

Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.
Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitised at Gothenburg University Library.
All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text.
This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.

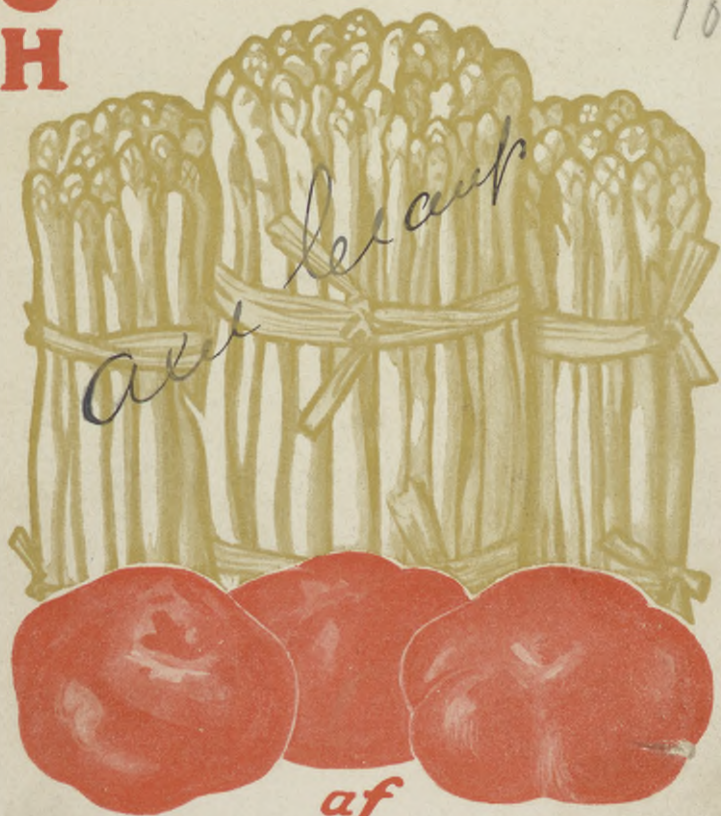


SMÅ RIKEDOMSKÄLLOR. II.

