DTU Bibliotek

Denne fil er downloadet fra

Danmarks Tekniske Kulturarv

www.tekniskkulturarv.dk

Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

Rettigheder

Du kan læse mere om, hvordan du må bruge filen, på *www.tekniskkulturarv.dk/about*

Er du i tvivl om brug af værker, bøger, fotografier og tekster fra siden, er du velkommen til at sende en mail til *tekniskkulturarv@dtu.dk*

S. Nyeland.
Frugt-
anvendelse

INDUSTRI-
FORENINGEN.

66484

I B 9 l

66484

76—15

FRUGTANVENDELSEN

MED

TILLÆG OM GRØNTSAGERS HENKOGNING,
TØRRING etc.

AF

STEPHAN NYELAND
DIREKTØR FOR HAVEBRUGSHØJSKOLEN »VILVORDE«

GYLDENDALSKE BOGHANDELS FORLAG (F. HEGEL & SØN)

TRYKT HOS J. JØRGENSEN & CO. (M. A. HANNOVER)

1893

HR. DEPARTEMENTSCHEF

A. F. ASMUSSEN,

COMMANDEUR AF DANNEBROGE OG DANNEBROGSMAND,

TILEGNES DENNE BOG

MED TAKNEMMELIGHED

STEPHAN NYELAND.

FORORD.

Det kan synes underligt, at jeg samtidig med, at jeg udgiver min lille Bog om Frugthavens Pasning og Frugtens økonomiske Anvendelse, lader udkomme et Arbejde om *Frugtanvendelse* i det hele. Sagen er imidlertid den, at i den førstnævnte Bog er der kun givet Anvisning til at tilberede Frugt paa de billigste Maader, medens nærværende Arbejde omhandler alle de Fremgangsmaader, der have vist sig praktisk nyttige i Henseende til Frugtens Anvendelse. Det er derfor mit Haab, at denne Bog vil finde Indgang som Lærebog i »Frugtanvendelse«.

Frugtanvendelsen som Husindustri er af største Betydning for Frugtavlens Fremme her i Landet, thi ved den lærer man at anvende Frugten paa den fordelagtigste Maade saaledes, at end ikke Affaldet spildes.

Man kan derfor kun beklage, at der ikke tidligere er udrettet noget alvorligt, med Resultat i denne Sag.

Foruden Anvisningen til »Frugtanvendelse« indeholder Bogen et mindre Afsnit om Køkkenurters Opbevaring og Anvendelse. Dette Tillæg er ikke udarbejdet saa udførligt som de to første Afdelinger, men giver dog adskillige Vink, som jeg har anset for nyttige. Om nogen Tid vil jeg forhaabentlig faa Lejlighed til efter flere Forsøg at skrive mere udførligt om dette Emne.

Jeg haaber, at denne Bog, trods sine Mangler, maa gøre den tilsigtede Nytte, at den vil vække Interesse for Anvendelse af Frugt og Køkkensager, og bidrage til at grundlægge en god dansk Husindustri paa dette Omraade.

Stephan Nyeland.

Vilvorde, d. 17. Marts 1893.

Trykfejl.

Side	3	Linie	3	fra	neden	heldes læs: hældes.
»	20	»	6	»	»	Permain læs: Pearmain.
»	20	»	4	»	»	» læs: »
»	28	»	3	»	»	kommer læs: kommes.
»	34	»	2	»	»	heldes læs: hældes.
»	42	»	11	»	neden	af bortfalder.
»	46	»	11	»	oven	helde læs: hælde.
»	81	»	9	»	»	Rabarber læs: Rhabarber.
»	82	»	11	»	»	helde læs: hældes.
»	90	»	7	»	neden	Pergement læs: Pergament.
»	92	»	1	»	»	af læs: under Navn af osv.
»	119	»	12	»	oven	heldes læs: hældes.
»	135	»	9	»	neden	mest læs: meget.

Indledning.

Det er naturligt, at en stor Mængde Frugt vil blive anvendt i frisk Tilstand, dels i det Hjem, hvor den er avlet, dels som Handelsvare til de større Byer her i Landet og endelig som Eksportartikel.

Om man end i Hjemmet vil nøjes med den blandede eller den mindre Frugt, bør den store dog altid frasorteres til Handelsbrug; thi de store og smaa Frugter af samme Træ ere af forskellig Værdi, uanset Størrelsen, idet de store have et betydeligt større Sukkerindhold og de mindre et større Syreindhold.

Hvor god Frugten er, og hvor længe den kan opbevares, beror fornemmelig paa, hvorledes Sommeren har været og under hvilke Forhold Frugten har udviklet sig; men en betydelig Rolle i saa Henseende spiller dog ogsaa Frugthøstens Udførelse og Maaden hvorpaa den høstede Frugt opbevares.

Der vil altid blive en Del Frugt, der ikke er god nok til Handelsvare eller i alle Tilfælde kun vil være i Stand til at opnaa en alt for ringe Pris til, at det kan betale sig at sælge den. Den kan ogsaa være tjenlig paa et Tidspunkt, hvor Markedet er overfyldt, saa det er umuligt at faa den solgt i rette Øjeblik. *Over for saadanne Tilfælde er det, at Kundskab om den rette Frugtanvendelse har sin store Betydning.* Det gælder derfor om at vide rigtig Besked om, *hvad hver enkelt Frugtsort bedst egner sig til*, og hvorledes man af hver kan lave baade billige og kostbare Sager, alt eftersom Fordringerne stilles i Huset. Man maa vide at anvende Frugten paa en saadan Maade, at den eller det af den fremstillede Produkt kan holde sig længe, saa at det kan komme til Nytte paa de Tider, hvor man ingen Frugt har, ja endogsaa gemmes til daarlige Frugtaar.

Der kunde jo ogsaa tænkes det Tilfælde, at Frugthandel af Frygt for Kolera og lignende blev forbudt, og den Mand, der var henvist til at have sin Indtægt af Frugt, vilde lide et større eller mindre Tab, som han fuldstændig kan undgaa, naar han ved at anvende Frugten gør den til en holdbar Handelsvare, der paa et senere Tidspunkt fuldt ud kan bringe ham Pengene ind.

Der kan af Frugt laves saa mange gode Sager, som man er glad ved at have i enhver Husholdning; saaledes er f. Eks. Frugtvin baade sund og god, naar den er tilberedt paa rette Maade, tillige meget billig, og staar langt over den i Reglen langt dyrere, daarlige og forfalskede Vin.

Heldigt er det, at der er meget billige Maader at opbevare baade Frugtkød og Frugtsaft paa, blot ved Inddampning, uden Anvendelse af Sukker, foruden den dyrere Maade, paa hvilken man ved Hjælp af Sukker laver den til Delikatesse.

Blandt de mange Midler, der staa til Raadighed for at gøre Frugtkød og Frugtsaft eller begge holdbare, er det især følgende, som have Betydning:

a) *Luftens Udelukkelse,*
b) *Sukkertilsætning,*
c) *tilstrækkelig Ophedning,*
d) *Tørring (Vanduddragning)* og
e) *Opbevaring i Eddike, Spiritus eller Salt.*

Nogle af disse Opbevaringsmaader forenes ofte for at gøre Opbevaringen endnu mere sikker, f. Eks. de tre første Maader, der anvendes ved Henkogning (i Blikdaaser) af god Frugt. Luften udelukkes af Blikdaaserne ved Tillodning, en Sukkeropløsning heldes over Frugterne, naar de ere lagte i Daaserne, og en Ophedning af samme sker efter at Daaserne ere tilloddede. Her er altsaa gjort

alt for at dræbe Svampesporerne og for at umuliggjøre Svampeangreb ude fra. Frugten laves saaledes til en Handelsvare, der bevarer sin Handelsværdi langt ud over den Tid, som den vilde have haft i frisk Tilstand. Bortset fra dette, er der vundet meget derved, at ingen Frugt behøver at raadne, thi saa snart man ser, at man ikke kan sælge den i frisk Tilstand, kan den anvendes, ja selv Frugtaffald som Skræller og Kernehuse kan finde god Anvendelse.

Ved Frugtanvendelsen paa rette Maade forlænger man i en betydelig Grad den Tid, som man ellers kunde nyde Frugt i, saaledes at man kan faa den til enhver Tid, man ønsker det, uden at det koster mere. Det har jo sin Betydning i enhver Husholdning baade i Byen og paa Landet, men dog især paa sidste Sted, da der som Regel hvert Aar vil være en eller anden Frugt i Overflod, som det bedre kan betale sig at anvende end at sælge til Spotpris eller ogsaa, som det sker nogle Steder, at anvende den til Kreaturfoder.

Arbejdet ved Frugtanvendelse er ikke saa stort, som det for den udenforstaaende seer ud, og heller ikke saa kostbart, som mange ville tænke, naar man hører om de forskellige Maskiner, der skal til; men Sagen er, at har man ikke Raad til at anskaffe disse, kan man for Husindustriens

Vedkommende godt hjælpe sig med ganske simple Midler, medens Maskinerne ere fornødne, naar man vil drive Frugtanvendelsen som Fabrikation til Handelsvare.

Intet vil bringe Frugtavlen frem her i Landet som Frugtanvendelse som Husindustri.

Frugtens Afplukning og dens Opbevaring i frisk Tilstand*).

Sommerfrugten afplukkes 4—5 Dage før Modenheden, og skal den anvendes til Eksport, maa den afplukkes, saa snart den er *træmoden*, det vil sige, saa snart Frugtstilken let løsnes fra Frugtgrenen, naar man holder Frugten i Haanden og bøjer denne lidt tilbage.

Der er ikke saa faa Forløbere for Frugtens Modenhed, og naar man ret har Øje for disse, tager man sjældent Fejl af den rette Plukningstid.

Enkelte ormstukne Frugter falde af, og andre skifte Farve, men blive endnu siddende noget paa Træet.

---

*) Frugttræers og Frugtbuskes Behandling i Frugthaven omtales ikke her; for dem, der ønske større Kendskab, henvises til »Frugthavedyrkningen« af Stephan Nyeland, og har man kun en mindre Have, da vil samme Forfatters Bog, »Havevennen«, kunne give de nødvendigste Oplysninger.

Frugtens Farveveksling er endelig det andet ubedragelige Kendetegn, thi saa snart dens stærkt grønne Farve gaar over i det gulgrønne, nærmer Modenheden sig.

Endvidere *bliver Frugten blød ved Stilken*, saasnart den begynder at modne; man maa derfor, naar man vil føle om en Frugt er moden, kun føle ved Stilken, ikke alene fordi Modningstegnet viser sig først der, men ogsaa fordi ethvert Tryk andet Sted paa Frugten vil efterlade en Plet, som for det første ser uskøn ud og dernæst giver Anledning til, at Frugten ved fuld Modenhed let raadner, idet Raaddenskaben begynder fra denne Plet.

Kan man ikke se noget Kendetegn til Modenhed uden paa Frugterne, saa kan man ved at overskære disse dømme efter *Kernernes Farve*, da disse ved Modenheden blive brunlige. Dog er der et Par enkelte Undtagelser her fra, deriblandt af Sommerfrugt Astrakan-Æblet, hvis Kerner, trods Modenheden, vedblive at være hvide.

Naar der tales om Frugtens Modenhed, maa der skelnes vel mellem, at Frugten er *træmoden*, og at den er *lagermoden*, hvilket sidste den først bliver ved at henligge efter Afplukningen, til den fulde Modenhed indtræder.

Har Sommerfrugten fuldendt Modenheden paa Træet, taber den hurtigt sin syrlige for-

friskende Smag og gaar let over til at blive melet; plukker man den derimod af, saa snart den er træmoden, kan man bevare den langt længere, idet man opbevarer den i et køligt Frugtrum, hvor der er mørkt og sluttet Luft.

En stor Del Sommerfrugt modnes temmelig ulige paa Træerne, hvorfor man i saadanne Tilfælde maa afplukke af flere Gange. Tager man de mest modne først, kan man derved tillige i høj Grad fremme de tilbageblevne Frugters Udvikling; dette er saaledes Tilfældet med den bekjendte tidlige Sommerpære, Doyenné de Juillet eller Dekanpære.

At afplukke Frugten, inden den er træmoden, er altid til stor Skade for Træet, da det aldrig sker, uden at der tillige knækkes en Del Frugtgrene, og mærkværdigt nok har det vist sig, at Træets Frugtgrene tillige ere blevne mindre frugtbare det følgende Aar.

At plukke Frugten af Træer, der kun bære tarvelige Smaafrugter, som ikke kunne anvendes til andet end Frugtvin, kan ikke lønne sig; man nedryster i saa Tilfælde Frugten, saa snart den er træmoden, dog maa man forinden brede Halm eller Maatter under Træet, da Frugten selv til denne Anvendelse taber betydeligt i Værdi, naar den bliver stødt.

De Redskaber, der ere nødvendige til Frugtplukning, ere:

Kurve, der til god Frugt helst maa være polstrede indvendig, idet man langs den indvendige Side og Bunden af Kurven lægger et Lag *Trøuld*, som atter beklædes med Paklærred. Det gælder nemlig om, at Frugten ikke en Gang gnaves af Vidierne i Kurven, *thi Frugten maa i det hele taget behandles med stor Forsigtighed*, hvad der desværre kun sker de færreste Steder. Blot den Uagtsomhed at sætte en Negl ind i en Sommerfrugt ved Plukningen, har ofte til Følge, at Frugten er raadden nogle Dage efter Afplukningen.

Stigerne, som bør benyttes ved Frugtplukningen, skorter det ofte paa, og i Mangel af saadanne gaar man derfor op i selve Træet. Det er dog nemt nok at have Stiger dertil, thi i ethvert Hus finder man Stiger af forskellig Længde. Skruer man bag paa disse en Øsken paa hver Side, omtrent paa tre Fjerdedele af Stigens Længde, og laver man saa to noget længere Stænger og i Enden af disse sætter en Krog, da kunne Stængerne let sættes til Stigen, og denne er nu en fortrinlig Frugttræstige.

Man bør ikke støtte Stigerne umiddelbart til Træet, uden at det øverste af Stigen er ombundet med Paklærred, thi ethvert nok saa ringe Stød

paa Barken er skadeligt for Træet. En stor Mængde af de Vandskud, som fremkomme paa ældre Frugttræer, hidrøre oftest fra, at Barken har lidt Overlast, idet man under Frugthøsten enten har sat Stiger umiddelbart til Træet eller endog er gaaet op i Træet med Træsko eller haarde Støvler. Vil man absolut gaa op i selve Træet for at plukke, maa man have Filtsko paa.

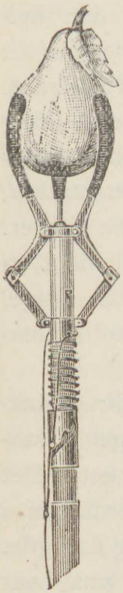


Fig. 1. Frugtplukker.

Det hænder, at Frugten er saa vanskelig at naa, at man ikke kan plukke den paa den ovenanførte Maade med Haanden, og man maa da anvende en *Frugtplukker*, hvoraf de bedste ligne en mekanisk Haand paa en Stang.

Man staar sig ved under Plukningen at sortere Frugten saaledes, at man deler denne i mindst tre Hold: de udsøgte, som kunne sælges til højeste Pris og bruges til Eksport, de middelstore til almindelig Handel og de smaa og beskadigede til Frugtanvendelse.

Det er det nemmeste, naar man ligefrem kan tage Frugtkasserne fra Hyldereolerne i Frugt-

kælderen ud i det fri og straks lægge Frugten deri og saaledes transportere den til Frugtrummet eller Kælderen, thi jo mindre Frugten berøres med Hænderne, desto bedre er det.

Usorteret Frugt har et grimt Udseende og bliver aldrig saa god og værdifuld en Handelsvare som velsorteret Frugt. Ved Siden af al anden Omhu ved Frugtnedplukningen betaler Omhuen ved Sorteringen sig bedst.

Den bedste Maade at anbringe Frugten i et Frugtrum paa er, at lægge den i passende flade Kasser, der kunne anbringes paa Hyldereoler. Ganske praktiske ere en ny Slags Kasser eller Bakker, fra hvis Hjørner der udgaa Ben saaledes, at man ved at stille Kasserne oven paa hverandre danner en Slags Hyldereol. Denne Konstruktion skyldes Dr. Stoetzer i Bützow i Mecklenburg.

I Bunden af Kassen lægger man gerne et dobbelt Lag Avispapir, thi hvis en Frugt er bleven beskadiget, da trækker Fugtigheden ind i Papiret, og derved undgaar man at faa fugtige Kasser, ligesom Fugtigheden heller ikke kommer til de friske Frugter.

Efteraarsfrugten plukkes gerne 10—14 Dage før den er fuldmoden, men forøvrigt kan den plukkes, saasnart Stilken let løsner fra Frugtgrenen, hvorimod *Vinterfrugten maa sidde paa saa længe som muligt.* Selv nogle Graders Natte-

frost kan ikke skade Vinterpærerne, medens Vinteræblerne ere mere følsomme. I Almindelighed kan man regne, at Høsten af Vinterfrugt falder i Midten af Oktober.

Det er en Selvfølge, at ingen Frugt maa afplukkes i vaad eller frossen Tilstand.

Ved de stenfrugtedes Afplukning tager man ikke med Haanden paa Frugten, men holder med den ene Haand paa Frugtgrenen og med den anden Haand paa Frugtens Stilk. For paa en bekvem Maade at bøje Grenene til sig og for at kunne holde dem bøjede under Plukningen uden at tage Hænderne til Hjælp, maa man have en 3 Alen lang Stok, som i den ene Ende er forsynet med en fast Krog, hvormed man kan trække Grenen til sig; paa Midten af nævnte Stok er der anbragt en bevægelig Krog, saaledes at man ved at gjøre denne fast til Stigen kan holde Grenen i den ønskede Stilling.

Kirsebær til Forsending afplukkes nogle Dage før Modenheden og altid i tørt Vejr; de pakkes derefter i flade, runde Kurve, som, om fornødent, fores indvendigt med Pergamentpapir, der kan bøjes sammen over Frugten, før Laaget lægges paa Kurven.

Skal Kirsebærfrugten derimod anvendes enten i Hjemmet eller til Hjemmehandel, afplukkes den

efterhaanden, som den modnes, da man saa kan høste temmelig længe af samme Træ.

Kirsebærhøsten forringes ofte i høj Grad ved Fuglenes Angreb, og man maa under Sorteringen fjerne alle beskadigede Bær. Fuglene holdes bedst borte, naar man anbringer smaa Spejle hist og her i Træet, da de ere meget bange for de Lysglimt, der fremkomme, naar Spejlene bevæges af Vinden.

Blommerne maa ligeledes, naar de skulle forsendes, afplukkes nogle Dage før Modenheden, som hos disse mærkes paa samme Maade som hos de kernefrugtede, nemlig ved Blødhed ved Stilken. De finere Blommer forsendes i smaa flade Kasser, der tage fra 1—5 Pd., og Kasserne fores indvendigt med Pergamentpapir.

Blommer ere i det hele taget ikke saa lette at forsende, saa man maa helst have et Stykke Pergamentpapir for hvert Lag Blommer, med mindre man foretrækker at indpakke hver enkelt Frugt i Silkepapir; dette maa ske med let Haand for ikke at berøve dem deres Dug.

Mirabeller og Svedskeblommer kunne dog uden saadanne Forsigtighedsregler forsendes i flade Kurve som de, der anvendes til Kirsebærforsendelsen.

Fersken og Abrikos afplukkes nogle Dage før Modenheden, hvad enten de anvendes til For-

sendelse eller til Hjemmebrug. De afplukkes paa den Maade, at man omslutter Frugten yderst let med Haanden, idet man samtidigt drejer Frugten af.

Ferskenen forsendes i smaa Kasser, der ere inddelte ved Skillevægge i Rum, saaledes at der kan være en Frugt i hvert af disse. Saadanne Ferskener maa altid plukkes Morgen eller Aften, aldrig midt paa Dagen, og Frugten maa børstes forsigtigt af, inden den indsvøbes i Silkepapir og bliver nedlagt i Rummene.

Til Torvehandel kan Ferskenen pakkes i smaa Kurve, hvori først anbringes Træuld. De store Abrikoser maa behandles med lignende Omhu; ellers sendes de ogsaa i Kasser, hvori de nedlægges i to Lag, men da de let kunne mugne, maa der bores en Del smaa Lufthuller i Kassen.

Den bedste Maade at opbevare disse Frugter paa er at lægge dem i et Isskab eller et dertil indrettet Rum i Ishuset. Hver enkelt Frugt holder sig dog bedst, naar den er omsvøbt med Silkepapir, hvilket ligeledes især er Tilfældet med Blommerne.

Morbærtræets Frugter plukkes ved Hjælp af en Stok, hvori der er anbragt en omvendt Haarnaal.

De kunne vanskelig opbevares mere end én Dag, med mindre de straks bringes ind i et Isskab, og de ere derfor en sjælden Handelsvare i frisk Tilstand.

Valnødder afplukkes først, naar de ere modne og det grønne Kød løsner, dog helst inden det bliver sort og afgiver Fugtighed til Stenen. De børstes fuldstændigt rene, tørres og, hvis de skulle være en smuk Handelsvare, svovles de, da Stenen derved faar et meget smukt og lyst Udseende. De forhandles bedst, naar de ere lagte i smaa Kasser, der ere forede med Pergamentpapir; dette maa være saa rigelig, at det kan bøjes lidt ind over Valnødderne, naar Kassen er fuld. Vil man give Handelsvaren et endnu mere pynteligt Udseende, kan man anbringe en Papirsknipling paa Overfladen.

Af Hasselnødder afplukkes de store Barcellonernødder først ved fuldstændig Modenhed, medens de lambertske Nødder afplukkes lidt før Modenheden, da man gerne ønsker Nødden siddende i Hasen. Hasselnødderne pakkes og forsendes paa samme Maade som Valnødden.

Bærfrugten plukkes til Forsendelse længe før den er moden, nemlig straks naar den begynder at farves og Bærrene begynde at blive klare; de forsendes bedst i flade Kurve som de, der anvendes til Kirsebær. Til Hjemmebrug plukkes de først, naar de ere modne. Ved Frugtens Modning tager nemlig Syreindholdet af saaledes, at Frugten faar en langt behageligere Smag. Derimod maa man ikke lade Frugten blive over-

moden; derved er nemlig intet vundet, thi *der findes endog mere Syre i overmoden end i moden Frugt.*

Hindbær og Brombær maa plukkes lidt før Modenheden og med Stilk, naar man vil forsende dem, men derimod først, naar de ere fuldmodne, hvis de skulle anvendes paa Stedet.

Jordbær maa ligeledes, naar de skulle forsendes, plukkes med Stilk og medens de ere knap modne. De forsendes udmærket i smaa flade Topundskasser, der fores med Pergamentpapir; i Reglen sættes der ikke Laag paa Kasserne, men man stiller dem op i en Stabel saaledes, at Bunden fra den øvre Kasse danner Laag for den, der er neden under. Saadanne Kasser maa være lavede nøjagtigt, saa at de passe til hinanden; de sammenholdes ved Hjælp af Trælister, der ligge over Kryds paa de to modsatte Sider og forbindes over den øverste og under den nederste Kasse.

Det Rum, hvori Frugten, og da særlig Kernefrugten, opbevares og lagres, maa være indrettet saaledes, at der kan være *fuldstændigt mørkt og Luften kan holdes ude*, men at man dog kan give Luft, naar man vil. *Temperaturen maa være lav og af passende Fugtighedsgrad.* Der kan naturligvis være Undtagelser for Frugter, Nødder o. l., der opbevares tørt.

Det Rum, der bedst af alle egner sig til Opbevaring af Frugt, er en god Kælder, idet en saadan er kølig om Sommeren, varmere om Vinteren, og i Reglen let kan gøres mørk, ligesom den passende Fugtighedsgrad let kan holdes. Fugtighedsgraden bestemmes ved et *Hygrometer*, og dette maa vise *fra 60—80 Gr.* I Begyndelsen, efterat Frugten er bragt ned i Kælderen, maa der gives særlig Adgang for Luften i en Uges Tid, men der maa sættes Staaltraadsnet for de aabne Vinduer, saa Mus og Rotter kunne holdes ude, da de let lade sig lokke af Lugten og kunne være slemme. Man maa helst have *kalkede Vægge*, for at man hvert Aar ved *Hvidtning* kan friske Lokalet op. Endvidere maa der *svovles*, inden Frugten bringes derned, og nogle svovle endog lidt, lige efter at Frugten er anbragt derinde, for derved at dræbe Svampene og disses Sporer. Af Svovl anvendes der for hver 24 Kubikfod 2 Gram, naar Frugten ikke er til Stede, og $^3/_4$ Gram, naar Frugten er bleven anbragt.

Imidlertid ere Meningerne om Nytten af at svovle efter at Frugten er anbragt i høj Grad forskellige, og det er vistnok kun tilraadeligt, hvis Frugten viser sig at være angreben af Svamp. Bedst er det naturligvis at have Hylder, Reoler og alt i Frugtrummet malet, da man saa bedre kan holde rent.

I Lys og under rigelig Lufttilførsel sker der for store Forandringer med Frugten, idet den hurtigt gaar sin Modenhed i Møde, og Holdbarheden forringes derved. *Lagring* af Frugten er fornøden, thi under Lagringen tager Syreindholdet af, og en *Frugt maa være lagermoden, før den spises*. I et Frugtrum, hvor der er formeget Lys og Luft, ender det med, at en Del af Vinterfrugten faar en fuldstændig Roesmag. Smagen vinder derimod altid, naar Frugten opbevares i Mørke og i forholdsvis sluttet Luft, da den i saa Tilfælde ikke assimilerer formegen Kulsyre. *Bliver der givet Luft, rynker Frugten lettere*, da den saa fordamper langt mere Vand, end den bør. Varmegraden bør ikke være mere end 2—4 Gr. R., og al Frugt, der angribes, maa straks fjernes, ligesom det maa være en Regel, at man aldrig gør Frugtrummet til Lagerrum for nedfalden eller beskadiget Frugt. — Paa Frugthylderne lægges almindeligt Avispapir, da Straa, som tidligere anvendtes, meget let mugner. Vil man bevare Frugten meget længe, da holder den sig bedst paa brændt Ler.

Hvad enten Frugten er gemt i et Frugtrum eller et Isskab, maa den bringes ind i et Værelse, saa den opvarmes til c. *15 Gr. R. Varme*, inden den anvendes.

Har man ikke en Kælder, og man ser sig nødsaget til at bygge et Frugthus, da bør dette bygges med Isoleringsrum aldeles som et Ishus, der er indrettet til Opbevaring for Frugt o. l.

Stenfrugt maa bringes næsten moden i Isskabet; det samme er Tilfældet med Vinterfrugten, som altsaa maa være næsten lagermoden, hvorimod Sommer- og Efteraarsfrugten kun behøver at være træmoden. Al Omhu, der saaledes er anvendt paa Frugt, betaler sig fuldt ud.

Kernefrugt forsendes, naar den er fin, pakket i hver sit Stykke Papir og derefter nedpakket i *Træuld* i Smaakurve eller Tønder, alt eftersom Forsendelsen varer kortere eller længere. En Hovedbetingelse for en Forsendelse er, *at Frugten pakkes fast*, hvilket man maa overbevise sig om under Pakningen ved stadig at støde eller ryste Kurven eller Tønden. Er Frugten kun træmoden, pakkes den blot i almindelig Træuld af Naaletræer, men er den lagermoden, maa man anvende Poppeltræuld, som særlig forhandles hos Jursz & Crodogeni i Rostock; 100 Pd. koster ca. 6 Mark, men det er jo en let Vare, der strækker vidt. Træuld maa særligt anbefales, fordi den ikke saa let tager mod Fugtighed som Papir og ikke giver Frugten Afsmag som Hø og lignende. Pakker man Frugten i Tønder, maa man, før Pakningen begynder, fæstne Laaget og tage Bun-

den ud. Man begynder saa Pakningen fra Laaget, i det Tønden sættes omvendt, og slutter med at presse Bunden i, naar Pakningen er til Ende.

