

Sandviks Konservburkar.

Prisbelönta

med
1:sta pris i Malmö
1908

med
1:sta pris och hederspris i
Helsingborg 1909.

Bruksanvisning.

Börja ej konserveringen förr än ni noga genomläst bruksanvisningen.

Tillslutningen af denna konservburk är grundad på det kända förhållandet, att alla kroppar utvidga sig vid uppvärmning och sammandraga sig vid afkylning. Den är mycket enkelt konstruerad: På så väl burkens som lockets kant äro planslipade ytor, mellan hvilka lägges en gummiring, hvarefter en medföljande bygel af ståltråd skjutes öfver locket medan kokningen pågår. Burken nedsättes i en panna på hvars botten man lagt litet trassel, halm, en handduk eller dylikt och kallt vatten påhålles. Detta bör räcka minst till $\frac{2}{3}$ af burkens höjd, men vill man samtidigt koka burkar af olika storlek och således de lägsta burkarna kanske komma helt och hållet under vatten har detta ingen betydelse för konserveringen. Att under kokningen öka vattenmängden torde om möjligt undvikas men om detta någon gång blir nödvändigt så använd alltid varmt vatten. Ett tätt slutande lock pålägges (**detta får aldrig underlåtas**) och pannan sättes öfver elden att koka, hvarvid man tillser att kokningen försiggår stilla och utan uppehåll. När nu vattnet upphettas, utvidgas vätskan i burken — hvilken naturligtvis ej får vara alldeles fylld (man bruka i regel lemna 3 cm. tomrum från burkens öfverkant) — och en del vatten öfvergår till ånga, som snart fyller rummet öfver ytan af burkens innehåll. Denna ånga uttränger mellan burk och lock på grund af att bygeln, som fasthåller locket, är gjord så att den fjädrar vid tryck inifrån. Då kokningen försiggått tages pannan af elden och då något af hettan afgått tages burken upp. Dervid måste man noga tillse att bygeln ej rubbas eller **att burken ej lyftes i bygeln**, ty derigenom kan lätt konserveringen misslyckas. Vid afsvanmandet sammandrager sig åter vätskan i burken till den volym den vid vanlig temperatur intäger. Då uppstår i burken en luftförtunning, som den yttre luften söker

att utjemna, men hvarifrån den hindras genom locket, som sitter pressadt mot gummiringen och burkens kant. Det är således lufttrycket, som håller burken tillstängd. Efter 24 — högst 36 timmar böra burkarna omsteriliseras, d. v. s. den kokas på nytt i 20 minuter. Bygeln måste naturligtvis härvid sitta på och burken behandlas som vid första kokningen. Detta gäller framför allt grönsaker och svamp. Frukt är ej nödvändigt omsterilisera. Då burken är kall tages bygeln bort. Denna tjänar endast att fasthålla locket under kokningen och till dess burken blifvit kall, hvarför ej flera byglar behöfva köpas än dubbla det antal burkar, man på en gång vill koka. Skulle bygeln så småningom minska i spännkraft afhjelpes detta lätt genom att sammantrycka bygeln på ömse sidor om ringen. Bygeln bör sitta så hårdt att man ej kan rubba locket sedan burken iordningsställts för kokning. Af ofvanstående framgår tydligt att dessa burkar erbjuda ett mycket **enkelt men på samma gång fullkomligt säkert sätt** att konservera frukt, grönsaker, kött, fisk, svamp m. m. Dertill inbesparas en mängd frukt genom att denna ej behöfver sammankokas och socker sparas i ännu högre grad. Dessutom blir all frukt mera välsmakande och hälsosam. För grönsaker m. m. är denna burk den enda som lemna fullt tillfredsställande resultat. Detta dock under förutsättning att koktiden för de olika innehållen varit tillräcklig, ty det är ej nog med att locket sitter fast, utan hvarje sort måste ha sin bestämda koktid och denna måste ökas 10 å 15 minuter allt efter burkarnes storlek. Dessutom omsteriliseras i 20 minuter. Koktiden är i alla recept beräknad för en storlek af $\frac{1}{2}$ liters rymd. Skulle en burk fått för kort koktid, visar sig snart en förändring af burkens innehåll och locket lossnar så småningom. Man må därför noga fasthålla vid föreskrifna koktiden och hellre koka för lång än för kort tid. För att iakttaga största försiktighet bör man under minst en vecka efter inkokningen emellanåt undersöka burkarna och har under denna tid ej någon förändring visat sig kan man vara säker på att inkokningen lyckats. Man undersöker lätt burkarna genom att lyfta dem i locket. För att ernå ett fullt lyckligt resultat, måste förutom ofvan angifna följande föreskrifter noga följas:

Tillse att burkens alla delar noga rengöras i sodalösning; att burk och lock under rengöringen ej skadas å de planslipade ytorna; att gummiringen ej brytes; att locket vid påläggningen öfverallt hvilar på gummiringen samt att burkens kant är fullkomligt torr och ren. De färdiga burkarna förvaras antingen i bostaden — serveringsrummet — eller i källaren. Vilkor är blott att rummet är frostfritt och att de stå mörkt till. Böra ej förvaras i fuktiga rum där gummiringarna lätt taga skada. Vill man transportera burkarna inpackade, behöfver ej någon särskild skyddsanordning

för locken vidtagas. Öppnandet af en burk tillgår så att man långsamt drager i det å gummiringen befintliga örat. Genast sedan en burk öppnats rengöras alla dess delar. Gummiringarna böra mellan hvarje gång de användas förvaras flatliggande å torrt tempererad ställe och kunna de på så sätt förvarade användas i flera år. Ställ aldrig varma burkar så att de utsättas för drag.

Inkokning af frukt:

Till sockerlagen bör man alltid använda ofärgadt kristallsocker, toppsocker eller syltsocker och upplöses detta i kallt vatten. Endast då på en liter tages 400 gr. socker eller derutöfver, är det nödvändigt att koka lagen. Frukt och bär skola vara fullt mogna och fullt friska, skalas eller torkas på en fuktig handduk. Mjuk frukt, som ej tål vid denna behandling, öfverspolas helt hastigt med vatten, hvarefter den får väl afrinna. Frukten nedlägges i burkarna, hel eller sönderdelad, med eller utan kärna, sockerlagen hålles kall öfver frukten och bör stå öfver densamma. Fördelaktigt är att låta mjuka bär stå en timme och packa sig innan man sätter dem öfver olden. All frukt upphettas långsamt utom plommon, som böra nedsättas i omkring 60 gr. vatten, och alla mjuka sorter skola endast steriliseras vid 80 å 90 grader. Härigenom bibehålla de oförändrade sin form och färg. Genom att sätta en termometer i grytan kan man med lätthet se till att vattnet hålles vid föreskrifven temperatur. Af sockerlag erfordras $\frac{1}{3}$ af burkens rymd, hvaraf man ungefärligen kan beräkna den mängd socker som behöfves. All förkokt frukt t. ex. rabarber, äpplemos o. d. måste hafva kallrat innan de fyllas på burkarna. Tiden för kokningen och steriliseringen är här nedan beräknad från det ögonblick då vattnet i pannen uppnått kokpunkten resp. 80°. Sedan kokningen försiggått ställas burkarna under observation vid pass en vecka. Grönsaker omsteriliseras dock först.

Härnedan uppgifves koktid och mängd af socker för de vanligaste fruktsorterna:

	gr. socker pr. 1 l. vatten.	Koktid i minuter.	Steriliseringstid 80° å 90° i minuter.
Äpplen } mogna så att kär-	350—500	40	60 vid 90°
Päron } norna antagit en	400—600	45	60 » 90°
			svartbrun färg.
Björnbär	600	20	20 » 80°
Jordgubbar	600	10	20 » 80°
Blåbär	250	15	20 » 80°
Hallon	600	10	20 » 80°
Vinbär	800	10	20 » 80°
Körsbär, söta, (röda, svarta)	350	15	30 » 80°
» sura	750	15	30 » 80°
Plommon, gula och röda ...	500—600	10	15 » 80°
Reinó, Claudés	750	10	15 » 80°
Krusbär	750	10	20 » 90°

Äpplen.