(B.) Zahl

OM SPARRIS OCH TOMATER

10

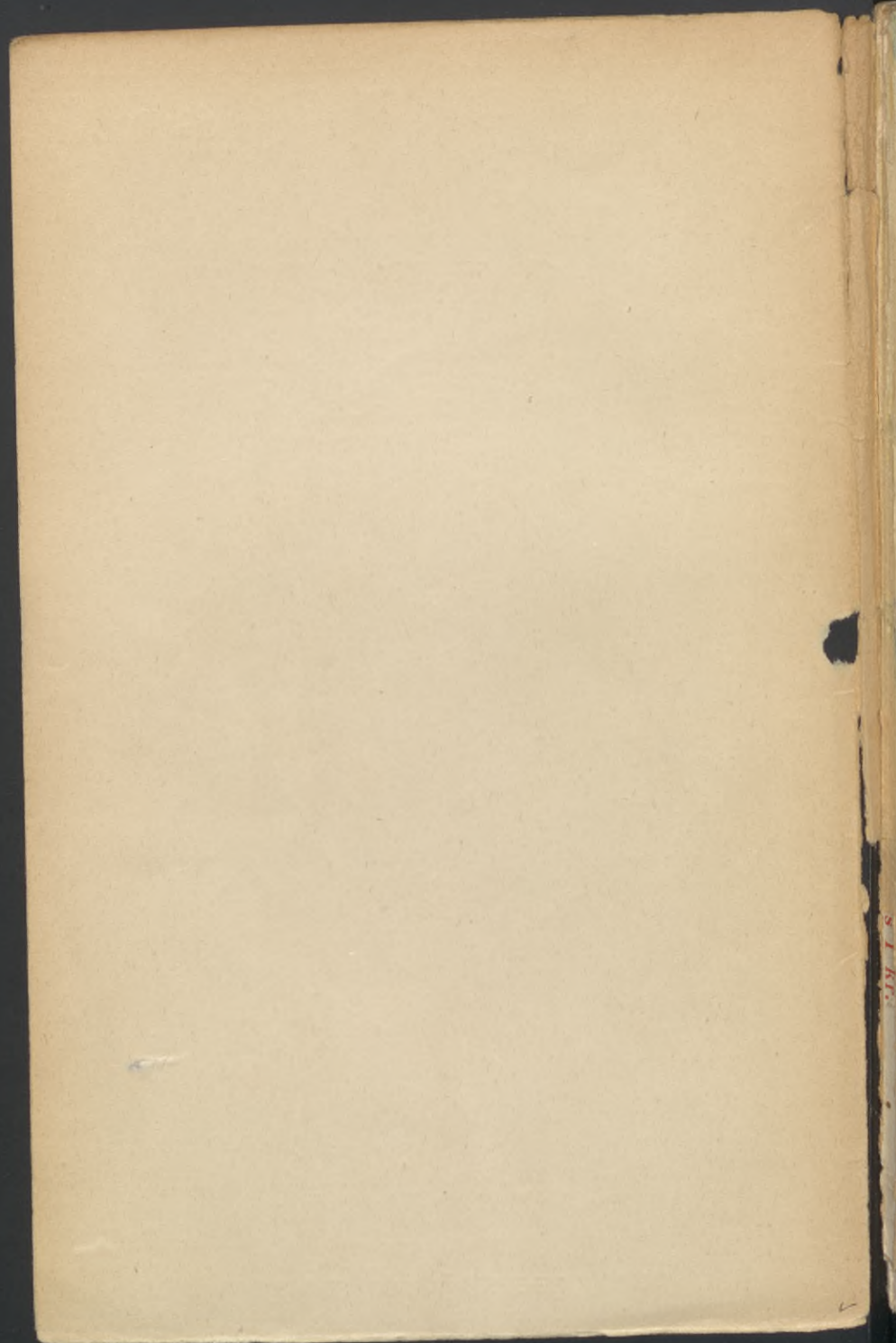


*alt
Lecarp*

af
FRU STINA SWARTLING
f. von Hofsten

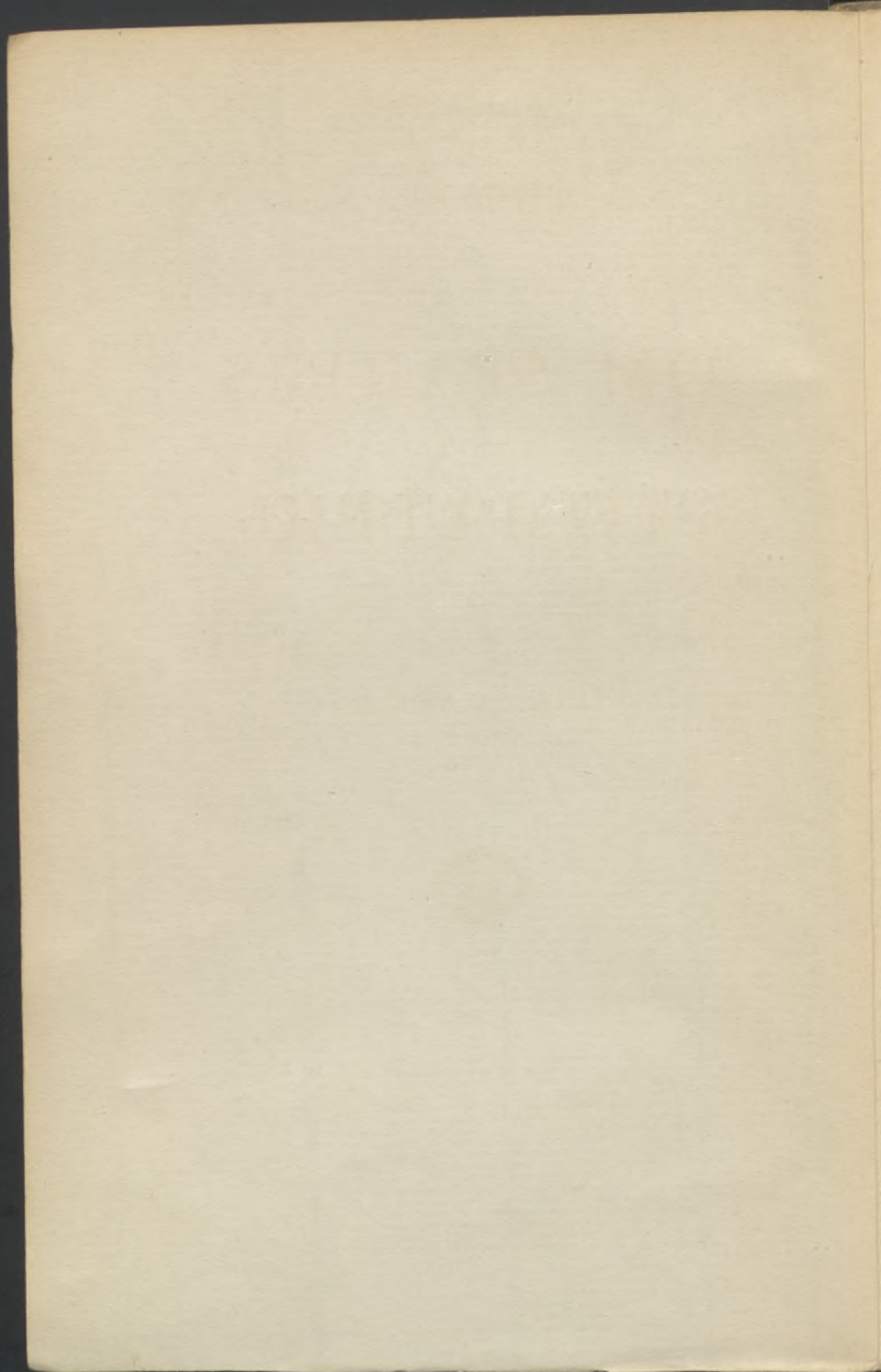
YACONBERG.

HUGO GEBERS FÖRLAG, STOCKHOLM. 1907



SMÅ RIKEDOMSKÄLLOR.

II.



SMÅ RIKEDOMSKÄLLOR. II.