Formen af Kurve, Tønder o. l. til større Eksport maa man som Regel indrette, efter de Fordringer, der stilles paa det Sted, hvortil Frugten sendes.

Frugt, der har været opbevaret længe i et Isskab, egner sig ikke til Forsending, med mindre det er muligt at forsende den lige saa køligt, som den har været opbevaret, dog lider saadan Frugt altid ved Berøring af Haanden og af at indpakkes. Derimod kan det ikke nok som anbefales at opbevare Frugt i Isskab, naar den benyttes til Brug i Hjemmet eller til Hjemmehandel.

Af Sommeræbler, der særlig egne sig til almindelig Dyrkning som Forretningsvare, kan nævnes *Transparente blanc*, der er det tidligste, og *Borowisky*, der bedst taaler Forsending.

Af Høst og Vinteræbler ere følgende de bedste: *Graasten*, *Cox Pomona*, *Belle fleur de France*, *Vinter Guld Permain*, *Cox Orange Pippin* og *Ribston Pippin*. Af de nævnte anbefales dog især Vinter Guld Permain til Dyrkning i det store, da den giver rigeligt hvert Aar, sidder godt fast paa Træet, er smuk af Farve og særdeles godt taaler Forsending.

Af Pærer, der ere gode som Handelspærer, fremhæves af Sommerpærer: *Doyenne Juillet* (Juli Dekanpære), *Kejserindepære* (Epargne) samt Efteraarspærerne; *Williams Bon Chrétien*, *Louise bonne*, *De Tongres*, *Conseiller a la cour* og Vinterpæren *Bronzeé d'Enghien*.

Vintilberedning.

Vintilberedning af Frugt her i Landet vil sikkert med Tiden faa stor Betydning og langt mere som Husindustri end som Fabriksvirksomhed. Medens nemlig en Flaske god Frugtvin højst kan koste 30 Øre, naar den er lavet i Hjemmet, bliver den samme ofte dobbelt saa dyr fra Fabrikkerne, idet man i Hjemmet kan lave Vin af den Slags Frugt, der er Overflod af det Aar, og som af den Grund har en mindre Handelsværdi.

En godt tilberedt Frugtvin staar langt over den meget tarvelige Vin, der forekommer i Handelen, og megen Frugtvin kan maale sig med almindelig god Druevin.

Hvad det især kommer an paa ved Vintilberedningen er *Frugtens rette Modenhed*, en *fornuftig Blanding af Frugten* og endelig den *mest omhyggelige Renlighed*. Især i sidstnævnte

Retning har Vintilberedningen her hjemme ladet meget tilbage at ønske, og der hører kun en lille Forsømmelighed i saa Henseende til, at Vinen kan faa en ubehagelig Bismag.

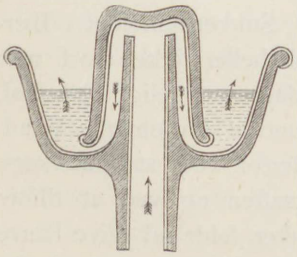
Frugtens rette Modenhed har som sagt meget at sige, thi *overmoden Frugt giver slimet Vin*, og umoden Frugt syrlig og daarlig Vin. I det hele taget giver naturligvis de tarveligste Frugter, navnlig hvad Bærfrugtvinen angaar, den daar ligste Vin.

Ved Vintilberedningen kommer det særligt an paa, at *Frugtsyre*, *Sukker og Garvesyre er til Stede i det rette Forhold*, idet Syren giver Vinen dens liflige Smag, Sukkeret giver den en sød Smag, foruden at det ved Gæringen gaar over til at danne Alkohol og Kulsyre, af hvilken den første jo betinger Vinens Egenskab som Vin og tillige dens Holdbarhed; Garvesyren har ogsaa stor Betydning med Hensyn til Vinen og gør tillige denne smuk »blank«. Det gælder derfor, i Særdeleshed ved de kernefrugtede, om at blande sure, søde og garvesyreholdige Frugter sammen i det rette Forhold.

Alt paa Frugterne, der kan give Vinen Afsmag, maa omhyggeligt fjernes, saaledes alt fordærvet, Stilke og Sten fra Stenfrugterne, Rever af Ribs o. l., thi vel skulde man synes, at i den store Mængde Saft har saadanne Ubetydeligheder mindre at sige, men af Vinkendere mærkes det straks.

Vindruerne ere de eneste Frugter, som i sig selv uden nogen Tilsætning have alle Betingelser for at kunne give en god Vin. Druevinen vil derfor altid staa som den første. Næst efter den kommer mærkværdigt nok Kernefrugten. Vinen af denne bliver bedst uden nogen som helst Tilsætning, det gælder kun om at foretage en fornuftig Blanding af Frugten, men Vinen bliver sjælden saa holdbar som Druevinen og i Almindelighed heller ikke saa stærk. Anderledes forholder det sig med Bærfrugtvinen Da denne som Regel indeholder for megen Syre for at kunne danne en god Vin, maa der tilføjes Vand for at formindske Syren. Forøvrigt har man ogsaa andre Midler mod for stor Syremængde som f. Eks. tvekulsurt Natron o. l., men hidtil have alle Forsøg vist, at enhver Tilsætning af saadanne Stoffer giver Bismag, og at Vand er det eneste, man roligt kan benytte. Sukkerindholdet i Bærfrugterne er som Regel heller ikke stort nok til, at der deraf kan dannes rigeligt Alkohol, naturligvis ogsaa paa Grund af den omtalte Vandtilsætning; man kan derfor ved at undersøge Sukkerindholdet i Frugtsaften og ved at tilføje et bestemt Kvantum Sukker fuldt ud blive Herre over, hvor stærk Vin man vil lave. Til enkelte Bærfrugter, der ikke indeholde Syre nok, kan man tilsætte lidt Vinsyre.

Der er mange, som mene, at selv om der er lidt Urenhed i Frugtmosten, har det mindre at sige, da det let kan gaa bort under Gæringen; dette kan ganske vist ske, naar man er saa urenlig, at man lader Gæren løbe oven ud af Tønden; men man bør aldrig lade dette finde Sted, thi den Urenlighed, som derved fremkommer, er ofte Skyld i Eddikedannelser, saa at Vinen mislykkes, og der gaar tillige paa den Maade en stor Mængde Vin tabt, idet den føres ud med Gæren. *Vinen maa tværtimod gære saaledes, at Gæren gaar til Bunds i Fadet,* og derfor maa der naturligvis ingen Urenhed være i Mosten. Derfor anbringer man i Tønden eller Ankeret en *Gærtragt* eller *Gærspuns* Fig. 2 *) hvorigennem Kulsyren kan undslippe, idet Gæren synker til Bunds.



Figur 2.

Tønder og Ankere maa holdes aldeles rene, og nye maa, for at renses, fyldes med Vand, hvori der maa kommes lidt Svovlsyre, 1 Gram Svovlsyre til en Pot Vand, i det de skadelige Stoffer derved udtrækkes af Træet,

*) Hos Isenkræmmer Werner, Kultorvet, Kjøbenhavn, kan faas de forskjellige Redskaber og Maskiner, der bruges til Frugtanvendelse.

saa at dette ikke giver Afsmag. Brugte Tønder maa altid holdes godt rene; de skylles med Kalkmælk, dernæst med koldt og senere med varmt Vand, saaledes at man er sikker paa, at der ingen som helst Lugt er ved Tønden Man prøver det ved at komme rent Vand i den og smager saa paa Vandet for at mærke, om der er nogen som helst Afsmag ved dette. Endvidere maa Tønderne, hvis de skulle anvendes til Bærfrugtvin, svovles, førend de tages i Brug, medens dette ikke er nødvendigt for de Tønder, der anvendes til Æblevin, og det kan for denne Vin endog være skadeligt, da det hæmmer Gæringen.

Angaaende Tøndernes Form skal her kun bemærkes, at de ovale Tønder egne sig bedst til Gæring, hvorimod de runde Tønder ere de bedste til Vinens Opbevaring, naar den er omstukken fra Gæringstønden eller Ankeret.

Æblevinen, saadan som den laves i store Mængder i Normandiet og Egnene omkring Frankfurt am Main, er for en stor Del en Husdrik, der svarer til almindeligt Øl her hjemme i Danmark. I saa Henseende vil den dog aldrig her faa den Betydning, som den har i et Land, hvor Beboerne ere vante til at drikke Vin og i Mangel af denne bruger Æblevinen som en billigere Drik. Den vil her blive ikke saa lidt dyrere

end Øl og kan derfor ikke faa den Betydning, men maa her nærmest betragtes som en Luksus.

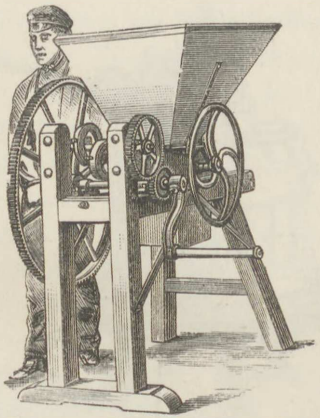
Æblevinen egner sig bedre end nogen anden Frugtvin til at blive en almindeligere Drik for dem der ønsker en Drik med ringe Spiritusindhold, thi den holder sig, selv om den kun har 7 pCt. Volumenindhold af Spiritus. Bærfrugtvinen, der har under 10 pCt. Vol. Indhold af Spiritus, er derimod af grumme lidet Værd, da den hverken holder sig godt eller bevarer sin ejendommelige Smag ret længe, hvorfor man i Reglen tilbereder den saaledes, at den indeholder mindst 10—12 Gr. Spiritus.

Al Frugt, der anvendes til Frugtvin, maa renses grundigt. Af Æbler, Pærer og lignende bortskæres alt fordærvet, stødt og ormstukket, men det behøver derfor ikke at bortkastes, da det kan anvendes til Eddike. Frugten renses lettest ved at den anbringes i en aaben Staaltraadskurv og skylles i et Kar med Vand; dette vil da nok vise, at den Frugt, man antog for ren, dog trængte til at renses.

Knusningen af Frugten sker bedst i en særlig dertil indrettet Maskine Fig. 3.

Man har mange forskellige Maskiner til dette Brug, men den her afbildede er en af de bedste, fordi den paa en Gang baade sønderdeler og knuser Frugten, hvorved Saften bedre kan

trækkes ud af denne, end naar den har passeret en Maskine, hvor den kun er bleven sønderdelt. Den knuste Masse kommes direkte i Pressen, Fig. 4, medens man for Bærfrugters Vedkommende, efter at de ere rensede, maa anbringe dem i et Klæde under Presningen.



Figur 3.

Af de mange forskjellige Frugtpresser ere Stenpresserne de bedste. Jernpresserne ere billigere, og de kunne ogsaa være udmærkede, naar blot Jernet er dækket saa godt med Lak, at det aldrig kommer i direkte Berøring med Frugten, thi vel er dette skadeligt for Bærfrugten men endnu langt uheldigere for Kernefrugten,

hvis Most derved let faar en sortagtig, uappetitlig Farve.

Presningen sker bedst ved at man lader Maskinen virke ved et jævnt Tryk, indtil Saften hører op med at løbe, hvorefter man ophæver Trykket et Øjeblik, for derefter at frembringe et endnu

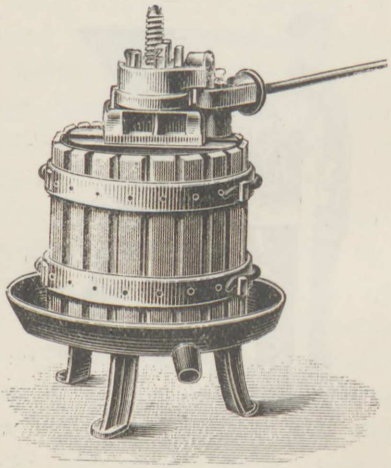


Fig. 4.

stærkere. Ved at ophæve og forcere Trykket skiftevis opnaar man at faa al Saften ud lidt efter lidt.

Mosten kommer saa paa Ankeret eller Tønden, saa snart man er færdig med at presse, idet man dog altid for Bærfrugtens Vedkommende

først undersøger Saftens Sukker- og Syreindhold for derefter at bestemme hvormeget Vand og Sukker, der skal tilføjes.

At bestemme Syreindholdet i Frugtsaften og derefter at bestemme Vandmængden, der maa tilføjes, er af Vigtighed, naar man vil være sikker paa at lave god Vin; thi selv om der for hver enkelt Frugtsafts Vedkommende kan angives det omtrentlige Syre- og Sukkerindhold, vil der dog, alt eftersom Frugten er vokset i Sol eller Skygge og i forskjellig Slags Jord, være en temmelig stor Forskel paa Syreindholdet. Dette undersøges bedst ved en saakaldet *Syremaaler*, hvoraf haves baade kostbare og billige*).

Frugtsaften er som oftest rød, men er den ikke det, maa man farve den med lidt Lakmustinktur, inden man undersøger med Kemikalier. Saften fyldes i et Glasbæger af et bestemt Maal, 1 Kubikcentimer, fortyndes med lidt Vand, og til denne Blanding sættes lidt Lakmustinktur, fordi Farvevekslingen da langt lettere skelnes, end hvor Frugtsaften kun har sin naturlige Farve. Syremaalerens graderede Glasrør fyldes til øverste Streg med Kalilud, som man langsomt lader dryppe ned i Bægerglasset, der indeholder Blan-

*) Hos Struer (Skindergade, Kjøbenhavn) kan faas et fortrinligt Apparat for 7 Kr.

dingen af Saft og Vand. Dette omrystes derefter, indtil Farveforandringen sker og Vædsken faar en grønliggraa Farve. For at sikre sig yderligere, tager man en Draabe af Vædsken og kommer den paa et Stykke rødt Lakmuspapir; ser man da en ganske fin blaalig Farvning af Papiret i Draabens Omrids, da er der tilsat tilstrækkelig Kalilud, hvis ikke, maa der efter et Par Minutters Forløb tilsættes lidt mere. Derpaa aflæser man paa det graderede Glasrør, hvormeget Kalilud, der er medgaaet til at mætte Syren. Man beregner da Syreindholdet efter det Forhold, at der medgaar 1 Kubikcentimeter Kalilud til at neutralisere 0,01 Gram Syre.

Der skal en vis Alkalimængde til for at mætte Syren. Er Kaliluden i det graderede Glasrør sunken til 15, saa findes der $^{15}/_{10}$, altsaa $1._5$ pCt. Syre.

Den Vandmængde, som maa tilføjes for at fortynde Syren i Mosten af Bærfrugten, maa være tilstrækkelig til at nedbringe Syremængden til c. $0._6$ pCt.

Det Vand, som man maa tilføje, maa helst bruges til Sukkerets Opløsning, og selv om man varmer det under Opløsningen, maa det helst kommes koldt eller i alle Tilfælde kun lunkent i Blandingen. Man opløser altid Sukkeret i Forholdet, 1 Pd. Sukker til

1 Pot Vand; det øvrige Vand anbringes paa Frugtresterne, naar de ere pressede, og henstaar dermed et Døgn, inden det alt sammen presses, for at man kan udvinde den sidste Saft. Er det ikke fornødent at presse Bærsaften 2 Gange, blandes Vandet straks med Saften.

*Sukkerindholdet bestemmes ved Hjælp af den saakaldte Oechsles Mostvægt**). For at kunne benytte denne maa man fuldstændig filtrere den udpressede Most eller Saft, og efter Tilføjelsen af det Vand, som Syreindholdet i Saften nødvendigt kræver, kommes den i et Glas, efter at den er opvarmet til den Varmegrad, der er angivet paa Mostvægten; man aflæser da Graderne ved Overfladen af Indholdet, og Mostvægten skal da vise fra 50—60° for den lette Vin af Æbler, 70—80° for Bordvin baade af Kernefrugt og Bærfrugt og 90—120° for Likørvin. Man ser nu, hvormeget der mangler, og der maa derefter sættes Sukker til. Glasset maa tage et bestemt Maal, f. Eks. en halv eller hel Pot, og ved saa at tilføje Sukker, indtil Mostvægten viser de Grader, den skal, maa der beregnes, hvormeget der er medgaaet til Mostvægten,

---

*) Oechsles Mostvægt kan faas for et Par Kr. hos Struer, Skindergade, Kjøbenhavn.

og hvormeget der skal medgaa til det hele Kvantum.

Ved ublandet Frugtsaft maa dog fra Mostvægten fradrages 4 %, for Saft uden Vand; hvis der kun er lidt Vand, fradrages 2 %, og hvis der er meget 1 % efter følgende Tabel.

Grader Oechsle.	Sukkerprocent.
1	0.25
5	1.25
10	2.50
15	3.75
20	5.00
25	6.24
30	7.46
35	8.68
40	9.90
45	11.10
50	12.28
55	13.48
60	14.67
65	15.84
70	17.00
75	18.14
80	17.27
85	20.38
90	21.48
95	22.57

Grader Oechsle.	Sukkerprocent.
100	23.66
105	24.75
110	25.85
115	26.95
120	28.00

Naar der saa senere hen ved hver Slags Frugtvin angives hvor høj Sukkerprocent Mosten skal have, vil det være forholdsvis let at holde det aldeles bestemt, hvilket har sin store Betydning for Vinens Spiritusindhold og Værdi.

Er Mosten færdig, fyldes den paa Tønden lige op til Spunshullet, dog saaledes, at Gærtragten kan sættes i, uden at der derved flyder Most over.

Under Gæringen spaltes Sukkeret i Alkohol og Kulsyre; er Varmen passende, gaar denne Proces jævnt for sig, men stiger Varmen over 17° C., kan der let dannes Eddike og allerlettest, hvis man ikke benytter Gærspuns, da Lufttilgangen bliver for rigelig. Alene af den Grund burde man derfor altid benytte Gærspuns og aldrig lade Gæren flyde ud over Tøndens Sider. Bliver Varmen for lav og gaar under 8°, sker Gæringen langsomt og ofte til Skade for Vinen.

Man maa ikke lade sig narre af, at Luften ikke mere bobler saa stærkt op gennem Vandet

paa Gærspunset, thi dette sker kun under den aller stærkeste Gæring; man kan høre om Gæringen er ophørt, naar man tager Gærspunset ud; thi er der en sydende Bevægelse i Tøndens Indhold, gærer Vinen endnu.

Under Gæringen forvandles Mostens vammelsøde Smag til en forunderlig paa Tungen stikkende Smag af Kulsyre, som atter ophører, naar Vingæringen er forbi. Tønden maa være fyldt baade under Gæringsprocessen og senere under Opbevaringen, da der ellers paa Overfladen kan danne sig Svamp, som er skadelig for Vinen.

Undertiden, naar en Tønde eller et Anker har været for *stærkt svovlet*, kan dette hemme Gæringen; ligeledes er der ofte *Mangel paa tilstrækkeligt Næringstof* til at Gærsvampene kunne trives, og endelig kan der, naar Frugten er skyllet meget, og Luften har haft for ringe Adgang til Mosten, være *for faa Gærsvampesporer til Stede*. I saadanne Tilfælde lader man atter Mosten løbe ud af Tønden i en tynd Staale, saaledes at den udsættes rigelig for Luften, og man sætter den da over paa et andet Anker.

Der anvendes forskellige Midler til at hjælpe Gæringen i Gang, f. Eks. ved Tilsætning af indtil 2 pCt ren Bagegær, som maa røres ud i en Del af Mosten og saa heldes paa Ankeret. Dog har det ved Forsøg vist sig, at det bedste Middel,

til at fremhjælpe Gæringen med, er Rosiner, som anvendes i Forholdet 5 Pd. til en Tønde paa 100 Potter. Man kommer kogende Vand paa Rosinerne, men ikke mere, end at de lige dækkes deraf. Nogle anse det for bedst at knuse dem forinden, andre at de ere hele. Naar de ere fuldstændig udbuldnede, presses Saften af dem, og denne blandes med Mosten i Tønden. Dette giver Anledning til en stærk Gæring, giver aldrig Afsmag af Gær, som andre Midler undertiden kunne gøre, og gør kun Vinen lidt stærkere.

Det hænder undertiden, at der efter Gæringen endnu er en Del overflødigt Sukker, (der maa i almindelig færdig Frugtvin ikke være over 5 pCt. Sukker og endnu mindre i Rødvin) som ikke er medgaaet til Alkoholdannelsen. Bliver Vinen af den Grund sød, maa man, naar den er omstukken, bringe den til en *Eftergæring*, som ovenfor omtalt, ved at tilsætte knuste Rosiner. Ønsker man at have kulsyreholdige Vine, tilsættes blot et Fjerdingspund rent hvidt Sukker til et Anker Vin paa 40 Potter. Dette gør man ofte ved Æblevin, navnlig naar denne skal tappes direkte fra Tønden og ikke kommes paa Flasker.

Skulde Vinen ikke være bleven forfriskende nok, i det man, efter forudgaaende Undersøgelse

af den tilstedeværende Syremængde, har fundet, at der er Mangel paa Syre, kan man tilsætte den manglende Syre ved Hjælp af krystalliseret Vinsyre, da Syremængden for at gøre Vinen forfriskende maa være til Stede i Forholdet c. 0 4 pCt.; man maa være forsigtig naar man sætter Vinsyre til, da der saare let kan komme for meget deraf.

Den Tid, der hengaar, fra Vinen er omstukken og til Aftapningen, er i høj Grad forskellig. Medens Ribsvin til Eks. kun behøver at ligge et Par Maaneder paa den nye Tønde, maa Stikkelsbærvin ofte ligge indtil 2 Aar for at opnaa sin fulde Værdi. Dog regner man som Regel, at *Vinen er flaskemoden, saa snart den er blank;* derved forstaas, at den ikke alene er klar, men at den har et smukt, livligt Spil, naar den holdes op for Lyset.

Vinen maa lagres i en Kælder, hvor Temperaturen veksler saa lidt som muligt; men Rummet maa dog holdes godt rent for muggen Luft og alle Slags Svampeangreb.

Ved Afpropningen af Flaskerne maa man altid bruge gode Propper med faa eller helst ingen Huller i; man maa kun bruge Propper, der ere lige tykke i begge Ender og aldrig Spidspropper. Propperne maa først udblødes og om fornødent bankes og kunne saa ved en

almindelig Proppemaskine sættes i Flaskerne. Disse, der selvfølgeligt maa være rene, fyldes saa højt med Vin, at denne staar $^1/_4$ Tomme fra Proppen. Flaskehovedet lakkes til, hvis man vil opbevare Vinen meget længe, ellers er det ikke nødvendigt, naar Propperne ere gode. Man kan iøvrigt købe Metalhætter, der lige kunne sættes paa Flaskehovedet og det øverste af Halsen; disse sættes paa med Haanden og ved at binde et tyndt Stykke Seglgarn, saa det snærer Kapslen ind i Flaskens Tverfurer og atter fjerne dette Baand, kommer Kapslen til at slutte ganske tæt. Flasken stilles under Propningen paa et tykt Stykke Filt.

For mousserende Vines Vedkommende maa der sættes Staaltraad over Propperne, og Flaskerne maa da altid staa op, hvorimod Flasker, der indeholde almindelig Vin, maa ligge ned.

SYGDOMME HOS VINEN.

Der kan indtræffe Sygdomme hos Vinen, Uheld, som for Resten mest komme af, at man ikke har anvendt den nødvendige Omhu og Nøjagtighed under Tilberedelsen. *Bliver Vinen sur* af deri dannet Eddikesyre, da hidrører det som oftest fra, at Vingæren enten har faaet Lov til

at løbe oven ud af Ankeret, eller at noget af den luftfyldte Gær, der under Varmens Indvirkning har begyndt at danne Eddike, ved Uagtsomhed er faldet ned i Ankeret, eller, hvad der oftere er Tilfældet, at Vinen har gæret under for stærk Varme (ved over 20 Gr. C.) og med for stærk Lufttilførsel. Er der begyndt en saadan Eddikedannelse i Vinen, da er denne ubrugelig som Vin men kan derimod blive til ganske fortrinlig Eddike, naar den anbringes paa et Eddikeanker.

Vinen kan blive slimet, saa det trods alle anvendte Midler ikke er muligt at faa den klar og god; dette sker oftest, naar der til Vinen er bleven anvendt alt for moden Frugt. Som Regel kan anføres, at man staar sig bedst ved i saa Fald at lave Eddike af Vinen. Forøvrigt forekommer det oftere ved Æblevin end ved Bærfrugtvin, og Grunden dertil er, at der er for lidt Syre og Garvestof i den; man kan derfor ved Tilsætning af Rønnebærsaft eller, visse kemiske Midler som Tanin og Vinsyre, forsøge at faa den klar. Den Vin, som har været slimet, bliver dog sjælden rigtig god, selv om man faar den klaret, hvorfor det er tilraadeligst at lave Eddike af den.

Sort Vin faar man desværre alt for let, naar der har været et eller andet Jernredskab eller blottet

Jern fra Maskinerne i Berøring med Mosten, idet der da af Vinens Garvesyre og Jernet dannes garvesurt Jernilte. Jo mere garvesyreholdig Vinen er, desto mere Frugtsyre maa der være, hvor for det undertiden hjælper noget at tilsætte Vinsyre; dog har Erfaringen vist, at den sorte Vin som oftest bliver klar, naar den blot faar Lov at ligge i fuldstændig Ro tilstrækkelig længe, thi da bundfalder den garvesure Jernilte sig efterhaanden, og Vinen bliver klar.

En Sygdom, som altid kommer paa Grund af Forsømmelse, er saakaldt *hvid Hud*. Naar Ankeret eller Tønden ikke holdes fyldt saa vel under Gæringen som i Særdeleshed under Lagringen, dannes der nemlig Svamp paa Overfladen, som giver Vinen en meget ubehagelig Smag.

Opdager man det forinden denne Svampedannelse er for vidt fremskreden, er det i Almindelighed tilstrækkeligt at fylde Ankeret saa godt, at Hinden kan flyde oven af; er der derimod meget, saa det hele plumrer Vinen, da er der intet andet at gøre end at lave den til Eddike, og da er det raadeligst at filtrere den, inden den kommer paa Eddikeankeret.

Den mindste Ubetydelighed kan bevirke, at Vinen faar Afsmag, f. Eks. naar man undlader at tage Stilk og Spids af Stikkelsbær eller lader Reverne

sidde ved Ribs, eller hvis der blot er den mindste Urenhed ved Frugten eller Tønderne. Ja man kan med Sandhed sige, hvad en Mand ytrede, der i mange Aar havde beskæftiget sig med Vintilberedning: »at *den pinligste Renlighed maa herske over alt, ellers straffer det sig gennem Vinen*«. Det hænder ofte, at Vinen er klar, naar Aftapningstiden nærmer sig, men at den ikke er hvad man kalder »blank«, hvilket er aldeles nødvendigt, naar den skal aftappes paa Flasker; dette er mere Tilfældet med hvide end med røde Vine; man maa da, som det kaldes, »*berede*« Vinen ved at tilsætte Æggehvide og Tanin. Man tager Hviden af et Æg, pisker den godt og udrører den, naar den er stiv, med noget Vin (Æggets Størrelse har ikke lidt at sige, da man til et Anker maa anvende enten Hviden af et stort Æg eller af to smaa); endvidere anvendes 3 Gram af den bedste Tanin, som ligeledes først udrøres i lidt Vin, før det kommer paa Ankeret. Det hele omrøres da godt med en Stok, som stikkes ned gennem Spunshullet, og det vil da i Løbet af 3—4 Dage, naar Vinen staar i Ro, bundfælde. Man maa efter Beredningen af Vinen ikke opsætte Aftapningen paa Flasker mere end højst en Uge.

Bærfrugtvin.

