

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*

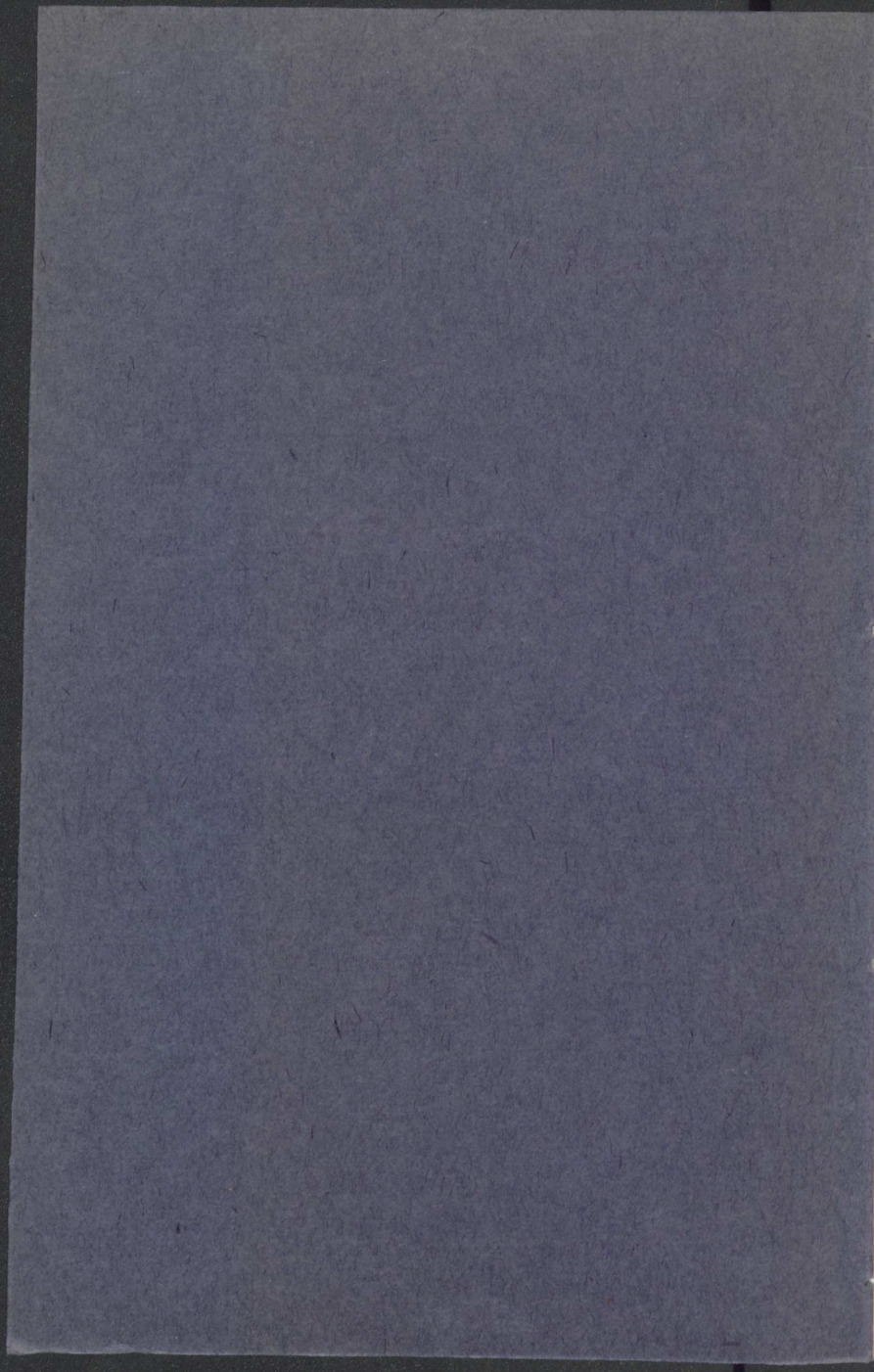
642.2.

Nogle Raad om Opbevaring
af

Frugt og Grønsager.

.u. A.

642.2.



Smaaskrifter udgivne af det af Indenrigsministeriet
nedsatte Husholdningsudvalg.

Nr. 4

Nogle Raad

om

Opbevaring af Frugt og Grønsager.