OM SPARRIS
OCH
TOMATER

AF

STINA SWARTLING
f. VON HOFSTEN



STOCKHOLM
HUGO GEBERS FÖRLAG

OM SPARRIS

TOMATER

STEN SPARRIS



STOCKHOLM 1907

ISAAC MARCUS' BOKTR.-AKTIEBOLAG

Om sparris.

Inledning.

Sparrisen växer vild i Asien och södra Europa. Hos oss finnes den odlad och bär såsom sådan det latinska namnet *Asparagus officinalis*. Den är en af våra finaste och mest eftersökta trädgårdsväxter.

Då den dels är den första växt, som hos oss kan skördas på kall jord — sparrisskörden börjar redan i maj — och dels har stort anseende för sin läckra smak, är efterfrågan å densamma synnerligen stor, ja, större än tillgången, hvilket nödvändiggör en mycket omfattande import af sparris såväl färsk som konserverad.

Jag har ej tillgång på några exakta siffror angående Sveriges *import* af sparris, men såsom exempel på densammas omfattning kan anföras: I Örebro, som dock endast har 26,000 innevånare, finnas 15 specerihandlare, en af dessa sade sig årligen taga in omkring 2,000 burkar sparris, hvilket ju för hela staden skulle göra 30,000 burkar, om de andra importera lika mycket. Endast till Stockholm intages årligen öfver 100,000 burkar.

En man, som fått ögonen öppna för dessa förhållanden, är specerihandlare G. Bong i Ystad. Sedan han i årtal lagt märke till, hvilka kvantiteter sparris intagas blott genom hans affär och sedan han af

herrar handelsresande fått närmare reda på, huru mycket utländsk sparris, som såldes öfver hela landet, började han tänka på en svensk sparrisanläggning i större skala i samband med en konservfabrik. För detta ändamål gjorde han en studieresa utomlands. Uppmuntrad af denna, beslöt han vid hemkomsten realisera sina planer och sökte för den skull kompaniskap bland affärsmännen i Ystad, men dessa ansågo företaget alltför vanskligt.

Då beslöt han att ensam gripa verket an. Han anställde en tysk, hvars far ägde en konservfabrik och sparrisodling, och lät uppodla stora sträckor af den fina sandjorden utefter hafvet, hvilken var synnerligen lätt att göra fruktbar, enär för densamma gödning man endast behöfde köra på af de väldiga tångmassor, som hopats utmed kusten. Anläggningen ledde till ett storartadt resultat, den Bongska sparrisens säljes öfver hela landet.

Särskildt vid trädgårdsutställningen i Göteborg hösten 1904 väckte hans vackra monter med konserverad sparris ett stort uppseende. Vid detta tillfälle fick jag samtala med honom om hans anläggningar. Sedan han berättat, hvad jag ofvan anfört, tillade han: "att allt gått af sig själf". Ja, det tror jag nog, när i spetsen för företaget stått den rätte mannen, som vågat sätta in kapital på ett företag, som var oförsökt i vårt land, och som haft kraft och vilja att genomföra det så, som han gjort. Hans anläggningar hafva sedan ytterligare utvidgats, på våren 1905 sattes 30,000 nya plantor, och hans sparris har alltjämt en oerhörd efterfrågan på grund af dess storhet, hvithet och fina smak, som vida öfverträffar den tyska.

Ännu behöfvas många, många sådana anläggningar som herr Bongs, om vi skola slippa importera sparris. Det förnämsta hindret för att dylika skola komma till stånd, är det förhållandet att kun-

skapen om värdet af och sättet för sparrisodling såväl i större som i mindre skala är så föga spridd. För att sprida denna kunskap och för att höja intresset för sparrisodling har jag gripit pennan, i all synnerhet, som på vårt språk förut ej finnes någon bok, som uteslutande behandlar sparrisodlingen.

Det finnes många svårigheter, men också stora möjligheter för att åstadkomma en nationell sparrisodling i större skala.

Bland *svårigheterna* är det först och främst okunnigheten, såväl hos folk i allmänhet som ock hos våra trädgårdsmästare.

Då jag t. ex. en gång frågade en trädgårdsmästare på en större egendom, hvilken sorts sparris han odlade, fick jag det om stor okunnighet vittnande svaret: "Det finns inte mer än en sorts sparris." Mera härom i ett annat sammanhang. En annan trädgårdsmästare sade på tal om sparris: "Jag har aldrig haft en bit sparris i min mun." Inför sådana yttranden förstår man, att det är föga bevändt med kunskap och intresse hos våra trädgårdsmästare.

Felet är ej endast deras; få arbeta väl under så svåra omständigheter. Man kan ej begära skicklighet och intresse af dem, då, som nu är allmänt vanligt, deras tid vid alla möjliga tillfällen tages i anspråk på allehanda sätt.

