





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

|| Till varje liter saft läggs 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 omrörs 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 mäses och till varje liter saft läggs högst $\frac{1}{2}$ kg. socker. Saft och socker blandas och rörs med en soppstev, tills sockret är fullständigt löst (ungefär 2—2 $\frac{1}{4}$ 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
1 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 grundstammen 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 nylaktat kött av gamla djur, emedan deras kött innehåller rikligare mängd smökämnen. 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 en 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 retsmak. För mycket morötter ger buljongen en söttaktig 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, uttages och användes till andra anrättningar, till exempel mörppudding. Om märgen får koka med i buljongen, vill denna ej bli klar.

I botten på en smal, hög, blankskurad buljongkådel läggas benen och därpå köttet. Kallt vatten påhålles, så att det står något över köttet och lite salt tillsättes. Kådeln ställs utan lock på svag eld. Allteftersom skumbildas, borttages det noga. Då skumbildningen är slut, läggas rötterna. Dessa skrapas, sköljas och tillsätts hela, eljest koka de sönder, och buljongen blir grumlig. Ett tätslutande lock påläggas, och kådeln 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 dukslag. Följande morgon avskummas det feta, buljongen slås åter i kådeln, sopprötterna borttages, benen och köttet läggas. Buljongen får åter koka, varefter den uppsilas genom en tät flanellduk, urvriden i kallt vatten och lagd i ett dukslag. Den bör stå, tills fetten stelnat på ytan.

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

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

1 kg. bär

|| 750 gr. strösocker

Önsket syltet fast, vilket bäst passar, då det skall användas till garnering, är nedenstående 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 bärsoffen. Grytan ställs först vid sidan av spisen, och då allt sockret är löst, ställs 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.