Husholdningsudvalgets Smaaskrifter
kan af interesserede Institutioner og Foreninger
faas i større Antal til Uddeling ved Henvendelse
til Udvalgets Sekretær, Overretssagfører
Henrik Sachs, Gl. Strand 40.

Udvalgets Oplysningskontor, Gl. Strand 40,
Telefon 6156, er aabent for Forespørgsler
hver Onsdag og Lørdag fra 3-5.

I Kommission hos
G. E. C. Gad.

Pris 10 Ø.

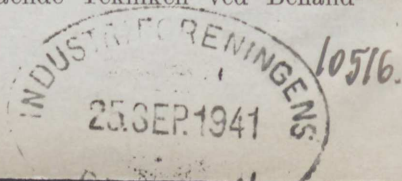
Konservering af Grønsager og Frugt til Husholdningsbrug.

Det er blevet udtalt, at aldrig har der staaet en saa kostbar Afgrøde paa dansk Jord, som den, der i Øjeblikket vokser paa vore Marker. Dette gælder ikke alene om Kornet, Roerne og Kartoflerne, men ogsaa om alle andre spiselige Vækster i vore Haver. Det maa derfor være enhver Havedyrkers Samfundspligt at opbevare til Vinterforraad alt, hvad der ikke forbruges i Sommerens Løb, og derved forberede sig til at møde den kommende Tids Vanskeligheder, som ingen endnu er i Stand til at bedømme.

Vi maa i Aar særlig have Opmærksomheden henvendt paa at vælge Konserveringsmetoder, ved hvilke stort Sukkerforbrug og lang Kogetid ikke er nødvendige. I saa vid Udstrækning som mulig bør Havesager derfor opbevares i raa Tilstand. De dertil egnede Æble- og Pæresorter nedplukkes med Omhu, saa de ikke faar stødt Pletter, og lægges (Pærer for en kortere Tid) paa Hylder med Avispapir under og over Frugterne i en ikke for fugtig frostfri Kælder. Størstedelen af Efteraarets Rodfrugter opbevares godt i en Kasse med sandblandet Jord i Kælderen, hvor ogsaa Hvidkaal kan opbevares, frit hængende i en Snor, som bindes om Roden. Blade og Jord maa ikke fjernes forinden.

Der skal i det følgende gives en *Oversigt over Metoder*, der særlig maa anbefales under de forhaanden-værende Forhold. Angaaende Tekniken ved Behand-

642.2



ling af de enkelté Frugter og Grønsager maa henvises til Syltebøgerne, dog skal der dvæles ved de Metoder, der antagelig ikke er saa almindelig kendte.

De Havesager, der skal konserveres, maa være friske, og de Redskaber og Beholdere, der anvendes, maa være fuldkommen rene. Flasker, Glas, Krukker o. lign. maa omhyggelig renses i Sodavand. Efter Skylning og Afdrypning vil det være formaalstjenligt

1) enten at sterilisere dem ved efter at have overbundet dem med Papir og pakket hver enkelt ind i Papir at lægge dem i en Ovn og varme dem, til Papiret begynder at gulne. Papiret bør ikke tages af, førend man kan fylde Beholderne med det samme. Man kan dog undgaa at pakke dem ind, man lukker dem da straks, naar man tager dem ud af Ovnen, med en Prop af affedt Vat.

2) eller lige før Brugen at skylle Beholderne med Sprit eller med Sprit, hvortil der er sat 10 g Salicylsyre pr. Liter.

3) eller lige før Brugen at svovle Beholderne.

Korkpropper maa være ubrugte og af god Kvalitet, de maa passe til Flaskerne, skærer man af dem paa langs bliver de utætte og ubrugelige. I Stedet for Propper kan man anvende affedt Vat overbundet med Pergamentpapir.

I Krukker og Glas lægges et Stykke Pergamentpapir, der er dyppet i Sprit (eventuelt tilsat 1 pCt. Salicyl) eller Cognac, over Indholdet, og der overbindes med Pergamentpapir, som forud er fugtet i varmt Vand, saa man efter Ombinding med fugtet Sejlgarn kan stramme Papiret, saa det slutter tæt.

Gennemført Renlighed er en nødvendig Betingelse for at Havesager, der konserveres sparsomt med eller uden Anvendelse af Sukker og Brændsel, skal kunne holde sig.