Skalade äpplen bibehålla sin hvita färg om de omedelbart efter skalningen ett ögonblick doppas i hett vatten.

Blåbär och hallon.

Man blandar blåbären så likformigt som möjligt med kristallsocker, hvarvid räknas med 150 gr. socker på hvarje kg. bär. De insockrade bären fyllas å burken, hvarefter de steriliseras 20 minuter med 80°. Hallon behandlas på samma sätt, dock erfordras 250 gr. socker till 1 kg. bär.

Jordgubbar.

Jordgubbar spolas snabbt och renplockas. Till 500 gr. bär tages 200 gr. socker. Hälften af sockret slår man i en syltgryta, håller jordgubbarna derpå och ofvanpå dessa andra hälften af sockret, lägger en duk öfver det hela och ställer det 1 dygn på ett kallt ställe. Efter denna tid skakar man lätt blandningen och låter den stå ytterligare 2 dygn. Tager upp bären ur saften, kokar denna något, lägger åter i bären och låter dem uppkoka ett tag i saften och sedan kallna. Blandningen fyller på burkar och steriliseras 10 å 12 minuter vid 75°.

Rabarberkompott.

Man tager mjell och fin rabarber med kraftiga röda stjelkar, skalar den — om behöfligt — hvarefter den tvättas och skäres i bitar, beströs med 250 gr. strösocker pr ½ kg. rabarber, något vanilj om så önskas och sättes utan vatten öfver elden att långsamt bringas till kokning. Sedan kompotten kallnat fyller den på burkar och steriliseras 30 minuter vid 90°.

Grönsaker i saltvatten.

Alla grönsaker måste vara alldeles friska och nyskördade. De rensas och sköljas väl, förvällas 5 å 10 minuter i lindrigt saltadt vatten, öfverspolas genast med kallt vatten. Sedan de kallnat, packas de på burkar och öfvergjutas med en saltlösning. Burkarna tillslutas genast. Saltlösning: Till hvarje liter vatten tages en tésked salt, vattnet kokas med saltet och skummas och lösningen slås öfver de förvälda grönsakerna sedan den fullständigt kallnat. Efter kokningen lyftes burkarne, så fort första hettan afgått på en värmd duk eller ylle. Dervid får ej burkarne lyftas i bygeln. Afkylningen bör ske så hastigt som möjligt. Likaså bör uppvärmningen ske hastigare än för frukt. Alla grönsaker måste omsteriliseras efter 24 högst 36 timmar om man vill vara fullt säker på att lyckas. Burkarna ställas under observation, hvilket är nästan ännu viktigare för grönsaker än för frukt.

Sparris.

Nyskördad, hopbuntad sparris nedsättes med knopparna upp i en kittel med kokande saltadt vatten, dock ej mera än att vattnet går upp på halfva sparrisen. Ett lock pålägges och sparrisen förvälles några minuter, afspolas med kallt vatten, ställes sedan i burkarne och den afsvalnade saltlösningen påhålles. Burkarne tillslutas och kokas 1 à 1 1/2 timma.

Blomkål.

Nyskördad, delad eller hel blomkål lägges några timmar i vatten, hvilket ofta ombytes. Lindrigt saltadt vatten upphettas, blomkålen lägges deri och vattnet bringas till kokning, hvarefter pannan genast aflyftes. Blomkålen får kvarligga 5 à 10 minuter. Derefter behandlas den som föregående. Kokas 1/2 à 3/4 timme.

Gröna och gula bönor

rensas, sköljas och förvälles några minuter i starkt kokande saltadt vatten. Behandlas som föregående. Kokas 1 1/2 timme.

Socketärter behandlas som gröna bönor. Kokas 3/4 à 1 timme.