Bærsaften indeholder som Regel for megen Syre, til at man kan lave god Vin af den uden at tilføje Vand. Det er ikke enhver Husmoder, der har Tid og Lejlighed til at beskæftige sig med Syremaalingen, hvorfor der her ved hver Bærfrugt skal blive angivet Syreindholdets Middeltal for vedkommende Bærfrugtsaft. Ved at rette sig derefter kan et godt Resultat opnaas, især naar man yderligere sætter lidt mere Vand til de Frugtsafter, der have en meget gennemtrængende sur Smag, som Ribs, og lidt mindre til godt modne Stikkelsbær o. l.

Sukkerindholdet i Saften bliver forringet betydeligt i Procentindhold ved Vandforøgelsen. Ved Hjælp af Mostvægten søger man at faa at vide, hvor stort Sukkerindholdet er i Saften, og man kan deraf saare let beregne, hvormeget Sukker, der skal tilsættes for at faa Vin af den Styrke, man ønsker, idet man gaar ud fra, at 10 pCt. Sukker giver $6^1/_5$ Volumenprocent*) Alkohol i Vinen.

Vil man altsaa have god Bordvin, maa man have 20 pCt. Sukker i *Mosten*, vil man derimod

*) Alkohol beregnes altid ved Vintilberedning i Volumenprocent og Sukker og Syre i Vægtprocent.

have stærkere Likørvine, lader man Sukkermængden stige til 25—28 pCt.

Garvesyre findes kun i enkelte Bærfrugter, f. Eks. Blaabær og Tyttebær, hvorfor man ogsaa af disse, foruden den ovenfor omtalte Vin, kan tilberede en rødvinslignende Vin, der indeholder Garvesyre og mindre Sukker end de andre Bærfrugtvine. Naar man anvender Brombær eller almindelige sure Kirsebær dertil, maa man føje Tanin til Vinen, men den sættes dog først til, naar Vinen er færdig, saa at denne kommer til at indeholde 0,20 pCt., hvis den skal ligne fransk Rødvin, og noget mere, hvis man ønsker, at den skal ligne italiensk Rødvin, nemlig 0,25 pCt. Skal den ligne rød Rhinsvin da kun 0,15 pCt.

Her i Landet laves i Almindelighed Bærfrugtvinen efter bestemte Opskrifter; saaledes laves f. Eks. af Ribsvin, Stikkelsbærvin og Solbærvin almindeligt efter følgende Opskrift: *1 Pot Saft, 2 Potter Vand og 2 Pund Sukker*; men af det ovenanførte forstaas jo let, at man paa den Maade ikke arbejder med saa megen Sikkerhed, som naar Sukker- og Syreindholdet virkeligt er undersøgt.

Mange Begyndere have den fejlagtige Mening, at de kunne faa en bedre Frugtvin ved at tilsætte mindre Vand, og i Reglen bliver de meget forbavsede, naar Vinen dog bliver for

sur, hvilket er en ligefrem Følge af, at man ikke har anvendt det *rette* Kvantum Vand.

Det er kun enkelte Frugtsafter, der have for lidt Syre, saa at man kan blive nødsaget til at tilsætte den manglende ved Hjælp af lidt ren krystalliseret Vinsyre.

Adskillige have forsøgt at lave en Bærfrugtvin med forholdsvis lidt Alkohol i f. Eks. 7—9 Vol. pCt.. En saadan Frugtvin er billigere at lave, da der ikke gaar meget Sukker til, men den er kun lidet holdbar, saa at det slet ikke kan anbefales at lave den, hvis den ikke skal drikkes i det første Aar.

Man maa altid erindre ved Tilberedning af Bærfrugtvin at svovle Tønder og Fade godt. Dertil anvendes et simpelt lille Apparat, som hosstaaende Tegning viser, nemlig en Svovlstage, Fig. 5, hvori Svovltraaden eller Svovlbændlet kan sættes uden at Svovlet drypper ned i Fadet.

Fig. 5.
Svovlstage.

Under Gæringen maa Gærtragten blive siddende i Spunshullet, indtil al Gæringen er ophørt. Skulde det knibe med at faa Gæringen i Gang, maa der, som tidligere omtalt, tilføjes Rosiner, men man maa da altid tage med i Beregningen, at Vinen bliver stærkere.

Naar Gæringen er til Ende, maa Vinen omstikkes paa et nyt Anker, da den let kan faa Afsmag ved at ligge forlænge paa Gæren.

Skulde det vise sig, at der er for meget Sukker, som ikke er medgaaet til Gæringen, saa at Vinen er bleven for sød og maaske tillige for lidt alkoholdig, maa man se at faa indledet en ny Gæring ved at tilføje en ringe Mængde Saft af knuste Rosiner. Hvor vidt Gæringen er fremskreden, kan altid undersøges ved Mostvægten og ved at beregne den Sukkermængde, der er medgaaet under Gæringen.

Har man ingen Mostvægt, maa man hjælpe sig med Hørelsen og Smagen. Lægger man Øret til Spunshullet, hører man under Gæringen en *sydende Lyd*, der bliver svagere og svagere, jo længere Gæringen er fremskreden, og standser helt, naar Gæringen er til Ende.

Som Regel smager Mosten *vammelsød*, men under Gæringen antager den en underlig *stikkende Smag af Kulsyre*, som mærkes paa Tungen, og først naar Gæringen er forbi, træder Vinsmagen frem. Forøvrigt henvises til, hvad der er omtalt under Vintilberedningen, i det man dog stadig maa erindre, at *Bærfrugten altid presses i et Klæde for at faa Saften ren.*

RIBSVIN.

Ribsvin er den af alle Bærfrugtvine, der laves mest, og Ribs egne sig ogsaa, trods deres temmelig store Syreindhold, udmærket dertil. Af hvide Ribs, som, naar de ere vel modne, ere de mindst syrlige, faar man en overordentlig smuk hvid Vin med et gulligt Skær. Af de røde Ribs faar man derimod en Vin, der i Farve meget ligner Ribssaft; derfor sætter man ofte til de røde Ribs en Fjerdedel Solbær, disse ere lidt mindre sure, men give en meget smuk Farve, saa at Vinen kommer til at minde om Portvin; tillige give Solbærrene, naar de ikke anvendes i større Forhold, en fin Aroma. Anvender man derimod for mange Solbær til at blande i Ribsene, træder Solbærsmagen for meget frem og forandrer aldeles Ribsvinens Karakter.

Frugten maa være fuld moden men aldrig overmoden. Bærrene maa pilles af Reverne, da disse let give en ubehagelig Bismag. Det samme er Tilfældet med Blade og lignende, der kunne være blandede med Frugten. Bærrene maa nødigt skylles, uden at det er aldeles nødvendigt, saaledes som med dem, der have siddet nederst paa Buskene og af den Grund ere stænkede.

I Almindelighed *varmer man Bærrene inden Presningen,* dog ikke mere, end at man kan holde sin Haand i dem uden at brænde sig. Denne Opvarmning bevirker, at man bedre faar Saften af Bærrene. Man faar gærne af 20 Pd. Frugt 7—8 Potter Saft; hvor stor en Mængde Saft, man faar af Bærrene, afhænger baade af disses Størrelse og af den stærkere eller svagere Presning. Synes man efter endt Presning, at al Saften ikke er kommen ud, kan man ved Udtømningen af Klædet helde den pressede Masse i en Ballie og komme noget af det Vand, som skal sættes til Saften, over den. Dette Vand maa dog helst være lunkent. Man lader det henstaa 5—6 Timer tildækket, efter at alle Bærrene ere afpressede, rører af og til deri, presser det igen og blander, saa det, man taar ud, med den tidligere udpressede Saft; paa denne Maade gaar der aldeles intet til Spilde.

Ribsvinen er en af de Bærfrugtvine, der allerede kunne aftappes, naar den har ligget i 3 Maaneder paa det Anker, hvorpaa den er omstukken fra Gærankeret. Denne Vin egner sig godt til mousserende Vin, men Maaden at lave denne paa vil først senere blive omtalt.

Ribssaften indeholder omtrent 2 pCt. Syre og 6,4 Sukker.

Af hvide Ribs er *Imperial blanc* det fineste Bær og *Hvid Hollandsk* den mest anvendte til Vin. Af røde er det almindelige *røde hollandske* udmærket, dog menes, at *Hâtive de Bertin* og *Belle Versaillaise* giver den fineste Vin.

SOLBÆRVIN.

Denne Vin har en særegen Smag; dens Anvendelse bliver større og større, fordi man anser den som særlig sund. Paa Gigtpatienter har den hyppig en gavnlig Indflydelse, og blandet med varmt Vand anvendes den som et virksomt sveddrivende Middel.

Solbærvinen laves almindeligvis som Likørvin og derfor tilsættes der gerne meget Sukker, saaledes at Mosten indeholder c. 28 pCt.

Solbærrene give knap saa megen Saft som Ribsene; af 20 Pd. kan man ikke vente mere end højst 5—6 Potter. Vandtilsætningen retter sig efter Syremængden, som i høj Grad er afhængig af Modenhedsgraden. Man lader ofte Solbærrene henstaa til Dagen efter Plukningen, da de saa bedre afgive Saften, men ellers behandles de i et og alt som Ribs.

Til Afpresning af Ribs, Solbær o. l. anvendes smaa Presser, ja i smaa Husholdninger,

hvor det kun drejer sig om mindre Kvantiteter, nøjes man ofte med at afvride Saften gennem et Klæde. Hosstaaende Afbildning viser en udmærket lille Bærfrugtpresse. Fig. 6.

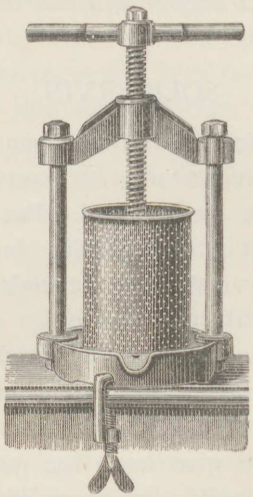


Fig. 6. Bærfrugtpresse.

Solbærsaften indholder almindeligvis 0,3 pCt. Syre og 7 pCt. Sukker. Saavel ved denne som ved de i Almindelighed angivne Procentmængder af Syre og Sukker er benyttet Middeltallet af de kendte Bærfrugtanalyser.

Lee's prolific er det Solbær, der giver mest Saft, men *Ogdens Drue* anses for den bedste til Vin.

STIKKELSBÆRVIN.

Stikkelsbærvin er en af de værdifuldeste og smukkeste af alle Frugtvine. Grunden til, at den ikke overalt bliver skattet højt nok, er, at den som Regel drikkes alt for ung, idet man lige saa snart den er blank, aftapper og straks begynder at bruge den. Det er den af al Frugtvin, der senest bliver moden til Aftapning. Efter at være omstukken fra Gærtønden maa man lade den ligge to Aar paa Tønden, før den aftappes. Har man denne Taalmodighed, bliver man rigeligt belønnet ved Resultatet. En anden Grund til at Stikkelsbærvinen ikke altid er saa god, som man kan ønske, er, at man ikke har plukket Stilke og Spids af Bærrene, eller at man har ladet enkelte overmodne og dovne Bær upaaagtede gaa med mellem Frugten. Bærrene maa være fuldstændigt rene, og intet iblandet, først da undgaar man, at Vinen faar Afsmag.

Stikkelsbærvinen bliver smukkest af gule, grønne og hvide Bær. Det er i det hele taget mærkværdigt, at af al Bærfrugt give de lyse og især de gullige Bær, naar forskellige Afarter haves, bedre og smukkere Vin end de røde og mørkere Afarters Bær.

Stikkelsbærrene blive hurtigt overmodne og maa derfor helst plukkes et Par Dage før Fuldmodenhed og da henstaa en Dag afplukkede,

inden man presser Saften af dem; dette passer jo forsaavidt meget godt, som der dog skal Tid til at rense dem fra Stilk og Spids. Stikkelsbærrene maa varmes godt, førend de presses, da Saften ellers vanskeligt gaar ud; derimod skal man nødig presse dem mere end den ene Gang, og man opnaar da som Regel at faa 6—6½ Pot Saft af 20 Pd. Bær. Ere Bærrene meget modne, hænder det, at de indeholde for lidt Syre, saa man bliver nødsaget til at tilføje lidt Vinsyre, naar man vil tilsætte det sædvanlige Kvantum Vand. Vil man derimod nøjes med at tilføje knap 1½ Pot Vand for hver Pot Saft, behøves ingen Syretilsætning.

Sukkertilsætningen behøver heller ikke at være saa stor, da Sukkerindholdet i Stikkelsbærrene er betydeligt større end i de to ovenfor omtalte Bærfrugter, idet man beregner, at Stikkelsbærbordvin skal indeholde 12 pCt. og 16—17 pCt. Vol. Indhold af Alkohol, hvis det skal være som Likørvin.

En gammel Opskrift paa at lave Stikkelsbærvin benyttes ofte her i Landet; den bør nævnes her, da den i Almindelighed har givet et godt Resultat: 22 Pd. rene Stikkelsbær mases, og derover hældes 18 Potter varmt Vand; de stilles tildækkede hen i to Døgn, og derefter

udpresses de, hvorefter der tilsættes 12 Pd. Sukker.

Stikkelsbærvinens Gæring forløber i Reglen let; det er saa godt som aldrig nødvendigt at tilsætte Rosiner.

Det er den af al Frugtvin, der kan holde sig længst og faar den mest skuffende Lighed med Druevin.

Middeltallet af Syre- og Sukkerindholdet for Stikkelsbær er følgende: 1.4 pCt. for Syre- og 7 pCt. for Sukkerindholdet.

Den gule *Golden Crown* er god til almindelig Vin og *Early Sulphor* til Likørvin. Endvidere anvendes til almindelig Vin af hvide Bær *Smiling Beauty*, af grønne *Green Gage* og af røde *Warrington*, da dette er det lyseste af de røde Bær.

JORDBÆRVIN.

Det er langt fra alle Jordbær, man kan lave Vin af; egentlig er der kun et, der fuldt ud egner sig hertil, nemlig det *hvide Annanas Jordbær* (White pine apple). Frugterne maa plukkes modne og presses øjeblikkeligt efter Afplukningen, da det har stor Betydning under Vintilberedningen. Gæringen foregaar meget hurtig, og Aftapningen kan ligesom ved Ribsvin ske et Par Maaneders Forløb efter Omstikningen af Vinen. Denne kan saa drikkes straks men bliver dog langt bedre,

naar den ligger paa Flasker mindst et Aars Tid, før den bruges.

20 Pd. Frugt give lidt over 6 Potter Saft. Man er nødt til, naar Vand tilsættes, at sætte 1—1 1/2 Gram Vinsyre til et Anker paa 40 Potter, da Syreindholdet kun er ringe, nemlig 0.9 pCt., undertiden endog 0.5 pCt., medens Sukkerindholdet er meget stort; dette kan ofte gaa op til 9 pCt., medens 6,4 pCt. maa betragtes som Middeltallet.

Jordbærrene maa helst laves til Likørvin.

HINDBÆRVIN.

Hindbær giver en udmærket Vin, men de røde ere dog for aromatiske, det gaar her som med de foran nævnte Bærfrugter, at det er de lyse og gullige, der give den bedste Vin.

Frugten maa presses straks efter Afplukningen, og 20 Pd. giver almindeligvis 7 Potter Saft; til et Anker paa 40 Potter maa gerne sættes 1—1 1/2 Gram Vinsyre, da Vinen ellers ikke bliver forfriskende nok.

Hindbærvin er den af alle Bærfrugtvine, der allerhurtigst har afgæret; 1 Maaned er ofte tilstrækkeligt dertil. Mange bruge endog ikke at omstikke denne Vin, da man kan bruge den nederste og mindre klare Vin til hvid, sød Suppe.

Vinen kan bruges, naar den blot har ligget paa Flaske ca. 3 Maaneder, og de fleste sætte mere Pris paa denne Vin som ung end som ældre og lagret.

Hindbærsaften indeholder 1.4 pCt. Syre og 3.9 pCt. Sukker.

Af gule Hindbær ere *Gul Cæsar* og *Surpasse Merveille* bedst egnede til Vin.

BROMBÆRVIN.

Vin af Brombær har megen Værdi; den kan tilberedes paa forskellig Maade, baade som de ovenfor omtalte Bærfrugtvine, og saaledes, at den kan give en fortrinlig Rødvin. Man kan anvende Bærrene baade af de i Haven dyrkede og af de vilde Planter.

Brombær blive noget sent modne, saa det ofte er køligt paa den Tid, da Gæringen skal foregaa; derfor dyrkes nu de tidligmodne Brombærsorter *Lucas*, *La Rochelle eller Lawton*, som ere lidt mere sødfrugtede end de andre, fortrinsvis til Vintilberedning. Af de sildigere Brombær ere *Rubus armeniacus* og *Rubus pliçatus laciniatus*, det saakaldte fligede Brombær, de, der egne sig bedst til Vin.

Brombær indeholde omtrent 4 pCt. Sukker og 0.5 pCt. Syre og behøve derfor ingen Vandtilsætning.

Brombærsaft anvendes til fine røde Vine, og Saften af vilde Brombær forhandles i stor Mængde i dette Øiemed ved Rhinen.

Af 20 Pd. Brombær faas i Forhold til deres Modenhed og Godhed 5—6½ Pot Saft.

Vil man lave almindelig Bærfrugtvin af Brombær, maa der til et Anker sættes 2—3 Gram Vinsyre; derefter tilføjes Vand, men kun ½ Pot til 1 Pot Saft. Sukker tilføjes saa rigeligt, at man kan lave Likørvin, da man deraf kan faa en Vin, som aldeles skuffende ligner Portvin. En Opskrift, som meget anvendes i Rhinegnene, hvor det laves i Tønder paa en Hektoliters Størrelse, er følgende: 1 Pot Saft, ½ Pot Vand, 200 Gram Sukker. Der anvendes 4—6 Gram Vinsyre til 100 Potter Most, og naar Vinen er færdig, tilsættes, om ønskes, lidt Cognac. Vinen falder altid meget i det brunlige og er smuk, men indeholder den ikke Alkohol nok, bliver den let bleg. Vil man derimod lave Rødvin, da tilsættes ingen Vinsyre før Gæringen og heller intet Vand men 120 Gram Sukker til hver Pot Saft. Naar Vinen er færdig, tilsættes Syre og Tanin, alt eftersom man ønsker, at den skal ligne rød Rhinskvin, Bordeauxvin eller italiensk Rødvin, idet rød Rhinskvin maa have $0._{52}$ pCt. Syre og $0._{15}$ pCt. Garvesyre, Bordeauxvin $0._{60}$ pCt. Vinsyre og $0._{20}$ pCt. Garvesyre og italiensk Rødvin $0._{70}$ pCt. Vinsyre og

0.25 pCt. Garvesyre. De opgivne Tal ere alle Middeltal, hvert for sig beregnede af 10 Analyser af de mest typiske Vinsorter.

BLAABÆRVIN.

Blaabær kunne ofte købes saa billigt, at det godt kan betale sig at lave Vin af den i Husholdningen. Blaabærvin faar altid en vis Lighed i Smagen med Rødvin, da den indeholder Garvesyre. Almindeligvis anvendes til 1 Pot Saft 1/2 Pot Vand og 300 Gram Sukker. Efter denne Opskrift kan Vinen laves og blive ganske fortrinlig, men man er naturligvis i Stand til ved større Sukkertilsætning at lave en stærkere Vin. Man kan regne at faa 6—7 1/2 Pot Saft af 20 Pd. Blaabær. Blaabærrene afgive ikke let deres Saft, og maa derfor presses to Gange. Saften faas forøvrigt bedst af dem ved at komme Halvdelen af det Vand, der skal tilsættes, over de masede Bær. Vandet maa helst have 40 Gr. Varme; det blandes godt med Bærrene, og disse henstaa derefter tildækkede i ca. 6 Timer; derefter afpresses de, og over Resterne, der blive tilbage efter Afpresningen, heldes det øvrige Vand, der skal tilføjes, ligeledes opvarmet. Det henstaar da atter 4—6 Timer, hvorefter det paany presses. Den derved vundne Saft blandes med den tid-

ligere indvundne, og Sukkeret tilsættes, hvorefter det hele kommes paa Ankeret eller Tønden, Gæringen foregaar temmelig langsomt og maa ofte understøttes, i saa Fald helst med Rosiner paa den tidligere omtalte Maade. Saasnart Gæringen er forbi, maa Vinen omstikkes paa et andet Anker, da den lettere end nogen anden Vin faar Afsmag ved at ligge paa Gæren. I det nye Anker maa den henligge i to Aar og bliver, naar den aftappes, en fortrinlig holdbar Vin. Kan man ikke skaffe nok af friske Blaabær, kan man godt anvende tørrede, naar disse forud udblødes i Vand.

Saften af tørrede Blaabær anvendes ofte til Farvning baade af Vin og Frugtsafter.

Af tørrede Blaabær og Rosiner sammen i Forholdet 3 til 1 laves en god Rødvin.

Blaabær indeholde almindeligvis 1.7 pCt. Syre og 5 pCt. Sukker.

TYTTEBÆRVIN

er en ganske fortrinlig Vin. Tyttebærrene indeholde Garvesyre, og man kan derfor let tilberede Vinen som Rødvin; disse Bær give en baade smuk og holdbar Vin, der minder om Ribsvin, naar den da ikke tilberedes særligt som Rødvin.

Da Bærrene blive sildigt modne, har man ikke altid Ribs paa den Tid; ellers vil en Blanding af $^2/_3$ Tyttebær- og $^1/_3$ Ribssaft give et fortrinligt Resultat. Man blander ofte halvt afgæret Ribsvin med Tyttebærmost i Forholdet 1 til 2 og opnaar derved det samme.

Tyttebærrene indeholde kun lidt Sukker, og har man, da de ere saa sent modne, ikke andet at blande Tyttebærmosten med, saa anvender man indtil $^1/_5$ Saft af Rosiner.

Fremgangsmaaden ved Tilberedningen af denne Vin er ellers i et og alt som ved Ribsvin. Vil man lave den til Rødvin og med samme Udseende som denne, farves den med Blaabærsaft.

Tyttebær indeholde 2.$_3$ pCt. Syre og 1.$_5$ pCt. Sukker, medens Rosiner, der ofte anvendes med, indeholde 1.$_5$ pCt. Syre og 60 pCt. Sukker. Vin, der er tilberedt paa denne Maade, gaar i Handelen under mange forskellige Navne, eftersom man har tilsat den forskellige Essentser.

HYLDEBÆRVIN.

Denne Vin laves sjældent her i Landet, men meget almindeligt i England. Den drikkes i Reglen ikke som den er, men blandes med 1 til 2 Dele varmt Vand og anses for særdeles

sund; den anvendes ogsaa i Sygdomstilfælde som et mildt sveddrivende Middel.

Til et Anker paa 40 Potter anvendes 20 Potter Saft, 16 Pund Sukker og Vand til Ankeret er fyldt. Gæringen foregaar hurtig og behøver sjælden at understøttes.

Det er en af de faa Vine, som ikke behøve at omstikkes; allerede efter 3 á 4 Maaneders Forløb kan den aftappes lige fra Gæringsankeret, idet det nederste, som ikke er fuldt klart, kan anvendes til Hyldebærsuppe og lignende.

En anerkendt Opskrift paa Hylddbærvin, som benyttes meget i det nordlige England, er følgende: Lige Mængder af afpillede Hyldebær og Vand efter Maal blive kogte $^1/_2$ Time, Bærrene presses; $^3/_4$ Pd. Sukker sættes da til hver Pot Most, og Blandingen kommes derefter paa Fad; allerede 2 Maaneder efter Gæringens Ophør kan Vinen tappes paa Flasker.

KIRSEBÆRVIN.

Denne Vin hører egentlig ind under Træfrugtvinen, men omtales her under Bærfrugtvinen, da dens Behandling staar denne nærmest. Af Kirsebær egner det bekendte tidligmodne *Ostheimer Weichsel* sig bedst til Vintilberedning.

Denne Vin faar Farve som Rødvin og kan ogsaa tilberedes aldeles som denne.

Frugterne maa være modne men ikke overmodne, Stenene maa fjernes, da de ved at knuses under Presningen let give Blaasyresmag til Vinen. Skulde man sætte Pris paa denne pikante Smag ved Vinen, maa man helst knuse en ganske ringe Mængde Kirsebærsten f. Eks. $^1/_4$ Pd. til et helt Anker Vin og lade det henstaa et Døgn med 1 Pot ren Saft; dette vil da være tilstrækkeligt til at meddele denne Smag til det hele Kvantum Vin. 20 Pd. Frugt give 6—7 Potter Saft. Syreindholdet er ringe, højst 2 pCt., men hos Ostheimer-Weichsel sjældent mere end 0,9; Sukkerindholdet veksler meget efter Modenhedsgraden, og for Ostheimer-Weichsel kan det naa op til 6 pCt.

Baade Vand- og Sukkertilsætningen maa rette sig efter den Slags Vin, man vil lave.

Gæringen gaar let og hurtigt for sig, men Vinen maa omstikkes paa et nyt Anker, hvorfra den dog i Reglen kan tappes efter 3—4 Maaneders Forløb.

Af de søde Kirsebær eller saakaldte Moreller særlig de gule spanske, ja selv af de lyse, vilde gule Kirsebær, Fuglekirsebær, kan man lave en smuk gul Vin; dog maa denne helst ved rigelig Sukkertilsætning tillaves som Likørvin. Hos

Likøren sætter man Pris paa den Smag, der kan faas ved at tilsætte lidt Saft af Kernerne. Syreindholdet er hos Kirsebærrene ofte saa ringe, at der maa tilføjes Vinsyre for at give Vinen dens forfriskende Smag. Syreindholdet kan gaa ned til 0.3 pCt., medens Sukkerindholdet hos disse Kirsebær ofte er meget betydeligt, saaledes at det endogsaa kan stige til 10 pCt. Af alle de søde lyse Kirsebær give Frugterne af *Coës Transparente* den bedste Vin.

BLOMMEVIN.

Blommevin laves i Almindelighed kun af *Mirabeller, Kræger* og mindre godt udviklede Svedskeblommer, især saadanne, som ikke egne sig til Tørring eller Syltning. Sjældnere laver man den af de sødere og finere Blommer, og i saa Tilfælde tilberedes den i Reglen som Likørvin; det er særligt Reine Clauder, man benytter, og denne Likørvin bliver ganske fortrinlig.

Mirabellen er den Blomme, der anvendes mest til Vin, og derfor skal den her omtales særlig. Stilkene fjernes og Stenene udtages af Blommerne, og disse kommes saa i et Kar, hvorefter man tilsættes saa meget Vand, at de dækkes deraf. De henstaar i 1—2 Døgn, og der røres jævnligt deri. Synes man ikke, at der er kommet videre

Gæring deri, fordi Varmen er for ringe, saa kan man ogsaa lade dem staa lidt længere; thi det gælder om at faa jævn Gæring i hele Massen, ellers er det saare vanskeligt under Presningen at skille Saften fra Frugtkødet, Man faar ikke saa megen Saft af disse Frugter, kun 5—6 Potter af 20 Pd. Blommekød. Tilberedningen er den samme som for Ribsvin; Gæringen foregaar kun langsomt, og der afsættes forholdsvis meget paa Bunden af Ankeret, hvorfor det ofte er nødvendigt at omstikke Blommevinen 2 Gange, saaledes at den saasnart Gæringen næsten er ophørt, fra Gærankeret omstikkes paa et nyt Anker, og derfra atter paa et andet efter 3—4 Maaneders Forløb.

En Opskrift, der kan benyttes ved Tilberedning af en god Blommevin, er: 40 Pd. udstenede Frugter, hvortil sættes 20 Potter varmt Vand; efter Gæringen i Karret tilsættes der for hver Pot udvunden Most $^1/_2$ Pd. Sukker.