I. Konservering uden Anvendelse af Sukker og Opvarmning.

1) Tør Opbevaring i tørre rene Flasker.

Kirsebær: Af udsøgte, tørre Bær uden en eneste Sprække eller Fejl drejes Stilken forsigtigt af, saa at ingen Saft viser sig i Hullet; Bærrene fyldes paa tørre rene Flasker, som rystes let, for at Bærrene kan falde sammen uden dog at gaa itu. Flaskerne tilproppes og tillakkes. Bærrene er holdbare Vinteren over, smager som friske Bær og anvendes som saadanne.

Stikkelsbær: Udvoksede, men umodne, hele og fuldkommen tørre Bær (helst Glasbær), der ved Klipping er befriede for Stilk og Blomst, behandles som Kirsebær. Ved Brugen gives de et Opkog i Vand, førend der sættes Sukker til, da de ellers bliver haarde.

Rabarber skæres i Stykker, pakkes tæt og behandles som Kirsebær.

Solbær behandles som Stikkelsbær.

2) Opbevaring i Flasker, som fyldes op med almindeligt Drikkevand, tilproppes og tillakkes.

For at forhindre, at Vandet ved lang Henstand bliver ildelugtende, bør man tilsætte 5 g Vinsyre eller Citronsyre eller 2,5 g Myresyre pr. Liter, naar man vil anvende Methoden overfor Frugter. Vandet maa staa rigeligt over Frugterne, da de ellers skimler. Methoden egner sig til rene ituskaarne Rabarber og til hele, tørre,

friskplukkede, usaarede Frugter som Stikkelsbær, Solbær, Tyttebær, Tranebær, Kirsebær, Blaabær, Hyldebær og Slaaen. Stikkelsbær bliver ofte haarde ved lang Henstand med Vand, man kunde antagelig forebygge dette ved at betragte denne Konservering som foreløbig og senere lejlighedsvis henkoge Stikkelsbærrene f. Eks. i Vadskekedlen 5—10 Min., førend man begynder Storvadsken (se Henkogning).

Tyttebær og Tranebær kan overhældt med Vand gemmes i Krukker; der maa antagelig tilsættes frisk Vand af og til, hvis det viser sig, at Vandet er fordampet.

3) *Forbehandling med Eddike.* Er Frugterne ikke sure nok i sig selv, vil en forudgaaende Behandling med Eddike være heldig. *Hyldebær* klippes fra Stilkene, sættes i en Krukke, det øverste Lag vædes med Eddike, Bærrene vendes af og til med en Ske og kan paa denne Maade holde sig friske i lang Tid.

4) *Opbevaring under Eddike.* *Agurker og Asier* henstilles med Salt (eller lægges i Saltlage) i ca. 24 Timer, aftørres, lægges i en Krukke med Krydderier og overhældes med raa Eddike, en let Presse lægges paa, og Krukkerne bindes til. *Umodne Hyldebær* samt de grønne Frø af *Tropæolum* lægges i Saltlage 4 Timer, fyldes uden Lage i Flasker og overhældes med Eddike (eventuelt maa Eddiken senere have et Opkog og hældes afkølet over Frugten, der kan benyttes som Kapers til Sauce, Ragout eller Salat.

5) *Opbevaring af raa sur Frugtsaft med Tilsætning af 5 g Vinsyre* eller Citronsyre eller 2,5 g Myresyre pr. Liter Saft. Særlig anbefalet til Kirsebærsaft, Brombærsaft og Hindbærsaft og i det hele taget til Saft af alle de under 2) nævnte Frugter. Oven i hver Flaske hældes 1 Spsk. Vinsprit. Flaskerne proppes godt og lakkes.

6) *Konservering ved Mælkesyre* er anvendelig overfor smaa Agurker (Lageagurker) og den paa tysk Vis nedlagte snittede Hvidkaal (Surkaal). Agurkerne nedlægges med Krydderier i rene Trækar eller Krukker og overhældes med en svag Saltlage, (50 g Salt pr. Liter); til Kaalen anvendes kun tørt Salt. Gæringen kan fremskyndes ved Tilsætning af en Blanding af 1 Spesk. Kærnemælk, 1 Spesk. Honning og 1 l lunkent Vand, der har henstaaet til Gæring Natten over paa et lunt Sted. Et Klæde og et Laag, der holdes nede ved en tung Sten, lægges over, og Karret stilles ca. 4 Uger ved Stuetemperatur.

