar sticklök, på vanlig säng i grunda fåror på 15 à 20 cm. avstånd. Jorden trampas eller tillklappas stadigt. Lökfrön äro, med sin svarta färg, svåra att urskilja i den mörka jorden, varför man brukar pudra dem med pulvriserad krita innan man sår dem. Löken skall, från första början, hållas fri från ogräs, gödselvattnas några gånger under sommaren, luckras ofta och gallras till ett avstånd av 10 à 15 cm. Ser man på senhösten att löken har svårt att mogna och att den växer mest på blasten, så måste man böja ner dessa mot jorden, genom att välta dem med en lätt trävält eller trampa ner dem med fötterna. När bladen gulna är löken färdig att skördas. Man drager då upp den och lägger den att torka ett par dagar, ute på landet, om väderleken är varm och torr, annars på en luftig vind e. d. Därefter sorterar man undan den s. k. halslöken (omogen med tjock stam) och använder den först ty den håller sig ej så länge. Den allra minsta löken gömmer man till våren och använder den då till sticklök. Den övriga löken sorteras i två storlekar. All lök befrias från blasten genom att avvrida den med fingrarna, ej med kniv. Löken förvaras på luftig, frostfri vind e. d.

Vit syltlök.

Vad som är sagt om rödlök gäller även för syltlök, utom att syltlök odlas tätare och på mindre fet jord. På alltför klen sandjord blir det dock lätt s. k. halslök. Utsatt för stark dager eller sol, blir syltlök grönstrimlig och mister därigenom i värde, ty den bör vara absolut vit och silverglänsande. Så fort den runda, vita löken visar sig över jordytan för man därför på ett lager fin, vit sand, som täcker den.

Challottenlök.

Så fort jorden reder sig planterar man ut sticklök på ett avstånd av omkring 15 cm. och på ett djup av 4 à 5 cm. Behandlas och förvaras som rödlök.

Madeira eller Portugisisk lök.

Kan odlas, endera genom att sätta sticklök, så fort jorden reder sig eller genom tidig bänksådd, varifrån man sätter ut plantor i början av juni. Läget bör vara varmt, jorden fet, djup och porös. Avståndet 10—15 à 20 cm., beroende på sortens storlek. Kunna med fördel planteras mellan nysatta jordgubbsplantor.

Zittauer lök.

Liknar den föregående och odlas även alldeles lika.

Purjolök.

De sås tidigt i bänk och planteras ut i början av juni på bördig, djup, lucker lerjord. På en vanlig säng drager man upp breda, 15 cm. djupa fåror med 20 cm. mellan varje. Den jord man tager ur dessa fåror, får ligga kvar mellan raderna, för att efter någon tid makas ner mot plantorna, vartefter de växa. Vid plantsättningen förkortas rötter och blad något. I de uppdragna fåror sätter man plantorna på 15 à 20 cm. avstånd och vattnar dem grundligt och låter dem sedan aldrig lida brist på vatten under hela sin växttid. Ofta upprepade gödselvattningar bidraga till hastigare växt, tjockare stammar och mildare smak. Purjo bör kupas ofta, genom att draga en hacka mellan raderna, ty ju mer av stammen som kommer under jorden dess bättre blir den blekt. Då man skördar purjolök förkortar man även då rötter och blad något. I en låda, t. ex. sockerlåda, lägger man ett tjockt lager sand och ställer plantorna rätt upp i lådan med rötterna i sanden. När lådan är fullsatt fyller man den

med torvmull, vilken man packar hårt i alla tomrum mellan plantorna. Man får vara försiktig, både när man skördar och när man packar, så att ej jord, sand eller torvmull faller in mellan bladen, ty det tränger sedan allt djupare ner och är mycket svårt att vid tillagningen avlägsna. Lådorna ställas i frostfri luftig källare. Sommarpurjo är större, men ej så hållbar som vinterpurjo.

Gräslök.

Är av många högt värderad. Den är flerårig, varför man bör plantera den på en plats där den ej står i vägen t. ex. i kanter mot en gång. Planteringen sker vanligast genom att försiktigt dela en torva i mindre stycken och plantera dessa i välgödslad jord. Kan planteras i maj eller augusti—september.

Huvudkål.

Härtill väljas kraftiga, skolade plantor, så raka som möjligt och försedda med många smårötter. I slutet av maj eller i början av juni sätts de ut i förband på ett inbördes avstånd av 60 cm. Man rutar i allmänhet upp hela jordstycket på en gång och plantsätter första raden där ränderna korsar varandra och

den andra raden i ränderna mitt emellan korsen o. s. v. All kål fordrar djup, kraftig, fet och lucker lerjord. De äro tacksamma för upprepade vattningar, en eller annan gång tillsatta med chilesalpeter eller vanligt gödselvatten, som man får genom att lägga spillning, från ladugård eller hönsgård, i en tunna till $\frac{1}{3}$ och fylla denna med vatten och låta det hela stå några dagar. Detta är ganska starkt och måste spädas med vatten innan det skall användas. Man fyller tunnans på nytt med vatten, rör omkring och låter den stå till nästa gödselvattning. Kål angripas ofta av mask, vilken man måste plocka bort, ty annars kunna de snart åstadkomma stor förödelse i kållandet. Ett par gånger på sommaren måste man kupa kålen genom att föra upp jorden högt omkring varje planta med en spade eller med en vanlig potatishacka som man drar mellan raderna. Skördas på senhösten, varvid de yttre bladen borttagas och kålhuvudena läggas på trågaller i frostfri, torr källare. De kunna också hängas i taket. Rödkål, Savoykål och sockertoppskål odlas, skördas och förvaras lika som huvudkål. Avståndet mellan plantorna minskas till 40 à 45 cm.

Blomkål.

Blomkål har samma fordringar på jord och skötsel som huvudkål. För att hava ständig tillgång på blomkål planterar man flera sorter t. ex. Erfurterdvärg såsom den tidigaste (avstånd 40 cm.). Dansk medeltidig (avstånd 45 cm.) och Frankfurter jätte, sen höstblomkål (avstånd 60 à 70 cm.). Dygden hos all blomkål är att blommorna äro fasta och bländande vita. Sol och dager färga dem gula, varför man, så fort som möjligt, måste skugga dem. Detta sker enklast genom att knäcka de närmast sittande bladen och vika dem skyddande över den framstickande blomman. De äro ömtåliga för frost och måste skyddas däremot så gott sig göra låter. Ett sätt är att mot frostnätter vira så många stora blad som möjligt över och omkring blomkålshuvudet. På dagen löser man upp dem igen. Då frosten blir för stark är detta otillräckligt, då måste blomkålen skördas. Den håller sig en längre tid, om man hänger hela plantan, med roten upp, i en källare eller jordslår den i ett dike och täcker den med granris, säckar e. d. eller planterar in den med hel jordklump i en källare, där den till och med fortsätter att växa.

Brysselkål.

Odlas som all annan kål. Avståndet mellan plantorna omkring 60 cm. De små rosorna, som sitta i bladvecken, skördas vartefter de bliva utvecklade och fasta, även den översta stora topprosen är matnyttig. De tåla ända till 10 gr. köld varför de kunna stå kvar på landet i det längsta, dock är det rådligt att i god tid taga upp dem med hel jordklimp och jordslå dem som blomkål.

Bladkål eller kruskål.

Är anspråkslösare än de andra kålsorterna, ehuru ej heller den har något emot god jord, omsorgsfull skötsel o. s. v., de bli därigenom större och frodigare. Vacker, grön, brun och blå bladkål, med sina stora, krusiga blad, äro dessutom en verklig prydnad för täppan. Den är hårdig mot frost och kan därför stå hela vintern ute på landet och skördas allt efter som man behöver den. De låga sorterna äro de hårdigaste.

Ärter. (Spritärter och sockerärter.)

Ärter odlas på vanlig, bördig trädgårdsjord, helst kalkad, på våren. Man har att välja på höga, medelhöga och låga ärter. De låga

behöva ej risas, men de medelhöga och höga fordra däremot omsorgsfull, stadig och tillräckligt hög risning. Till de lägre sorterna, användes väl avspetsat, avbarrat enris eller granris, och till de högsta sorterna, stora, på hösten avskurna hasselgrenar. Man kan också använda glesmaskig stålträdsnät, uppspänd mellan ganska tätt sittande, i marken stadigt nerkörda, störor. Man börjar att lägga ärter så fort jorden reder sig och fortsätter därmed till midsommar med så många dagars mellanrum man finner lämpligt eller också lägger man ut alla ärter på en gång, men då av sådana sorter, som bära på olika tider. Ärtsängarna snöras upp på flera olika sätt. Somliga odlare snöra upp dem i enkla rader och 60 cm. mellan varje. Risas då med en rad ris på ömse sidor om ärtraden. Andra draga upp fyra rader på vanlig säng med 30 cm. mellan varje rad. Även förekommer avstånd av 50 och 70 cm. för låga och 60 och 90 cm. för höga sorter och då trampas det i de bredare mellanrummen. Även sättet att lägga ärterna äro flera. Dels kan man lägga dem i 5 à 6 cm. djupa fåror med 5 à 10 cm. avstånd, stöta ner dem med krattkammen, maka över dem jord och klappa till hela sängen, eller lägga ärterna

gruppvis med 6 arter i gruppen. Grupperna läggas i förband med 30 cm. avstånd. Det enklaste och bekvämaste sättet är att i alla ränder lägga ut arterna på 5 à 8 cm. avstånd. På en rund, tvärskuren, avputsad pinne gör man ett märke 8 cm. från ena ändan.