Spritärter. Nyss plockade ärtskidor sprängas, ärterna sköljas flygtigt och kokas i sjudande saltvatten 20 minuter. Man låter dem kallna i spadot, slår dem med detta i burkarna och kokar i 60 minuter. Efter 24 à 36 timmar, kokas ärterna ännu en gång i 40 minuter.

Blandade grönsaker, med undantag af ärterna, som lemnas hela, skäres alla grönsaker i bitar, hvilka kokas halfmjuka i rikligt med sjudande vatten. Ärterna halfkokas för sig på samma sätt, hvarefter de blandas med det öfriga och det hela fylles varmt med sitt spad på förut uppvärmda burkar. Kokas 1 1/2 timme. Vid de fall då konserven fylles varm å burken, måste vattnet i pannan också vara något förvarmt.

Kronärtskockor putsas, de gröna bladen borttagas, taggarna bortklippas, nedläggas 2 timmar i kallt vatten, upptagas och behandlas som gröna bönor. Kokas 2 timmar.

Kronärtskocksbottnar behandlas som föregående och kokas 1 1/2 timme.

Färdiglagad spenat. Väl rensad och sköljd spenat kokas i 5 minuter i sjudande saltvatten. Vattnet får afdroppa och spenaten pressas väl ur, hvarefter den finhackas. Man fräser något mjöl i smör, slår spenaten häri och kokas den dermed färdig, och fyller den efter afsvalnandet på burk, hvori den kokas 60 minuter.

Af svamp kunna alla ätbara sorter inläggas på samma sätt äfvenså kunna olika svampsorter blandas i samma burk. All svamp måste vara nyplockad, helst vid vackert väder. Svampen rensas, skäres helst i tärningar och lägges genast i vatten tillsatt med något ättika eller citronsaft. Sedan man låtit den afrinna lägger man den i en vid syltgryta med helt litet vatten, svagt saltadt och tillsatt med några droppar ättika eller citronsaft och låter svampen koka 1 timme utan lock, afkyler den, lägger den på burken med det spad som finnes, och kokar 1 timme.

Kötträtter. Endast bästa sorts kött, fullkomligt färskt, är lämpligt att konservera. Fågel som varit frusen duger ej. Stekar kunna inkokas i sin sås, smör eller fett, samt i klar gelé, men få ej halva någon mjölktilsats. **Stekt kött måste före stekningens början tillskäras i för burken lämpliga bitar**, äfvenså böra alla ben bortskäras. De senare steker man tillsammans med köttet för att få en kraftigare sås. Allt kött måste vara **väl genomstekt**. På större fågel borttagas rygg och större ben efter stekningen innan den lägges på burken för att ej onödigtvis upptaga utrymme. Kötträtter uppvärmas bäst i sjelfva burken och såsen göres för sig. Stek och fågel stekas lämpligast ännu en gång kort i stekugnen innan den användes, för att få fram den knapriga ytan hos färsk stek. Alla kötträtter påsättas i varmt vatten.

Buljong: Buljongen kokas. Sedan den kallnat slås den genom en tät duk, hvarefter den saltas, fylles i burkar och kokas i 60 minuter.

Kräftsoppa: Ett tjog kräftor sköljas och läggas i kokande vatten, att koka färdiga, hvarefter stjertarne urtagas, tarmen och gallan bortrensas och skalen stötes fint sönder och lägges i 375 gr. skiradt smör och fräses litet under flitig omrörning. I kastrullen slås sedan 3 1/2 liter förut af 2/3 oxkött och 1/3 kalkkött tillredd kraftig buljong, hvarpå soppan kokas 3 timmar på sakta eld. Under kokningen afskummas smöret allt efter som det stigar upp till ytan och ställes för sig. Efter kokningen silas soppan genom en duk och ställes åter öfver elden. Kräftstjertarne kokas i soppan och kräftsmöret ditlägges åter, hvarpå den fylles i uppvärmda burkar och kokas 2 timmar. Påsättes i varmt vatten. Då soppan skall serveras fräses mjöl i kräftsmöret. Om detta ej är tillräckligt tillökas med färskt smör.

Kräftkött kan inkokas, ej hela kräftor.