7) *Opbevaring ved Saltning* anvendes til Grønsager, der nedlægges lagvis med Salt eller overhældes med en koncentreret Saltopløsning. Methoden anvendes særlig overfor grønne Bønner, Grønærter, hakket eller hel Persille og Agurker, skaarne i Skiver. Bønnerne bør nedlægges hele, da der ellers under Saltning og Udvanding gaar for mange Nærings- og Smagsstoffer til Spilde.

8) *Lufttørring* maa i Aar særlig anbefales baade overfor Grønsager og Frugter. Det sparer Brændsel og Flasker, og Sukkermængden i Frugten øges. Grønsager bør *altid* blancheres*) før Tørringen, for at undgaa Høsmagen. Tørringen maa foregaa saa hurtigt som muligt. *Persille*, der er befriet for de groveste Stilke, blancheres, tørres i et Klæde, hakkes, udgnides i et tyndt Lag paa glat Papir og lufttørres. Spinat kan tørres paa et Loft, dog er den vanskeligere at behandle, naar den har været blancheret. Snittede Snittebønner, der forud har faaet et Opkog i Saltvand, bredes ud paa et skyggefuldt Sted helst i Træk og vendes 1 à 2 Gange

*) Blanchering 3: et Opkog el. Overhældning med kogende Vand og derefter koldt Vand.

om Dagen, indtil de er saa tørre, at de smuldrer mellem Fingrene.

Grønærter opvarmes langsomt i en Gryde med 30 g Melis pr. kg *Ærter*, indtil alle *Ærterne* er vaade, de tørres paa *Fade i Træk (ikke i Solen)* eller paa Rammer med udspændt Ostelærred et Par Dage, fyldes paa rene, tørre Flasker, som tilbindes.

Rabarber flaaes og skæres i 5 cm lange Stykker, trækkes paa grove Traade ved Hjælp af en Stoppenaal og hænges i Solen, til de er tørre. De maa under Tørringen passes omhyggeligt, at de ikke bliver vaade af Regn eller Dug. *Hyldebær* paa Stilke kan tørres paa en Snor paa et varmt Loft, *Hyben* overskæres, renses, trækkes paa Traade og tørres. *Æbler* og *Pærer* skrælles, Kærnehuset udstikkes, de skæres i Skiver, Ringene trækkes paa Traade, *Pærer* blancheres dog først, ellers behandles de som *Rabarber*. Ogsaa *Ribs* og *Solbær* kan tørres.

Kun i varme og tørre Efteraar kan det anbefales at konservere *Æbler* og *Pærer* paa denne Maade, de bliver dog altid noget mørke ved Lufttørring.

II. Konservering ved Ovntørring.

Paa Landet, hvor man har de store Mængder Frugt og Grønsager, og hvor man tillige har et varmt Komfur, vil Tørringen gaa hurtigere fra Haanden ved at benytte Ovntørring. Man kan til Nød tørre paa Bageplader, belagt med Papir, men bedre er det at anskaffe sig nogle Tørrerammer af Træ, beslaaede med galvaniseret Staaltraadsnet. Disse Bakker, der har Staaltraadsnettet som Bund, maa være 3—4 cm dybe. Bakkerne anbringes oven over hinanden i Ovn, under den nederste og over

den øverste maa være et Luftrum paa ca. 10 cm. Har man flere Bakker end Ovnen kan rumme, kan man godt stable dem eller anbringe dem i et Stativ ovenpaa Komfuret, saa Tørringen kan indledes eller fortsættes her. Under Tørringen holdes Ovndøren mer eller mindre aaben efter Temperaturen, den maa ikke lukkes helt.

Frugt, Sten- og Bærfrugter maa være stærkt modne før Tørringen, de fleste kan tørres. Stenfrugter (Hyldebær, Kirsebær, Blommer) maa lufttørres 1 à 2 Dage, før de sættes i Ovnen, der begyndes med svag Varme, som stiger lidt efter lidt (40—80 Gr.). Æbler og Pærer kan taale stærk Varme straks. (Pærer koges først halvmøre).