Med denna pinne kör man ner ärtan så djupt som till märket och drager pinnen hastigt rätt upp, så faller jorden över ärtan. När arterna nått 10 à 12 cm. höjd böra de kupas. Detta sker genom att draga med en hacka mellan raderna så att jorden faller tätt intill plantorna.

Krypbönor.

I täppan tycks krypbönorna nästan alldeles ha utträngt störbönorna. Orsaken är nog den att störbönor äro dels besvärligare, dels kostsammare genom de långa stängerna, varmed de måste störas. Bönor fordra ett varmt, skyddat läge och lucker, bördig jord. Med det lilla vita ögat ner, stickas de ner två och två på en vanlig (1.20 m. bred) säng i 3 à 4 rader med 25 à 30 cm. avstånd mellan bönorna och på ett djup av omkr. 5 cm. Bönor äro mycket känsliga för frost, varför de ej böra sås förrän man kan hoppas att de värsta frost-

nätterna äro över innan bönorna skjuta upp sina första ömtåliga blad eller omkr. 10 dagar efter sådden. Kupas som ärter. Skördas vart efter de växa till, men medan de ännu äro ganska späda. Steninge Hybrid kan på det högsta rekommenderas. De äro rikbärande, köttiga, raka och utan trådar. Allratidigare svenska är även en ibland de bästa. Beurre Blanc är en utmärkt s. k. vaxböna.

Bondbönor.

Bondbönor äro ej så ömtåliga som krypbönor, de kunna därför sås tidigt på våren. Odlas för övrigt som krypbönor. När de blommat ut kan man toppa plantan för att därmed påskynda skidornas utveckling.

Bruna bönor.

Bruna bönor borde odlas mer än vad nu är fallet. Dessa fordrar ett mycket varmt skyddat läge och lucker bördig jordmån. De odlas för övrigt som krypbönor, men skördas ej på samma sätt. De få mogna i sina hylsor ute på landet. Då dessa äro gula, rycker man upp hela bönståndena och hänger dem med rötterna upp på en luftig vind e. d. När de

äro alldeles torra spritas de ur. Man kan även lägga dem i en säck och slå denna några gånger mot en vägg eller piska den med en rotting.

Gurkor.

En vacker och välskött gurklist får ej saknas i en välförsedd täppa. Gurkor äro mycket tacksamma och giva rikt, men fordra i gengäld en väl vald plats med soligt, mot norr skyddat läge, samt jord i hög kultur. De kunna även odlas på slät säng. För en list skottar man upp jorden från en bredd av 1.20 cm. till omkr. 60 cm. höjd och 30 cm. bredd upptill, så att den blir pyramidformad. Ju mer man bearbetar och krattar jorden, dess bättre. Sidorna skola tillklappas väl, så jorden ej rasar. Mitt i och längs med listen drager man med handen en tämligen bred om djup fåra, vilken man fyller med brunnen hönsgödsel, uppblandad med fin jord. I denna gör man en 2 cm. djup fåra, vattnar i den grundligt, lägger ner fröna med 2 à 3 cm. avstånd från varandra och makar litet jord över dessa och klappar så till listen stadigt. För vattning drar man upp små rännor i jorden, en på varje sida om fåran. Gurkor äro ömtåliga för frost, var-

för man ej bör lägga fröna förrän de värsta frostnätterna äro förbi. Under hela deras växttid måste man täcka dem så fort man befarar frost. Gurkor gallras till 12 à 15 cm. avstånd och rankorna ledas i jämn fördelning över hela listen så att ungefär hälften kommer att följa den främre och de övriga den bakre sluttningen av listen. Alla blommor på långa skaft, utan gurkämne, nypas av så fort de visa sig. Gurkor älska fuktighet, varför man måste giva dem tillräckligt med vatten och upprepade gödselvattningar. Så fort en gurka är färdig skördas den för att giva bättre plats åt de andra. Huvudsakligast finnas två sorters gurkor, druv- och slanggurkor. De förra äro mindre och användas till s. k. Västeråsgurkor.

Tomater.

Tomater äro moderna, de hava på sista åren tagit en hastig fart och man ser dem nu ej sällan i ganska små trädgårdar. På södra sidan av en vägg eller på annan varm plats, med skydd mot norr, kunna de odlas med framgång, om de först drivas på ett lämpligt sätt i växthus. Man skall se till att man vid inköp av plantor får låga, kraftiga exemplar, med vidsittande jordklimp. De planteras ut

i början av juni på väl genomarbetad list, helst med underlag av löv eller brunnen stallströ, och på ett avstånd av 80 cm. mellan varje planta. Groparna, vari de skola sättas, böra vara så stora att hela jordklimparna få rum. Plantorna skola vara fast planterade och förses med varsin stadig käpp i och för uppbindningen. Våra korta somrar tillåta ej alla frukter mogna, varför man måste samla plantans kraft på ett fåtal, genom att toppa den så fort 3 à 4 blomklasar äro utvecklade och på dessa låter man sedan endast 3 à 4 frukter sitta kvar på varje. Skotten, som sticka upp i bladveckan, nyper man bort, så fort de visa sig. Blir bladverket mycket rikt, befriar man plantan från överflödet, genom att knäcka de mest skymmande bladen, så att solen får verka direkt på frukten. Mellan varje planta kör man ner en stör och mellan dessa störar spanner man några rader bast eller snören, vid vilka man sedan binder upp grenarna vartefter de växa, så att hela planteringen får en spalierartad form. Några bänkfönster uppresta tätt framför tomatlisten driva frukterna till hastigare mognad och giva dem därigenom större sötma och arom. Mot frostnätter täcker man dem genom att hänga bastmattor eller säckar över dem. Man kan

även göra vida strutar av mångdubbla tidningar och trä dessa över plantorna.

Spenat.

Spenat fordrar nygödslad, kraftig jord, med ej för torrt och soligt läge. Man börjar så spenat så fort jorden reder sig och fortsätter därmed under april och maj, med 8 à 10 dagars mellanrum. Mitt på sommaren blir spenaten ej god, den är då även utsatt för mask. I augusti kan man åter så spenat en eller par gånger. Spenat kan sås både som för- och efterkultur, på särskilt land eller med stor fördel i jordgångarna. Fröna sås glest och trampas ner så jorden blir fast. Gallras genom att skörda hela stånd vartefter de växa. Bör vattnas dagligen om väderleken är torr och varm.

Mangold.

Mangold sås på vanlig säng i 4 rader och gallras till ett avstånd av 15 cm. mellan plantorna. Fordrar fet och lucker jordmån.

Sallat.

På en liten fet och porös jordbit sår man sallatsfrön i ett par repriser, för att därifrån

taga plantor, dem man sätter ut i kanter, mellan nyplanterade jordgubbsplantor, mellan rader av tidig potatis o. s. v. Fordrar rikligt med vatten, helst dagligen i varmt och torrt väder.

Persilja.

Kruspersilja och slätbladig persilja hava egentligen var och en sin viktiga uppgift. Den senare lägger man i maten såsom en särdeles omtyckt krydda, den förra lägger man på eller bredvid maten såsom ett lika omtyckt garnityr. Persilja fordrar djup fet jord och mycket vatten. I torr väderlek bör man »vattna upp» fröna. Den sås så fort jorden reder sig glest i 5 rader på vanlig säng och gallras, under hand, till ett slutligt avstånd av 8 à 10 cm. För vinterbehov kan man med stor fördel slå in persilja i stora blomkrukor eller lådor, t. ex. sockerlådor, vari man först borrar några hål. Man ställer den inplanterade persiljan på en ljus, sval plats och giver dem en eller annan gång litet plantagén eller hönsgödsel, upplöst i vatten.

Dill.

Till dill behöver täppan ej upplåta särskild jord, den sås alltid som bikultur. Tidigt på våren strör man ut några frön var helst man

vill ha dem. Sådden upprepas 2 à 3 gånger med några veckors mellanrum. De dillplantor som komma i vägen för andra kulturer ryckas upp som späda och torkas eller läggas i ättika för vinterbehov. De som komma lämpligt till, få stå kvar tills de mogna, då de skördas och användas till inläggning av gurkor m. m.

Rabarber.

På djup, höstgödslad jord sätter man på våren ut plantor (som man erhåller genom delning av äldre plantor) på ett avstånd av 1.25 m. på alla sidor. Har man ont om plats i täppan, kan man med fördel plantera den prydliga rabarbern på den övriga tomten t. ex. i lövjorden mellan stenar. Skulle ej tillräckligt med jord finnas där förut, så för man på litet fet lövjord från närmaste skreva och någon gång på hösten höns gödsel eller kompostjord, samt vatten, då så erfordras. Den kan stå i många år på samma plats. Skördas genom att rycka av de nedersta bladstjälkarna alltefter som man skall använda dem. Alla blomstänglar avlägsnas genast de visa sig, de endast matta plantan.

Jordgubbar.

Av jordgubbar finnas många sorter, passande för olika läge, jordmån och ändamål. Det

påstås att man bör plantera flera sorter på samma land för att erhålla större skördar. Jordgubbar fordra mycket fet, lucker lerjord och upprepade vattningar om väderleken är torr. För gödselvattningar äro de även mycket tacksamma. De planteras helst i juni på ett avstånd av 50 à 60 cm. på alla sidor och i ordentliga fördjupningar, ty de höja sig under sin växttid och om de då äro för högt planterade från början komma de ganska snart att stå med de översta rötterna över jordytan, vilket gör att de tvina och åldras i förtid. För att erhålla kraftiga plantor måste man nypa av alla blommor och revor under första sommaren. Under det andra året låter man blommorna sitta och bären mogna, men plantorna revas fortfarande. Det finnes många sätt att skydda bären från att, under regnväder, nedsmutsas av jord m. m. Att på hösten föra på halmig gödsel är ett av de bästa, men är ej allom givet. Hackelse, halm, vass, torvströ ser man rätt ofta. Det billigaste, lättaste att anskaffa och även det vackraste är vit träull, som man kostnadsfritt kan få avhämta hos de större äggaffärerna i Stockholm. Träullen lämnar dessutom en välgörande skugga åt bären, som till hälften sjunka ner i dem, vartefter de bli mogna och tunga. Detta gäller isynnerhet för

jordgubbsland, som ligga åt öster, ty om solstrålarna träffa bären innan daggen hunnit torka, så blir det stora brännblåsor på dem, ja, hela bären kunna bli liksom *förvållda*.