Vil man lave Likørvin af Reine Clauder o. l. følges Vejledningen, som er angiven under Vintilberedningen.

Svedskeblommer og Mirabeller indeholde omtrent $0._8$ pCt. Syre og ca. 8 pCt. Sukker.

Æblevin.

Tilberedning af denne er ikke lidt forskellig fra Bærfrugtvinen, hvorfor det er nødvendigt at holde Anvisningerne til de to Behandlingsmaader ude fra hinanden. At der er saa megen Æblevin, der mislykkes, og at der laves saa lidt af den heri Landet, ligger fornemmelig i en fejlagtig Tilberedning, men dog hovedsagelig i det urette Valg af de Frugter, der anvendes dertil.

Først og fremmest maa *Frugten have en vis Modenhed,* thi vel kan der laves Vin af umoden Frugt, men den bliver aldrig saa god. *Frugten maa være træmoden*, naar den afplukkes, baade for Træets Skyld — eftersom dette bliver en Del ødelagt ved Nedplukningen af den umodne Frugt — og for Vinens Skyld, da denne ellers bliver tarvelig; men det er ikke nok, at Frugten er træmoden, naar det ikke netop er Sommer- og tidlig Efteraarsfrugt. Sildig Efteraarsfrugt maa tillige lagres lidt, og for at faa denne Fordring tilfredstillet nogenlunde hurtigt paa den Tid, Frugtnedplukningen sker, lægger man gerne Frugten i temmelig store, tildækkede Hobe i et Skur eller lignende, saa den kan tage nogen Varme, hvorved Modenheden fremmes. Det kan nemlig ikke betale sig at henlægge saadan Frugt i Kælder eller Frugthuset. Hvor længe den skal ligge i Hobe kan afgjøres ved

at man hist og her tager enkelte Frugter ud af Bunken og ser, om de have forandret Farve, thi da ere de tjenlige.

Vinterfrugten maa derimod ligefrem lagres, og først naar Modenheden begynder at indtræde, egner den sig til at lave Vin af.

Medens Bærfrugten aldrig blev skyllet, uden at det var aldeles nødvendigt, maa Æbler, Pærer, Rønnebær o. l., der anvendes til Vinfabrikation, skylles før de knuses; man maa ligeledes af Frugterne afskære, hvad der er raaddent, ormstukket eller angrebet af Svamp. Gør man det omhyggeligt, er man sikker paa at undgaa den stygge Bismag, som der ofte findes ved den Æblevin, der bydes her hjemme. Den bedste Maade at skylle Frugterne paa er at fylde et Kar med Vand, komme Frugterne i en *aaben Staaltraadskurv,* hvori de fyldes indtil en Trediedel, og saa skylle Kurven med dens Indhold ved at trække den frem og tilbage i Karret. Farven af Vandet vil bedst vise, hvor nødvendig Rensningen var.

Angaaende Valget af Frugten maa den for det første ikke være fuldmoden og slet ikke overmoden; thi derved faar man *let slimet Vin. Vinen af Sommerfrugt bliver aldrig saa god som af Høst- og Vinterfrugt; hverken de helt sure*

eller helt søde ere rigtig gode til Vin, naar de bruges hver for sig; derimod er en passende Blanding af begge at anbefale. Man føjer hverken Vand eller Sukker til Æblemosten — undtagen til nedfalden umoden Frugt, hvor man til 15 Potter Most anvender 5 Potter Vand og 1 Pd. Sukker. Garvesyren spiller en vis Rolle, idet den bevirker, at Vinen bliver klarere, holder sig bedre blank og efter nogles Mening ogsaa bliver mere holdbar. Derfor maa man, naar man ikke har Skov- eller Paradisæbler, anvende lidt Saft af Rønnebær (Sorbus domestica) og blande den mellem Æblemosten indtil $^1/_5$. Kan man ikke faa det, kan man ogsaa bruge lidt Saft af Slaaen. Saften af disse maa imidlertid bruges, før Frugterne have faaet Frost, og Stenene maa paa ingen Maade knuses, da man saa faar Blaasyresmag i Vinen. I Mangel af alt andet kunne Kvæder bruges, men af disse maa baade Skræl og Kernehus fjernes.

Man regner i Reglen at der til 25 Potter Most af gode Æbler kan sættes 8 Potter Most af Skov eller Paradisæbler, men bruger man for Garvesyrens Skyld en af de andre Frugter, maa der ikke tilsættes mere end 4—5 Potter af disses Most.

Æblesaft indeholder fra 5—14 pCt. Sukker og 0.3—2 pCt. Syre, saa Procentindholdet altsaa varierer betydeligt efter den Frugt, man har anvendt.

En Kendsgerning er det, at smaafrugtede Æbler og ligeledes Pærer ere langt bedre til Vin end storfrugtede, ligesom de fastkødede ere bedre end de løskødede. Vil man anvende Pæresaft med, da maa man erindre, at denne har et meget ringe Syreindhold, som kan være fra $0._1$—$0._6$ pCt., medens Sukkerindholdet varierer mellem 7—9 pCt.

Pæresaft alene giver i Almindelighed daarlig Vin, med mindre man har Saft af vilde Pærer med sammensnerpende Smag til at blande i. Pæresaft blandet med Æblesaft kan man saare godt anvende, dog maa Blandingen aldrig indeholde mere end en Trediedel Pæresaft, og saa maa de to Trediedele af de Æbler, man anvender, helst være syrlige. Mærkværdig nok giver al Frugt fra Kalkjord mindre god Vin, hvorimod den, der er vokset paa let Jord, giver den bedste Vin.

Naar Frugten er skyllet, maa den helst knuses straks. Er det varmt i Vejret, saa presses den ogsaa straks, da den ved at henstaa let kan danne Eddike; er det derimod køligere i Vejret, saa *udluder* man den, da man saa langt bedre faar Saften fra Frugtkødet; dertil anvendes et Kar, som stilles paa en Trefod. Ved Bunden af Karret anbringes en Hane, som inde i Karret er godt dækket af en Metalsi, der anbringes for at forhindre Frugtkødet i (under Aftapningen) at

gaa ud med den udludede Saft. Karret maa holdes tildækket.

Den knuste Frugtmasse lader man blive i Karret 1—2 Døgn, idet man af og til rører deri for derved at forhindre, at der danner sig en Top af Frugtmassen i Midten; i dennes luftige Mellemrum vil der nemlig ellers let kunne foregaa Eddikedannelse. Den udludede Saft kommes straks paa Tønden, og Frugtsaften anbringes da i Pressen, som ved et jævnt Tryk bringer Resten af Saften ud af Frugtkødet. Synes man, at den udpressede Frugtmasse endnu indeholder for megen Saft, kommer man saa meget Vand paa den, at den lige dækkes deraf, lader den henstaa tildækket et Døgn, udpresser saa Saften og anvender denne, hvis den har Værdi nok til Vin, ellers til Eddike.

Af 300 Pd. Æbler faas i Reglen 100 Potter Saft. 200 Pd. Pærer give et lignende Maal Saft. *Pærer maa aldrig henstaa, de maa lige fra Knusemaskinen bringes i Pressen.*

Vil man lave Vin af den Saft, som fremkommer ved anden Presning, da bør man ikke føje mere end 15—20 Potter Vand til 200 Pd. Affald, og til den udpressede Saft sætter man 1 Pd. Sukker for hver 5 Potter Saft. Ellers sættes der aldrig Vand eller Sukker til den Vin, der laves af de kernefrugtede.

Tønderne, der anvendes ved Gæringen, maa naturligvis være rensede godt, først med Kalkmælk og koldt Vand, og hvis det er nye Tønder maa de henstaa med varmt Vand, hvori der er lidt Svovlsyre. Svovling maa derimod ikke finde Sted, da den hæmmer Gæringen.

Ved en Varmegrad af 17—20 Gr. Celsius vil Frugtvinens Gæring gaa rask og være forbi efter et Par Maaneders Forløb; er Temperaturen derimod — hvilket ofte er Tilfældet, naar man laver Vin af Vinterfrugt — ikke mere end 4—5 Grader, da vil der medgaa lang Tid, ofte hele Vinteren. Gæringen kan naturligvis fremmes ved, at der tilsættes noget Sukker, men man maa dertil aldrig anvende mere end 2—5 Pd. pr. 100 Potter. Gærtragten maa anbringes i Tønden straks, naar denne er paafyldt. Vandet i samme kan fornyes et Par Gange, hvis Gæringen staar længe paa, og frisk Luft maa der være i Lokalet. Naar Gæringen er til Ende, stikkes Vinen om paa en ny Tønde, og synes man ikke, at den er kulsyreholdig nok, hvilket er en stor Behagelighed ved Æblevin, maa den blive paa Tønden og tappes fra denne, efterhaanden som den bruges. Man tilsætter ved Omstikningen 1 Pd. Sukker til 100 Potter, hvilket bevirker en ringe Eftergæring, hvorved der saa udvikles Kulsyre. Æblevinen kan naturligvis godt tappes af paa Flasker, naar den er bleven moden

dertil, det vil sige er blank; men den holder sig langt bedre paa Stendunke. Vil man anvende Æblevinen som Drik i Stedet for Øl, saaledes som man gør i Normandiet og flere andre Steder, gør man bedst i at blande den med Vand i Glasset efter Behag, da den ellers let bliver for stærk. Indeholder Vinen ikke Garvesyre nok, kan man tilsætte rent Tanin, men dog ikke mere, end at den kommer til at indeholde $0._{25}$ pCt.

Af Syre maa der i Vinen være $0._{50}$—$0._{60}$ pCt.; er et saadant Kvantum ikke til Stede, maa der tilsættes ren krystalliseret Vinsyre i Forhold: 1 Gram til 100 Potter for hver manglende $0,_{10}$ pCt.

Viser det sig, at Vinen, naar den er færdig, ikke er fuldt afgæret, tilsætter man Næring til Gæren ved at føje Saften af 2—3 Pd. Rosiner til.

Er Vinen ikke aldeles klar, og man ikke vil anvende Æggehvide til at klare den med, saaledes som ved Bærfrugtvinen, kan man anvende 3—5 Gram Gelatine til 100 Potter Vin. Dette opløses i en Pægl varmt Vand og afkøles, til det bliver tyktflydende; derefter blandes det med noget Vin og kommes nu i Tønden, hvori det røres om. Vinen vil da klare sig og være tjenlig til Omstikning eller Aftapning i Løbet af en Uge. Gelatine er i mange Tilfælde udmærket at bruge ogsaa til Bærfrugtvin og da navnlig til Blaabærvin. Naar Gelatinen kommes i, vil det

hele straks vise sig endnu mere uklart eller klumpet end før, men derefter bundfælder det uklare sig, og Vinen bliver klar.

Er man saa uheldig at faa slimet Æblevin, og ønsker man ikke at anvende den til Eddike, da maa man berede den med »spansk Jord«, i det man i Forhold til, om Vinen er mere eller mindre slimet, bruge 200—500 Gram til 100 Potter.

Den spanske Jord knuses og udrøres i en Del af Vinen til en vællingagtig Masse, og kommes da i Vinbeholdningen, som er fyldt i et Kar; denne piskes grundigt, indtil man ser, at den ved at lades i Ro bliver klar oven paa, i det den spanske Jord synker til Bunds.

Man maa baade under Gæringen og fremdeles under Lagringen paase, at Tønden er fuld, da der ellers let dannes en hvid Hud ovenpaa. For at udelukke Luften fra den Tønde, man tapper af, helder man et lille tyndt Lag Olie, paa, som saa under Aftapningen holder sig flydende paa Vinens Overflade og derved udelukker Luften.

De forskellige Høstæbler egne sig udmærket til Vin, og blandt disse især *Danziger Kantæble;* af Vinteræbler faas den fineste Vin af *Vinter-Guld-Pearmain*, men *Baumanns Reinette* og det almindelige *røde Jernæble* give ogsaa god Vin. Dog er det sjældnere, at man laver Vin af en enkelt

Æblesort, da det gerne er de frasorterede Fruger, man anvender.

Alle Høstpærer egne sig til Vin.

Mousserende Vin eller Skumvin.

Det er i Særdeleshed ung Æblevin og ung ikke for stærk Ribsvin, som anvendes dertil. Man kan gaa frem paa flere Maader, men man har vanskeligt ved i Husholdningen at faa den mousserende Vin lige saa blank og smuk som paa Fabrikkerne. Hvad det især kniber med er det samme som i Fabrikkerne nemlig at fjerne den Ubetydelighed af Gær, der dannes ved Eftergæring i Flasken, og som er Skyld i Kulsyredannelsen i Vinen. Vinen bliver naturligvis ved den forøgede Kulsyremængde syrligere, og derfor maa der til denne Fabrikation anvendes Vin, der er sukkerholdig i en passende Grad. —

Ældre Vin kan ikke saa let laves mousserende som ung Vin, der lige har afgæret og naaet at blive klar. Tager man derimod Vin, der ikke er fuldt afgæret, indtræder der ofte i Flaskerne en saa stærk ny Gæring, at disse

sprænges, eller i heldigst Tilfælde afsætter der sig saa megen Gær paa Bunden af Flasken, at det hele Indhold let bliver plumret.

Flaskerne, som anvendes til mousserende Vine, maa helst være Champagneflasker, da disse ere langt stærkere end almindelige Vinflasker, og bedre taale den Spænding der bliver i Flasken.

Eftergæringen i Flasken, hvorved det forøgede Kulsyreindhold kommer frem, opstaar ved under Aftapningen at tilsætte hver Flaske et vist Kvantum Sukker. Til en hel Champagneflaske anvendes saaledes 10 Gram Sukker. Dette kan kommes i Flaskerne, naar man forud har stødt det, men Sukker opløses vanskeligt i Spiritus, og derfor er det bedre at opløse Sukkeret til en tyk, hvid Sirup, og komme det Kvantum paa Flasken, der svarer til 10 Gram. Yderligere paaheldes efter Sukkeret $^1/_2$ Snapseglas god Cognac; dernæst tilproppes Flaskerne med udmærkede gode, lange Propper, der ere meget tætte og elastiske, saaledes at den ene Sjettedel af Proppen, som man ikke med Proppemaskinen trykker ned i Flaskehalsen, kommer til at slutte om dennes Kant. Proppen maa ikke berøre Vinen under Tilpropningen, men der maa være $^1/_4$ Tommes frit Mellemrum. *Flasken maa staa paa et tykt Stykke Filt under Afpropningen*, da den ellers let sprænges eller

faar Revne, saa den senere sprænges. Over Proppen bindes Staaltraad paa den Maade, som er kendt fra almindelige Seltservandsflasker. Flaskerne maa helst ligge ned, og Vinen kan allerede bruges efter nogle Ugers Forløb, men maa ikke tages op fra Kælderen, før den skal bruges. En anden Maade er at lade Flasken efter Afpropningen staa op; dette er især heldigt, naar man ikke er sikker paa, at Vinen er fuldstændigt afgæret. Under Gæringen vil Gæren da samle sig ved Proppen; denne trækkes da rask op, Gæren fjernes, hvis den ikke farer ud samtidig med Proppen, og først nu kommes den halve Snaps Cognac paa, hvorpaa Flasken tilproppes, og overbindes med Staaltraad, hvorefter den kan ligge ned. Der skal en vis Behændighed til dette Stykke Arbejde, og selv paa Fabrikkerne, hvor kun øvede Folk arbejde hermed, gaar der en Del Vin til Spilde ved den Lejlighed. Er Lokalet, hvori man arbejder, ikke koldt nok, sættes Flasken med den mousserende Vin i Is for at blive tilstrækkeligt afkølet.

Æblevinen kan dog undertiden blive uklar, og for at forebygge dette, bruger man i Rhinegnene at pasteurisere Vinen, det vil sige at opvarme den til 50—80 Gr. C.; men dette er en temmelig vanskelig Opgave, hvorfor man i

Regelen foretrækker den lettere Fremgangsmaade, at afkøle den til under 4 Gr.

Ribs-, Stikkelsbær- og lette lysere Bærfrugtvine, der ogsaa anvendes til mousserende Vine, blive ikke saa let uklare.

Hovedsagen er, at de opbevares køligt, da de optage mere Kulsyre, som de atter afgive, naar de blive varme. Derfor er en kølig Kælder aldeles nødvendig baade for Fabrikationen og for Opbevaringen, idet det ved den lavere Temperatur gælder om at faa Vinen til at optage mere Kulsyre i sig end under almindelige Forhold. Naturligvis er det godt at vide, hvor meget Sukker, der skal tilføjes, for at der ikke skal blive for lidt Kulsyre i Vinen og heller ikke for meget, saa at Flaskerne sprænges.

Mousserende Vin maa aldrig have over 2—3 Atmosfærers Tryk, selv om de gode Flasker endog kunne holde for 10 Atmosfærers Tryk.

Indeholder Vinen 10 pCt. Vinaand, bør Skumvin, som laves der af, have 2 Atmosfærers Tryk, og dertil udfordres 8 Gram Sukker pr. Flaske.

Hvis Flasken ligger ned under Gæringen, danner der sig let Gærstriber paa den underste Side, saaledes at kun $^2/_3$ af Indholdet kan faas klart ud, hvilket er et Tab; derfor kan man lave et Slags Stel eller Hylde, hvor Flaskerne komme til at staa skraat, som Tallerkener i en Tallerken-

række i et Køkken. Naar saa Flasken en Gang imellem drejes, løsner Gæren sig og samles under Proppen, hvad der jo er det ønskeligste.

Man kan give Skumvin forskellig Smag eller Aroma, hvilket frembringes ved, naar Proppen udtrækkes, at tilsætte en stærk aromatisk Likørvin i Stedet for den omtalte Cognac. Særlig yndet er det at give den Smag af Skovmærker, som frembringes ved at tage $^1/_2$ Gram rent krystalliseret Kumarin og opløse dette i 5 Potter Cognac og dertil at føje 10 Pd. Sukker. Af en saadan Portion har man nok til 300 Champagneflasker. Vil man give den Orangesmag, da skrælles 3—4 Oranger ganske fint, saa kun den yderste gule Skal aftages og paa disse Skræller kommes 1 Pot Cognac med 2 Pd. Sukker; en saadan Mængde vil være tilstrækkelig til 25 Flasker Vin.

Annanaslikør laves af $^1/_2$ Pd. Annanas, skaaret i tynde Skiver, som kommes i $^1/_2$ Pot Cognac, hvor til sættes 1 Pd. Sukker. Skiverne afpresses dog ikke altfor stærkt, og man har da Likør nok til 20 Flasker. Disse 3 Slags Likører sættes i Almindelighed til den Æblevin, hvoraf man laver Skumvin.

Til Bærfrugtvine, der laves til Skumvine, anvendes almindeligt til den Likør, der paafyldes, 500 Gr. af den Frugt, hvor af Vinen er

lavet; til denne sættes der 1 Pot Cognac og 2 Pd. Sukker.

Man kan ogsaa skaffe sig Skumvin, ved at henvende sig paa en Mineralvandsfabrik, og der faa sat Kulsyre til Vinen paa samme Maade, som man gør det ved de mineralske Vande. Dertil maa anvendes fuldstændig lagermoden blank og sødlig Vin, som først maa pasteuriseres. Ved denne Maade er man allerede gaaet et Skridt bort fra Vintilberedningen til Fabrikationen; og vi maa, for at tage alt med, endnu gaa videre og omtale, hvorledes man laver Skumvin til almindeligt Husholdningsbrug paa samme Maade, som man laver Bruslimonade. Dette sker ved Tilsætning af det reneste tvekulsure Natron og Citronsyre i rette Forhold. Idet det tilsættes, lukkes Flasken, vendes nogle Gange og lægges hen paa Hylden i en kold Kælder. Der dannes ved Blandingen citronsurt Natron, Kulsyren undslipper, men kan ikke komme ud af Flasken, hvorfor den forbinder sig med Vinen og bringer denne til at bruse stærkt, naar den skænkes op. Til denne Anvendelse egner Æblevinen sig ikke saa godt som de syrligere Bærfrugtvine. Den angivne Fremgangsmaade kan man finde Anvendelse for endog ved Bærfrugtvine, der under Tilberedelsen ere blevne altfor sure. Ved at tilsætte en Flaske sur Vin, f. Eks. en

med 8 % Syre, 7 1/2 Gram tvekulsurt Natron, vil man faa en Vin med 2 Atmosfærers Tryk uden at tilsætte nogen Citronsyre, da der er Syre nok i Vinen. Har Vinen derimod 4 pCt. Syre, maa man sammen med det tvekulsure Natron tilsætte 3,5 Gram Citronsyre; for 3 pCt. Syre i Vinen, 4,2 Gram Citronsyre, naar der er 2 pCt. Syre 5 Gram Citronsyre og med 1 pCt. Syre 5—7 Gram Citronsyre. Vil man kun have Vin med 1 Atmosfæres Tryk, tilsættes kun 4 Gram tvekulsurt Natron og til Vin med 1 pCt. Syre 2.5 Gram Citronsyre, for 2 pCt. syreholdig Vin 1.7 Gram Citronsyre i for Vin med 3 pCt. Syre 1 Gram for Vin med 4 pCt. Syre 0,2 Gram Citronsyre.

Disse Tal ere angivne fordi det er aldeles nødvendigt, naar man vil lave saadan Skumvin, at have det rette Forhold mellem det tvekulsure Natron og Citronsyre eller den i Vinen værende Syre.

Frugteddike.

En saadan Eddike er ganske fortrinlig og kan finde Anvendelse i enhver Husholdning. Den er altid langt bedre end den Eddike, der gaar i

Handelen, da der til denne sidste ofte er tilsat anden Syre end Eddike. Virkelig god Eddike maa nemlig kun bestaa af Eddikesyre, Vand og de Krydderier, der sættes der til for at give den en god Aroma.

Eddiken dannes af Alkohol, under rigelig Varme og Lufttræk. Man anvender almindeligvis Fade paa et halvt Hundrede Potter; disse saakaldte Eddikefade ere indrettede saaledes, at der midt gennem Fadet gaar et gennemhullet Skillerum, og baade oven og nedenfor dette Skillerum findes et Par Rækker Lufthullet gennem Tønden. Der kommes Bøgespaaner i og derefter saa meget Alkehol, at Indholdet naaer til Underkanten af Lufthullerne i nedre Afdeling af Tønden. En saadan Eddiketønde maa stilles paa et varmt Sted ved en Ovn eller lignende og maa vendes 2—3 Gange i Løbet af Døgnet. Naar der er hengaaet 3 Uger, vil Eddiken være god og klar.

Er Fadet nyt, maa man komme en Pot Eddike deri og ryste den godt for at befordre Eddikedannelsen af det, man senere vil komme i. Et saadant Fad kan bruges i et Par Aars Tid, uden at man behøver at rense det, med mindre det skulde begynde at lugte raaddent, thi da maa Bundene tages ud, hvorefter det maa renses

grundigt og svovles, inden det atter tages i Brug; der kommes da nye Bøgespaaner deri.

Er Eddiken ikke rigtig klar, eller blive den uklar ved Henstand, maa den filtreres; dog maa man aldrig filtrere Eddike og Vin paa samme Apparat, med mindre Filtrermassen er udkogt med Soda og det hele Apparat er skoldet dermed.

Eddiken opstaar af Alkohol under Luftens Kulsyreindvirkning. Den Vædske, man laver Eddike af, maa — hvad enten den er fremkommen af Træ-, Bærfrugt eller Rhabarber ikke indeholde over 10 pCt. Alkohol og ikke under 3 pCt. En Hovedbetingelse for Eddikens Dannelse er en stadig Tilførsel af rigelig og varm Luft med en Temperatur af 30—35 Gr. C.

Alt Frugtaffald kan bruges til Eddike. Saften maa afpresses, og det fornødne Sukker maa tilsættes, hvis Frugten ikke er sukkerholdig nok til at danne tilstrækkeligt Alkohol. Har man saa denne Most, sætter man ofte en Pægl Eddike til hver 10 Potter for at fremkalde en hurtig Eddikedannelse.

Har man et Rum, der er højt nok, kan man hænge den ene Tønde over den anden, i alle Tilfælde tre, og under den nederste en Beholder til at opsamle Eddiken i. Disse tre Tønder maa være forsynede med et lille Hul i Bunden, hvori der indvendigt fra sættes et spidst Rør helst af

Glas, thi Eddiken maa ikke gerne komme i Berøring med Metal. Tønderne fyldes med Bøgespaaner og i den øverste Tønde heldes den Vædske, man ønsker at omdanne til Eddike; den vil da ved at gaa gennem de tre Tønder efterhaanden dannes til Eddike, idet man atter kan slaa op i øverste Tønde, hvad man har samlet i Beholderen, indtil det er bleve køn klar Eddike.

Har Eddiken, der er fremkommen, en grim mørk Farve, kan man affarve den ved at komme en Spiseskefuld af brændte Benkul i hver Pot Eddike. Naar Farven er bleven god, filtreres Eddiken.

Krydderedikke faas ved at helde 5 Potter kogende Eddike paa en Blanding af 400 Gram Estragon, 120 Gram Basilicum, 180 Gram Lavrbærblade og 60 Gram Charlotteløg. Dette henstaar i 14 Dage, aftrykkes og afsies og kan da bruges som Ekstrakt til at komme i anden Eddike, alt eftersom man ønsker den mere eller mindre krydret.

Estragoneddike kan laves ved at komme kogende Eddike paa Estragonblade, der ere rensede for grove Stilke. Man lader dem henstaae med saa megen Eddike, at de dækkes deraf i en halv Snes Dage. Estragonen aftrykkes da, Eddiken sies og er da færdig saa at den som Ekstrakt

kan bruges til at sættes paa anden Eddike. En anden Maade er at komme Estragonblade ned i Flaske med Eddike og afproppe denne, hvorefter man lader den henstaa i Solen i 3 Uger; efter Kenderes Mening giver denne Maade en finere Estragoneddike, end hvis den tillaves, som oven for omtalt.

Man fordrer almindeligvis, at Estragoneddike skal have en blegrød Farve; denne frembringes ved at farve den færdige Eddike med lidt Hindbær- eller Hyldebærsaft.

Den saakaldte Hindbæreddike laves ganske simpelt ved til 10 Potter Eddike at sætte 2 Pd. knuste røde Hindbær; denne Blanding henstaar i 24 Timer, hvori der en Gang imellem røres; derefter presses eller vrides det hele, og der sættes Sukker til efter Smag; Flaskerne proppes godt og gemmes. Skal en saadan Hindbæreddike forsendes som Handelsvare, saa bør man til et lignende Kvantum Eddike anvende det dobbelte Maal Bær, afvride det, koge Eddiken, til den skummer, aftage Skummet, tildække Gryden og efter Afkølingen komme Eddiken paa Flasker. Er Aftapningen godt udført, kan saadan Eddike holde sig i mange Aar.

Vin og Likør.

RHABARBERVIN.

Denne Vin maa, skønt den jo ikke laves af Frugt men af en Køkkenurts Stilke, omtales paa dette Sted. Rhabarberstilkene, som anvendes dertil maa helst være unge; ønsker man rødlig Vin, anvendes Stilkene af den saakaldte *Early red,* som for iøvrigt er den tidligste og fineste af alle Rabarber; bryder man sig derimod ikke om, at Vinen har den omtalte Farve, anvendes Victoria-Rhabarber. Stilkene maa for at bruges til Vin skrælles let og skæres smaat itu; de kommes i et Kar med Vand og og henstaa et Par Døgn for at faa en passende Gæring i Gang, da det ellers gaar med den som med meget Frugtkød, at man ikke ved Presningen faar Saften saa godt fra. 20 Pd. Rhabarber give 6—7 Potter Saft, der let antager en brunligrød Farve og har en meget stærk Lugt. Syreindholdet af Rhabarber er meget stort, men det kan variere en Del, hvorfor man helst maa undersøge Syremængden, inden man sætter Vand til, og da sættes dette til i et saadant Forhold, at der for hver 1 pCt. Syre sættes 1 Pot Vand til 1 Pot Saft; Sukkeret tilsættes alt efter-som man ønsker Vinen stærkere eller svagere.