Grønsager maa altid blancheres, før de tørres, Blancheringstiden er forskellig for de forskellige Sorter og har stor Indflydelse paa Resultatet.

Tørrede Frugter opbevares, efter at man i nogle Dage har ladet dem ligge i Gennemtræk, i Lærreds- eller Papirposer eller Blikæsker, Grønsager helst i Blikæsker. Før Brugen vaskes de, sættes Natten over i Blød og koges i samme Vand.

III. Konservering uden Anvendelse af Sukker men med Kogning.

1) *Afpresset, sur Frugtsaft* koges, hældes varm paa sterile Flasker, 1 Theskefuld Vinsprit fyldes i hver Flaske, som proppes og lakkes.

Methoden anvendelig overfor Ribs, Solbær, Tyttebær, Hyldebær og Kirsebær samt Rabarber; mindre sure Frugter som Morbær, Brombær, Jordbær og Hindbær bør man koge med 5 g Vinsyre eller Citronsyre eller, efter at Kogningen er afbrudt, tilsætte 2,5 Myresyre pr. Liter Saft.

2) Frugtmos eller Marmelade uden Sukkertilsætning kan fremstilles af sukkerholdige Frugter ved simpel Inddampning.

En Blanding af Rabarber med Figener eller Dadler og en Blanding af Pærer og Æbler kan anbefales. Det skal nævnes, at Gulerødder ogsaa er ret sukkerholdige, hvorfor en Mos tilberedt af Rabarber og Gulerødder vil være velsmagende. Frugtmosen maa indampes stærkt (ca. 6 Timer), hvis den skal være holdbar i lang Tid.

Frugtmosen fyldes i Krukker eller Marmeladespande. Er der fyret paa Komfuret, sættes de i den aabne Komfurovn eller paa Komfuret, indtil der er dannet en Hinde paa Frugtmosen. (Tilsættes lidt Frugtsukker (10 g pr. kg Mos) under Kogningen, bidrager dette til at danne en sejt Hinde paa Overfladen).

Over Frugtmosen lægges et Stykke Pergament- eller Vokspapir, dypet i Sprit. Krukkerne overbindes paa sædvanlig Maade og opbevares paa et tørt Sted.

Til saadan Marmelade kan anvendes Solbær, Hyldebær, Blommer, Pærer, Æbler og Rabarber.

3) Opbevaring i Eddike af Grønsager, der forud er kogt, anvendelig overfor Agurker, Asier, Pickles (Gulerødder, Løg, Hvidkaal, Blomkaal, Perlebønner og Voks-bønner).

IV. Konservering ved Henkogning uden Anvendelse af Sukker.

Ved Henkogning benyttes Glas og til Grønsager helst Daaser, der kan lukkes lufttæt, eller almindelige dog helst vidhalsede Flasker med gode Propper, der sættes saa dybt ned, at de sidder lige med Flaskehalsens øverste Kant. Propperne overbindes med Staaltraad som Sodavandsflasker. Flaskerne maa lakkess straks efter Henkogningen.

I Stedet for Propper overbundet med Staaltraad kan anvendes en Prop lavet af sterilt Vat, overbundet med Pergamentpapir. Flaskerne maa ikke fyldes, saa Vædsken naar Vattet.

Til Henkogning faas særlige Henkogningsgryder, men man kan ogsaa anvende en almindelig stor Gryde eller Vadskekedel. Paa Bunden af denne lægges en Rist eller et flere Gange sammenfoldet Klæde. Glas eller Flasker lukkes eller proppes og anbringes i Kedlen, hvor de forhindres fra at berøre hinanden eller Kedlens Sider. Dette opnaas ved at pakke Hø eller Træuld eller Papir mellem og omkring dem. Koldt Vand hældes i Kedlen; anvendes Gryder med tæt sluttende Laag bør man til Kogning af hele Frugt- eller Grønsager helst fylde Vand i, til det staar midt paa Glassene, og anvendes en almindelig Gryde eller Vadskekedel, maa man fylde op til 1 cm fra Glassenes Overkant. Vandet bringes i Kog og koger ca. $\frac{1}{4}$ Time, kortere eller længere efter- som det er Saft, større eller mindre Frugter eller Grøn- sager.