Hallon.

För att ej upptaga mera jord till bär än vad som är nödvändigt i en liten trädgård kan man med fördel plantera hallon på den övriga tomten, kring stenar. Önskar man ett större antal hallonplantor måste man plantera ut dem endera på fritt land eller som häck runt omkring trädgården med ett inbördes avstånd av 90 cm. à 1 m. De äro tacksamma för en eller annan gödselvattning och uppluckring av jorden.

På hösten gödslas de med kompost eller brunnen hönsgödsel och omgrävas. Under vintern borttages all gammal ved. De nya skotten gallras så att endast 3 à 4 kvarstå och dessa toppas då till $\frac{3}{4}$ av sin höjd. Man kan gärna toppa halva antalet mer och resten mindre för att erhålla skörd under olika tider, ty dem man toppar mindre bära tidigare och tvärtom.

Några sätt att tillreda köksväxter, bär m. m.

Det är ej nog med att sätta, så och skörda grönsaker, bär m. m. man måste även sedan göra sig dem till godo genom att taga väl reda på varje liten produkt och tillreda dem på bästa sätt. Några recept på olika anrättningar av ovan beskrivna trädgårdsalster följa härnedan, ävensom några sätt att konservera dem.

1. **Buljong (vegetarisk).**

I $2\frac{1}{2}$ lit. kallt vatten sätter man på 3 stora, sönderskurna morötter, 3 dito sellerier, 2 palsternackor, 3 purjolökar, 2 à 3 dcl. torkade murklor eller $\frac{1}{2}$ lit. sönderskuren färsk svamp, av vilken ätlig sort som helst. Ett tätt slutande lock pålägges och det hela får småkoka i 4 à 5 tim. Silas, saltas och tillsättes med litet soja. Serveras med någon för buljong lämplig birätt.

2. Soppa av blandade sopprötter.

Sopprötter skrapas, sköljas, skäras i fina strimlor och kokas mjuka i helt litet, lindrigt saltat vatten. Smör fräses med mjöl, påspädes med grädde eller god mjölk, samt så mycket vegetarisk buljong som behövs. Rötterna hällas varma i skålen, soppan kryddas med socker, salt och vitpeppar och slås het däröver.

3. Sommarsoppa.

Man spritar och sköljer fina mägerter och sätter på dem i kokande, lindrigt saltat vatten. Efter några minuter läggas små, ansade karotter. Smör fräses med mjöl, påspädes med grädde och god kalvbuljong och får koka 10 minuter. Späda sockerärter, några spenatblad samt litet finhackad persilja, salt och socker tillsätts och får koka i soppan under 3 min. Ett par äggulor och litet tjock grädde vispas tillsammans i soppaskålen, ärter och morötter läggas och soppan slås het däröver.

4. Puré på grönsaker.

Jordärtskockor, morötter, palsternackor, rot-selleri och purjolök skrapas, sköljas och skäras i stora bitar och kokas mjuka i lindrigt saltat

vatten, varefter de passeras. Smör fräses med mjöl. Mjöl och spad påspädes, purén tillsättes och får koka i 10 à 15 min. Kryddas med salt, socker och vitpeppar. Ett par äggulor vispas med litet grädde i soppskålen och purén hälls, under stark vispning, däröver och en bit kallt smör lägges och omröres.

5. Jordärtskockspuré.

Nykokta, varma jordärtskockor passeras. Smör och mjöl fräses över sakta eld, utan att brynas. God kalvbuljong påspädes, de passerade jordärtskockorna tillsättas och alltsammans får koka i 10 min., varefter soppan slås kokande över sammanvispade äggulor och grädde i soppskålen. En bit kallt smör och några små, kokta jordärtskockor läggas.

6. Morotspuré.

Mörkröda morötter skrapas, sköljas, torkas väl och skäras i små bitar. I en järnkastrull smältes ett par matskedar smör, vari morötterna och ett par sönderskurna purjolökar få småkoka utan att brynas. Ett stycke avkantat vetebröd lägges, buljong påhälls, locket pålägges och soppan får koka i 1 tim., varefter

den passeras. Är purén för tjock spädes den med mera buljong och är den för tunn avredes den med ett par äggulor, men får där-
efter ej koka.

7. Puré av rotselleri.

Sellerierna skalas, sköljas och skäras i skivor, vilka förvällas i så mycket buljong som behövs. Passeras, kokas upp och avredes med äggulor och tjock grädde eller med en avredning av smör, som fräses med mjöl och spädes med buljong. Kryddas med salt, socker och vitpeppar. Fina ärter kunna läggas varma i soppskålen.

8. Vitkålssoppa.

Ett vitkålshuvud skäres i fina strimlor, som brynas i 3 matskedar smör och 2 matskedar sirap. Då det är väl brynt spädes kålen så småningom med kokande buljong eller fläskspad, kryddas med hel peppar, ingefära, lagerbärsblad och salt. Kålen får koka under tätt slutande lock i 3 tim., varunder man späder den så småningom med kokande buljong, spad eller vatten. Serveras med fläsk, frikadeller eller korv. När man bryner kålen kan man tillsätta 2 à 3 matskedar vetemjöl.

9. Grönkål.

Grönkålen repas, sköljes väl, förvälles i 20 min., tages upp och spolad med kallt vatten, får avrinna, varefter den finhackas eller drives genom köttkvarn 4 à 5 gånger. Kålen lägges i kokande buljong och får koka omkr. 1 tim. Avredes med en tjock havresoppa av i vatten kokta och passerade havregryn. Kryddas med socker och salt. Serveras med förlorade ägg eller äggstanning, tillsatt med litet socker och några rivna bittermandlar.

10. Blomkålssoppa.

Blomkålen delas i klyftor, som kokas mjuka i helt litet vatten. Smör fräses med mjöl, utan att brynas, spädes med blomkålsspadet och god kalvbuljong till en simmig soppa, som får koka i 15 min. Äggulor vispas med litet tjock grädde i soppskålen och soppan påhålles under stark vispning. En bit kallt smör och blomkålen ilägges.

11. Blomkålspuré.

Nykokt varm blomkål passeras. Smör fräses med mjöl, buljong påspädes, purén tillsättes och får koka i 10 min. Kryddas med salt

och socker samt några droppar vin. Avredes med äggulor och tjock grädde i soppskålen. Bör vara ganska simmig, men ej tjock.

12. **Bondbönsvälling.**

Kokas och tillredes som stuvade bondböner, varefter de spädas med så mycket kokande mjölk att vällingen får önskad tjocklek.

13. **Tomatpuré.**

Några små lökar skalas, hackas och fräsas i 1 matsked smör. $\frac{1}{2}$ kg. mörkröda tomater putsas och brytas i bitar och läggas till löken. $\frac{1}{2}$ liter buljong påhålles, locket pålägges och tomaterna få koka i $\frac{1}{2}$ tim., varefter de passeras. 3 matskedar smör fräsas med 80 gr. mjöl och $2\frac{1}{2}$ lit. buljong påhålles och får koka 2 min. Kryddas med socker, salt, vitpeppar och några droppar madeira.

14. **Potatis** (färsk, kokt).

Potatis blir bäst om man ångkokar den i potatiskokare; men den som ej är försedd med denna utmärkta apparat, måste försöka att koka god potatis den förutan. Färsk potatis borstas väl och sköljes i många vatten tills

den är fullkomligt vit. Sättes på i mycket litet, kokande vatten. Salt och färsk dill tillsättes. I samma ögonblick som potatisen är färdigkokt, silas spadet ifrån, locket tages av och kastrullen sättes på spisen under det man sakta skakar den tills potatisen är fullkomligt torr. Kan den då ej serveras genast, så lägger man endera på locket med en liten springa, varigenom ångan kan passera, eller en dubbelvikt handduk, vilken då suger upp all ånga. Kastrullen sättes på spisen men på en upp- och nedvänd spiselring för att hindra potatisen att vidbrännas. Garneras med färsk dill.

15. **Potatis** (gammal, kokt).

Gammal potatis sättes på i kallt vatten med salt, men utan dill. Behandlas sedan som den färska. Den kan även skalas rå, men av kännare anses den då försämrad.

16. **Potatis** (stek i aska).

Mycket stor, gammal potatis lägges i den varma spisaskan att steka färdig. Serveras hela med skalen på. Skäras mitt itu och ätas med kallt smör och salt.

17. **Potatis** (stekt i ugn).

Små jämna potatisar borstas med rotborste, sköljas, torkas, läggs i långpanna, beströs med litet salt och stekas i varm ugn. Serveras med kallt smör.

18. **Potatis** (stekt).

Kokt, kall potatis skalas och skäres, antingen i tärningar, tjocka skivor eller formas till små runda kulor. Smör brynes i en stekpanna, potatisen ilägges, finstötta skorpor strös över den och flingor av kallt smör påläggas. Pannan skakas försiktigt tills potatisen är färdig.