Trädgårdsmästaren skall liksom klockarfar vara den, som skall allting bestyra. Går en fönsterruta sönder, kommer en jungfru ut i trädgården och ropar på honom, då måste han släppa allt, t. ex. sparrisörd och springa ifrån. Ibland skall han vara kusk och köra. Han skall kläda sig i livré och passa upp vid bordet. Flera gånger om dagen skall han plocka af allt möjligt, som vid olika tillfällen behöfs i köket; t. ex. köksan kommer springande och ropar på dill, som det gällde att släcka

en eldsvåda, såsen är redan tillagad, det är endast dillen, som fattas. Detta blott som exempel på hur svårt det måste vara för en trädgårdsmästare att sköta t. ex. sparris, som ständigt måste passas, om han vid alla möjliga tillfällen skall tagas från arbetet. Jag vill härmed inte säga, att det ej är trädgårdsmästaren, som skall bära in produkterna från trädgården till köket; det skall han, men han skall och bör i tid få reda därpå, så att han kan ordna sitt arbete därefter och ej onödigtvis hindras.

För att det skall blifva något af med vår sparrisodling, är det ej nog med, att vi utrota okunnigheten, vi måste också få bort *oföretagsamheten*. Hur många, som jag uppmanat att odla sparris, ha ej svarat: "Det dröjer så länge, innan man får något att skörda, man måste ju vänta 3 eller 4 år." Men det är ej så farligt.

För det första kan man börja med en sort, som kan skördas tidigare än andra, då behöfver man ej vänta så länge. I alla händelser så blir det tredje sommaren, som skörden kommer, man planterar t. ex. 1904 på våren, då kommer den sommaren, så 1905 andra sommaren och 1906 är det färdigt att börja skörda. Under tiden tar man skörd af sparrisjorden genom att där odla låga ärtor och bönor, som förutom, att de lämna god skörd, bidraga till att förbättra jorden, då de i likhet med alla andra baljväxter tillföra jorden kväfve.

Det gäller därför att låta alla betänkligheter fara och göra ett försök, som säkert skall hafva många *möjligheter att lyckas*. Då man äter sparris och andra läckra grönsaker, hör man ofta personer säga: "Tänk, hvad människor äro lyckliga, som bo i sydligare länder och kunna odla sådana härliga saker, det kunna inte vi, som ej hafva sådant klimat."

Vi hafva det mest lämpliga klimat för sparrisodling. Sparrisen skördas under maj och juni till

midssommar. Denna årstid hafva vi ljust hela dygnet om, vi hafva ljusa nätter och Sverige kallas af denna anledning "midnattsolens land". Sparrisén växer därför med en fart, som vi ej ana, och får en särdeles fin smak. Utländningar säga sig aldrig hafva ätit bättre sparris än den svenska.

Tänk, hvilken fördel vi i detta afseende hafva framför Tyskland och Frankrike. Dessa lands sommarnätter äro mörka och stjärnklara som våra vinternätter. Man hör så ofta, huru utlandet prisas för sina härliga trädgårdsalster, "hvilka vi ej kunna hafva i vårt fattiga land".

Glöm då inte de till *flera millioners värde årligen* till Sverige importerade frukter, bär och grönsaker både konserverade och okonserverade och *kom ihåg*, att Sverige har alla förutsättningar att blifva ett paradiset på jorden. Om blott verklig vilja finnes, komma vi att *exportera* i stället för att *importera*. Detta är en sats, som ofta upprepas, och detta beror nog på, att vi ej höra rätt. Vi glömma så märkvärdigt lätt, att samtidigt som vi *importera*, går en ström af guld ut ifrån oss svenskar och till främmlingar, som stoppa *våra* penningar i sina fickor. Med export äger ett motsatt förhållande rum. Det, som fattas oss, är *vilja* och *kunskaper*. Men när det så heter, *vilja är att kunna*, då borde vi inte dröja allt för länge.

Då sparris växer på lätt sandjord, och sådan jord ej anses god nog till andra växter, så betingar den lågt pris både att köpa och arrendera; detta är också en stor fördel för dem, som komma att slå sig på sparrisodling.

Företrädesvis lämpa sig sandsträckorna vid hafvet, uppfyllda, som de äro, af vittrade snäckskal och tång. Tång är det yppersta gödningsmedel för sparris och häraf finnes outtömliga förråd. Då sparrisén aldrig fryser under vintern, icke ens i starkaste

köld och aldrig behöfver täckas, lämpar sig odlingen häraf synnerligen väl för vårt land. Inuti landet finnas på många ställen lämpliga platser med passande jord. I närheten af Hjälmarén, där jag har min sparrisodling, finnas stora sträckor fin sandjord. Sparrisodlingen har lyckats synnerligen väl hos mig; de två år jag har skördat, har sparrisen varit mycket tjock, hvit och välsmakande. Våren kommer tidigt och med den tidig sparris.

För kvinnor är det en synnerligen lämplig sysselsättning att anlägga en sparrisodling.

I förening med en egen stuga, ett eget hem, jämte t. ex. höns eller andra fjäderfän är det fördelaktigt att hafva en sparrisodling. Sedan denna en gång är anlagd, är det ej sysselsättning mer än vissa tider af året. Hönsgödsel, som innehåller mycket kali och fosfor, har en utmärkt verkan på sparris. Då hönsen gå fritt, befarar man ej, att de skola förstöra sparrissängarna.

Tidens lösen är att blifva *specialist* inom det yrke, man valt, detta gäller särskildt trädgårdsodling. Trädgårdsväxterna äro så mångfaldiga, att man kan inte hinna med att sköta allt. I en trädgård för hushållets behof, måste man vara försedd med allt, som fordras för köket. Vid en skola måste eleverna lära känna och odla olika växter för att sedan bland dessa välja, hvilka för dem lämpa sig bäst som specialodling.