Oxstek: Man befriar filén från den tunna huden och spädkar den sedan med späckstrimlor vända i salt och peppar. Steken tillskärres passande för burken, brynes i smör, spädes med

värmda burkar och den silade såsen slås öfver. Kokar i 1 à 1½ timme. På samma sätt behandlas fårstek. Skinnen afdrages, det mesta fett borttages och alla ben frångöras. Kalfstek inkokas lätt på den grund att den lätt låter dela sig i skilda stycken. Af benen kokas soppa, hvarmed stoken spädes. Behandlas som föregående. Fågel späckas, brynes och spädes med buljong. Det är att rekommendera att vid allt vildt eller fågel slå en del smält smör öfverst i burken.

Stekta kotletter: Bäst lämpar sig kalf- eller lamkotletter. Fettet bortskäres jemte öfverflödiga ben. Kotletterna bultas, peppras och saltas, brunstekas i smör, en i skifvor skuren lök lägges uti och buljong slås öfver, hvarefter kotletterna färdigstekas, hvarunder de ofta vändas. Nedläggas på burk, hvarefter såsen slås öfver. Kokas 1 timma. Vid tillredningen uppvärmas kotletterna liksom alla köttträtter i burken. Såsen redes.

Kalfleverpastej: 750 gr. kalflever, 500 gr. fett svinkött och 200 gr. färskt kalfkött och 100 gr. färsk späck males 2 till 3 gånger genom en köttkvarn, massan kryddas med salt, peppar och socker, något mycket fin hackad lök samt persilja och arbetas väl med 3 vispade ägg så att den blir simmig, hvarpå den fylles å förut insmorda burkar och kokas 2 timmar. Serveras varm med svampsås eller kall med remuladsås. Vildt och andra köttpastejer kunna inkokas på samma sätt. Dessa spädas med buljong, vin eller dylikt. Hvilket pastejrecept som helst kan användas till konserveringen.

Gelé: All gelé, likgiltigt hvaraf den framställes, kan mycket lätt steriliseras. Man måste dock tillse att man får en styf gelé, som kan skäras. Den fylles varm i burkarne och kokas der 60 minuter. Gelé kan framställas af kött och krossade ben, eller svin- och kalffötter. Gelé till garnering är enkelt att tillreda. ½ l. svag ättika uppkokas med kryddor och sopprötter. Under tiden upplöses 40 gr. gelantin i ½ l. kokande vatten och denna slås i ättikan och geléen, silas genom en fin hårsil. Geléen klaras med några äggvitor och saltas.

Höns i gelé. En höna styckas, sättes på olden i 1 ½ l. vatten, ½ l. ättika, salt och peppar, några sopprötter och lagerbärsblad, att koka under ~~en~~ skumning tills den blir mjuk. Köttet upptages och skinnen afdrages och köttet fylles på burkar. Buljongen silas, fettet afskummas och 30—40 gr. gelantin tillsättes, hvarpå den klaras och kryddas. Geléen slås varm öfver och kokas 1 timma.

Potatiskorf. 2 kg. oxkött, 2 kg. fläskkött, 2 kg. späck i fina tärningar, 2 kg. malen potatis, 2 l. kokt mjölk. Potatisen halfkokas och såväl mjölk som potatis måste vara väl afkylda.

Oxkött och fläskkött malas 3 gånger och det hela blandas väl tillsammans med 150 gr. salt, 12 gr. saltpeter och 25 gr. hvitpoppar. Nu stoppas massan i svinfjälster, men dessa få ej blifva för hårdt stoppade. Följande dag brynes korfven i ugnen 30—45 minuter, hvarunder den prickas med nål. Lägges derefter på burkar och flottyren hülles öfver, kokas derefter i burken 45 minuter. När den skall användas brynes den åter i ugnen.

Ofvanstående recept äro valda såsom typiska exempel. På i hufvudsak samma sätt kunna nästan alla våra födoämnen på dessa burkar konserveras.

Burkarna försäljas af

Sandviks Glasbruk, Hofmantorp.