19. **Potatismos.**

Potatis skalas och kokas som förut är beskrivet. Då de äro torra påläggas litet kallt smör och medan potatisen ännu är het bearbetas den kraftigt med en gaffel, spädes med kokande mjölk, kryddas med socker och salt, varunder moset hela tiden vispas med gaffeln tills det är lätt och pösigt. Serveras genast.

20. **Potatisbullar.**

Potatisar skalas, sköljas, skäras i fyra delar och kokas i mycket vatten med litet salt.

Då potatisen är färdigkokt avhålls vattnet genast; potatisen får torka och passeras medan den ännu är varm. Purén avredes med grädde, ägg och smör, samt kryddas med socker, salt och litet muskott. Platta bullar formas, doppas i finstötta skorpor och stekas sakta i smör tills de äro gulbruna på båda sidor.

21. **Potatis** (stuvad).

Kokt, kall potatis skalas och skäres i tärningar eller skivor. Dessa läggas i en tjock sås av smör, som fräses med mjöl, spädes med grädde eller mjölk och kryddas med socker och salt. Potatisen får koka i denna sås i 5 min., varunder man försiktigt rör omkring, så den ej vidbrännes.

22. **Potatis i bröd.**

Under år då, av en eller annan orsak, det är brist på brödsäd kan man med stor fördel använda, endera riven potatis (rå eller kokt) eller s. k. potatisflingor, för att därmed till en viss grad utöka mjölet. I bokhandeln finnes särskilda receptböcker för potatisbröd.

23. **Jordärtskockor** (kokta).

Jordärtskockorna tvättas, skalas, sköljas och läggas i tunn vetemjölsvälling för att ej mörkna.

De sköljas därefter mycket omsorgsfullt och sättas på i litet, kokande vatten med salt. Locket pålägges och skockorna få småkoka tills de äro mjuka, utan att gå sönder. De tagas upp med hålslev, läggas på bruten ser-vett, beströs med finhackade, kokta murklor eller tryffel och serveras med rört smör.

24. **Jordärtskockor** (stuvade).

Kokas som föregående och stuvas som potatis. Det spad, som möjligen är kvar då skockorna äro kokta, hälls i stuvningen, som bör vara ganska stadig. Serveras till kött eller inuti omvikt omelett.

25. **Jordärtskocksgratin.**

Kokta jordärtskockor skäras i bitar och skakas över elden i litet smör, varefter de få svalna. 75 gr. smör fräses med 90 gr. mjöl, spådes med 4 dcl. mjölk och får koka tills smeten är smidig och blank. Då den kallnat iröres 4 äggulor, en i sänder, 1 tesked socker och 1 tesked salt tillsättes och sist nedskäras de till hårt skum slagna vitorna, varefter smeten lägges i en dubbelsmord porslinsform, varvvis med jord-ärtskockorna. Översta varvet skall vara av smet. Gräddas i vattenbad i ugn omkr. $\frac{3}{4}$ tim. Ser-

veras genast den kommer ur ugnen. Smält smör serveras till.

26. **Morötter** (kokta).

Små karotter blastas, sköljas och läggas i kokande vatten med litet salt. Efter några minuter, då skalet lätt lossar, tager man av kastrullen och slår på så mycket kallt vatten att man, utan att bränna sig, kan taga morötterna i hand och med fingrarna skjuta av skalet. Morötterna sköljas därefter i kallt vatten och sättas på i litet, kokande vatten med litet salt och få koka däri tills de äro mjuka. Spadet silas ifrån, locket tages av, smör pålägges och morötterna skakas sakta över elden tills smöret är klart.

27. **Morötter** (stuvade).

Stora morötter skrapas, sköljas, skäras i tärningar eller strimlor och kokas väl i kort spad med litet salt. Smör fräses med mjöl, moratsspad påspädes, litet tjock grädde tillsättes tillika med finhackad persilja, morötterna iläggas och få koka i 10 min.

28. **Morotspudding.**

Av en kaffekopp risgryn, 2 kaffekoppar vatten och $\frac{1}{2}$ lit. mjölk kokas en gröt, som tillsättes

med 6 hg. kokta, rivna morötter, 1 matsked smör, 1 matsked rivebröd, 2 teskedar salt, 1 tesked socker, 1 ägg samt 10 à 15 rivna sötmandlar. Smeten omröres väl, hälls i smord form och gräddas omkr. 45 min. i ordinär ugn. Serveras med smält smör eller till kött-rätter.

29. **Palsternackor** (kokta).

Palsternackor sköljas, borstas och påsättas i kallt vatten och få koka tills man med fingrarna kan skjuta av skalet. De läggas då genast upp på linne och skalet avdrages medan de ännu äro varma. Palsternackorna skäras sedan i så stora bitar man önskar och kokas färdiga i litet buljong eller saltat vatten. Spadet frånsilas och smält smör påhälls. Serveras till kött.

30. **Palsternackor** (stuvade).

Beredes och kokas som föregående. Smör fräses med mjöl, spädes med spadet samt tillsättes med litet tjock grädde, socker, salt och litet vitpeppar. Såsen, som bör vara tjock, får koka i 10 min., varefter palsternackorna tillsättas och få koka över sakta eld i 2 min.

31. **Palsternackor** (stekta).

Kokta palsternackor skäras i strimlor eller skivor och stekas i smör och finstötta skorpor. Stekpannan skakas flitigt och smörflingor påläggas så att palsternackorna ej fastna i pannan. Då de äro gulbruna läggas de högt på ett varmt fat och serveras till kött.

32. **Rödbetor** (kokta).

Rödbetorna sköljas eller torkas på en grov handduk, läggas i en kastrull med tätt slutande lock. Mycket vatten med litet salt påhålles och betorna få koka tills de äro fullkomligt mjuka. Vattnet avhålles, betorna få svalna, skalas och läggas därefter i en öppen glasburk, endera hela eller skurna i skivor. En lag beredes av 3 matskedar socker, $\frac{1}{2}$ tesked salt, 2 lagerblad, 3 à 4 nejlikor, hel vitpeppar, samt omkr. 4 dcl. lagom utspädd ättika. Lagen hålles över rödbetorna i glasburken, vilken ej får bindas över, ty rödbetorna mögla då lätt.

33. **Rödbetor som grönrätt.**

Små, runda ur jorden nyss upptagna rödbetor behandlas och kokas som karotter, men smöret lägges ej på rödbetorna, utan röres och serveras särskilt.

34. **Rotselleri** (färserat och kokt).

Man skalar stora, släta sellerier, sköljer dem väl, skär av toppen till lock och gör en ordentlig urholkning i den del av rotknölen, som är kvar. Urholkningen fylles med en smidig, fast färs av finmalet höns- eller kalvkött, uppblandat med litet rivet vetebröd, grädde, ägg, salt och vitpeppar. Man lägger på locket och binder fast det med snören, för vilka man först gör små skårr i sellerierna, så att de ej glida. Kokas mjuka i buljongen eller saltat vatten.

35. **Rotselleri** (färserat och stekt).

Sellerierna skalas, sköljas och sättas på i kokande lindrigt saltat vatten. Då de äro mjuka tagas de upp, få avrinna, kallna, urholkas och fyllas som föregående. I en upphettad järnkastrull brynas de i smör, spådas med buljong och få sedan, under tätt slutande lock, småsteka i $1\frac{1}{2}$ à 2 tim. beroende på storleken.

36. **Rotselleri som grönrätt.**

Stora, släta sellerier sköljas, skalas och skäras i 3 skivor, vilka formas något kupiga, så att de likna kronärtskocksbottnar. De förvällas först i lindrigt saltat vatten, få avrinna och kokas sedan färdiga i buljong. Läggas upp på

bruten servett, beströs med kokta hackade murklor eller tryffel. Serveras med rört smör, murkelsås eller tryffelsås.

37. Rotselleripuré.

Sellerierna kokas mjuka i buljong eller saltat vatten, samt passeras. Smör fräses med mjöl, spädes med tjock grädde, tillsättes med en äggula och får sjuda, men ej koka. Då såsen är tjock som en kräm tillsättes den passerade massan, omröres, kryddas och upphettas. Bör vara så stadig att den kan läggas högt på ett fat. Serveras till kött.

38. Rotselleri (stekt i skivor).

Stora, kokta, kalla sellerier skäras i skivor, som sedan doppas i uppvispat ägg och finstötta skorpor och stekas gulbruna i smör. Serveras till smörgåsbordet.

39. Rotselleri med champinjoner.

Små, släta sellerier kokas mjuka i buljong eller saltat vatten, urholkas och fyllas med finhackade i smör brynta champinjoner. En tjock stuvning av champinjoner bredes på ett varmt fat och sellerierna ställas, tätt bredvid varandra, i stuvningen.

40. Rotselleri med tomatpuré.

Som föregående men i stället för champinjonsstuvning på fatet använder man en tjock tomatpuré.

41. Kålrabbi (stuvad).

Tillredes som stuvad blomkål. Dess fina smak höjes betydligt om man hackar de innersta späda bladen och lägger dem i stuvningen och låter dem koka en stund däri.

42. Purjolök som grönrätt.

Lång väl blekt purjolök toppas något, befrias från rötterna och sköljes så väl att ej jord, sand e. d. sitter kvar mellan bladen. De sättas på i litet kokande vatten med litet salt, och få småkoka över svag eld och med springa på locket, ty de gå lätt sönder. Då de äro mjuka tagas de upp försiktigt med en hålslev, läggas på bruten servett och serveras heta med rört smör.