I förening med sparrisodling bör finnas en *konserveringsanstalt* för att tillvarataga sparrisen samt de bönor och ärtor, hvilka odlas som mellanplantering under de första åren. Trädgårdsarbetet har en mycket stor betydelse för hälsan; genom detta arbete i fria luften härdas och stärkes man, krafterna ökas. Aptit och sömn blifva goda.

Sparrissorter.

Med sparris förhåller det sig på samma sätt, som med andra trädgårdsväxter; de hafva genom god skötsel och riktigt urval under långliga tider blifvit mer och mer förbättrade, nya former hafva uppstått, mycket afvikande från urformen.

Dessa skiljaktigheter visa sig på många sätt i tidig och sen växt, i olika lämplighet för konservering o. s. v.

Man kan ej få den skörd och den nytta af sin sparrisanläggning, som man annars kunde, om man ej känner till de olika sorterna. Man hör ofta personer säga: "Bara det finns lätt och god jord och rikligt med gödsel, är det likgiltigt, hvilken sort man odlar."

Det är mycket svårt att få ett frö, som är rent, så att alla plantor blifva lika och lämna jämn skörd.

Dessa olikheter visa sig på många sätt, i form och färg, mer eller mindre goda egenskaper.

Sparrissorterna äro i de flesta fall uppkallade efter de platser, där de uppdragits: t. ex. i Tyskland: Braunschweig, Lübeck, Ulm, i Frankrike: Argenteuil, Burgund o. s. v.

Det skulle vara af stort värde att veta, i huru stor utsträckning en del af dessa många sorter likna hvarandra. Alldeles säkert finns det olika sorter, men å andra sidan likna en del hvarandra mycket. Man kan knappt skilja dem annat än till namnet. Då dessa namn äro mycket olika, så låter man narra sig att inköpa lika sorter, hvilket man först upptäcker, då skördetiden kommer.

Den mest framstående sorten är *Rhum von Braunschweig* eller endast *Braunschweig*, som den också kallas.

Den finns upptagen i de flesta prisuppgifter. Den öfverträffar alla andra sorter och förenar hos sig de bästa egenskaper. Den är mycket gifvande, till färgen rent hvit, knoppar och stjälkar tjocka och fasta, samtidigt möra och läckra.

Det är endast i en punkt, som denna sparris ej motsvarar alla anspråk på en förstklassig vara, den är ej tidig, den kommer sent upp.

Vid en konservfabrik har detta ingen betydelse.

Det är endast en fördel, om sparrisen kommer i burkarna 14 dagar senare, den blir kortare tid konserverad.

Att den senare kommer i växt, har endast betydelse, då det blir fråga om att lämna färsk ny-skördad sparris i marknaden; då den ej med fördel kan säljas såsom färsk, blir priset lika under hela skörden, hvilket är en fördel för konservfabrikerna.

För försäljning af tidig färsk sparris hafva vi en sedan gammalt känd och högt värderad sparris. Den franska sorten *Argenteuil* har blifvit uppkallad efter den plats i Frankrike, där den i stor skala odlas. 20,000 hektar eller 40,000 tunnland äro där odlade med sparris. Denna trakt förser Paris med denna där högt betalade, mycket värderade och eftersökta färska sparrisen. Den odlas på vinbergen, där jorden är varm liksom grunden är genomsläpplig, varm och rikt kalkhaltig.

Själftva sparrisen är ej så tjock som Braunschweigersparrisen, men den har mycket finare smak. Det är en allmänt känd sak, att den grofva hvita sparrisen ej är för finsmakare, som man säger, dessa önska den mindre och med knoppar dem solen fått vara med om att färga, så de bokstafligen "rodna".

Sådan sparris med så kallade "färgade knoppar" och ej rent hvita har betydligt finare och fylligare smak. *Argenteuil*sparrisen har alltid rosafärgade knoppar.

Burgunder är en annan tidig sparris af franskt ursprung. Denna sort anses af finsmakare som den ädlaste och finaste af alla, säkert är, att man känner ingen annan sort, som kan öfverträffa den.

Då man vet, att sparris odlas på vinbergen, kommer man ovillkorligen att tänka på de olika vinsorternas smak, samt på de olika jordförhållanden, hvilka inverka härpå.

Stänglarna på denna sort komma upp mycket tidigt och i stort antal.

De första åren efter planteringen utvecklar sig Burgundersparrisen långsammare än andra sorter, man börjar ej att skörda den förr än fjärde året. Den är gröntoppig, man har trott, att den härstammar från en annan sort än den hvita. I Italien växer en grön vild sort, som är användbar som vild och anses särdeles finsmakande. Kan möjligen Burgundersparrisen härstamma från denna?

I fröpriskuranterna omnämnes en sort, som kallas *Erfurter* sparris; som sparris ej odlas för annat ändamål än för fröaffär där, så är det ej någon särskild sort utan Rhum von Braunschweig, hvilken utbjudes under namn af Erfurtersparris.

