





10 l. lingon
2 l. vatten
50 gr. vinsyra

|| Till varje liter saft toges högst $\frac{1}{2}$
kg. socker

Lingonen rensas, sköljas och krossas väl i en stenmortel. Massan lägges i en stor stenkruka. Den pulveriserade vinsyran och vattnet tillsättes, allt omröres väl, kärlet täckes och får stå 2—3 dagar. Under tiden omröres blandningen dagligen, varefter den upphålles i silduk och får självrinna. Är saften ej fullt klar, filtreras den. Den mätes och till varje liter saft toges högst $\frac{1}{2}$ kg. socker. Saft och socker blandas och röras med en sopp-slev, tills sockret är fullständigt löst (ungefär 1—1 $\frac{1}{4}$ tim.).

Därefter får saften stå tills luftblåsorna kommit upp till ytan, då skummet avtages. Saften hälls på väl rengjorda, torra flaskor, som korkas eller proppas med vadd.

Drycken är synnerligen uppfriskande och välmakande samt har en vacker färg.

2 kg. oxlägg	1 morot
7 1/2 kg. rev eller mörgpipa	1 palsternacka
5 l. vatten	1 bit selleri
1 msk. salt	1 purjolök

Buljongen är kokkonstens a och o. Den är grundstommen till alla fina soppor och även till en del såser. At kokningen av densamma bör därför ägnas all möjlig omsorg, dels för att få en verkligt god och välsmakande buljong och dels för att utvinna mesta möjliga smak ur köttet. Buljong är ett dyrbart födoämne och bör således kokas så ekonomiskt som möjligt. Den innehåller nämligen föga näring, men är likväl värdefull tack vare sin fina smak och de salter, som verka upplivande på matsmältningsorganen.

Till buljong bör alltid väljas nyslaktat kött av gamla djur, emedan deras kött innehåller rikligare mängd smakämnen. Buljong kokt på oxkött får den kraftigaste smaken. I vardagslag kan buljong kokas på enbart oxlägg. Skall buljongen användas som tillsats i de finaste sopporna, kokas den av hälften lägg och hälften rev eller mörgpipa. För att giva buljongen bättre smak tillsätts så kallade sopprötter: morötter, palsternacka, selleri och purjolök. Rötternas mängd bör väl avpassas efter köttets, så att buljongen ej får utpräglad rotsmak. För mycket morötter ger buljongen en sötaktig smak. — Skall buljongen förvaras många dagar, uteslutas sopprötterna, emedan buljongen annars lätt surnar.

Köttet, som först torkas med en i vatten urvriden duk, skäres i små bitar, och benen knäckas väl. Märg, om sådan finnes, urtages och användes till andra anrättningar, till exempel mörgpudding. Om märgen får koka med i buljongen, vill denna ej bli klar.

I botten på en smal, hög, blankskurad buljongkittel läggs benen och därpå köttet. Kallt vatten påhålles, så att det står något över köttet och litet salt tillsättes. Kitteln ställes utan lock på svag eld. Allteftersom skum bildas, borttages det noga. Då skumbildningen är slut, läggs rötterna. Dessa skrapas, sköljas och tillsätts hela, eljest koka de sönder, och buljongen blir grumlig. Ett tättslutande lock påläggges, och kitteln bör stå på så svag eld att buljongen endast sjuder. Härigenom bevaras de aromatiska ämnena i buljongen, vilka vid hastig kokning gå bort med ångorna.

Buljongen får sammanlagt koka 18—20 tim. Då den kokat första dagen, uppsilas den på kvällen genom en urvriden duk lagd i ett dunkslag. Följande morgon avskummas det feta, buljongen slås åter i kitteln, sopprötterna borttages, benen och köttet läggs. Buljongen får åter koka, varefter den uppsilas genom en tät flanellduk, urvriden i hett vatten och lagd i ett dunkslag. Den bör stå, tills fettstet stelnat på ytan.

Då buljongen skall användas, avtages allt fett. Den avhålles varsamt, så att den mörka bottensatsen ej kommer med.

Är buljongen kokad på ovanstående sätt, är den fullkomligt klar och har vacker färg. Önskas den mörkare, kan helt litet god soja tillsättas.

1 kg. bär

|| 750 gr. strösocker

Önskas syltet fast, vilket bäst passar, då det skall användas till garnering, är nedanstående förfaringssätt lämpligt.

Bären rensas (sköljas), läggas varvtals med sockret i en hel emaljerad syltgryta eller i ett porslinsfat, som får stå på svalt ställe till följande dag. Då är sockret till största delen löst av bärtsaften. Grytan ställes först vid sidan av spisen, och då allt sockret är löst, ställes grytan över elden. Syltet får koka mycket långsamt. Grytan lyftes av och skakas, syltet skummas och får åter koka, tills bären fördela sig jämnt i lagen, som samtidigt skall vara klar och något simmig. Syltet kokas ungefär 20 min. Då det är färdigt, lyftes det genast av elden, skakas och skummas ytterligare, tills det svalnat, då det genast öses på burkar. — Följande dag paraffineras och överbindes syltet.