43. Gräslök.

Användes till följande såser, även finhackad enbart, eller varvvis med finskuren ansjovis. Sås med gräslök till fisk beredes av smör, som fräses med mjöl, spädes med fiskspad, kryddas

med socker, salt och vitpeppar. Finhackad gräslök tillsättes och såsen avredes med uppvispad äggula, varefter den ej får koka. En bit kallt smör omröres i den heta såsen. Sås med gräslök till kött beredes alldeles lika som till fisk, utom att man i stället för fiskspad använder buljong och tillsätter litet citronsaft.

44. **Kåldolmar.**

Ett stort kålhuvud förvälles, bladen plockas av vartefter de äro färdiga. En matsked god köttfärs lägges på varje blad, vilket rullas omkring färsen och ombindes med snören. Man bryner smör i en vanlig stekpanna och steker dolmarne ljusbruna däri varunder man tillsätter brun sirap efter smak. Då dolmarne äro väl brynta runt om, flyttar man över dem till en smörbestruken järngryta, med tätt slutande lock. Smör och mjöl fräses med såsen i stekpannan, spädes med buljong och hålles över dolmarna i grytan. Locket påläggges och dolmarne få småsteka i $1\frac{1}{2}$ à 2 tim., varunder de ofta ösas, vändas och spädas.

45. **Kålhuvud** (färserat).

På ett stort förvällt kålhuvud skär man ur stolken och gör en urhålkning i kålen. Litet

av den kål man gräver ur finhackas och blandas i en färs av omkring 2 hg. finmalet kött, 1 skiva späck, 2 ägg, knappt $\frac{3}{4}$ hg. rivet vetebröd, omkring 3 dcl. mjölk, Peppar och salt. Alltsammans arbetas kraftigt till en porös massa, som fylles i det urhålkade kålhuvudet. Några skivor av stolken och ett par stora kålblad läggas över färsen och alltsamman ombindes väl med snören. Kålhuvudet brynes väl i smör. I botten på kastrullen lägges en stor späckskena, varpå kålhuvudet får koka i 2 à 2 $\frac{1}{2}$ tim., varunder varm buljong påspädes då så erfordras.

46. **Blomkål som grönrätt.**

Fasta, vita blomkålshuvud putsas, sköljas och läggas ett par timmar i ättiksvatten eller vetemjölsvälling, varefter de sköljas mycket väl. De läggas med stolken upp i kokande saltat vatten och få koka tills de äro mjuka. Tagas upp med hålslev, få avrinna och läggas på varmt fat, där de överhållas med smält smör.

47. **Blomkål** (stuvad).

Nykokta, varma blomkålsklyftor läggas i en tjock sås, som beredes av smör, som fräses med mjöl, spädes med grädde och litet av

spadet, vari blomkålen kokat. Såsen får koka 10 min. varefter den kryddas med socker, salt och vitpeppar. Blomkålen ilägges och får koka några minuter, varunder man försiktigt rör i den.

48. Gratin på blomkål.

Några små kokta blomkålshuvud ställas tätt bredvid varandra i en dubbelsmord porslinsform. Vanlig äggstanning påhålles till ej fullt huvudenas höjd. Beströs med riven ost och finstötta skorpor, smält smör hålles över och formen sättes in i ordinär ugn. Så fort äggstanningen stannat är gratinen färdig och serveras genast.

49. Brysselkål.

Brysselkålen putsas, sköljes och sättes på i kokande saltat vatten och får koka tills den är mjuk eller i 15 à 20 min. Den hålles upp i durkslag att avrinna, lägges tillbaka i kast-rullen och skakas sakta över elden tills all fuktighet gått ur den. Den lägges upp på varmt fat och smält smör påhålles.

50. Spritärter.

Ärter spritas, sköljas och sättas på i litet kokande vatten med salt. Då de äro mjuka

hällas de upp i durkslag att avrinna, läggas genast tillbaka i kastrullen med smält smör och litet finhackad persilja. De slås upp på varmt fat och ett stycke kallt smör lägges mitt i.

51. **Sockerärter.**

Skidorna befrias från alla trådar, sköljas och beredas som spritärter. Då de äro nyplockade och späda äro de mycket löskokta.

52. **Sockerärter** (stuvade).

Då skidorna äro kokta silas spadet ifrån. Smör fräses med mjöl, spad påspädes och får koka 5 min., varefter litet tjock grädde tillsättes och får koka 3 min. Skidorna tillika med litet finhackad persilja, salt, socker iläggas och få ett uppkok.

53. **Bönor** (kokta).

Späda gröna eller vita bönor befrias från alla trådar, snoppas, sköljas och läggas i litet kokande vatten med salt. Kastrullen sättes, utan lock, över frisk eld och bönorna få koka tills de äro mjuka, utan att gå sönder. Tagas upp med hålslev, läggas på bruten servett och serveras med rört smör.

54. **Bondbönor** (stuvade).

Stuvade bondbönor är en gammal hederlig allmogerecht. Är den äkta skola bönorna ej skalas, man tager då endast bort groddarna. Bönorna läggas, tillika med tunna morotsskivor, i kokande vatten med salt, och då de äro mjuka, silas spadet ifrån. Smör fräses med mjöl, hälften spad och hälften god mjölk påspädes och får koka till en tjock stuvning. Bönorna och morötterna iläggas, finhackad persilja tillsättes och anrättningen serveras oftast till stekt fläsk.

55. **Bruna bönor.**

Bönorna läggas i vatten över natten. Hällas i durkslag att avrinna och sättas på i mycket vatten och få småkoka över svag eld i 3 à 4 timmar. Omröras ofta och spädas med kokande vatten om så erfordras. Sirap, ättika och salt tillsättes efter smak.

56. **Spenat.**

Spenaten rensas, sköljes och förvälles i kokande lindrigt saltat vatten, i 5 min. Tages upp, kramas ur och lägges åter i kastrullen

tills all fuktighet gått ur. Litet smör tillsättes, spenaten omröres, kryddas med salt och socker och serveras genast.

57. **Spenat** (avredd med mjöl).

Spenat behandlas och förvälles som föregående, varefter den beströs med litet mjöl och hackas fin. Smör fräses i en kastrull, spenaten lägges, omröres i 5 min., grädde eller buljong påspädes och får koka i 10 min. under jämn omröring. Kryddas med socker och salt. Garneras med hårdkokta finhackade ägg. Serveras till kötträtter, stekt fisk eller lägges inuti omvikt omelett.

58. **Salad av potatis I.**

I lit. kokt, kall potatis skalas och skäras i tunna skivor och lägges i en saladsskål. I en stor saladssked lägges $\frac{1}{2}$ tesked salt, $\frac{1}{4}$ tesked vitpeppar, 2 matskedar ättika och blandas väl. Så småningom tillsätts, 3 matskedar olja varvid skedens innehåll sakta får rinna ut, under det man för den över hela skålen. Litet finhackad persilja nedröres mycket försiktigt.

59. Salad av potatis II.

Kokt, kall potatis skalas och skäres i skivor. Smör fräses med mjöl, spädes med grädde och får koka i 5 min. Ättika, socker, salt och peppar tillsättes efter smak. Potatisskivorna iläggas, omröras försiktigt och slås upp i en saladsskål att kallna, varefter den garneras med skivor av mogna tomater och späd, färsk krassa.

60. Salad med majonnäs.

Kokt kall potatis, kokta rödbetor, morötter, selleri och palsternackor skäras i strimlor var sort för sig. På ett stort fat lägger man varvis med grönsaker och majonnäs och översta varvet av majonnäs, som garneras med finhackade rödbetor och persilja. Runt omkring på fatet läggas förlorade ägg och halva mogna tomater. Även ärter och fina bönor kunna tillsättas.

61. Pressgurka.

I gurka skalas med ganska tjocka skal från toppen och nedåt stjälken, annars blir den lätt besk. Den skäres från detta samma håll i tunna skivor, litet vitpeppar, socker och salt

lägges i en skål, 1 dcl. ättika påhålles och 2 matskedar olja inblandas väl. Gurkskivorna läggas i saladsskål och såsen hålles över dem. Garneras omkring kanten med finhackad persilja.

62. **Tomatsalad.**

Mogna röda tomater skäras i 3 skivor och övergutas med samma sås som i föregående recept, varje skiva lägges på ett litet friskt salladsblad och allesamman läggas upp på ett fat och beströs med färsk, späd krassa.

Konserver.

Den som har egen täppa gör, klokt i att konservera dess produkter så mycket som möjligt på glas. För det första erhåller man därigenom spädare och finare rötsaker än om man förvarar dem i källaren, för det andra spar man betydligt på den dyra veden, dels genom att man då kokar så mycket på en gång vid samma eld, dels därför att ju längre det lider på vintern desto längre behöva de icke konserverade grönsakerna koka. Dessutom är det mången gång av oskattbart värde för en husmor att, utan vidare förberedelser, kunna servera fina och omväxlande grönsaker. Ärtor, bönor, spenat o. d. måste endera saltas, torkas eller läggas på glas. Det sista sättet är att föredraga framför de andra, vilka dock kunna användas om man ej har någon konserveringsapparat.

Potatis I.

God sandjordspotatis tvättas väl i kokhett vatten, utan att skrapas eller borstas. Potatisen nedlägges i väl rengjorda glas, färsk dill pålägges och en saltlösning av 2 teskedar salt till 1 lit. vatten påhålles. Steriliseras vid 100° i 90 min. Innan den skall serveras, värmes den i ångkokare, om man har en sådan, annars i en vanlig kastrull.

Potatis II.

Färsk, späd sandjordspotatis tvättas och torkas med en grov handduk och lägges på väl rengjorda glas. Några dillkvistar lägges över potatisen och glaset fyllas med friskt källvatten. Steriliseras vid 100° i 60 min. Innan den skall serveras saltas den och kokas färdig i ångkokare.

Jordärtskockor.