Snöhufvud är en af senare årens nyheter i prisuppgifterna. Den beskrifves så: "knopparna förblifva hvita, sedan de kommit öfver jorden". Detta är alldeles misstag, jag har pröfvat den, de blifva gröna, men ej hvita. Den är ej bra till konserversparris. Jämförd med Rhum von Braunschweig ser den gul ut. Hela stängeln och knoppen är lös och ojämn, det är mycket förargligt att få den inblandad i den hvita vackra Rhum von Braunschweig.

Conovers colossal är en amerikansk sort. Namnet låter lockande, man tror, att den i alla afseenden är kolossal. Den utvecklar sig otroligt hastigt, man kan redan under andra året börja att skörda den. Denna hastiga utveckling är ingen fördel, tvärt om,

växttiden i sin helhet är kortare än för andra sorter. Den är lätt utsatt för sjukdomar och är mycket mottaglig för sådana. Man bör ej välja den.

I Amerika finnas många sorter, *Palmetto* är en bland andra. De amerikanare, som ätit sparris här i Sverige, säga sig aldrig smakat så fin och god sparris i Amerika.

Utom nu nämnda sorter finnas en hel del andra såsom: en svensk sort, *Öhmans jätte*, — *Darmstädterjätte*, *Suttons true giant*, *Hollänsk violet* m. fl.

Man bör betänka, att om jorden icke äger tillräcklig växtkraft och är nog djupt bearbetad med sur botten, skuggad af stora träd, plantorna små och svaga, otillräckligt med gödningsämnen påförda, så får man aldrig någon *jättesparris*, om man än rekviderar en aldrig så berömd jättesort.

Jag vill här i detta sammanhang lämna ett meddelande om *jättesparris*, hvilket varit infördt i en tidskrift för flera år sedan. Det kan vara tillfällen, som t. ex. vid utställningar, då det kan vara af betydelse att kunna frambringa jättar. Den tycks mig barnslig denna åsikt; att allt *stort* — det som är större än alla andra utställda föremål — skall bli tilldömdt hederspris. Det har ofta visat sig, att det är *storleken*, icke andra goda egenskaper, som äro de afgörande vid dessa tillfällen.

”I Sverige är det ett vanligt fel att så och plantera för tätt, icke blott sparris utan alla andra köksväxter. Det kan ju vara möjligt, att innehafvare af arrendejord intill större städer, där jorden är dyr, genom att tränga ihop allt så mycket som möjligt, kunna få något mera ur jorden än annars, men helt säkert är, att det åtgår mera frö, mera plantor och arbete och i följd af de större omkostnaderna, som detta föranleder, är det tvifvelaktigt om nettovinsten blir större. En hvar, som torgför trädgårds-

alster, har nog erfarit, hur lätt man kan sälja alla sådana, som äro stora och välbildade i jämförelse med de, som äro små, och huru skicklig en trädgårdsmästare anses, om han bara kan visa jättealster af allt, hvad han odlar. Konsten att åstadkomma sådana, består hufvudsakligen däruti, att man gifver hvarje planta tillräckligt utrymme, — nota bene — om man har god jord, och sköter allt för öfrigt på bästa möjliga sätt. Så är det också med s. k. *jättesparris*.

Sparrisens rötter gå nog djupt, men ej så djupt, som många vilja påstå, de gå mera utåt sidorna. Har man ett land med 50—60 cm. djup och god trädgårdsjord och tillgång på friska, kraftiga plantor samt för öfrigt följer det här beskrifna, där och hvar i utlandet brukliga förfaringssättet vid planteringen, erhålles vida tjockare och saftigare sparris än annars.

Plantorna sättas tidigt på våren i enkla rader i botten af tämligen djupa fåror, 90 cm. (3 fot) emellan hvarandra i raderna, med 180 cm.:s (6 fots) afstånd mellan raderna. På senhösten, andra eller tredje året efter planteringen plöjer man med en vanlig plog en dubbelfåra mellan sparrisraderna, sedan de första fördjupningarna blifvit så småningom igenfyllda. Man kör en gång upp och en gång ner och stälper jorden åt sidorna. Denna breda fåra fylles med väl brunnen gödsel, öfver detta skottar man sedan den åt sidorna stälpta jorden. Sålunda fortsättes hvarje eller hvarannan höst, dessutom tillsättes en del superfosfat och kali. Efter 5 eller 6 år blifva sparrisstånden synnerligen kraftiga samt lämna årligen en stor mängd stänglar af utmärktaste beskaffenhet. För att ständigt få stor sparris, skördar man endast från hvarannan rad årligen, d. v. s. från samma säng blott hvart annat år i syfte att förekomma utmattning. I följd af detta stora afstånd mellan plantorna kan man med dragare

sköta jorden mellan dem, hvilket ju alltid blir billigare, än då handkraft måste anlitas.

Denna metod är mig veterligen ej ännu försökt i vårt land, den skulle kanhända ej löna sig i en vanlig handelsträdgård; det vore nog skäl uti att pröfva den på de större egendomarna, där lämpliga fält äro att tillgå.

Vi äro så ovana att sätta plantor på dessa betydliga afstånd, men endast härigenom är det möjligt att åstadkomma verkliga utställningsalster.“

Gödningsämnen.