I England laves megen Rhabarbervin efter følgende Opskrift. Til 1 Pot Saft, der er presset af kogte Rhabarberstilke, sættes 2 Potter Vand og 4 Pd. Sukker, hvorved man erholder en Likørvin, som man i England sætter højt. Rhabarbervin vil næppe vinde megen Indgang her uden som mousserende Vin, da vore Frugtvine ikke staa saa lidt over den i alle Henseender.

Man kan med Fordel og uden Vanskelighed lave Eddike af Rhabarber, idet Saften simpelt hen kan heldes i en Ballie, der henstilles paa et Sted, hvor der er 35 Gr. C., Gæren tages ikke af efterhaanden, men man lader den danne et Lag over hele Overfladen og tager den først af, naar den begynder at skimle. Eddiken sies gennem en Gélépose eller lignende, aftappes paa Flasker og holder sig længe.

Det meste af den Rhabarbervin, der laves, gives, for at faa god Smag, forskjellige Tilsætninger, saa Rhabarbersmagen bliver aldeles forsvindende.

Skønt det egentlig ligger udenfor denne Bogs Opgave at give Opskrift paa andet, end hvad der virkelig er Vin, dannet ved Gæring af Frugtsaft med Tilføjelse af et vist Kvantum Sukker

og Vand, skal her dog blive omtalt en saakaldt Vin og en Likør, som begge ere blevne saa almindelige her i Landet, at de snart findes i enhver Husholdning, nemlig Kirsebærvin og Solbærrom. Disse to laves ikke ved Frugtsaftens Gæring til Vin men ved at føje Frugtsaft til saa stærk Alkohol, at Saften kan holde sig, og ved at tilsætte nogle Krydderier, Sukker o. l. for at give Smag.

KIRSEBÆRVIN.

Til 4 Potter raa Kirsebærsaft sættes 2 Potter 16 Gr. Spiritus, og deri kommes $^1/_4$ Pot knuste Kirsebærstene eller mere, hvis man vil have Blaasyre-Smagen mere fremtrædende. Denne Blanding sies efter 48 Timers Henstand, og man maa i den Tid en Gang imellem røre deri. Derefter sættes til den filtrerede Saft $2^1/_2$ Pd. rent hvidt Sukker, som først er bleven opløst i 4 Potter kogende Vand; dog kan den Sukkervandsblanding være mere eller mindre stærk, alt eftersom man ønsker Vinen. Det hele filtreres gennem en Gélépose, sættes paa Flasker og bliver bedre jo længere det ligger; paa tilsvarende Maade kan man forøvrigt fabrikere Vin af al Slags Frugtsaft.

SOLBÆRROM.

Til 10 Potter god hvid Rom bruges c. 15 Pd. Solbær, som knuses. Det hele fyldes paa et Anker med noget knust Kanel og 20 til 40 Nelliker. Dette henstaar i 6 Uger, derpaa afvrides Bærrene, og der tilsættes saa 10 Pd. opløst Sukker. Det hele maa gaa igennem en Gelépose, eller ogsaa lader man det gaa gennem Geléposen først og søder det bagefter. Af de mange forskellige Opskrifter der findes, er den anførte en af de bedste. I Stedet for Solbær kan, om ønskes, anden stærk aromatisk Frugt, som Jordbær, Annanas, Kvæde eller Hindbær anvendes.

Tørring af Frugt.

Blandt de forskellige Maader at anvende Frugten paa indtager Tørringen en meget fremragende Plads. Ved Tørringen gælder det om *paa den kortest mulige Tid under stadig Lufttilførsel at bringe Frugten til at afgive saa meget Vand, at den kan holde sig.*

Oprindelig tørrede man Frugten i det man skrællede den, trak den paa en Snor og hængte den under Tagskægget. Dette gav naturligvis et saare tarveligt Produkt, der var alt andet end rent. Ja man saa endog Æbler hænge over Kakkelovne sammen med andre Sager i Bønderstuer paa Landet; Senere tørrede man dem i Komfurer og Bagerovne; begge Steder havde imidlertid den Fejl, at der ikke var Tilførsel af frisk Luft, saa at Produktet uagtet det var bedre end de først omtalte, dog lod saare meget tilbage at ønske. Endelig blev der af den bekendte

Dr. Lucas i Reutlingen opfundet en god flyttelig Tørreovn, og med den som Forbillede, er der i de senere Aar kommet en stor Mængde forbedrede Apparater, hvoraf det, der fabrikeres af Hr. Wass i Geisenheim ved Rhinen uden Tvivl er det bedste eller i alt Fald blandt de bedste. Der er nemlig egentlig to, det ene er meget billigt og indrettet til at stille ovenpaa et Komfur, Fig. 7, det andet større, let flytteligt, saa det kan anbringes, hvor det skal være, og tillige saa rummeligt, at der paa een Gang kan tørres en stor Mængde Frugt. Fig. 8.

De store amerikanske Ovne til at tørre Frugt i, de saakaldte »Ryderske Ovne«, som anbefales saa meget fra Mayfarths Fabrik i Franfurt am Main, kunne rumme en meget større Portion Frugt men fortjene ikke al den Ros, de faa gennem Presseudtalelser, da de ikke nær kunne maale sig med Wass's Ovn.

Denne indtager nemlig ikke nær saa stor Plads i Lokalet, hvor den opstilles og i Forhold til den Plads, den indtager, rummer den meget mere; den er brændselbesparende og ikke nær saa brandfarlig som Ryders. Den ene af disse Ovne behøver under Tørringen lige saa meget Tilsyn som den anden. I Amerika paa Steder, hvor Frugttørringen er bleven en stor Fabriksindustri, anvendes almindeligt den saakaldte Ryderske

»American« Evaporator med en Del Forbedringer, men man kender sagtens ikke der den Wass'ske Tørreovn.

Hovedbetingelserne for en Tørreovn maa altid være, at den er *brændselbesparende* og *hurtig kan opvarmes* til den Temperatur man

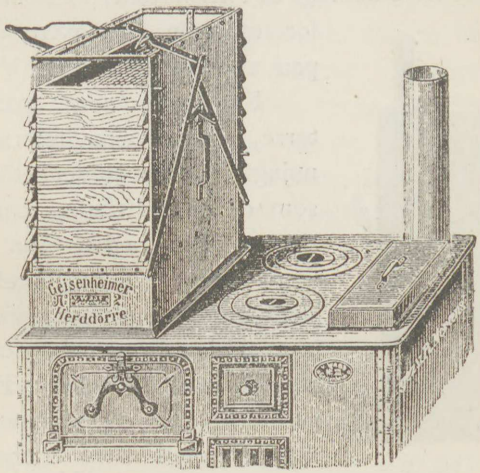


Fig 7. Mindre Wass Ovn til Comfur.

ønsker, fremdeles at Varmen med Lethed *nøje kan reguleres* og at Ovnen er konstrueret saaledes, at den *ikke er brandfarlig;* endvidere, hvad der er en Hovedbetingelse, at *der stadigt kan passere Luft* hen over de tørrende Frugter, saa Dampen let kan fjernes, og endeligt, at man let

kan arbejde med den og udtage Skuffer eller Plader til Tørring enkeltvis, hvor man vil i Apparatet. Kort sagt, man maa være i Stand til med Lethed uden at afbryde Tørringen, at kunne flytte Plader eller Skuffer op og ned i Apparatet, hvor man vil. Der maa altid paa en fornuftig Maade være anbragt et *Thermometer i Tørreovnen,* for at man kan være sikker paa at have den rette Varme.

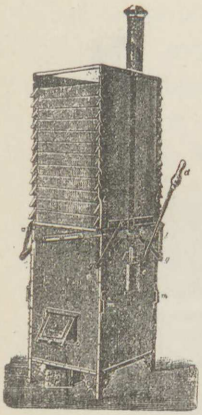


Fig. 8.
Større Wass Ovn.

Frugterne, som man vil tørre, maa være fejlfrie og nøjagtigt af den Modenhedsgrad, som det ved Erfaring har vist sig er den bedste for hver Slags Frugt. Som Regel kan siges, at helt umodne Frugter bør aldrig tørres, da de kun give et daarligt Produkt. For de kernefrugtedes Vedkommende maa Frugten være træmoden, hvorimod den hvad de stenfrugtede angaar i enkelte Tilfælde endog godt kan være overmoden. Det anføres ofte, at al Frugt, der skal tørres, først skal bringes paa den varmeste Plads i Ovnen og senere til den Plads, hvor Varmen er mindre stærk; denne Regel kan dog ikke i alle Tilfælde følges, thi medens den kan anvendes, hvor det gælder

Kernefrugt, bliver Stenfrugt bedst, naar man gaar frem paa den modsatte Maade.

Frugten maa som sagt være ren og i rette Udviklingstilstand; skal den skrælles, maa det ikke ske ved Hjælp af Staalknive, og i det hele taget skal man ved Frugttørringen som ved Vintilberedningen sørge for, at der ikke kommer Jern i Berøring med Frugterne; thi derved bliver baade Farven styg og Smagen ubehagelig. Frugter, der skrælles, blive brune af Farve ved at henligge i Luften, og de maa derfor lægges i en eller anden Opløsning, som kan forhindre dette, da Farven ved Tørringen vil blive endnu værre; det gælder om at erholde et smukt og appetitligt Produkt.

Tørring af Kernefrugt i Luften er uheldig af den Grund, at Frugten faar en brunagtig Farve. Det bør anbefales at tørre Blommer og Kirsebær i Luften, inden de bringes i Tørreovnen, thi ved Lufttørring faa disse en tykkere Hud, eller rettere, det Frugtkød, der ligger Huden nærmest afgiver en Del Vand, og hæfter paa den Maade tættere til Huden. Frugten bliver da ved senere Tørring i Ovn langt blødere ved Stenen og derved mere velsmagende.

De Frugter, som tørres, inden de ere modne, f. Ex. Æbler, bør tørres paa et saadant Tidspunkt,

at de *under Tørringeu ligesom fuldende Modenheden* og derved vinde i Værdi.

Det er langtfra al Frugt, der egne sig til Tørring: De sødagtige Æbler f. Eks. blive omtrent som en sejg Lap uden nogen behagelig Smag. Frugten maa nemlig have den rette Syre og Sødme, for i tørret Tilstand at afgive et godt Produkt.

Den Frugt, der tørres ved for stærk Varme, bliver altid for haard, ofte helt sprød; den taber tillige i Smag, og man har ogsaa Eksempler paa, at den bliver bitter; endelig taber den meget i Udseende, saaledes at dens Værdi som Handelsvare forringes betydeligt.

Ved for lav Temperatur bliver den tørrede Frugt uholdbar og syrlig, men ved den rette Tørring bliver Frugten sødere.

Frugten maa, naar den udtages af Ovnen, ikke afkøles i det Rum, hvor Tørreovnen staar, men i et koldt og tørt Rum. Den tørrede Frugt pakkes bedst i smaa Kasser, der indtage en bestemt Vægt; disse Kasser fores med Pergementpapir, saaledes at dette kan bøjes over og dække Frugten, før Laaget lægges paa.

Kernefrugt pakkes altid saaledes, at Frugten naar lidt over Kassens Rand, saaledes at Laaget maa presses paa, medens man for de Stenfrugtedes Vedkommende kun fylder Kassen til Randen.

TØRRING AF ÆBLER.

Af al Frugt er Æblet det, der anvendes mest til Tørring, enten helt eller ogsaa i Skiver; det er dog langtfra, at alle Æbler egne sig der til. Sommeræbler ere ikke nær saa gode som Høst- og Vinteræbler, og de fastkødede ere langt bedre end Æbler, med løst Kød.

Hverken de sure eller de søde Æbler egne sig saa godt til Tørring, som de, der have Syre og Sukker i passende Forhold, og de bedste ere de, der have 5 pCt. Syre og 10 pCt. Sukker, samt de Æbler, der have en krydret Smag. Faste og tunge Æbler give ved Tørringen et større Vægtudbytte og blive derved en bedre Handelsvare end lette og løse Æbler.

Hvad Formen angaar, egne de Æbler sig bedst til Tørring, der ere regelmæssige, rundagtige eller noget højere end brede. *De maa sorteres saa de have ens Størrelse, og man maa aldrig til Handelsbrug blande forskellige Slags Æbler sammen*, da man derved faar et saare uensartet Produkt, der senere ved Anvendelse i Husholdningen ikke koger møre paa én Gang; naturligvis kan det gaa i daglig Husholdning, hvor man ikke sér saa nøje herpaa, men som Handelsvare have de ringe Værdi, naar de ere blandede. De Æbler, som have en regelmæssig smuk Kugleform, skrælles smukkest med Maskine og tillige langt lettere end de, der ere kantede eller paa anden Maade uregelmæssige.

Af Æbler, der særlig blive smukke, naar de ere tørrede som hele, kan nævnes *Vinter-Guld Pearmain, Borsdorfer, Ribston Pippin, Sturmer Pippin* og de forskellige *Court pendu* samt *Harberts Reinette.*

Kernehuset paa Æblerne udstikkes ved Hjælp af et lille billigt Instrument og bedst, naar Æblet anbringes, saaledes som Tegningen viser, paa en lille Trætap, inden Kernehuset udstikkes.

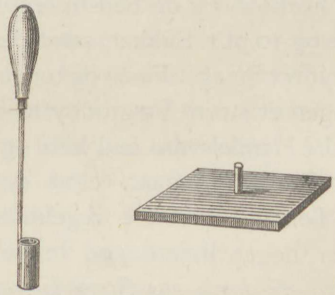


Fig. 9. Kerneudstikker.

Kernehusudstikkere af højst forskellig Konstruktion kunne næsten faas overalt. Fig. 9 viser den simpleste og billigste Kernehusudstikker.

En udmærket Skrællemaskine er den saakaldte »Reynoldske«, der faas hos Eugen Ritter i Ehrenfelds ved Køln. Fig. 10.

En anden Maskine, som baade skræller, tager Kærnehuset ud og skærer i Skiver, er omstaaende, af Blitz konstruerede Apparat. Fig. 11.

Naar Frugterne ere skrællede og Kernehuset udtaget, lægges de straks i lunkent Vand der indeholder en Opløsning af 5 Gram Salt i en Pot Vand. Synes man, at dette er utilstrækkeligt til at holde Frugten hvid og køn, kan man bruge 10 Gram Salt, men ikke derover. Naar man har samlet tilstrækkeligt til at fylde en Skuffe i

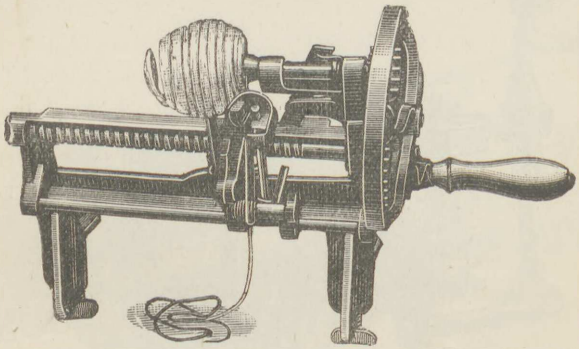


Fig 10. Skrællemaskine.*)

Tørreovnen, lægges Frugten derpaa saaledes, at Frugterne staa Side om Side med Stilkenden nedad.

I Rhinegnene bruges, for at faa Frugten smuk hvid, i Stedet for Saltopløsning en Opløsning af 30 Gram dobbelt svovlsur Kalk af en Styrke 5 Gr. Baumé til 1 Pot Vand.

*) Maskinerne kunne faas hos Isenkræmmer Werner paa Kultorvet.

De Æbler, som ikke have en passende Form til at tørres hele, skæres i Skiver ved Hjælp af den ovenfor omtalte Maskine. Skiverne behandles paa samme Maade som de ovenfor omtalte hele Æbler, idet de først kommes i en Saltopløsning, inden de lægges i Ovnen; de anbringes i denne

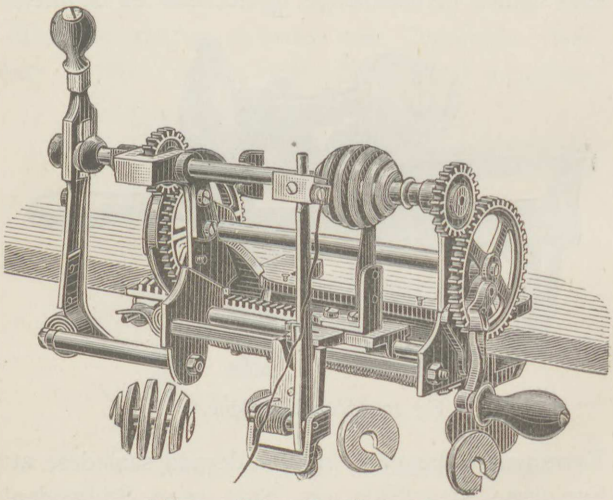


Fig 11. Blitz's Skrællemaskine.

saaledes, at den ene Skive hviler noget over paa den anden; ved Tørringen vil de da svinde ind, falde ned og fylde Rummet paa Skuffens Net, medens de, naar man lagde dem Side om Side, ville have for store Mellemrum, hvorved alt for megen Plads i Tørringsskuffen vilde gaa tabt.

Ved Tørring af al Kernefrugt bliver der et temmelig betydeligt Affald, som ofte, idet mindste for Æblers Vedkommende, kan naa op til 25—30 pCt. *Dette Affald kan anvendes til Mos* og kan bagefter tørres til de saakaldte *Frugt-Paster*. Man sætter da i Reglen til hvert Pd. af dette Affald — alt eftersom det er mere eller mindre syrligt — $^1/_4$—$^1/_2$ Pd opløst Sukker;

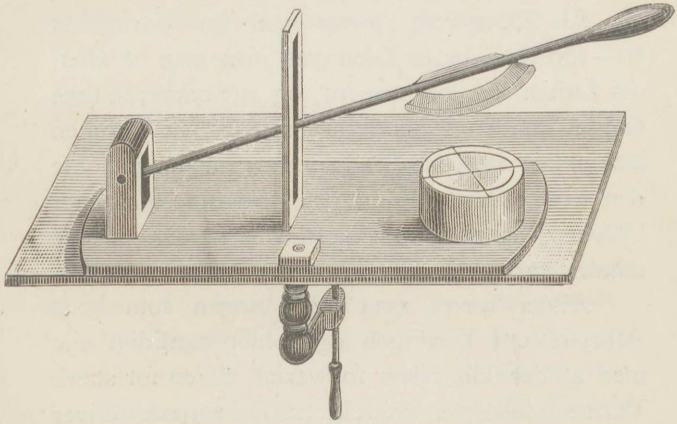


Fig 12. Frugtdeler.

dette blandes godt med Mosen, som tillaves paa den længere hen i Bogen omtalte Maade.

Æblerne kan ogsaa sættes ind i Tørreovnen, naar man har skaaret dem i 4—6 Stykker med en Delingskniv, Fig. 12.

Stykkerne lægges, efter af have været i Saltopløsning, med den buede Side nedad i

Skufferne, hvis Staaltraadsnet altid omhyggeligt maa være overtrukket med et andet Metal, da Frugten jo ikke maa komme i Berøring med Jernet. Et almindeligt Jern- eller Staaltraadsnet, vil ogsaa let ruste, da det aldrig kan forhindres, at der flyder nogen Frugtsaft ud der paa. Nettene holdes bedst rene, ved at man skolder dem med Sodavand og derefter børster dem rene.

Al Kernefrugt tørres ved en Varme af 80—100 Gr.; under Tørringen maa man sé efter, om Luften kan passere frit, og at Stykkerne ikke dække Bunden i Skufferne saaledes, at Dampen indelukkes derved; endvidere maa man holde den sidst indsatte Frugt paa de varmeste Steder i Ovnen, og den, som næsten er færdig, paa de mindre varme Steder.

Æbler tørrer man uden nogen som helst Afbrydelse i Tørringen og holder samtidigt Øje med at der ikke bliver for varmt, da en for stærk Varme ødelægger Produktet. De tørrede Skiver af Æbler ere tjenlige, naar de ved at brækkes over ligne en Svamp, og der maa paa Brudfladen ikke komme nogen Saft ud af Sykkerne. Tørres Skiverne for meget, blive de sprøde og gaa itu.

Man beregner almindeligt at 100 Pd. friske Æbler give 10 Pd. tørrede, og at der til Tørring af de omtalte Skiver vil medgaa $1^1/_2$—3 Timer, medens der ved Tørring af hele Æbler medgaar

3—5 Timer, dog er det selvfølgeligt, at jo saftigere Æblet er, desto længere Tid tager Tørringen.

Det er en Hovedregel ved al Tørring af Kernefrugt, at denne ikke alene maa være træmoden, men maa have begyndt at nærme sig Lagermodenhed, saaledes at Modningen kan fortsættes under Tørringen, hvorved man faar det bedste og mest velsmagende Produkt.

TØRRING AF PÆRER.

Pærer egne sig godt til Tørring og kunne foruden til almindelig Husholdningsbrug anvendes som Delikatesse. *Alle Beurré-Pærer eller Smørpærer* give et udmærket Produkt i saa Henseende, ligeledes *Figen-* og *Graapærer* samt *Bergamotter*, ja selv Kogepærer kunne anvendes og blive fortrinlige, naar de behandles paa rette Maade.

Pærerne skrælles paa almindelig Skrællemaskine eller med Kniv, men man udtager ikke Kernehuset, og Stilken lader man blive siddende; thi som Handelsvare have de tørrede Pærer, der have Stilke større Værdi end de, der ere uden saadanne. Naar de ere skrællede, behøve de ikke at lægges i Saltopløsning; thi hvis de ikke ere forholdsvis nær ved Modenheden, saa *dampes eller koges de, indtil de blive saa møre, at de*

kunne stikkes med et Halmstraa, inden de kommes i Tørreovnen. Er det gode Pærer, koges de blot i lidt Vand, tarveligere Pærer derimod i en svag Sukkeropløsning for derved at forøge deres Værdi. Har man Dampapparater, saa man kan dampe dem, er dette det letteste og bedste, da enkelte Pærer ved Kogningen let falde fra hinanden, i Mangel af et saadant Apparat kan man ogsaa

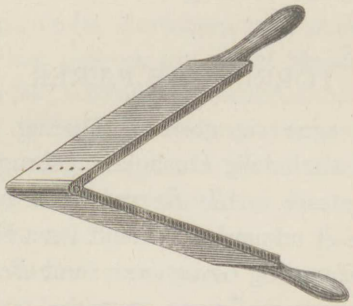


Fig. 13. Pæreklemme.

hjælpe sig ved at komme Vand og nogle Sten i Bunden af en stor Gryde, og over disse lægge en galvaniseret Staaltraadsrist, hvorpaa Frugterne kunne ligge.

Paa Skufferne stilles Pærerne altid med Stilken opad, og saa snart Tørringen begynder, er det forbavsende at se, hvor stor Forskel der er mellem den Frugt, der er kogt eller dampet, og den, som er lagt frisk i Tørreovnen. Den første

faar nemlig en særdeles smuk gul Farve, bliver klar og gennemskinnende, medens den anden ser helt mat og mørk ud. Naar Pærerne ere halvtørrede, trykkes de flade mellem to dertil indrettede Brædder, der ere forbundne ved to Hængsler, Fig. 13.

Pærerne tørres derefter atter videre, og naar Tørringen er til Ende, sorteres de i: de med Stilk og de uden Stilk. — Da de Pærer, der have Stilk, have størst Værdi, forstaas det, at man gør alt for at bevare denne, hvorfor man ogsaa ofte omhyggelig skræller Pæren med Kniv i Stedet for paa Maskine. Knivene, der anvendes hertil, maa være forniklede og *under Skrælningen dyppes de i Vand,* da Arbejdet saa gaar langt lettere, end hvis der samler sig Frugtsaft paa Knivbladet.

Ere Pærerne saa store, at man ikke kan tørre dem hele, skærer man dem ikke i Skiver som Æblerne, da Skiverne paa Grund af Pærernes Form vil faa alt for ulige Størrelse, men flækker dem derimod paa langs i 4—6 Stykker, eftersom de ere store til, og Stykkerne tørres ved at lægge dem paa den buede Side. Ere Pærerne temmelig umodne, deles de før de dampes, men ere de nærved Modenhed, dampes de hele og deles derefter, dog er — for Udseendets Skyld — det første at foretrække. Saadanne Pærestykker kunne tørres

i 5—7 Timer, hvorimod der til hele Pærer med gaar 6—16 Timer. 100 Pd. Pærer kunne give 50 Pd. tørrede. Affaldet, som fremkommer ved Pærernes Behandling, er kun ubetydeligt, da det aldrig er andet end Skrællen, hvorfor dette Affald kan blandes med det Æbleaffald, som er saa daarligt, at det ikke kan bruges til Mos; af denne Blanding kan man saa lave Eddike.

At Pærerne ere færdige fra Tørreovnen, kender man paa, at man ikke kan trykke nogen Saft ud af dem.

Vil man fremstille de saakaldte kandiserede Pærer, saa dypper man de fladpressede Pærer i en temmelig stærk Sukkeropløsning eller en Blanding af Saft fra modne Pærer og en stærk Sukkeropløsning; det sidste giver bedre Smag, men Sukkeropløsningen alene giver det smukkeste Udseende.

Det kan maaske for mange være vanskeligt at bestemme det Øjeblik, da Pærerne ere tjenlige til at trykkes flade for derefter at kunne kandiseres. Det rette Tidspunkt kendes paa, at Overhuden efter Tørringen er bleven sejg og stærk nok til at udsættes for et Tryk uden at sprænges; man trykker Pærerne saaledes, at de blive $^3/_4$ Tomme tykke.

Der er mange Maader at lave kandiserede Frugter paa, saaledes dypper man i Tyskland

Pærerne gentagne Gange i stødt Sukker under Tørringen, medens man i Frankrig altid dypper dem i Sukkeropløsning eller i Gelé, der er lavet af Frugtsaft og Sukker. Efter Dypningen maa Pærerne naturligvis ikke berøre hverandre under den fortsatte Tørring. Naar Tørringen er til Ende, bringes de ind i et koldt og tørt Lokale, hvor Pakningen foregaar. Tørrede Pærer lægges gerne i 2—3 Lag i Kasser, der indvendig ere forede med Pergamentpapir, medens de kandiserede kun lægges i et Lag; vil man have flere Lag, maa der lægges Pergamentpapir mellem hvert, og over det øverste Lag lægger man Kniplingspapir, for at give det et pynteligt Udseende. De kandiserede Pærer forhandles ofte i smukke Papæsker, der tage fra 1—2 Pd.

TØRRING AF KIRSEBÆR.

Kirsebær egne sig godt til Tørring baade med og uden Sten; de lyse egne sig bedst til at tørres *uden* Sten og de syrlige og mørke *med* Sten. Kirsebærrene maa gerne være fuldmodne, og selv om de ere lidt overmodne, skader det ikke! Kan man sol- og lufttørre dem et Par Dage, saaledes at de rynke,

inden de bringes i Tørreovnen, saa blive de ganske fortrinlige, idet det nærmeste Kød om Stenen, trods Tørringen, holder sig saftigt, saa at Frugterne bevare deres Velsmag.

Kirsebær behøve almindeligt 3—8 Timer for at tørres; de store Pundkirsebær behøve saaledes 8 Timer, medens de sorte Læderkirsebær kunne tørres paa henved 3 Timer. Modenheden har i saa Henseende en Del at sige, thi jo modnere Frugten er, desto hurtigere tørrer den; almindeligvis give 100 Pd. Kirsebær 25 Pd. tørrede. Stilken aftages før de sættes ind i Tørreovnen, og de stilles altid saaledes, at Stilkaabningen vender opad.

TØRRING AF ABRIKOS.