Jordärtskockor kunna förvaras lika goda i jorden som konserverade i glas, varför det ej är något egentligt skäl för lantbor att konservera dem. Däremot är det för dem, som flytta in till städerna och nödvändigt dessförinnan måste skörda sina jordärtskockor, en god

sak att lägga dessa på glas. Genast de äro upptagna ur jorden skalar man dem med tunna skal och lägger dem, vartefter man skalar dem, i en tjock vetemjölsvälling för att de ej skola mörkna. Sedan tvättas de i flera vatten och läggas därefter på glas, som fyllas med en saltlösning av 2 teskedar salt till 1 lit. vatten. Steriliseras vid 100° i 60 à 80 min.

Morötter.

Halvstora morötter äro härtill lämpligast, ty alltför späda hava de ännu ej fått någon fyllig smak och de stora, gamla bli lätt träiga. Morötterna blastas, befrias från birötterna, sköljas och läggas i kokande vatten med litet salt. Då skalen lossa lätt lyfter man av kast-rullen och slår så mycket kallt vatten över dem att man, utan att bränna sig, kan taga morötterna i hand och med fingrarne skjuta av skalen. Morötterna tvättas därefter i kallt vatten. Stora morötter skäras i små bitar och karotterna få vara hela, om de äro små, annars skär man dem tvärs över i två bitar. De läggas på glas och en saltlösning, av $1\frac{1}{2}$ tesked salt till 1 lit. vatten, påhålles. Steriliseras vid 100° i 90 min.

Palsternackor.

Palsternackorna tvättas, skalas och skäras i långa, grova strimlor som läggs i litet, kokande svagt saltvatten och får koka tills de äro mjuka. Glasen fyllas med strimlorna och en saltlösning av $1\frac{1}{2}$ tesked salt till 1 lit. vatten påhålles. Steriliseras vid 100° i 60 min.

Rödbetor.

Små, runda rödbetor, nyss upptagna ur jorden, sköljas och förvällas i kokande, lindrigt saltat vatten. Då man med fingrarna lätt kan skjuta av skalen, tagas de upp med hålslev, befrias från skalet, sköljas väl i kallt vatten och läggs på linne att torka. Väl rengjorda glas fyllas ända upp med betor och en saltlösning av $1\frac{1}{2}$ tesked salt till 1 lit. vatten påhålles. Steriliseras vid 100° i 90 min. De konserverade rödbetorna bliva mycket bättre till både färg och smak än dem man förvarar i källaren.

Rotselleri.

Medelstora, felfria sellerier tvättas, borstas, sköljas och skalas med så tunna skal som möjligt. Sköljas på nytt och läggs på väl

rengjorda glas. En saltlösning av $1\frac{1}{2}$ tesked salt till 1 lit. vatten påhålles. Steriliseras vid 100° i 80 à 90 min. Kunna även förvällas mjuka först, innan de läggas på glasen. Steriliseras då i endast 60 min.

Sopprötter.

Varje sort behandlas var för sig som här ovan beskrivits, skäras sedan i fina strimlor (utom små jordärtskockor och karotter, de få vara hela), läggas varvvis i väl rengjorda glas. Den vanliga saltlösningen påhålles. Steriliseras vid 100° i 90 min.

Purjolök.

Väl blekt purjolök putsas, sköljas noga och toppas. Förvällas 1 min. i kokande vatten med litet salt, tagas upp med hålslev, få avrinna, svalna och resas därefter i höga glas som fyllas med en saltlösning av $1\frac{1}{2}$ tesked salt till 1 lit. vatten. Steriliseras 60 min. vid 100° .

Vitkål.

Putsas, skäres i fina strimlor, brynes i smör och litet brun sirap, spädes med helt litet buljong och får koka över sakta eld i 1 tim.

Lägges på värmda glas och steriliseras i 2 tim. vid 100°. Då den skall användas kokas den upp med buljong eller fläskspad, kryddas och serveras med fläsk, korv eller frikadeller. Om man vill använda kålen till kötträtter så späder man den ej utan bryner den endast i smör.

Blomkål.

Blommorna putsas och stolken skäres av och ett par djupa inskärningar göras i den del som är kvar. De läggas i rikligt med friskt vatten i 6 tim., varunder vattnet bytes 6 à 8 gånger. Man värmer lindrigt saltat vatten och strax innan det kokar lägger man i blomkålen. Locket pålägges och blomkålen flyttas över svag eld att sakta koka upp, varefter den genast tages av elden och får stå med locket på. Efter 5 min. tager man upp den med hålslev och spolar den duktigt med kallt vatten. De läggas på vida glas, en saltlösning av $1\frac{1}{2}$ tesked salt till 1 lit. vatten påhålles och blomkålen steriliseras i $1\frac{1}{2}$ à $1\frac{3}{4}$ tim. vid 100°.

Brysselkål.

De små rosorna putsas, sköljas väl, läggas råa på glas och steriliseras vid 100° i 90 min.

Ärter.

Nyss plockade, matade, men ej övermogna ärter spritas, sköljas och förvällas 2 min. i kokande vatten med litet salt. De hällas upp i durkslag och spolas duktigt med friskt vatten, varefter de läggas upp på linne och fyllas genast på glas. En saltlösning av $1\frac{1}{2}$ tesked till 1 lit. vatten påhålles. De som önska söta ärter kunna lägga 1 tesked socker ovanpå ärterna. Steriliseras vid frisk eld i 90 min. vid 100° .

Socketärter.

Späda, nyss plockade ärtskidor befrias från trådarna, sköljas och läggas råa på glas som fyllas med en saltlösning av $1\frac{1}{2}$ tesked till 1 lit. vatten. Steriliseras vid frisk eld i 80 min. vid 100° .

Bönor.

Nyss plockade, späda bönor snoppas, befrias från trådarna och sköljas väl. I en rymlig kastrull kokar man upp rikligt med vatten och litet salt. Man lägger ner så få bönor åt gången att vattnet ej stannar av i kokningen. Då de kokat 2 à 3 min. slås de upp i durkslag och spolas med kallt vatten, varefter de läggas så fort som möjligt i glasen. En salt-

lösning av $1\frac{2}{3}$ tesked salt till 1 lit. vatten påhålles. Steriliseras i 80 à 90 min. vid 100° . Bör hastigt bringas i kokning. Vid långsam förvällning, inplockning i glasen och sterilisering kunna bönorna lätt få en sur, obehaglig bismak, utan att glasen därför gå upp.

Bönor och morötter.

Gröna eller vita bönor befrias från alla trådar, sköljas väl och skäras i omkr. 3 cm. långa, raka bitar, som läggas råa på glas varvvis med förvällda kalla karotter. Stora morötter kunna även användas. De skäras då i små tärningar. En saltlösning av $1\frac{2}{3}$ tesked salt till 1 lit. vatten påhålles. Steriliseras i 90 min. vid 100° .

Tomatpuré.

Fullt friska, mogna tomater putsas och tvättas. I en syltgryta kokar man upp helt litet vatten (1 cm. i höjd). Tomaterna brytas i bitar (få ej skäras med kniv) och läggas i grytan för att koka några minuter tills de nätt och jämnt äro så mjuka att de kunna passeras, ty de mista i arom om de koka för länge. Den passerade massan lägges på små glas och steriliseras i 20 à 30 min. vid 100° .

Spenat.

Nyplockade, unga spenatblad sköljas väl i flera vatten och förvällas i 5 min. Vattnet silas ifrån och bladen läggs i kallt vatten, varefter de hällas i durkslag att avrinna och urklämmas. Spenaten drives några gånger genom köttkvarn, finhackas och lägges i en kastrull med litet buljong och får däri ett uppkok. Fylles på värmda glas och steriliseras vid 100° i 80 à 90 min. Kan även steriliseras i hela blad, vilka då ej förvällas utan kokas i 30 min. i buljong innan de läggs på glas. Steriliseras i 60 min. vid 100°.



1 krona pr volym.

1. Karl-Erik Forsslund, Storgården. 7 uppl.
- 2—3. Harald Molander, En lyckoriddare. Berättelse från 30-åriga kriget. 2 vol. 4 uppl.
4. Maxim Gorki, Urspårade. 5 uppl.
5. Lafcadio Hearn, Exotika. 4 uppl.
6. Birger Mörner, Dess höga plaisir. Fru Brahe till Erichsholm. 2 berättelser. 4 uppl.
7. Hugo Öberg, Sonen. 4 uppl.
8. Karl-Erik Forsslund, Djur. 3 uppl.
9. J. Gernandt-Claine, När sjön går hög. 2 uppl.
10. Laurids Bruun, Kronan. 2 uppl.
12. Charles Dickens, En julhistoria — Klockorna. 2 ber.
13. Huck Leben, Oskuld och arsenik. Humoresker.
16. Pelle Molin, Ådalens poesi. 6 uppl.
17. Lovisa Petterkvist, I Stockholm. 6 uppl.
18. Anna Branting, (René) Staden. 2 uppl.
21. Joseph Conrad, Fredlösa historier.
22. Adolf Hellander, Stockholmstyper.
24. Herman Hesse, Peter Camenzind.
25. Nils Wilhelm Lundh, Mars.
29. Victoria Cross, Sex blad ur en mans lif.
30. Adolf Hellander, Gömda blad.
31. Nils Wilhelm Lundh, Stjärnorna.

Till salu i alla boklädor.