Sparrisväxten behöfver årligen mycken näring. Den kan växa bra på lätt sandjord, men med ett villkor, detta är mycken både animalisk och mineralisk gödning samt kalk påförd årligen.

En vanlig företeelse i våra trädgårdar är den, att alla mångåriga växter, träd och buskar öfverlämnas åt sig själfva, och all uppmärksamhet ägnas kål, lök, morötter och gurkor.

Vi kunna aldrig nog högt värdera eller nog väl vårda en så vinstgifvande växt som sparris, då den återgifver oss riklig ersättning under 20 à 30 år.

Vi måste genom gödning tillföra den de förlorade krafterna år ut och år in.

Om vi tänka oss ett exempel: Vi sätta oss till bordet och äta, fatet blir tomt. Detta finna vi helt naturligt och anskaffa nya förråd att fylla det med, men våra mångåriga växter, af dem fordra vi skörd årligen; sparris t. ex. skörda vi tre gånger om dagen

och gifva dem ingen näring; om de då blifva smala och odugliga, då beror detta på, "att sorten är dålig".

Af animalisk gödsel användes alla slag. Bäst anses ladugårdsgödsel och gödselvatten. Hästgödsel, svin-, får-, höns- och latringödning; allt duger. Kompost d. v. s. högar af grästorf, ogräs och allehanda affall upplagda och omarbetade blifva efter två år utmärkta att förbättra jorden med. Aska både direkt förd från eldstäderna och bykaska innehåller mycket kali; man brukar säga om sparris, att "*den är en stor kaliätare*".

Vid användning af animalisk gödning måste man komma ihåg att påföra allt sådant under de tio månader, då ej skörd pågår. Hösten lämpar sig synnerligen väl, likaså sommaren; tiden strax efter midsommar, då skörden för året är slut, verkar gödningen högst upplifvande, under denna tid samlar roten upplagsnäring för nästa års skörd.

Då själfva sparrisstängeln är den del af växten, som användes i köket, bör man tänka på, huru olämpligt det är att under skörden påföra färsk gödsel.

Under denna tid lämpa sig särdeles väl de mineraliska ämnena. T. ex. att en gång i veckan vattna med vatten, hvaruti man upplöst superfosfat och kali. För $\frac{1}{4}$ hektar jord till sparrisodling beräknas af kainit 300 kg., af thomasfosfat 150 kg. till höstgödning; 75 kg. superfosfat till vårgödning, 300 kg. chilisalpeter äfven till vårgödning.

Thomasfosfat, ett affall vid järnets mältning, är till utseendet mörkgrått och fint som mjöl, det smälter ej i vatten, upptages direkt af växternas rötter och har långvarig verkan, då det ej bortföres af regnvatten.

Superfosfat tillverkas vid fabriker, är lösligt i vatten och af kortvarig verkan.

Kali finnes i rå form under namn af *kainit*, ett mineraliskt salt, som tages direkt ur berg och grufvor. Det användes till höstgödning.

Chlorkali är ett renadt *kainit*, där en hel del mindre bra delar äro borttagna, det löser sig lätt i vatten och liknar salt.

Chilisalpeter innehåller kväfvä, är lättlösligt och mycket kraftigt.

Vanligt *koksalt* är utmärkt för sparris, då den växer vild vid hafvet. Man beräknar 100 gram *koksalt* till kvadratmetern. Sparrisen tycker om salt, och ogräset dödas häraf.

Kalk är särdeles viktigt att årligen påföra. Jag hörde en gång huru en trädgårdsodlare sade, "inte behöfver sparrisen *kalk*, den växer ej på kalktrakter". Detta bevisar en stor okunnighet. Den, som varit vid hafvet, och där sett de stora bankar, som bildas af vittrade snäckskal, den begriper, att sparris som varande en växt från hafvets kuster, *måste* hafva *kalk*. Fransmännen odla ju sin utsökt fina sparris på vinbergen, där grunden består af *kalk*.

Jorden blir varm af *kalk*, dessutom löser kalken de andra näringsämnen och gör dessa upptagbara; som en person sagt: "*Kalken är jordens mage*."

Då man är så lycklig och kan hafva en sparrisodling vid hafvet, då behöfver man inte tänka på annat än *tång* och åter *tång*; hafvet lämnar detta i outtömliga förråd, man bara kör ut det öfver sparrislanden. Det blir den härligaste, finaste och mest välsmakande sparris af alla.

På Orust, Tjörn samt andra öar och kuststräckor vid hafvet, där finns det djupa, mäktiga lager af vittrade snäckskal och multnad *tång*.

Tänk! Sådana platser för sparrisodling!

Vattning.

Är det nödvändigt att vattna en sparrisanläggning?

Nyplanterad sparris bör vattnas första sommaren, om det blir långvarig torka.

Sedan gå rötterna mer och mer på djupet.

Då de ej tåla bottensyra, väljer man en torr lokal och sörjer för grundvattnets bortförande genom dränering, d. v. s. täckdikning och öppna diken.

Härigenom kan det hända, att jorden under lång torka blir alltför uttorkad, då bör man minst en gång i veckan gifva den en grundlig vattning, gärna tillsatt med kali och superfosfat, som ofvan är sagdt. Om man tar med handen, så är det en handfull af hvarje sort till en vanlig stor vattenkanna.