Abrikoser dyrkes her i Landet i saa ringe Udstrækning, at de kun sjeldent anvendes til Tørring; i Reglen har man ikke flere, end man kan spise raa eller syltede, men der er dog enkelte Steder, f. Eks. paa Stevns, hvor de findes i større Mængde. Ere de stærkt modne eller overmodne, saa staar man sig ved at koge dem til en Grød og lave Mos af dem eller ogsaa at tørre denne Grød til Frugtpaster; thi til Tørring maa Abrikosen knap være moden, den maa have en vis Fasthed,

saa man kan brække den over uden at trykke Saften ud af den. Hvis man ikke kan brække den over, uden at Saften løber ud, saa flækker man den ved Hjælp af en forniklet Kniv og udtager Stenen. De lægges da straks ind i Ovnen, tæt Side om Side i Skufferne, med den hvælvede Del nedad. Det følger af sig selv, at hvis de ikke ere fuldstændig rene, saa maa de aftørres med et Klæde, før de deles. Man kan kun tørre dem ved lav Varme, nemlig 50—60 Gr.; derfor gaar Tørringen temmelig langsomt for sig og tager fra 10—16 Timer. Abrikoserne blive bedre, naar Tørringen afbrydes en Times Tid, efter at de ere halvtørre; dette er forøvrigt Tilfældet med næsten alle de stenfrugtede: en Afbrydelse, ja selv to, under Tørringen er gavnlig. Det maa ligeledes anbefales ved Tørring af Stenfrugt at begynde med en lav Varmegrad og lade den stige jævnt.

TØRRING AF BLOMMER.

De stenfrugtede udmærke sig særlig ved at egne sig til Tørring. Blandt alle de stenfrugtede er Blommen den, der egner sig bedst dertil, og imellem Blommerne er Mirabellen og Sveske-

blommen de to, der i tørret Tilstand give det bedste Udbytte.

Mirabellen, som kun er lidet paaagtet i Danmark, er dog den af alle Blommer, der bliver fortrinligst som tørret. Simpelthen tørret med Stenen giver den ikke den bedste Konfekt noget efter, og dette har bevirket, at den i Frankrig og Tyskland er bleven Genstand for en ganske særegen Industri. Foruden at tørre den, laver man nemlig ogsaa de saakaldte *dobbelte Mirabeller* af den, d. v. s. naar Frugterne ere halvt tørrede, skæres de op i den ene Side, Stenen trykkes ud og paa dens Plads indlægges en flaaet Mirabel; de tørres saa igen, og man faar jo paa denne Maade et dobbelt Kødlag omkring Stenen. De forhandles i smaa Trækasser, hvori de ligge i tre Lag, og ere meget efterspurgte.

I Frankrig anvendes de især til deraf at lave de saakaldte *Pruneller*, hvortil forøvrigt Reine Clauder ogsaa egne sig, men Mirabellen har dog den fineste Smag. Vil man lave Pruneller, maa Blommerne flaas; dette sker saare let ved at komme dem et Øjeblik i kogende Vand; da revner Huden og er da ganske nem at trække af. Enten før eller efter, at Huden er aftaget, tages Stenen ud med en særegen Stenudstikker, Fig. 14.

Naar disse Frugter saa ere halvt tørrede, trykkes de flade og tørres igen. — De pakkes saa i smukke Papæsker eller smaa flade Trækasser, der indvendig ere forede med Pergamentpapir og dækkede med en Papirsknipling eller et smukt udhugget Stykke Papir. De betales altid med en meget høj Pris.

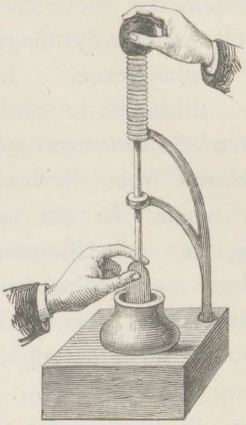


Fig. 14.
Stenudstikker.

De fleste Blommer egne sig til Tørring, men de maa være godt modne, før de tørres, selv om de rynke, gør det intet, og vil man have dem med rigeligt og blødt Kød, maa de soles og lufttørres et Par Dage, før de bringes i Ovnen. Hele Hemmeligheden ved, at de tyrkiske Blommer ere saa fortrinlige, ligger deri, at Klimaet egner sig saa godt til, at en Lufttørring kan finde Sted forud for Ovntørringen.

Før Tørringen maa Stilken tages af Blommerne. De smaa, som Mirabeller og lignende Blommer, stilles i Ovnskufferne Side om Side ligesom Kirsebær, hvorimod der til de store Blommer ofte anvendes et særegent bølgeformigt

(valloneret) Net, hvori Blommerne saa kunne stilles i Fordybningerne, saa de støtte sig til Forhøjningerne.

Blommerne maa stilles i Ovnen, før stpaa det mindst varme Sted, og senere, eftersom Tørringen skrider frem, flyttes de til de varmere Steder i Ovnen. Er det nødvendigt for Kirsebærrenes og de smaa Blommers Vedkommende at stille dem med Stilkenden opad, saa er det dobbelt nødvendigt for de store Blommer, da der let flyder megen Saft ud under Tørringen. Den højeste Varme for store Blommer maa være 75—80 Gr. og den lavesie 60 Gr.

Under Tørringen maa man holde Øje med, om Luften kan passere godt; sker dette ikke, maa man fjerne en Række Blommer tværs over i Ovnskufferne; naar det henimod Slutningen af Tørringen kniber med Plads til at kunne sætte ny Blommer ind, kan man godt lægge to til tre Lag Blommer i de almindelige Ovnskuffer med flad Bund, men saa maa man passe paa, at disse overfyldte Skuffer ikke sættes ind i Ovnen lige over Skuffer med nyindsatte Frugter, da disse afgive for megen Fugtighed til den nærmeste eller de to nærmest paafølgende Skuffer.

Tørretiden for Mirabeller er 4—7 Timer, for Reine Clauder 14—20 Timer, for smaa Sveskeblommer 9—12 og for store 14—20 Timer.

100 Pd. Mirabeller give 24—30 Pd. tørret Frugt, 100 Pd. Reine Clauder c. 26 Pd. og 100 Pd. Sveskeblommer c. 30 Pd.

Naar der er kommet Saft ud fra de store Blommer, og denne under Tørringen har fæstnet sig paa Staaltraadsnettene, kan disse Net ofte være vanskelige at rense, men man maa da lade dem ligge et Kvarter i varmt Sodavand for derefter at børste dem rene.

Renlighed er under Tørringen som overhovedet ved al Frugtanvendelse af allerstørste Betydning.

Tørrede Blommer pakkes almindeligt i Kasser og kunne godt lægges i flere Lag, uden at der nogensinde behøves Pergamentspapir for hvert Lag; i Regelen vil det være tilstrækkeligt at fore Kassen dermed.

Af Blommer, der særlig egne sig til Tørring, kan *Mirabellen ikke nok fremhæves* og især, da den tillige er nøjsom, haardfør, rigtbærende og et smukt lille Træ eller stor Busk. *Derfor bør den aldrig mangle i selv den mindste Have.*

Til *Pruneller* egne alle *Mirabeller* sig fortrinligt, *Reine Clauderne* og Blommen: *Violette Diaprée.* Til *almindelig Tørring* egner *tidlig Reine Claude, Reine Claude de Bavay, Précose de Bergthold* sig særlig mellem de runde Blommer; af aflange ere *Ponds Seedling, Cathrineblommer,*

Ungarsk-, *Engelsk-* og *Leipziger Sveskeblommer* de bedste.

TØRRING AF BÆRFRUGT.

Blandt de i Haver dyrkede Bær kunne Ribs, Solbær og Stikkelsbær udmærket godt tørres.

Ribsene maa pilles fra Reverne, Stikkelsbærrene og Solbærrene befries for Stilk og Spids, kort sagt, alle tre Slags Bær maa være i en saadan Tilstand før Tørringen, at man, naar de skulle bruges i tørret Tilstand, kun behøver at skylle dem i Vand og udbløde dem før Kogningen.

De nævnte Bærfrugter maa være godt modne og blive ligesom de stenfrugtede bedst, naar de kan sol- og lufttørres et Par Dage, før de ovntørres. Selv om de ere rynkede, gør det intet, tvertimod blive de bedre under Tørringen.

Varmen maa ved Ovntørringen være fra 40—60 Gr., undtagen for Stikkelsbær, som dog kunne taale 65 Gr. Man begynder ved den lave Varmegrad og lader den stige jævnt. En Afbrydelse paa en halv Time under Tørringen har en god Virkning. Ribs og Solbær kunne tørre paa 2—4 Timer, Stikkelsbær kunne derimod tage indtil 7 Timer. Naar de ere færdige, maa man ikke kunne trykke nogen Saft ud af dem.

De tørrede Bær gemmes enten i flade Kasser, Papæsker eller endog i Papirsposer, naar disse ere lavede af Pergamentpapir; de ophænges i et tørt og koldt Rum.

DE FASTKØDEDE JORDBÆR

særlig Afarten *Duke of Edinburgh,* egne sig fortrinlig til Tørring; de maa være modne, men ikke overmodne. For ovennævnte Jordbærs Vedkommende maa bemærkes, at det maa være rødt, men det maa ikke være gaaet over til en mere sortrød Farve.

Ligesom de ere plukkede, lægges de i Ovnen og tørres ved ens Varme hele Tiden, nemlig 40—50 Gr.; de ville da være færdigtørrede i Løbet af $1^1/_2$—3 Timer. Anvender man andre Jordbær, maa man prøve sig frem. Afbrydes Tørringen én Gang, har det en heldig Virkning paa Frugten.

Naar man vil benytte tørrede Jordbær, blødes de lidt i Vand og koges i samme, hvorved de afgive en Kompot, som i Jordbærsmag og Friskhed staa langt over Jordbærsyltetøj.

Blaabær forekomme i enkelte Egne saa rigeligt, at det godt kan betale sig at tørre disse. De behandles da aldeles som Ribs og Solbær, dog maa de gerne lufttørres en 3—4 Dage, før de bringes i Tørreovnen.

FRUGTPASTER.

De saakaldte Frugtpaster bestaa af kogt Frugtkød, der er inddampet, derefter tørret og skaaret i regelmæssige, firkantede Stykker.

Mange af disse ere saa fortrinlige, at de kunne spises som Delikatesse, andre egne sig bedre til at koges med Vand, hvorved man erholder en meget god Frugtmos af dem; selv i den daglige Husholdning kan man finde rig Anvendelse for dem.

Af Affaldet ved Tørring af Kernefrugt laves ganske udmærkede Paster. Er Affaldet godt, behøver man ikke at tilsætte Sukker, men er det af tarvelig og mindre godt moden Frugt, er dette undertiden nødvendigt. Den Frugt, der af forskellige Grunde, som daarlig Form, Stød e. lign. ikke egner sig til Tørring, kan udmærket anvendes til Frugtpaster, og det skader ikke, hvis man har for lidt af en enkelt Slags Frugt, da at blande forskellige sammen, ja Pasterne vinde endogsaa betydeligt i Velsmag derved. Man kan i Grunden sige, at enhver Frugt, af hvilken alt beskadiget, urent og fordærvet er fjernet, kan bruges dertil. *Al Frugt, der ikke kan holde sig mere og er bleven for moden til at tørres, kan benytttes paa denne Maade og derved opbevares i flere Aar* uden at indtage ret stor Plads. Mærkeligt nok

kan mangen Gang den Frugtgrød, som Pasterne laves af, være tarvelig baade i Udseende og Smag og dog vinde saa meget under Tørringen, at Pasterne blive fortrinlige.

Al Frugt maa renses godt, før den bruges til at lave Paster af, men den behøver ikke at skrælles. For Æbler og Pærers Vedkommende er det tilstrækkeligt at skære dem itu med den Delingskniv, som er omtalt tidligere; for de stenfrugtedes Vedkommende maa Stene og Stilk fjernes, og ved Bærfrugterne maa Rever, Stilke og Spidser fjernes, da disse Dele let kunne give Afsmag

Al den Frugt, man vil anvende til Paster, sættes over Ilden med netop saa meget Vand, at den ikke brænder paa Bunden; det hele koges mørt, saa det let falder fra hinanden, og derefter lader man hele Massen passere gennem et Dørslag, eller, hvad der er endnu bedre, gennem en Sigte eller Passermaskine, hvorved Skræller og alt uvedkommende fjernes, og kun det gode Frugtkød gaar igennem.

Til den rensede Frugtgrød af Kernefrugt sættes til hver Pot Grød 60 Gram Sukker, til Grøden af Stenfrugt den dobbelte Mængde. Derefter sættes Massen paa Ilden, og man rører flittigt i den med en lang Stang, eftersom den under Kogningen er tilbøjelig til at hoppe højt

op. Man koger Grøden indtil denne er saa stiv, at Stangen kan staa op deri. Kan man ikke overkomme at røre saa længe, da lægges sorte faste glatte Flintesten fra en Valnøds til en Haands Størrelse i Gryden, hvorved man forhindrer Grøden i at brænde paa, dog er det bedre at røre, naar man kan det.

Naar det er færdigt, lægger man Pergamentpapir eller bedre Smørgaze paa Jernnettet i Skufferne, og Frugtgrøden smøres ud i et Lag paa omtrent 1—3 Tommers Tykkelse. Er det nødvendigt, da glattes det hele med en Sølvske, som stadigt dyppes i koldt Vand, for at Grøden ikke skal hænge ved.

Under dette Arbejde maa iagttages, at Frugtgrøden ikke optager hele Rummet i Skufferne, der maa altid for hver Skuffe, helst skiftevis i den ene eller anden Ende, være et Stykke frit, paa et Par Tommers Brede, for at Luften og Vanddampene kunne passere. Skufferne indsættes da i Tørreovnen, og Tørrringen begynder med lav Varmegrad, omtrent 40 Gr., hvorefter man lader den stige indtil 60 Gr. Jo langsommere Tørringen foregaar, desto bedre bliver Frugtgrøden.

Medens det altid er vigtigt at paase, at Skufferne sættes vandrette ind i Tørreovnen, saa er det dobbelt nødvendigt, naar man laver Frugt-

paster, da Grøden, hvis Skuffen staar skævt, let glider over til den ene Side.

Skulde det under Tørringen af Pasterne vise sig Luftblærer oven paa disse, da stikker man dem med en Naal, og de forsvinde.

I den senere Tid har man meget brugt det saakaldte Liolinpapir i Stedet for Pergamentpapir. Skulde man ikke kunne skaffe det Papir, der hører til, kan man ogsaa bruge almindeligt hvidt Papir, men dette maa blødes godt i Vand, inden det lægges i Skufferne, og Grøden kommes paa, da det ellers ikke er let at fjerne fra Pasterne senere, naar Tørringen er tilendebragt.

Man bør ikke være angst for at tage Skræller o. l. med, naar man koger Grød til Pasterne, thi nær ved Skrællen ere de kernefrugtede mest aromatiske. Naar man koger Skrællerne med, give disse derfor en fortrinlig Smag, især for visse Pærers Vedkommende som Bergamotter og Williams Bon Chrétien o. l.

Den Tid, der medgaar til Frugtpasternes Tørring, er saare forskellig; den kan variere fra 10—30 Timer, eftersom der er mere eller mindre Vand i Grøden, eller eftersom det er en Frugtgrød, som mere eller mindre let afgiver Vandet. I sidste Tilfælde hælder man Grøden lige fra Gryden over paa Skufferne, medens den endnu er kogende, og derved blive Pasterne i Reglen

smukkest, men det tager længere Tid at tørre disse. Ved denne Behandlingsmaade medgaar der ca. 30 Timer til Tørring.

Naar det hele er færdigt, skæres Pasterne i Stykker af 5 Centimeters Længde og 2,5 Centimeters Brede. De afkøles derefter i et koldt og tørt Rum og lægges i Kasser, der tage fra 1—4 Pd., men det er ikke nok at disse fores med Pergamentpapir; der maa ligge Pergament mellem hvert Lag Paster.

Man kan regne, at 100 Pd. Frugt giver 20—22 Pd. Paster; af disse ere Mirabelpaster de dyreste men ogsaa de mest velsmagende, dernæst Aprikospaster. Paster af Pærer alene blive for søde og kornede; de blandes derfor med Halvdelen af Æbler, og om muligt tilsættes lidt Kvæder. Disse sidstnævnte Frugter anvendes iøvrigt meget til Paster, da de baade give en fortrinlig Aroma og en meget smuk Glans.

Man kan ogsaa bearbejde Ribs og Hindbærsaft med Æbler og Pærer, dog maa Ribs og anden lignende Frugt helst laves til Gelé, inden de blandes i Æble- eller Pæregrøden, saa at man i dette Tilfælde ikke behøver at føje Sukker til. En Undtagelse herfra er Pærernes altfor søde Paster; paa disse have ren Ribssaft en udmærket Virkning, naar den blandes lige i Grøden og inddampes med denne. Blommer og

Æbler blandede give gode Paster, derimod egner Kirsebær sig ikke dertil.

I Besarabien laver man Frugtpaster paa en særegen Maade, idet den færdige Frugtgrød røres med pisket Æggehvide og stilles hen i en lukket Beholder. Naar en Hævning indfinder sig, lægger man fint Forbindingslærred i Skufferne og paa dette smøres den omtalte Grødmasse, som tørres langsomt ved 40—50 Gr. Varme. Den vil være færdig i Løbet af 8—10 Timer paa Grund af sin løse Beskaffenhed og fordi den har hævet sig under Tørringen; den skæres da paa sædvanlig Maade i Stykker, pakkes i smaa Kasser eller i Papæsker, der ere pænt udstyrede, og betales som Delikatesse meget højt.

Frugtmos.

De forskellige Produkter, man faar af Frugtkød og Frugtsaft med eller uden Tilsætning af Sukker, have hver sine bestemte Benævnelser, som man maa fastholde, for at kunne adskille Produkterne fra hverandre. Saaledes er *Frugtmos eller Mos inddampet Frugtkød*, medens *Marmelade er Frugtkød med Tilsætning af Sukker*, saa

at det kan holde sig uden at være inddampet saa stærkt.

Frugtsirup og Gelé laves af Frugtsaft. Siruppen kun ved Inddampning af samme, derimod er *Geléen Frugtsaft med Tilsætning af Sukker* af hvilken Grund den kun koges lidt i Sammenligning med Frugtsiruppen.

Man kan med Rette sige, at Mos og Frugtsirup ere for den tarveligere Husholdning, hvad Marmelade og Gelé er for den finere.

Til Frugtmos egner sig især Æbler, Blommer og kødfulde Kirsebær. Frugten, der anvendes, skal være godt moden for at give god Smag. Kernefrugt skrælles almindeligvis, og Kernehuset udtages, naar det er i smaa Husholdninger, hvor man kun laver mindre Partier; er det derimod større Husholdninger, nøjes man med at skylle Frugten og skære den i Stykker, før den kommer over Ilden. Er det Stenfrugt, man anvender, da vadskes den ligeledes, og Stenene udtages. Den Gryde, man anvender til dette Arbejde, maa være en stor indmuret eller fritstaaende Frugtkogekedel med fast Røreindretning og rigeligt forsynet med Huller i Rørebrædtet.

En saadan Gryde er aldeles fortrinlig til al Slags Ind- og Henkogning.

Frugten kommes i Gryden med kun lidt Vand, blot saa meget som er nødvendigt, for at hindre Paabrænding. Det er nemlig af stor *Vigtighed ved Indkogningen at hindre Paabrænding.* Er der et fast Røreapparat til Gryden, gaar dette Arbejde betydeligt lettere, mangler derimod et saadant, er det et strængt Arbejde at røre, og man maa da ikke, saaledes som det ofte sker, blot røre rundt i Gryden men stadigt *røre i Ottetal*, d. v. s., under Røringen lige som skrive det i Gryden, thi da faar man hele Massen i en mere ligelig Bevægelse.

Mosen faar ofte under Indkogningen en temmelig mørk Farve, men dette har slet ikke noget at sige; tværtimod, den mørkere Mos staar i Smag oftest langt over den lyse.

Er Frugten ikke godt moden eller i sig selv meget syrlig, saa kan man godt tilsætte noget Sukker, men det er ikke nødvendigt for at faa Mosen til at være holdbar, saa i de fleste Tilfælde er det heldigst ikke at tilsætte Sukkeret, før man anvender Mosen i Husholdningen, og da maaske finder det nødvendigt.

Er Mosen lavet af Kernefrugt som er skrællet, og af hvilken Kernehuset er udtaget før Kogningen, saa behøver man ikke at si Grøden; men er det ikke sket, og Frugterne ere kogte med Skræl og Kernehus, maa den, saa snart

den er kogt mør, passere gjennem et Dørslag eller en Maskine, før den atter sættes paa Ilden. Laves Mosen af Stenfrugt, maa den altid gaa gennem Dørslag eller Maskine, fordi Skindet af Frugten maa fjernes. Naar den saa er sat paa Ilden igen, maa man røre i den, ikke alene for at undgaa Paabrænding, men ogsaa for at der ikke skal dannes Klumper. Klumper den, maa man ikke komme Vand, men Frugtsaft der i, og der til egner Hyldebær- og Blaabærsaft sig fortrinligt, da de samtidigt give en smuk Farve. Paa sine Steder bruger man efter Portionens Størrelse at komme 5—10 Valnødder i en fileret Pose og hænge dem i Grøden, da disse give en særlig pikant Smag.

Hovedsagen ved Tilberedningen af Mos er dog, at den indkoges saa længe som muligt, da det er det, der gør den god og holdbar. Den almindelige Indkogningstid athænger meget baade af den nøjagtige uafbrudte Kogning og af Vandindholdet, og den kan derfor veksle mellem 6—9 Timer.

Mosen kommes derefter varm i glacerede Krukker eller Stenkrukker. Disse maa naturligvis først renses omhyggeligt, dernæst varmes og saa svovles, hvilket sidste sker ved at stikke Ild i lidt Svovltraad eller Svovlbændel, holde det under Krukken, som sættes omvendt paa et

Stengulv og lade Svovlet forbrænde under den.

Mosen fyldes i til en Fingers Bredde fra Overfladen af Krukken og stilles saa tildækket paa et varmt Sted, da den helst maa afkøles langsomt. Derved dannes en tyk Hud paa Overfladen, hvilket bevirker, at Mosen bliver mere holdbar.

Viser der sig Blærer paa Overfladen, saa er der for meget Vand i Mosen, og den maa atter sættes over Ilden og inddampes mere. Er Mosen færdig, lægges der et Stykke Lærred over, som er vel udblødt i Spiritus, endvidere heldes lidt Spiritus oven paa (helst Cognac), og Krukken bindes da til med Blærer eller Pergamentpapir. Er det Pergamentpapir, der anvendes, da maa dette helst gøres vaadt, forinden det bindes over, da det ellers ikke vil slutte tæt om Krukken. Man kan ogsaa lukke over Moskrukkerne ved Hjælp af Fedt, i det man smelter et tommetykt Lag over Mosen. Man kan, naar man laver Æblemos — for at undgaa Sukkertilsætning naar den senere skal bruges — komme indtil $^1/_4$ Pæresaft der i, naar den er halvt indkogt, og saa indkoge den videre.

Frugtsirup.

Ved Frugtsirup forstaas en stærk indkogt eller inddampet Frugtsaft uden Sukker, der gjerne bliver mørk af Farve og faar et sirupsagtigt Udseende. Det er især søde Æbler, og stærkt modne eller endog tildels overmodne Pærer, der anvendes hertil; da disse ellers ikke have stor Betydning i Frugtanvendelsen, er det godt at faa Anvendelse for dem paa denne Maade.

Frugten skrælles ikke men vadskes blot og skæres over, for at man lettere kan gennemkoge Massen. Det hele kommes i en stor Frugtkedel med 5—6 Potter Vand til hver 100 Pd. Frugt, hvorefter en Blødkogning finder Sted, indtil Stykkerne begynde at falde fra hverandre. Ved denne Kogning kommer Geléstofferne bedre til Nytte. Naar Frugten saaledes er kogt mør, presser man Saften fra ved Hjælp af en Frugtpresse Saften sættes saa over Ilden og koges under jævn Omrøring, med mindre det er en Dampkedel, man har, da Omrøring i saa Tilfælde ikke er nødvendigt. Saften koges lige til den danner Traade, hvilket kan ses, naar man tager en Skefuld og løfter i Vejret. Derefter afkøles den og kommes saa i Krukker eller i Tønder, alt eftersom man har lidt eller meget af den. Denne

Sirup staar ved sin søde og forfriskende Smag langt over anden Sirup, saa den vil altid finde rigelig Anvendelse i Husholdningen.

Har man i et daarligt Frugtaar kun lidt af Frugtsaft, kan man godt rense og koge Gulerødder, Sukkerbeder, ja selv almindelige Foderbeder (Runkelroer) og anvende Saften af dem til Hjælp.

Den Frugt og de Rødder, som man anvender, maa koges møre hver for sig, og Saften udpresses; derefter kan man blande den. Har man blot en Fjerdedel Frugtsaft til tre Fjerdedele Saft af Rødder, kan Siruppen blive god, men ringere Mængde af Frugtsaft bør ikke anvendes. Vil man have smuk Farve paa Siruppen, kan man efter Behag farve den mere eller mindre med Hyldebær-, Blaabær- eller Hindbærsaft. Saadan Frugtsirup kan holde sig i mange Aar og bruges i Syden meget i Stedet for Smør paa Brød, og til at søde al Slags Mad med.

Man laver i Tydskland og Frankrig forskellige Blandingsprodukter af Frugtkød og Frugtsaft, der almindeligvis gaa i Handelen under Navnene *Latversh* eller *Gesel.*

Pæresaft med Æblekød i og ligeledes med Kød af Kvæder og Sveskeblommer bruges meget og smager godt.

For at lave dette inddampes Pæresaften kun halvt, derpaa kommes skrællede Æble- og Pærestykker deri. Naturligvis ere Kernehusene fjernede fra Æblerne, hvilket ikke behøver at ske for Pærernes Vedkommende. Af Æbler ere de søde og faste de bedste til dette Brug, af Pærer, Kogepærer.

Anvendes Sveskeblomme- eller andet Blommekød til Pæresaften, saa maa Stenene fjernes og Huden aftages, saaledes som tidligere omtalt, ved at dyppe Blommerne indtil 3 Minutter i varmt Vand, da Huden saa let løsner.

Naar de forskellige Slags Frugtkød ere komne i Pæresaften, maa denne røres lige saa godt, som omtalt for Mosens Vedkommende, og det Produkt, man saaledes faar, naar alt er tilstrækkeligt indkogt, behandles aldeles som Mos.

Man kan ogsaa lade det Frugtkød, man vil komme i Pæresaften, blødkoge først, derefter »passere« den og først saa komme den i Saften; derved bliver Indkogningen lettere og Omrøringen ikke saa besværlig.

Man kan ogsaa lade Æblesaft halvt inddampe og da føje Æblegrød til; naar det saa damper ind, faar man det saakaldte *Æblesmør*, der opbevares som Mos.

Saften af Gulerødder og Beder kan man

ogsaa dampe halvt ind og da føje Æblemos til, hvorved man faar et udmærket Produkt.

Marmelade.

Marmelade er den almindelige Benævnelse paa Frugtkød kogt med meget Sukker. Det kan laves af følgende Frugter: *Æbler*, *Kvæder*, *Mirabeller*, *Reine Clauder*, *Sveskeblommer*, *Kirsebær*, *Abrikoser*, *Ferskener* og *Stikkelsbær*.