WAHLSTRÖM & WIDSTRANDS FÖRLAG · STOCKHOLM

33. Louise Nyström-Hamilton, Ellen Key. En lifsbild.
 32. Edith Wharton, Mesallianser.
 34. J. Gernandt-Claine, Det främmande landet.
 35. Waldeck, Sköngren. Humoresker.
 36. Hilma Angered-Strandberg, Lydia Vik.
 37. Flora A. Steel, De gamla gudarna.
 38. Onoto Watanna, Wistarias giftermål.
 40. Gudrun Wide, På sidan om vägen.
 42. Elisabeth Dauthendey, En sökande själ.
 43. Grazia Deledda, Elias Portolù.
 44. Nils Erdmann, De politiska kannstöparne.
 48. Th. Högdahl, Naturmålningar.
 49. Nils Wilhelm Lundh, Tall och björk.
 51. Marika Stjernstedt, Slätten — Elise.
 52. Karl-Erik Forsslund, Storgårdsblomster. 2 uppl.
 53. Alfhild Agrell, Norrlandshumör.
 54. W. W. Jacobs, Lätt gods. Humoresker.
 55. Mark Twain, Frestaren. Humoresker.
 56. Hilma Angered-Strandberg, Under söderns sol.
 57. Jean Deuzèle, Hemmet tomt.
 59. Th. Högdahl, Karin-Kejsarinna. 2 uppl.
 60. Amanda Kerfstedt, Eva. Berättelse. 2 uppl.
 61. Karl-Erik Forsslund, Jungfru-Jan. 2 uppl.
 62. Alarik Behm, Från fjällbygden.
 63. Maria Jouvin, Hjärtat Noveller och episoder.
 64. Lovisa Petterkvist, Hemma i Jockmock. 4 uppl.
 65. Antonio Beltramelli, De röda.
 66. Laurids Bruun, Pan.
 67. Leonard Merrick, När kärleken sviktar.
 68. N. Oliger, Dödsdömda.
 69. Florence Warden, Mörka vägar.
 70. Lucie Lagerbielke, (Vitus) En sällsam upplevelse.
 71. E. A. Karlfeldt, Fridolins visor.
 72. — > — Fridolins lustgård.
11. 14. 15. 19. 20. 23. 26. 27. 28. 39. 41. 45. 46. 47. 58 slutsålda.

Till salu i alla boklädor.

WAHLSTRÖM & WIDSTRANDS FÖRLAG · STOCKHOLM

W. W:s

“SAMTID OCH FORNTID“

- NISBET BAIN**
Polens siste konung och hans samtida. 5.—
- IGNAZ BALLA**
Rothschildarna. 2:a uppl. 4.50
- LOUIS BATIFFOL**
Hertiginnan de Chevreuse, ett skiftesrikt och af
intriger uppfyllt lif. 4.50
- LOTTE DAHLGREN**
Grannarna vid Kungsängsgatan, ett par kapitel
ur en svensk tondiktarens historia, illustrerad 4.50
- »— *Lyran*, interiörer från 1870- och 80-talets
konstnärliga och litterära Stockholm, illustrerad.
Häft. 6.—, inb. 7.50
- »— *Norrländska släktprofiler*, 2 vol. illustrerade.
Häft. 10.50, inb. 13.—
- »— *Ransäter*,
Värmländska släktminnen från adertonhundra-
talets förra hälft, illustrerad. 4:de uppl. 5.—
- »— *Ur Ransäters familjearkiv*, dagboks- och bref-
utdrag. 2:a uppl. 3.75
- NILS ERDMANN**
Svenska Minerva, partipolitiska paralleller från
liberalismens slyngelår 5.—
- A. v. GLEICHEN RUSSWURM**
Sällskapslifvet, den europeiska världens seder och
bruk 1789—1900. 5.—
- FRANCIS GRIBBLE**
Drottning Kristinas hof och hennes senare äfven-
tyr efter tronafsägelsen, illustrerad. 4.75
- »— *M:me de Staëls roman.* 4.—

GEORG GÖTHE

Johan Tobias Sergel, hans lefnad och verksamhet,
rikt illustrerad. 10.—

THORNTON HALL

Från Europas hof. Kärleksintriger och historier 2.50

Ur *HENNING HAMILTONS brefsamling*. 2 vol. 9.—

I. LAIR

Ludvig XIV:s älskarinna (Louise de la Vallière) 4.50

LOUIS MADELIN

Rom under Napoleon I. 2 delar 7.50

H. PREHN v. DEWITZ

Marie Antoinette, drottning af Frankrike. En
lätt sinnig och olycklig kvinnas roman; med
porträtter. 3.75

SAMUEL PUFENDORF

Sju böcker om Carl X Gustafs bragder, med
förträffliga bilder sirade och med nödigt register
försedda. Öfversatta af *Ad. Hillman*. Rikt illu-
strerad efter Erik Dahlbergs berömda kopparstick.
Stort praktverk i folio. Utkommer 1915 kom-
plett i 7 delar. 50.—

Bibliofilupplagan i 300 numrerade exemplar 125.—

CARL TERSMEDEN *Memoarer* 5.—

EVERT WRANGEL

Brinkman och Tegnér, en förtrolig brevväxling,
rikt illustrerad. 5.—

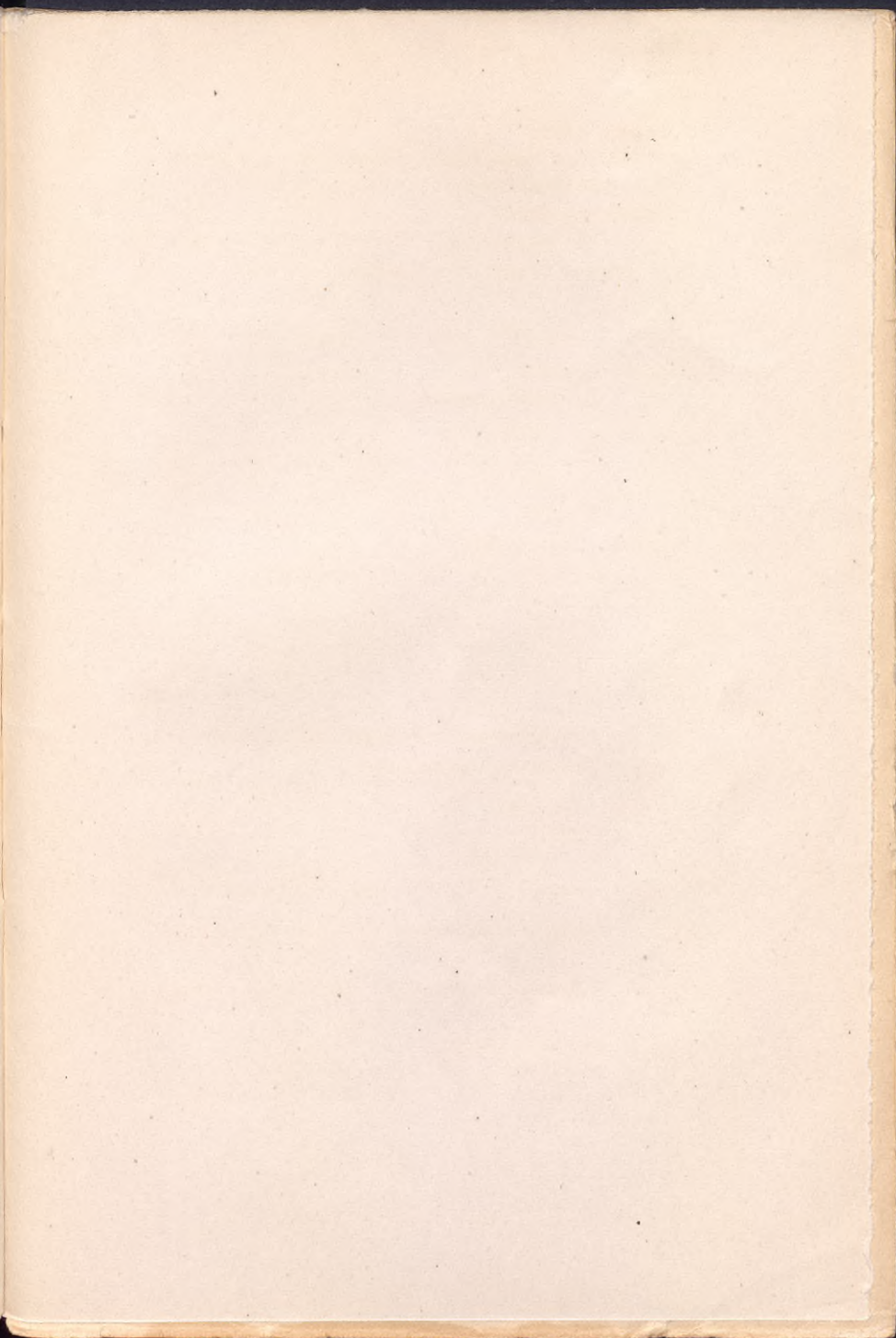
—»— *Den blåögda*. Ur Hilda Wijks litterära minnen, ill. 3.25