Methoden er anvendelig overfor *sure Safter* af Ribs, Stikkelsbær, Tyttebær, Tranebær, umodne Æbler, Pærer, Rønnebær og Rabarber, og overfor *hele Frugter*, der nedlægges fast i Glas eller Flasker og rystes godt sammen, dette gælder især for bløde Frugter som Hindbær, Morbær, Brombær og Jordbær, og for disses Vedkommende maa Glassene fyldes helt til Randen og overhældes med kogt afkølet Vand, der kun naar op til $\frac{3}{4}$ af Frugtens Højde. Faste Frugter som Pærer, Blommer og Kirsebær lægges ikke saa fast, og Glassene fyldes ikke helt, der fyldes op med Vand, til det staar i Højde med Frugterne. Til alle Frugter, der ikke er sure, vil det forøge Holdbarheden, hvis man

har tilsat det Vand, man hælder over, 1 g Vinsyre eller Citronsyre pr. Liter. Methoden er anvendelig overfor alle Frugter, men de maa før Brugen gives et Opkog i Sukker, derfor kan det ved Henkogningen anbefales at tilsætte 100 g Sukker til 500 g Bær. Frugterne bliver absolut mere velsmagende.

Grønsager maa i Reglen blanches i Vand, der er tilsat 5—10 g Salt pr. Liter, førend nedlægges i Glassene, som kun maa fyldes til c. 3 cm fra Randen. Ved Kogningen, som fortsættes ca. $\frac{3}{4}$ Time, maa Vandet i Gryden staa helt over Glassene. 24 Timer efter maa man atter koge Grønsagerne (ca. 20 Min.), da man ved en enkelt Kogning ikke faar Høbakteriernes Sporer dræbt. Methoden kan anbefales til de Grønsager, der ikke kan holde sig Vinteren igennem i sandblandet Jord. Der skal nævnes Ærter, Bønner, Asparges, Blomkaal og Spinat samt Karotter.

V. Konservering i raa Tilstand med Anvendelse af Sukker.

1) Forbehandling med Eddike, Nedlægning med Sukker.

Kirsebær overhældes med Eddike, der hældes fra næste Dag (anvendes i Husholdningen). Bærrene neddrysses med 250 g Sukker pr. kg, forsynes med Pres og tilbindes.

2) Nedlægning med Sukker, Overhældning med Sprit.

Til 1 kg Frugt anvendes $\frac{1}{2}$ kg Sukker. Bærrene neddrysses med Sukkeret, der tilsættes 200 g (15 pCt. Sprit). Denne Fremgangsmaade kan anvendes til alle Slags mindre Frugter.

VI. Konservering ved Kogning og Anvendelse af Sukker. (Syltning).

Under denne Gruppe, der tidligere hørte til den mest anvendte (den omfatter Syltetøj, Kompotfrugter, Gelée, Marmelade og søde Safter) skal kun omtales

Frugtsmør. Hertil kan anvendes Frugtblandinger, Rester af Frugter fra Saftkogning, Affald fra Tørring af Æbler, Pærer o. l. nedfalden eller stødt Frugt. Frugten befris for ormstukne og fordærvede Dele, koges mør i lidt Vand eller Frugtsaft. Frugten passerer som Frugtmos (se III. 2) og koges 1—2 Timer med 10 g Frugtsukker og 150—250 g Melis pr. kg Frugtmos. Frugtsmørret tilsættes om fornødent lidt Vinsyre eller lidt mere Sukker, fyldes paa Krukker eller Glas og stilles i Lufttræk eller i en varm Komfurovn. Frugtsmørret skylles paa Overfladen med Salicylsprit, før det tilbindes.

Idet der henvises til Gruppe IV. skal Opmærksomheden blot henledes paa, at Henkogning med Sukker er at foretrække for Syltning med Sukker; det er ganske unødvendigt at henkoge Frugtsaft med Sukker, medens det maa betegnes som en Fordel, om man kunde ofre lidt Sukker paa de hele Frugter.

De vanskelige Brændselsforhold vil naturligvis vanskeliggøre Henkogningen i mange Hjem. Hvis f. Eks. hver Kolonihaveforening kunde oprette en Fælleshenkogning under kyndig Vejledning, vilde Haveejerne der kunne faa baade Grønsager og Frugt behandlet og henkogt paa den bedste Maade og derved sikre sig en god Forsyning til Vinteren.