Af de stenfrugtede fjernes Stilken, Stenen stikkes ud og Huden aftages. De større Frugter, som de meget store Blommer, Abrikoser og Fersken, deles endogsaa. De saaledes tilberedte Frugter overstrøes med 2 Pd. Sukker for hvert 1 $^1/_2$ Pd. tilberedte Frugter. Sukkeret opløser sig da af sig selv og uddrager Saften godt. Det hele maa som Regel staa vel tildækket i 24 Timer paa et koldt Sted, og opløses Sukkeret let, røres der ikke deri, men skulde det vise sig mindre tilbøjeligt dertil, maa Blandingen røres, for at lette Opløsningen af Sukkeret. Man maa røre Massen godt før den sættes over Ilden, og man anvender en Kobberkedel eller et godt emailleret Kogekar til at koge Massen i;

Kogningen vedligeholdes et Kvarterstid, i det man, saa snart man synes, det koger for stærkt, løfter Kedlen lidt af Ilden, men vedbliver at røre deri.

Man maa dog tage Gryden af Ilden, saa snart man ser, at Frugten deri begynder at tabe sin Farve, thi dette er et sikkert Tegn paa, at den har kogt længe nok. Den kogte Frugtmasse maa derefter sies gennem Dørslag eller Passeremaskine og varmes før den kommes paa Glas; disse maa være rensede, varmede og svovlede paa sædvanlig Maade, og naar Marmeladen er kommen i indtil en Afstand fra Glassets Rand af en Fingers Bredde, dækkes Glasset og henstilles til Afkøling. Naar denne er til Ende, lægges et Stykke Papir, som forud er dyppet i Cognac, der over, og Glasset tilbindes paa sædvanlig Maade med Pergamentpapir.

Som Handelsvare er det Kvædemarmelade, der har størst Betydning. Kvæderne maa være saa godt som modne, de skrælles og deles, og efter at Kernehuset er fjernet, koges de til en Grød; derefter lader man Massen gaa gennem et Dørslag eller Maskine og sætter til hver Pd. Frugtmasse 150 Gram Sukker; Blandingen sættes over Ilden, og saa snart den er bragt i Kog, kommes den paa Glas.

GELÉERNE.

Ved Gelé forstaas Frugtsaft, der er noget indkogt og tilsat med rigeligt Sukker.

Alt Affald af Kernefrugt, særligt af Æbler, egner sig udmærket til Gelé. 20 Pd. Affald sættes paa Ilden med 1 Pot Vand og koges da, til det bliver aldeles mørt. Det henstaar derefter, indtil det er koldt, og saa afpresses Saften. Har Frugten været moden, behøver man kun at inddampe denne Saft, for at danne Gelé deraf, i modsat Tilfælde maa der tilsættes Sukker, dog aldrig over $^1/_2$ Pd. for hver Pot Saft. Skulde denne Frugtsaft efter Affald, eller i det hele taget Frugtsaft til Gelé vise sig uklar, saa kommer man en Teskefuld slemmet Kridt deri, medens den koger og skummer Saften godt, men det maa ske, før Sukkeret kommes i. Man kan til Gelé, af de kernefrugtede, bedst anvende Æbler og Kvæder, hvorimod Pærer ere mindre gode, især hvis de ere for modne. Æbler og Pærer skrælles, og Kernehuset fjernes, før man koger dem møre til Saftudpresning. Af Kvæderne aftørres kun det laadne, hvorefter de skæres itu, før de koges. Saften presses af dem, medens de endnu ere varme, saasnart de blot ere saa meget kogte, at de ere ved at falde fra hverandre. Man presser sjeldent denne Frugt saa stærkt, da

Resterne, der blive tilbage, gerne anvendes til simplere Paster, i det man ogsaa dertil bruger det der skummes af Saften under Kogningen. Til hvert Pd. Saft anvendes $^1/_2$ Pd. Sukker, men hvis Frugten er umoden, indtil 1 $^3/_4$ Pd. Sukkeret opløses i saa lidt Vand som muligt og varmes, og den ny udpressede varme Saft hældes langsomt deri, i det man stadig passer at aftage alt Skum. Man maa nu prøve sig frem, for at se, om Geléen er færdig, idet man tager en Spiseskefuld Saft fra Gryden og hælder denne paa en kold Tallerken; bliver den stiv, er Geléen færdig, ellers maa den koge noget længere. Den koges bedst i en tynd Kobbergryde.

Af Reine Clauder kan laves en meget fin, af Sveskeblommer en mindre fin Gelé, men Stenene maa i begge Tilfælde udtages først, og Frugten koges med saa meget Vand, at den dækkes deraf. Kogningen fortsættes indtil Frugten er mør, og derefter presses Saften gennem et Klæde.

Den Saft, der anvendes til Gelé, maa være aldeles ren, hvorfor man som Regel filtrerer den igennem en saakaldt *Gelépose*. En saadan Pose anbringes i en Ramme, der hviler paa fire Ben, og under Posen anbringes et Fad, hvori den filtrerede Saft opsamles. Efter at Saften er

filtreret, maa den altid varmes, inden den kommes i Sukkeropløsningen.

Nogle bruger den modsatte Fremgangsmaade og anbefale den meget: naar Frugtsaften efter Filtreringen er ved at koge, hælde de Sukkeropløsningen ganske langsomt og i en tynd Straale deri, fordi de derved blive i Stand til at standse Paahældningen, saasnart der er Sukker nok, til at der kan dannes Gelé, thi jo mindre Sukker der er i en Gelé, desto friskere og bedre er Frugtsmagen. Derfor er det vanskeligt at angive noget aldeles bestemt Maal paa det Sukker, der skal tilsættes, thi den Lethed, hvormed Frugtsafterne gaar over til at danne Gelé, er saare forskellig. Saaledes danner Ribs f. Eks. saa let Gelé, at man godt kan lade være med at koge Saften, men kun behøver at varme den stærkt. Paa Konservesfabrikker, hvor der laves Gelé i Mængde, maa Sukkermaaleren vise 30—32 Graders Sukkerindhold, for at man kan være sikker paa, at Geléen kan holde sig.

De Safter, der særlig let danne Gelé, ere Kvæde-, Ribs-, Stikkelsbær- og Solbærsaft, da de nævnte Frugter indeholde en temmelig betydelig Mængde Pektin; Geléer af saadanne Frugter er derfor ogsaa særlig sund.

Æble-Gelé anvendes for Tiden i stor Mængde til det saakaldte »russisk Konfekt«. Geléen hældes

ud paa Flader indtil $^1/_3$ Tommes Tykkelse, skæres, naar den er kold, ud i forskellige Former, dyppes saa i temmelig haardt, hvidt stødt Sukker, hvorefter Stykkerne tørres ubetydeligt ved en Varme af c. 40 Gr., indtil Sukkeret i Forbindelse med det yderste af Geléstykket danner en Hud. Æblegeléerne farves gerne med forskellige Frugtsafter, for at give dem et afvekslende og tiltalende Udseende.

Det er dog kun til »russisk Konfekt«, at man hælder Geléerne saaledes ud paa Flader; ellers hældes den, for at kunne benyttes som Handelsvare, i Glas. Til Hjemmebrug kommes Geléen i Reglen i smaa Glas eller Lerformer, saa at Geléer, naar de vendes, fremtræder i en pyntelig og pæn Form.

Geléerne tildækkes og tilbindes aldeles paa samme Maade som Marmelade.

Brændevins- og Eddikefrugter.

I Udlandet laves der ikke alene Eddikefrugter men ogsaa de saakaldte Brændevinsfrugter. Hensigten med denne Opbevaringsmaade er, at værne Frugterne mod at angribes af Svamp.

Medens Asier og flere andre Køkkenurter, som man sylter, vinde betydeligt i Smag ved Anvendelse af Eddike, er det modsatte Tilfældet med Frugt. Denne smager dog godt, opbevaret paa denne Maade, men den taber altid en Del af sin friske Aroma derved.

Den Mængde Alkohol, man anvender naar man vil sætte Frugten i Brændevin, maa ikke overstige 30 pCt.; thi i saa Tilfælde trækker Vandet ud af Frugten, og denne faar et læderagtigt og uappetitligt Udseende samt en daarlig Smag. Der tilsættes altid noget Sukker; skal det være Handelsvare, da 50—60 pCt., ellers efter Smag. Til saaledes at sætte i Spiritus bruges egentlig kun Kirsebær og Blommer. Kirsebærrene maa være af de sure, helst de saakaldte *Pundkirsebær*. Man afklipper den halve Stilk, kommer Frugterne i en Krukke og overhælder dem saa med en Blanding af Sukker og Brændevin, i Forholdet $^1/_2$ Pd. Sukker til 1 Pot Brændevin. Sukkeret opløses først i ganske lidt Vand, saa det kan hældes over Frugterne, dernæst hældes Brændevinen paa; der maa være saa meget, at Frugterne kunne dækkes helt deraf. Anvender man mere tykhudede og fastkødede Frugter, da maa de prikkes førend de lægges i Krukken. Kirsebærrene anvendes altid modne. Blommerne tager man vel ogsaa næsten modne, men dog

medens de endnu ere haarde; de prikkes med en Naal og lægges i varmt Vand, indtil de blive bløde. Naar de ere afkølede, aftørres de, hvorpaa de lægges i Krukker og overhældes med lunken Sukkeropløsning i det samme Forhold, som er omtalt for Kirsebær. De henstaa saa til næste Dag; Sukkeret koges da igen og hældes over dem, hvorefter de henstaa til de blive kolde, og Brændevinen kan saa tilsættes. Denne maa helst være lidt opvarmet, og i det den hældes paa Bærrene, maa de blandes godt dermed. Naar Frugten er bleven kold i Krukkerne, overbindes disse med Pergamentpapir.

Foruden af Kirsebær og Blommer kan man ogsaa med Fordel lave *Eddikefrugter* af Pærer.

Pærerne skrælles saa de beholde Stilken og gives et Opkog, indtil man kan stikke dem med et Halmstraa. Ved haarde Blommer gives ligeledes et Opkog, Stilken fjernes, og paa de saaledes kogte Frugter hældes en Opløsning bestaaende af $^1/_3$ Pot Eddike og $^1/_6$ Pd. Sukker til hvert Pd. Frugt, hvortil, alt eftersom man ønsker det, Kryderier tilsættes.

Af Blommerne tager man som sagt Stilken, og af Kirsebær bortklippes den halve Stilk, naar

man vil komme Eddiken over de raa Frugter, hvilket er den bedste Maade at tillave Stenfrugter paa.

Vil man bruge Eddikefrugterne hurtig efter Tillavningen, saa prikkes de med en Naal; vil man derimod ikke det, saa behøves dette ikke, undtagen ved meget tykhudede Blommer.

Eddike og Sukker anvendes i samme Forhold, som naar Frugten er kogt forud, men det maa varmes eller bringes lige paa Kogepunktet og hældes da i Krukkerne saaledes, at Frugten lige dækkes deraf. Efter at have staaet tildækket i 8 Dage, gives Eddiken med den deri udflydte Frugtsaft et Opkog og hældes da atter over; naar Blandingen er afkølet, tilbindes Krukkerne med Pergamentpapir.

Disse Frugter kunne holde sig meget længe, endogsaa i flere Aar og ere særdeles gode at spise til kogt Kød og Steg, til sød Suppe og Frugtsause. Skulde man, naar Eddikefrugterne have henstaaet nogen Tid, synes, at der bliver for megen Saft over Frugten, da kan Saften hældes fra i en Gryde og inddampes, saa meget som man vil og derpaa atter hældes over Frugterne, men disse blive da mindre sure.

Eddikeblommer, der faa Opkog i Eddiken.

15 Pd. Blommer aftørres og lægges i Krukker eller Glas; over dem hældes en kogt, afkølet Opløsning, bestaaende af 5 Pd. Sukker, 2 1/2 Pot

Eddike og 25 Gr. Nelliker og Kanelstykker. Det henstaar i 3—4 Dage, da afhældes Eddiken, koges igen og hældes lunken over Blommerne. Efter 2 Dages Forløb bliver den atter kogt, Blommerne kommes i den kogende Eddike og koges med den i 3 Minutter; derpaa tages de op, lægges i Krukkerne, og Eddiken hældes kogende derover. Naar det hele er afkølet, tilbindes Krukkerne.

Hertil egne kun Sveskeblommer og Ponds Seedling sig, men disse blive ganske fortrinlige.

Frugtsaft m. m.

Fuldt modne Frugter giver baade den meste og bedste Saft, medens man skal vogte sig for overmodne Frugter. For at faa mere Saft, staar man sig ved, naar man har afpresset den første Saft, at komme Bærrene i et Kar med lidt Vand, som holdes vel tildækket til næste Dag. Al Saft kan opbevares uden Sukker, naar man, saa snart den er presset eller vredet, filtrerer den gennem en Gelépose, bringer den i Kog og derefter kommer den varm paa ophedede Champagneflasker; disse proppes saa med tætte

gode Propper, og er man ikke sikker paa, at disse ere gode nok, lakkes de.

Saften bringes derpaa atter i Kog, ved at stille Flaskerne ned i en Gryde, som er nær ved at koge; man kan enten svøbe Vidskeklæder om Flaskerne eller stoppe Hø imellem dem, for at de ikke under Kogningen skulle vælte. Man koger dem ikke mere end højst 3—4 Minutter, hvorpaa Flaskerne enten faa Lov at staa i Gryden, hvor de langsomt afkøles, eller kommes i en Ballie med varmt Vand for lidt efter lidt at afkøles.

For nemmere at kunne behandle Flaskerne i den hede Tilstand, lægger man gerne et Seglgarnsbaand omkring Halsen paa Flaskerne, og man kan da, hvis man ikke vil sætte dem ned i Gryden mellem Vidskeklæder eller Hø, indrette sig paa at have en indmuret Jernstang oven over Gryden og hertil hæftes Baandet, man har om Flaskens Hals saaledes, at man kan hæve og sænke Flasken efter Behag.

Nogle bruge blot at filtrere den udpressede Frugtsaft og komme den paa tørre Flasker, koge den i Flaskerne og derefter tilproppe disse.

Fra egentlig Frugtsaft skelner man de saakaldte *Frugttinkturer*; disse tilberedes hovedsagelig, for at kunne anvendes til Farvning og

til at sætte Smag paa de forskellige Sager, der kunne laves af Frugt.

Som Regel tages 2 Pd. Bær, som overhældes med en Flaske Cognac; det henstaar saa i 6 Uger, hvorefter det afpresses og kommes paa Flasker. Til en saadan Tinktur tilsættes 1 Pd. Sukker, der er opløst til en megst tyk Sirup. Produktet forhandles ofte under Navnet Frugtlikør og anvendes forøvrigt meget ligesom Tinkturen alene.

HINDBÆRSAFT.

Den Hindbærsaft, der anvendes i Sygdomstilfælde, bliver bedst, naar man maser Frugterne og lader dem henstaa til Gæring i 4—6 Dage. Saften afpresses da og filtreres gennem en Geléepose, og man sætter da 1 Pd. Sukker til 1 Pot Saft. Den sættes over Ilden, koges, skummes og kommes halvvarm paa Flasker, som tilproppes, naar de ere afkølede. I Mellemtiden sætter man et Papirkræmmerhus ned i Flaskehalsen; mange nøjes dermed og tilproppe ikke Flaskerne, da det ikke er aldeles nødvendigt.

Har man ikke Hindbærsaft nok, saa kan man sætte frisk afpresset Ribssaft til Hindbærrene, før de kommes i Geléposen, og naar

der ikke tilsættes mere end $^1/_3$ giver det en meget fortriskende Smag.

JORDBÆRSAFT.

Denne Saft laves bedst af rene Jordbær, og ere de jordstænkede, maa de skylles. Man kommer Bærrene i en Krukke med $^3/_4$ Pd. Sukker til hvert Pd. Bær; det hele røres godt og stilles i en Kælder 3—4 Dage. Man lader blot Saften løbe fra, hvis man vil bruge Resterne til Frugtpaster, ellers presses de. Derpaa filtreres Saften, sættes over Ilden og bringes lige paa Kog, hvorefter den afkøles og kommes paa Flasker, som tilproppes.

Baade Jordbærsaft og Hindbærsaft anvendes mest til Limonade, idet man behøver en forholdsvis ringe Mængde Saft til at blande i Vand.

KIRSEBÆRSAFT.

Til den udpressede Saft af sure Kirsebær, helst Ostheimer Weichsel, sættes for hver Pot Saft $^1/_2$ Pd. Sukker, hvorefter det koges og skummes godt. Naar det hele er afkølet, kommes det paa Flasker og tilproppes. Det finder stor Anvendelse i Husholdningen til Frugtsauce o. l.

Frugtsafter, tillavede med Vinsyre, kunne laves baade af Hindbær, Jordbær, Ribs og Kirsebær, og mange sætte stor Pris derpaa, da saadan Frugtsaft ikke behøver at koges. Ribsene maa befries for Reverne, og Kirsebærrene for Stenene. Til en Portion af 7 Pd. let masede Bær af de omtalte Frugter føjes $1^1/_2$ Pot Vand, hvortil sættes 50 Gram Vinsyre; man lader det staa tildækket i 24 Timer, hælder det derpaa op i en fin Haarsigte eller et Klæde og lader da Saften løbe eller dryppe af; derpaa tilsætter man $^3/_4$ Pd. fint, stødt hvidt Sukker. Man rører jævnlig deri, indtil Sukkeret er opløst og kommer saa Saften paa Flasker, der overbindes med Pergamentpapir, som gennemprikkes med en Naal. Flaskerne stilles paa et koldt og luftigt Sted. Skulde der danne sig Skum øverst paa Flaskerne, hvad der undertiden hænder, saa tages det omhyggeligt af.

Ved Frugter, der ikke ere meget tilbøjelige til at afgive deres Saft, har det endogsaa vist sig heldigt at lade disse staa 36—48 Timer, inden man presser Saften af dem. Saften, tilberedt paa denne Maade, er temmelig tynd, men har en sjælden god Frugtsmag og kan anvendes paa mange Maader i Husholdningen.

Resterne af Bærrene, som bliver tilbage, naar Saften løber af, kan ogsaa godt anvendes i Husholdningen.

I Rhinegnene laves *Kirsebærsaft* paa den Maade, at sure Kirsebær lige bringes i Kog; derefter afvrides Saften, som saa henstaar en Dag, for at det tykkere kan sætte sig paa Bunden, det tynde hældes oven af, og det tykke lader man gaa gennem en Gelépose. Saftmængden koges med lidt Sukker efter Smag (eller godt $^1/_4$ Pd. pr. Pot Saft), kommes paa Flasker og proppes.

Ved *Hindbær* og *Jordbær* kommes Bærrene i en Krukke og stilles paa en varm Ovn en Dags Tid; derefter lader man Saften løbe fra, koger den med Sukker efter Behag (ca. $^3/_4$ Pd. pr. Pot Saft) og sætter den da paa Flasker. Affaldet fra disse 3 Slags Saft bruges til Frugtsuppe o. lign.

Henkogning og Syltning.

Det er vanskeligt at drage en bestemt Grænse mellem Syltning og Henkogning; thi det er dog kun Frugter som grønne Stikkelsbær o. l., der henkoges uden at overhældes med Sukkeropløsning, og anvender man en saadan, saa nærmer man sig til det, man i ældre Tid kaldte Syltetøj.

I det følgende skal der dog saavidt muligt skelnes derimellem.

Den simpleste Maade, Frugt kan opbevares paa, er den, der f. Eks. anvendes ved umodne Stikkelbær; disse afplukkes, medens de ere smaa, omtrent ved Sct. Hansdagstider, Stilk og Spids aftages, og Bærrene kommes paa tørre, varme Flasker, som tilproppes, naar de ere fulde, for at henstilles paa et tørt og køligt Sted, indtil man ønsker at gøre Brug af dem i Vinterens Løb. Det samme kan gøres med Tyttebær, Tranebær, og Paradisæbler, naar man om Efteraaret køber disse.

Tyttebær og især Tranebær kunne ogsaa simpelt hen gemmes paa den Maade, at man om Efteraaret sorterer de bedste Bær fra, kommer dem i en Stenkrukke og hælder rent Vand over dem, saa de dækkes dermed. Dette Vand fornyes af og til, og paa den Maade kan man bruge af Bærrene lige til April Maaned.

En tredie meget simpel Maade er udmærket for Blaabær, Tranebær og Tyttebærs Vedkommende; man sorterer de bedste Bær fra og kommer disse hele i Stenkrukker. Af de simplere Bær presses Saften, denne koges, skummes og hældes kogende over Bærrene i Stenkrukken. Undertiden kan det være nødvendigt at koge Saften en Gang endnu, idet man hælder den fra

Bærrene, koger den og hælder den tilbage paa disse igen.

Kirsebær syltes helt raa, og dertil anvendes enten Weichsel eller Glaskirsebær.

Man udstener dem og lægger dem 2 Døgn i Eddike; derpaa tages de ud og rystes med hvidt, stødt Sukker og kommes derefter i Glas. Man kan ogsaa lægge dem lagvis i Glas med Sukker imellem. De lukkes godt til, rystes endnu en Gang efter 10 Dages Forløb, og da lægger man et Stykke Papir dyppet i Kognac over dem og binder Glasset til.

Har man Honning og vil anvende den ved Opbevaring af Frugten, kan den ogsaa bruges, men ren Honning er for stærk dertil, man maa fortynde den halvt med Vand, koge den og filtrere den til Klarhed.

Til hvert Pund Frugt anvendes 100 Gr. Honning, men for at Honningsmagen ikke skal være for stærk, blander man i Reglen en $^1/_4$ Pot Frugtsaft med 100 Gr. Honning, inden det anvendes til Frugterne. Naturligvis anvendes samme Slags Frugtsaft, som faas af de daarligste Frugter af dem, man vil henkoge. Almindelig anvender man dog Sukker.

Naar Luften udelukkes fuldstændig fra den Frugt man opbevarer i Sukker, behøver der ikke at være mere end 25—30 pCt. Sukker i den. Kan man derimod ikke forhindre Luftens Tilgang fuldstændig, da maa Sukkermængden stige til 75 á 100 pCt.

HERMETISK HENKOGNING.

Den saakaldte *hermetiske* Henkogning i Glas eller Blikdaaser spiller en stor Rolle i Frugtanvendelsen, navnlig hvad de mere kostbare eller i frisk Tilstand lidet holdbare Frugter angaar. Ved al kunstig Opbevaring af Frugt gælder det først og fremmest om at beskytte denne mod Svampeangreb, og de tre Maader, ad hvilke man kan naa dette Maal, ere:

1) *Luftudelukkelse*, hvorved man forhindrer Svampesporer i at komme udefra til Frugten.

2) *Sukkertilsætning*, saaledes at de tilstedeværende Svampesporer ikke kunne leve og udvikle sig.

3) *Varmeanvendelse*, hvorved de i eller paa Frugten tilstedeværende Sporer af Svampe dræbes.

Ved den hermetiske Henkogning anvender man alle disse tre Midler, og Frugten holder sig derfor ogsaa udmærket paa denne Maade. Den

bevarer ikke alene et godt Udseende, men tillige en fin og ren Smag.

For at udelukke Luften anvendes Blikdaaser som tilloddes. Disse have hidtil stadig vist sig som det bedste, da Frugten derved opbevares i Mørke og Luften holdes sikrest ude. De Blikdaaser, der have Mærket X X, ere de bedst fortinnede. For Blikdaasernes Vedkommende er det ogsaa tilstrækkeligt at opbevare dem paa et koldt og tørt Sted, hvorimod det for Glassene tillige er nødvendigt at opbevare disse i et mørkt Rum, hvis Frugten skal kunne bevare sit Udseende og holde sig. Glassene have imidlertid det Fortrin, at Frugten tager sig godt ud der igennem, og at man kan se, hvilken Vare man køber, tillige, at de ere indrettede til at skrue til, saa at man derved undgaar Lodningen.

Alle Daaser og Glas maa være aldeles rene, tørre og svovlede, naar Frugterne lægges deri. Disse maa lægges saaledes, at det baade ser godt ud, og at de ikke optage mere Plads i Glassene end fornødent.

Sukkeropløsningen, som hældes over Frugterne indtil en Lillefingers Bredde fra den øverste Rand, maa være af passende Styrke; er den for svag, holder Frugterne sig ikke, og er den for stærk, lider Frugtsmagen derunder, om de end holde sig særdeles godt deri. 2 Pund hvidt

helt, men ikke blaaligt, Topsukker koges med 1 Pot Vand, skummes under Kogningen og inddampes, indtil Sukker og Vand tilsammen udgøre $1^1/_2$ Pot; det kan da, naar man laver Sukkeropløsning for længere Tid, tappes paa Flasker og opbevares. Det varmes inden det hældes over Frugterne.

De tillukkede Daaser og Glas holdes over Gryden ved Hjælp af en indmuret Jernstang. Til denne fæstes det Baand, der er lagt omkring Daaser eller Glas, for at kunne holde dem svævende i Vandet i Gryden. Paa denne Maade vil man ogsaa ved den mindste Bobling fra Daaserne eller Glassene blive opmærksom paa, om der er en Utæthed til Stede. Ved Hjælp af Baandet vil man da let kunne tage Daasen og udbedre Skaden.

Ved Frugtens Behandling er at bemærke, at ved de stenfrugtede lades de mindre Frugter hele, idet kun Stenene udtages. Derimod halverer man de større Frugter og tager tillige Huden af disse.

Frugterne maa ikke være fuldmodne, da de saa let gaa itu. Endvidere maa man til Henkogning vælge Frugter af lys Farve, da de ellers let farve Sukkeropløsningen. Man anvender derfor aldrig røde, men kun gule Mirabeller. Reine Clauder f. Eks. maa være fuldt udviklede, men endnu haarde; af Kirsebær anvendes de store

gule; af Pærer de mest aromatiske, som Bergamotte, Williams bon Chrêtien, Louise bonne, Seigneur Esperen, Forellepære og lignende; de mindre skrælles kun og beholde Stilken, der skrabes; de store derimod halveres. Af Jordbær bruges de største og mest fastkødede, af Stikkelsbær store, gule eller grønne, fuldt udviklede men ikke modne.

Som Regel kan siges, at ingen Frugt til Henkogning maa være moden nok til at spise, men kun halvmoden; Reine Clauder og Stikkelsbær maa endda kun være udvoksne, og Modenheden kun lige begyndt, ikke en Gang halvmodne maa de være. Fersken og Abrikos afplukkes som Regel en halv Snes Dage før Modenheden.

Den Frugt, man ikke tager Huden af, aftørres godt før den lægges i Glas eller Daaser. Naar den lægges deri, støder man Kanten af Glasset lidt mod et Bord, for at Frugterne bedre kunne falde sammen; dette er især nødvendigt for blødkødede Frugter.

Man bruger ogsaa at tilberede Reine Clauder Mirabeller og Abrikoser, før de nedlægges i Glassene, ved at varme dem til 80 Gr. C. i en Blanding af 3 Potter Vand, $^1/_2$ Pot Eddike og 1 Pund Sukker. Derefter lægges Frugterne i 2 Timer i koldt Vand, Reine Clauderne bevare

derved deres smukke Udseende, og baade de og de andre to omtalte faa derved en behagelig Smag.

Længden af den Tid, i hvilken man koger Daaserne og Glassene, er meget forskellig. Jordbær og anden Bærfrugt maa saaledes koge i 5—7 Minutter, Abrikoser og Blommer 9—10 Minutter, Pærer og lignende 11—12 Minutter, alt regnet fra det Øjeblik, da Kogningen begynder; dog athænger Kogningstidens Længde tildels af et Skøn efter Frugtens Modenhedsgrad. Efter Kogningen maa Glas og Daaser afkøles langsomt og opbevares paa et tørt, koldt Sted.

Hvis man vil farve Sukkeropløsningen rødlig, som det nu er Mode ved mange henkogte Frugter, da anvendes Cochenilledraaber, 20—30 til $^1/_2$ Pots Daase; dog er det meget bedre at farve Sukkeropløsningen forud, samtidigt med at den inddampes, skummes den, for at befri den for fremmede Bestanddele.

Om Tilberedningen af de forskellige Frugter inden de lægges i Daaserne skal her nævnes nogle af de vigtigste Fremgangsmaader: Al Frugt til Henkogning maa være frisk og god i alle Maader.