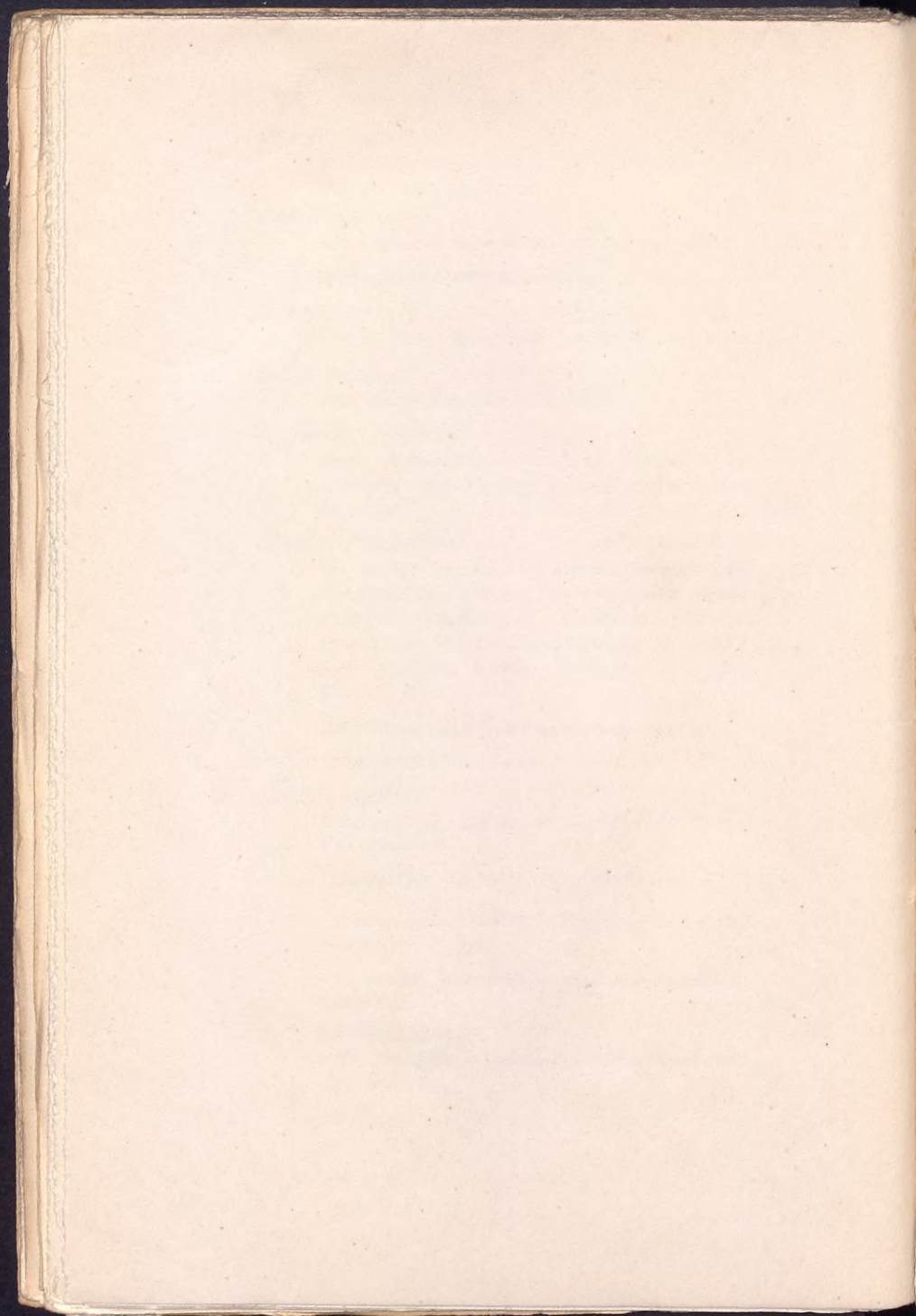
—»— *Martina von Schwerin*, Snillenas förtrogna, med
porträtt. 5.—

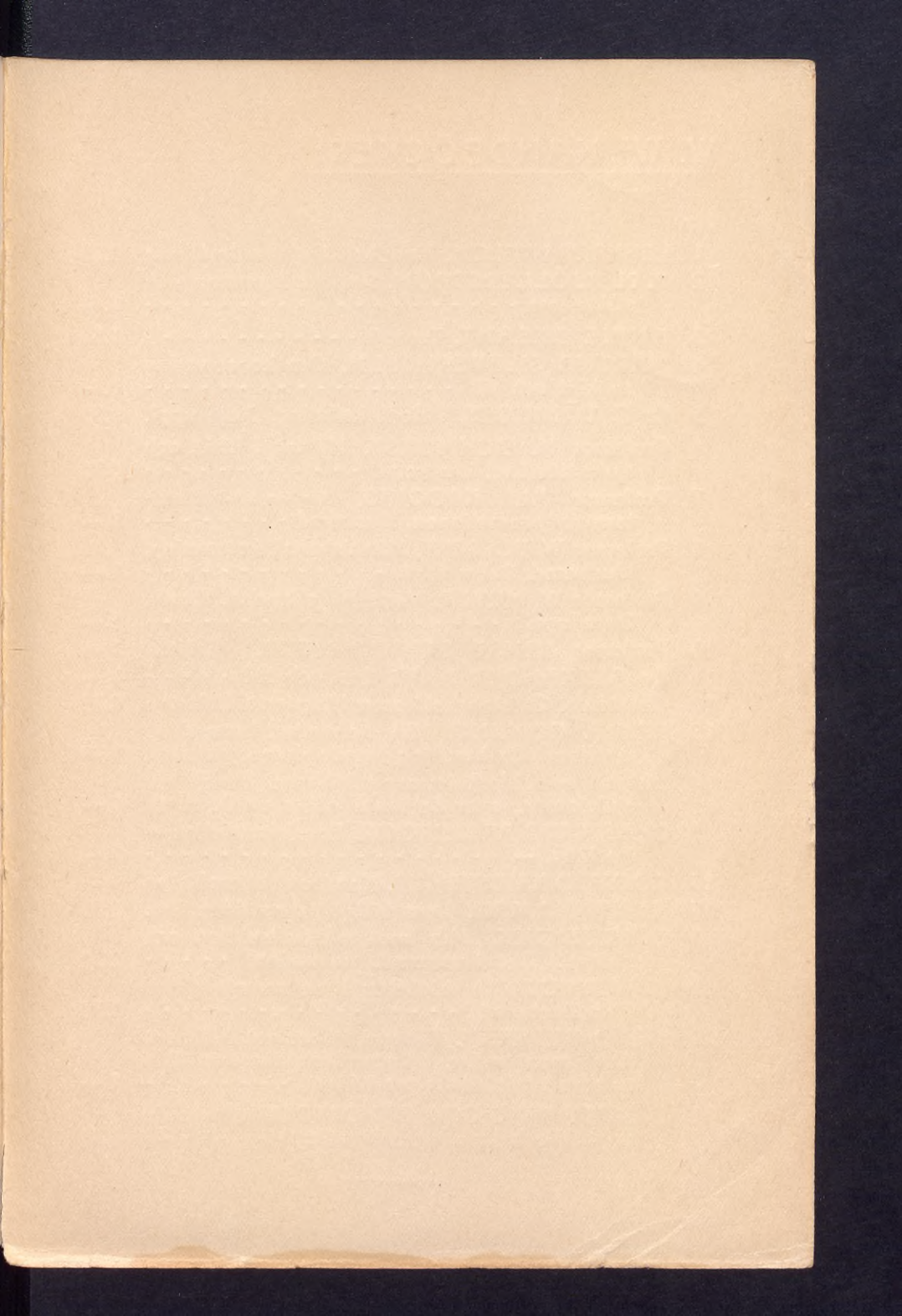
—»— *Tegnérska släktminnen och ungdomsbilder*,
illustrerad. 5.50

F. U. WRANGEL (Daisy)

Från Washingtons salonger och hvardagslif, rikt
illustrerad. 4.75







W. W^s HANDBÖCKER:

N:r

| | | |
|----|--|------|
| 1 | LENNART NYBLOM, Handbok i akvarellmålning | 0.75 |
| 2 | P. N. KJÖLLERSTRÖM, Svenska dopnamn och släktnamn - - - - - | 1.— |
| 3 | ANNIE BESANT, Teosofi - - - - - | 1.50 |
| 4 | MÄRTHA SILFVERHJELM, Om konservering av kött och vilt - - - - - | 1.— |
| 5 | Dr C. TÖNNIGES, Åderförkalkning. 3:dje uppl. | 0.75 |
| 6 | Professor H. EICHHORST, Hjärtat i friskt och sjukt tillstånd, illustrerad - - - - - | 0.75 |
| 7 | Professor ALI KROGIUS, Om den s. k. Blindtarmsinflammationen, illustrerad - - - - - | 1.— |
| 8 | Professor W. BÖLSCHKE, Människans härstamning, illustrerad, 2:dra uppl. - - - - - | 1.— |
| 9 | Professor W. MEYER, Världens skapelse, illustr., 2:dra uppl. - - - - - | 1.— |
| 10 | Professor ERNST SCHWENINGER, Kräftan | 1.— |
| 11 | Dr ALEXANDER HAIG, Diet och föda - - - - | 1.— |
| 12 | Gallsten o. Gallstenskolik samt Njursten o. Blåsten | 0.75 |
| 13 | REINH. GERLING, Min nervositet, huru den uppkom och huru jag botade den 2:dra uppl. | 1.— |
| 14 | Bleksot och blodbrist samt därmed besläktade sjukdomar, efter de bästa källor av O. H. D. | 1.— |
| 15 | Dr KJ. OTTO AF KLERCKER, Engelska sjukan — Rachitis — - - - - - | 1.— |
| 16 | GOTTFRID KALLSTENIUS, Handbok i oljemålning | 1.— |
| 17 | ANNA ULLMAN, Leva billigt i dyra tider. Inb. | 2.25 |
| 18 | E. HUBENDICK, Min motors konstruktion och skötsel. Rikt illustrerad. Inbunden - - - - | 2.25 |
| 19 | K. WERNICKE, Elektriciteten i lantbrukets tjänst. Rikt illustrerad - - - - - | 1.50 |
| 20 | SIGRID WESTFELT, Täckan, köket och källaren. Hur man odlar, tillagar och förvarar den mindre trädgårdens produkter - - - - - | 1.— |
| 51 | FÖRSTOPPNING OCH HÄMMORROIDER, huru de uppstå och huru de behandlas - - - - - | 0.75 |