Grønne Blommer eller *Reine Clauder* koges i den ovenfor omtalte Opløsning, indtil de blive bløde.

Af *Mirabeller* anvendes kun de gule, endnu haarde Blommer; de stikkes med en Naal og lægges da i varmt Vand, men koges ikke før de lægges i Glassene. Sukkeropløsningen hældes derimod godt lunken eller endnu varmere over dem.

Pærer koges, indtil de ere saa bløde, at man kan stikke dem med et stivt Halmstraa; Sukkeropløsningen hældes meget varm paa dem, og til denne sættes der lidt Arrac, en Spiseskefuld til en Pot Sukkeropløsning.

Af *Stikkelsbær* fjernes Spids og Stilk; de sættes over Ilden med koldt Vand, indtil de omtrent koge; da tages de af Ilden, tildækkes, afkøles og aftørres saa, inden de lægges i Glassene. Sukkeropløsningen maa være godt varm, naar den hældes over.

Jordbær og *Hindbær* lægges lige ned i Glassene uden Forberedning, og Sukkeropløsningen hældes lunken derover. *Hvide Ananas-Jordbær* er de bedste.

Kvæder skrælles, skæres i Stykker og Kernehuset fjernes; derpaa koges de møre i forholdsvis lidt Vand. Dette Vand kommer man saa over Kernehusene og Skrællerne, hvorfra man derefter sier den indvundne Saft; til denne Saft sætter man saa halvt saa meget Sukker, som Kvædestykkerne veje. Disse kommes da deri, det hele koges,

skummes, henstaar koldt i 2 Dage og kommes da paa Daaserne uden nogen Sukkeropløsning, med mindre der ikke er Saft nok til at dække Kvædestykkerne.

Vil man henkoge *Valnødder*, da tages de, naar de ere af Størrelse som et Dueæg, stikkes med en Pren og lægges 8—10 Dage i Brøndvand, som ofte fornyes. De koges derpaa møre og stikkes med Kanelstumper og Nelliker; derpaa opvarmes lige Vægtdele af Sukker og deres Saft, som hældes over Frugterne, afkøles, hældes fra Frugterne og hældes paany over Frugterne, naar disse ere komne i Glas, saa man kan lukke for dem.

Hyben halveres, renses, skylles i lunkent Vand, kommes i Glassene og Sukkeropløsning hældes varm over dem.

Til Henkogning til eget Brug bør man aldrig anvende for store Glas eller Daaser, da alt henkogt helst maa bruges paa én Gang, naar der tages Hul derpaa.

Glas og lignende maa være lette at rense og lette at fylde og tømme, det vil sige, de maa have ens Vidde helt ned igennem og ikke snevrere foroven, saaledes som mange Fabrikanter have leveret Skrueglassene i de senere Aar. Anvendes Glas, da maa disse have fuldstændigt lufttætte Laag.

Nogle ganske fortrinlige Glas og Lukker til samme ere de i de sidste Aar fremkomne Baumer's Patentlukker, der særlig egne sig til Husholdningsbrug, idet de ere saare lette at lukke, — aabne og holde tætte; endvidere er der til dem en særlig Hank, der kan aftages, forat man, naar man ønsker det, kan holde fast paa Glassene, selv om de ere varme.

Lige saa vigtigt som det er med Omhu at henkoge Sager, lige saa vigtigt er det at have en god Plads til at opbevare de henkogte Sager paa; vore Kældere ere i Reglen for fugtige og vore Lofter for varme, derfor er det bedst, naar man kan indrette et koldt og luftigt Rum i Stuen eller paa første Sal til Opbevaringssted.

Tillæg.

Grøntsagers Opbevaring i Salt og Eddike.

Skønt Bestemmelsen var, at kun Frugtanvendelse skulle omtales her i Bogen, er det dog vanskeligt at slutte denne uden ganske kortelig at omtale Køkkenurters Opbevaring i Salt, Eddike eller lignende, samt visse Køkkenurters Behandling til Handelsvare; endvidere Henkogning og Tørring af saadanne.

Af Grøntsager, der særligt opbevares i Salt, indtager Bønner den mest fremragende Plads.

Man salter over alt Snittebønner men bærer sig desværre ofte forkert ad dermed, idet man først snitter dem og dernæst salter dem, — saaledes at al den bedste Saft og Kraft gaar til Spilde. De bør naturligvis saltes hele og først snittes, efter at de, kort før de skulle bruges, ere vel udblødte i Vand.

Foruden Snittebønner egne sig især halvt udvoxne Prinsessebønner. I alle Tilfælde bør Bønnerne inden i dem ikke kunne ses paa Bælgen, naar man plukker dem til Saltning; men de aller fineste ere dog de smaa *Harricot-vert.*

Bønnerne nedlægges i en Stenkrukke eller god ren Bøtte, enten ved at man vekselvis lægger et Lag Bønner og et Lag Salt, eller ved at Bønnerne nedlægges og overhældes med Saltlage. Jo bedre Bønner og bælgede Ærter saltes, desto bedre holde de sig. Som Regel holde alle Grøntsager sig bedre i den Saltlage, der dannes af Grøntsagernes egen Saft og det paastrøede Salt, end naar de overhældes med Saltlage. Denne laves almindeligvis saa stærk, at den kan bære et Æg oppe. Naar Krukken eller Bøtten er lagt fuld af Bønner, lægger man et gennemhullet Trælaag, der passer ned i samme, derover og ovenpaa dette en Sten for at presse det hele sammen. Det kan godt henstaa i en Kælder, naar denne ikke er for fugtig, og dannes der en Hinde af Svamp ovenpaa Saltlagen, saa afskummes den.

Grønærter maa ikke være alt for fine, naar de saltes; de maa være noget grovere end de, der anvendes til Henkogning, og de maa lægges ned efterhaanden som de bælges og saltes, Lag

for Lag. Under Opbevaringen maa der ligesaavel som ved Bønnerne være Saltlage over disse, og naar man bruger af dem, maa Laaget lægges paa igen og Stenen ovenpaa. Man staar sig bedre ved at bruge flere smaa end faa store Tønder dertil. Disse maa være lavede af haardt Træ og ere de nye, maa de skylles godt med Svolvsyrevand, for at tage Træsmagen bort.

Af andre Frugter, man kan salte, ere *Agurker*, disse maa skæres til aldeles som man skærer dem til Agurkesalat, saaledes at man, naar man vil bruge dem, kun behøver at udbløde og tillave dem.

Persille salter man undertiden ogsaa, idet man piller Bladene af Stilkene; dog tørres de saa let, at man i Reglen foretrækker dette.

Den saakaldte *Surkaal*, af hvilken der under Benævnelsen »*Kraut*« laves saa meget i Tyskland, begynder nu ogsaa at anvendes her i Landet. Den laves bedst om Efteraaret af middelstore men faste Hoveder; disse lægges først i et Skur for at udluftes i 8 à 10 Dage, derpaa fjernes alle løse Blade, og Stokken skæres ud med et Bor. Kaalen skæres da itu paa en almindelig Ostehøvl, eller i Mangel deraf med en grovere Høvl af samme Konstruktion. Den skæres saa fint, som man plejer at skære Rødkaal til almindeligt Brug.

Bunden af Tønden belægges med rene Kaal- eller Pebberrodsblade. Til hver 20 Potter ituskaaren Kaal anvendes 100 Gram Salt, noget Dil, Kommen og Enebær. Kaalen stødes fast i Tønden ved Hjælp af et Stempel, konstrueret som de lettere Træjomfruer, der benyttes ved Brolægning. Man maa hele Tiden sørge, for at Kaalmassen er fast og ligeligt stampet over hele Massen; man kan ogsaa lægge lidt skrællede, ituskaarne Æbler deri, da det giver en fin Smag. Naar man saa har fyldt Tønden indtil øverste Lag, lægger man Kaal og Pebberrodsblade oven paa, saaledes at det danner et jævnt Lag over hele Massen; derover lægges igen et gennemhullet Trælaag, som passer i Tønden og oven paa dette lægges renvaskede Sten. Naar Gæringen saa er forbi, og Kaalen altsaa færdig, tages det øverste Lag af Kaal- eller Pebberrodsblade af; der lægges et Stykke rent Linned i Stedet og derpaa det renvadskede Trælaag med Stenene. Dette Trælaag lægges paa igen, hver Gang man har brugt af Kaalen.

Lage-Agurker ere almindelig anvendte hertillands; dertil anvendes mindre eller middelstore Agurker, der endnu ikke have udviklet Frø. Man foretrækker lange Agurker for ovale. Agurkerne vadskes i lunkent Vand og tørres godt, inden de nedlægges. I Bunden af Tønden lægger man

Vindrue- og Weichselblade samt grøn Dil, derefter et Lag Agurker og saaledes skiftevis Blade og Agurker, indtil Tønden er fuld. Derefter hældes en god Saltlage derover; denne maa være saa stærk, at den kan bære et Æg oppe. Derpaa stilles Tønden paa et varmt Sted indtil Indholdet er kommet i god Gæring, hvorefter det flyttes hen til et køligere Sted. Naar Lage-Agurkerne ere klare, ere de tjenlige.

Opbevaring af Grøntsager i Eddike. Dertil anvendes god Vineddike eller god hjemmebrygget Frugteddike.

De godt rensede Grøntsager overhældes med kogende Saltvand og staa dermed i 5 Minutter. Man lader derefter Saltvandet løbe fra, lægger Grøntsagerne i Stenkrukker, til de fylde 1 à $1^1/_2$ Tomme fra Randen og overhælder dem da med kogende Eddike. Eddiken hældes efter nogle Dages Forløb fra igen, koges og hældes paany over Grøntsagerne. Kniber det med at holde den grønne Farve, kan man frembringe denne ved at komme Spinat og Vindrueblade i Eddike og koge dem med. Eddiken maa naturligvis aldrig koge, saa at den kommer i Berøring med

Metal, men i gode emaillerede Gryder. Man er fuldstændig Herre over, om Grøntsagerne skulle have den rene sure Eddikesmag, eller om man vil tilsætte denne Krydderedikeessents, som er omtalt Side 79 efter Eddikebrygningen.

En almindelig Essents til de sædvanlige Handelsvarer laves forøvrigt paa følgende Maade:

I en Pot kogende Eddike kommes 66 Gram helt Peber, 33 Gram Salt, en Haandfuld Basilikum samt 3 Haandfulde Estragon.

Bønner nedlægges almindeligvis i Eddike, hvor der for hver Pot Eddike, er tilsat 1 Pund Sukker. Blandingen hældes over Bønnerne, der ere lagte i Lag med Laurbær, Dil og Estragonblade. Eddiken hældes lunken over, og efter 24 Timers Forløb koges den atter og hældes paany lunken over. Krukken overbindes derefter med Pergamentpapir.

Løg overhældes, efter at de ere pillede og lagte i Krukke, med kogende Eddike. Naar denne er bleven afkølet, koges den atter og hældes igen lunken over.

Blomkaal koges 5 Minutter i salt Vand, lægges da i Krukker, og Eddiken, som er kogt med lidt Salt og helt Peber, hældes først over,

naar den er kold. Naar den har staaet i 24 Timer, koges Eddiken atter og hældes kold over Kaalen. Naturligvis brækkes Kaalen først i passende Smaastykker, inden den koges i salt Vand.

Champignoner behandles paa samme Maade, efter at de omhyggeligt ere rensede, inden de koges i salt Vand.

Smaa Agurker (Cornichon). Agurkerne maa ikke være længere end højst $1^1/_2$ Tomme lange; de vadskes og tørres godt af, inden de lægges i Krukkerne i Lag med Dil, Fennikel, Peberkorn og nogle enkelte Stykker spansk Peber; det hele overhældes med kogende Eddike og henstaar saa i 3 Dage; derpaa hældes Eddiken fra, koges paany og hældes da kold over Agurkerne. Disse maa holdes tildækkede hele Tiden. Efter 2 Dages Forløb hældes Eddiken atter fra, koges og hældes igen kold over, og da ere Agurkerne færdige.

Rødbeder vadskes rene og bages i en Ovn, indtil de ere møre, da de derved blive mere velsmagende end ved at koges. De skæres da i Skiver og overhældes med kogende Eddike, som man, hvis man synes, at den er for stærk, kan fortynde; Krydderier sættes til efter Behag, men det borttager let en Del af Rødbedernes gode Smag.

Pickles laves af smaa Agurker, umodne Tropæolumfrugter og Tomater, unge Bønner, Skiver af lidt større Agurker, Charlotteløg, Perleløg, Blomkaalstykker, Selleristykker, smaa Gulerødder eller Stykker af samme og ikke for smaa Ærter. Alle disse Sager gives samlede eller hver for sig et Opkog i salt Vand og overhældes derpaa med kogende Eddike med Krydderier, som man ønsker det. Efter 24 Timers Forløb hældes Eddiken fra, gives et Opkog og hældes da lunken over.

Pickles med Sennepsause laves aldeles paa samme Maade; kun med den Forskel, at naar Eddiken hældes fra, da føjes til denne Sennep, som bestaar af 2 Dele gul og 1 Del sort, eller gul Sennep alene. Den knuses, overhældes med lidt tynd Eddike og udsættes for Luften et Par Dage, da den ellers bliver bitter. Sennep og Sukker føjes til efter Smag og Senneppen maa, efter at den er udrørt med noget af Eddiken, sies gennem en grov Sigte og ikke koges men varmes godt med Eddiken. Koges den, skiller Eddiken senere let fra Senepen. Paksennep bør aldrig bruges dertil.

Dette er den Fremgangsmaade, der anvendes i Tyskland, men den engelske Sennepsauce er bedre end den tyske. Efter al Rimelighed røres den engelske Sennep med lidt Olie, straks efter at den er knust.

Syltning af Asier og lignende skal ikke omtales her, da Anvisning dertil jo findes i enhver Kogebog og er saa godt som enhver Husmoder bekendt.*)

Henkogning af Grøntsager.

De Grøntsager, som man vil anvende til Henkogning, maa være friske, unge og fine; de maa tilberedes, inden de henkoges, for at de lige fra Daasen kunne anvendes i Husholdningen.

Den aller simpleste Maade at henkoge paa, er den, man meget ofte anvender for Grønærter, idet man kommer de nybælgede Ærter i en ren tør Champagneflaske, koger dem i denne i 3 Kvarter, tillukker den og afkøler den langsomt.

Vil man derimod have Grønærterne i Daaser, da koges de omtrent møre, hældes over med en hed Saltopløsning, hvorefter de dækkes, indtil de ere blevne afkølede, saa at de ere lunkne; derpaa kommes de i Daaserne, som tilloddes.

Man kan ogsaa blot simpelt hen koge Ærterne med en ubetydelig Mængde Vand, og saa meget Salt, som man vilde anvende til dem,

*) En lille Bog om Køkkenurters Pasning og deres Anvendelse vil udkomme i en nær Fremtid.

naar man vilde stuve dem paa almindelig Maade. De kommes da i Daaserne, indtil $^1/_4$ Tomme fra Randen. Hvadenten man anvender den ene eller den anden Fremgangsmaade, maa Ærterne være dækkede af deres egen Sauce, og koges i Daaserne i $^1/_2$ Time.

Ved *Bønner*, baade af Harricot-vert og Voxbønner, afskæres Spidserne og de Trævler der følge med. Bønnerne bringes derefter lige paa Kog og overhældes med en varm, ikke for stærk Saltopløsning. Naar de ere afkølede til Lunkenhed, kommes de i Daaserne, tilloddes og koges ca. 25 Minutter i disse.

Blomkaal brydes itu, saa at Stykkerne danne smaa Hoveder; disse koges derpaa i salt Vand i 5 Minutter, tages op og lægges i Daaserne, som fyldes med en hed Saltopløsning, saa at denne staar helt over Kaalen. Derpaa loddes de til og koges i 30 Minutter.

Asparges skrælles og afskæres i den Længde, der passer til Daaserne eller Glassene, med mindre man — naar de skulle bruges som stuvede Asparges — skærer dem i Stykker paa $1^1/_2$ Tommes Længde. De koges da 3—4 Minutter i salt Vand, tages op, lægges i Glas eller Daaser og overhældes saa med en ikke for stærk,

hed Saltvandsopløsning, paa Overfladen, kommes 5 à 10 Gram Sukker for hvert Pund Asparges; det hele tilloddes derpaa og koges i 30 Minutter.

Rosenkaal og unge *Gulerødder* behandles aldeles paa samme Maade.

Champignoner renses godt, koges i 3 Minutter i salt Vand, lægges i Glas og overhældes med en ikke for stærk Saltvandsopløsning; de koges efter at Daaserne ere tilloddede, i 45—50 Minutter.

Det er en Selvfølge, at den største Renlighed maa iagttages saavel ved Daaserne som ved de Redskaber man anvender, og frem for alt ved Grøntsagerne selv.

Tørring af Grøntsager

anvendes ikke almindeligt, og dog har den sin store Betydning, men skal den gjennemføres paa fornuftig Maade, maa alle tørrede Grøntsager straks pakkes saaledes, at Luften udelukkes.

Tørrede Grøntsager have den store Fordel fremfor henkogte Sager, at de ere langt billigere

uden dog i nogen Henseende at staa tilbage for disse.

Foruden som almindeligt Opvaringsmiddel for Grøntsager, har Tørringen ogsaa sin store Betydning derved, at den kan anvendes, naar Grøntsagerne ikke kunne holde sig længere, f. Ex. ved Gulerødder og Hvidkaal om Foraaret.

Alle Grøntsager kunne dog ikke tørres; saaledes have Agurker og Asparges, trods forskellige Forsøg, kun givet et meget tarveligt Resultat. Naar man undtager Blade af Persille og Kørvel, der ganske simpelthen tørres, gælder det, for de fleste Køkkenurters Vedkommende, at omdanne Æggehvidestofferne ved Kogning, førend man tørrer dem, da det tørrede Produkt ellers faar Smag som Hø. Ubekendtskab med dette Forhold er vel den nærmeste Grund til, at mange Tørringsforsøg her hjemme have givet et daarligt Resultat.

Har man en Dampkedel, saaledes som den nu om Stunder findes ved hvert Andelsmælkeri paa Landet, maa Grøntsagerne helst koges ved 3—7 Atmosfærers Tryk; ellers koges de paa almindelig Maade i en flad emailleret Gryde. Man gør bedst i *at koge de samme Grøntsager i samme Vand*, men ikke blande forskellige sammen, da det har Indvirknig paa Smagen. Man regner almindeligvis 5—7 Minutters Kogning fra det

Øjeblik Vandet med de tilberedte Grøntsager begynder at koge.

Grøntsagerne maa være baade gode, rene og tilberedte saaledes, at de lige kunne bruges til at komme i Suppen, eller til at udblødes i Vand, før de stuves. Man kan hos Eberstein i Dresden faa en saakaldt Universalskæremaskine, Fig. 15, der er forsynet med saa mange Knive, at de

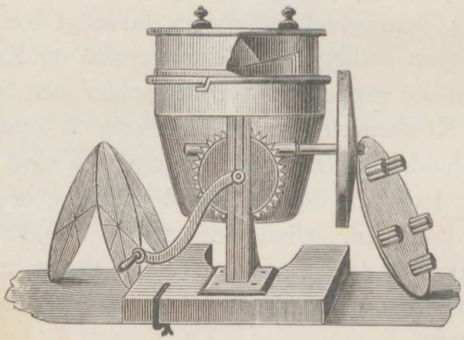


Fig 14. Universalskæremaskine.

mest forskellige Grøntsager med Lethed kunne skæres i alle ønskelige Størrelser og Former.

Naar Grøntsagerne skulle koges, og man ikke vil have det Besvær at fiske dem op af Gryden igen, saa kan man komme dem i en Staaltraadskurv og nedsænke denne i Gryden.

Man kan da godt lægge dem ind i Tørreovnen vaade, som de ere, og begynde at tørre

ved 35 Gr. C. og lade Varmen efterhaanden stige til 45 Gr. Der anvendes i Almindelighed fra $1^1/_2$—3 Timer til Tørringen.

Enkelte Sager, som grønne Bønner, lader man ofte koge lidt mere end de omtalte 5—7 Minutter og føjer ikke sjeldent en ubetydelig Smule tvekulsurt Natron til Vandet, da Bønnerne derved bedre bevare deres grønne Farve. Det sidste anvendes ogsaa ved Kogningen af Rosenkaal og Ærter. Af Bønner skæres de to Spidser og de dermed følgende Traade, Blomkaalen brækkes itu, saaledes at der dannes smaa Hoveder, og Rødder skæres i Skiver.

Voksbønner og Blomkaal faa vel, naar de tørres en brunlig Farve, og særlig kan Blomkaal blive meget mørk, men det brunlige forsvinder, naar de senere koges før Anvendelsen. Rødkaal taber derimod under Tørringen aldeles sin Farve.

100 Pd. grønne Bønner give ved Tørring 10—12 Pd. 100 Pd. Hvidkaal 7 Pd. tørret. Angaaende grønne Ærter kan man anstille følgende Beregning: I en Time kan en Person bælge 9 Pd. Ærter; 100 Pd. Skalærter give 30—40 Pd. Pilleærter, og disse tørrede give igen 10—12 Pd.

Rosenkaal tørres godt, men behøver, ligesom Blomkaal, kun at koge i 4 Minutter; baade

Rosenkaal og Blomkaal give omtrent samme Udbytte af tørret Produkt idet 100 Pd. give 4 Pd.

Knudekaal skrælles, skæres i Skiver og koges den sædvanlige Tid; 100 Pd. give 8—9 Pd. tørret Produkt.

Gulerødder skrabes, vadskes, snittes og koges ligeledes den sædvanlige Tid; 100 Pd. give 8—9 Pd. tørrede.

Knoldsellerier maa ikke alene skrælles og skæres i Skiver, men koges lige til de ere halvt møre, og da først tørres; 100 Pd. give 9 Pd. tørrede.

Løg betaler det sig at tørre saa snart de ikke kunne holde sig længere; de skrælles og lægges straks i Vand efterhaanden som de skæres i Skiver, hvorefter de koges den sædvanlige Tid. 100 Pd. give 11—12 Pd. tørrede. Overalt, hvor de anvendes tørrede, roses de overordentligt, da man synes de krydrer mere end de friske Løg.

Af *Artiskok* tørres kun den saakaldte Stol (Blomsterlejet); det sættes over Ilden til Vandet bølger, hvorefter det tages op og tørres.

Kartofler kunne ogsaa tørres, enten skaarne i Skiver eller knuste. Naar de ere knuste og

tørrede, komme de til at ligne Mel; de anvendes i Syden mest paa den Aarstid, hvor de gamle Kartofler ere forbi og de nye endnu ikke ere begyndte, ja i enkelte Bjergegne bruge endog de fattige Folk at blande det, ved knuste Kartoflers Tørring fremkomne melagtige Stof, med Rugmel, og man bager da Brød af denne Blanding.

Det i Handelen saa bekendte *St. Julien*, der anvendes til Suppe, laves af forskellige Køkkenurters Rødder nemlig af Bortfeldske eller smaa gule Roer, Karotter, Sellerier og Kartofler samt af tørrede Persille-, Selleri- og Meriansblade; hver af disse tørres for sig og blandes inden de forhandles.

Alle tørrede Grøntsager maa presses samtidigt med, at de pakkes, da de ellers optage formegen Plads, derimod maa man aldrig presse dem lige som de komme ud af Ovnen, da de saa ere sprøde og let gaa itu; men have de derimod ligget lidt i et tørt og køligt Rum, blive de hurtigt mere elastiske og kunne taale at presses. De lægges derefter i Kasser, der rumme en bestemt Vægt, til Forhandling.

Naar man skal bruge de tørrede Grøntsager, maa de vaskes let i lunkent Vand og derefter lægges i blødt varmt Vand, hvorefter de til-

dækkes. Naar de tages op af Vandet, før de koges, føjes der lidt Salt til, og de laves saa til paa almindelig Maade, som om det var friske Grøntsager.

Anvendes de til Suppe, kan man. f. Ex. for Blomkaals og Rosenkaals Vedkommende, sætte dem direkte derpaa, naar de først ere skyllede godt.

Den Tid vil næppe ligge fjern, da Tørringen af Grøntsager vil blive almindelig, naar Husmødrene efterhaanden lære, hvor nemt det er at have Grøntsagerne lige ved Haanden. Desuden vil dette stemme med Producenternes Interesser, da de i Tilfælde af, at de ikke kunne sælge deres Grøntsager paa det overfyldte Marked, ved at tørre dem kunne gjøre dem til en Handelsvare, der kan opbevares i længere Tid. Den omhandlede Fremgangsmaade aabner saaledes en ny Vej til Afsætning.

INDHOLD.

Side.

Indledning . . . . . 1.
Frugtens Afplukning og Opbevaring i frisk Tilstand 6.
Plukning af Sommerfrugt . . . . . 6.
Frugtafplukning i Almindelighed . . . . . 9.
Sortering af Frugt . . . . . 10.
Opbevaringsrum . . . . . 16.
Pakning af Frugt . . . . . 19.
Frugtsorter . . . . . 20.
Vintilberedning . . . . . 21.
Gæringen . . . . . 24.
Frugtens Knusning . . . . . 26.
» Presning . . . . . 28.
Bestemmelse af Syreindhold . . . . . 29.
» » Sukkerindhold . . . . . 31.
Vinens Lagring og Aftapning . . . . . 36.
Sygdomme hos Vinen . . . . . 37.
Bærfrugtvin . . . . . 41.
Ribsvin 45
Solbærvin . . . . . 47.
Stikkelsbærvin . . . . . 49.
Jordbærvin . . . . . 51.
Hindbærvin . . . . . 52.
Brombærvin . . . . . 53.
Blaabærvin . . . . . 55.

Side

Tyttebærvin . . . . . 56.
Hyldebærvin . . . . . 57.
Kirsebærvin . . . . . 58.
Blommevin . . . . . 60.
Æblevin . . . . . 62.
Frugtvalg . . . . . 63.
Frugtens Behandling . . . . . 65.
Behandling af Mosten . . . . . 67.
Klaring af Vinen . . . . . 68.
Frugtsorter . . . . . 69.
Skumvin . . . . . 70.
Likører til Skumvin . . . . . 74.
Simpel Skumvin . . . . . 75.
Frugteddike . . . . . 76.
Eddikeanker . . . . . 77.
Estragoneddike . . . . . 79.
Hindbæreddike . . . . . 80.
Vin og Likør . . . . . 81.
Rabarbervin . . . . . 81.
Kirsebærvin . . . . . 83.
Solbærrom . . . . . 84.
Tørring af Frugt . . . . . 85.
Tørreovne . . . . . 86.
Tørring af Æbler . . . . . 91.
Frugtskrællemaskiner . . . . . 93.
Frugtdeler . . . . . 95.
Tørring af Pærer . . . . . 97.
Pæreklemme . . . . . 98.
Kandisserede Pærer . . . . . 100.
Tørring af Kirsebær . . . . . 101.
» » Aprikos . . . . . 102.
» » Blommer . . . . . 103.
» » Bærfrugt . . . . . 108.
» » Jordbær . . . . . 109.

Side
Frugtpaster . . . . . 110.
Frugtmos . . . . . 115.
Frugtsirup . . . . . 120.
Marmelade . . . . . 123.
Geléerne . . . . . 125.
Brændevin- og Eddikefrugter . . . . . 128.
Frugtsaft . . . . . 132.
Hindbærsaft 134
Jordbærsaft . . . . . 135.
Kirsebærsaft . . . . . 135.
Henkogning og Syltning . . . . . 137.
Hermetisk Henkogning . . . . . 140.
Tillæg:
Grøntsager Opbevaring i Salt og Eddike . . . 148.
Surkaal . . . . . 150.
Lageagurk . . . . . 151.
Henkogning af Grøntsager . . . . . 156.
Tørring » » . . . . . 158.