Vid anläggning af en trädgård, är det vanligt, att man tänker på god tillgång på vatten genom närhet till större eller mindre vattendrag, då ju alltid sparrisanläggningen kan få del häraf.

Endast man får blicken öppen för denna sak, så man tänker på att vattna sparrisen, när det är behöfligt. Strax efter midsommar är det bra att vattna med vanligt gödselvatten.

Jord och läge.

Det bästa läge för en sparrisodling är på genomsläpplig eller väl dränerad jord, lätt sandjord med något litet lera och god lös mylla, svag lutning mot söder eller jämnt land öppet mot söder och skyddadt

mot norr. Nära vatten vid en sjö eller vid själfva hafvet, där våren kommer så tidigt som möjligt, där grunden är varm och genomsläpplig. Helst i kalktrakter sådana som vi hafva på så många ställen här i Sverige.

En sparrisanläggning bör ligga fritt, öppet för solen, så att den får verka så mycket som möjligt från öster, söder och väster. Tung lerjord duger alls inte till sparrisanläggning, sådan jord bör aldrig användas till sparrisodling, den är bra mycket bättre att använda till andra därtill mera lämpliga växter. Detta gäller större anläggningar.

I en vanlig hushållsträdgård, där jorden är tung, där kan man mycket väl förbättra jorden ett litet stycke, genom att påföra sand och torfjord, så den blir lättare.

Vid skörden, d. v. s. då stänglarna skola skäras, måste man maka undan jorden för hvarje gång. Detta låter sig naturligtvis göra bra mycket lättare på lös sandjord än på tung lerjord.

Där läget är varmt och våren kommer tidigt, kan man skörda sparrisen i så god tid, att man är den första, som kommer med sparris på en tid, då den betalar sig bäst.

Detta förhållande är likgiltigt för konservfabriker.

Om jorden är bottensur, måste man innan förberedelserna till sparrisplanteringen börja, taga reda på detta och genom dränering undanrödja denna olägenhet. Bottensyra är sparrisens värsta fiende.

Vana dikesgräfvare böra anlitas, så att arbetet blir utfördt så väl som möjligt från första början.

I flera trakter af Tyskland, t. ex. i Braunschweig, där de största sparrisodlingarna och konservfabrikerna finnas, där har jorden varit så mager och bestått af fin flygsand. Man hade ej, trots god gödning, lyckats att få hvarken korn eller potatis att växa, icke ens ogräs växte där.

Sedan man börjat odla sparris, och de första åren gått, började skörden. Det visade sig då, att stänglarna voro alabasterhvita, fina och välsmakande som ingen annan. De voro alla mönstergilla. Skörden var storartad. Allt visar, hur långt man kan komma, om jorden och grunden äro varma och genomsläppliga.

På ett ställe är flygsanden så flyttbar, att den förs ihop i stora vallar, så att man där varit tvungen att anordna särskildt konstgjordt skydd. Jag undrar, hvilken svensk man eller kvinna, som skulle haft *mod* till ett sådant företag som detta, att anlägga något så kostbart och fordrande som en sparrisodling på flygsand.

— Men hvar finnas männen, hvar finnas kvinnorna i Sverige, som vilja utföra ett liknande arbete? Det finns på många platser i Sverige liknande fin sand exempelvis här vid Hjälmaren, här finns stora sträckor sådan mark.

Förvisso skall den, som vill våga försöket få samma rika lön för sin möda som de flitiga och företagsamma tyskarna.

Med detta som med så mycket annat skulle våra svenska penningar stanna inom landet och komma våra egna landsmän tillgodo. —

Då man valt lämplig plats, låtit gräfvä täckdiken, så börjar man med att köra på gödsel och kompostjord. På våren plöjer och harfvar man och sätter potatis, sedan den är skördad, kör man på ytterligare gödsel, fosfor och kali och djupgräver eller djupplöjer hela landet. Djupgrävning begagnas i allmänhet alldeles för litet i Sverige, däremot anses det som grunden för goda anläggningar med goda skördar i Tyskland.

Den goda jorden blir dubbelt så djup, som den varit förut. Alfven, vare sig den består af grus

eller lera, är den ursprungliga första jordytan, på denna har under årtusenden bildats ett myllager af förmultnade växter och djur.

De växter, som nu lefva i detta nybildade myllager, trifvas ej i den s. k. alfven. Då vi djupgräfva vända vi upp och ner på dessa lager, så att alfven gräfs undan och i dess ställe läggs det öfre myllagret ner och alfven öfverst, härigenom blir detta tillgängligt för ytterligare förbättringar. De plantor, som sedan planteras, träffa en god jord på djupet och ej som fallet brukar vara, att de, ju mera de tränga ner, desto magrare lager träffa de, och desto sämre blifva de. Detta är en sak, som alldeles för litet uppmärksammats i Sverige.

Res till Tyskland, se och lär där!

När djupgräfningen på hösten är färdig, för man på ett gödsellager till och förbättrar ytan, låter det hela hvila till våren. Så tidigt som möjligt börjar man ordna för planteringen. Ettdera beställer man plantor från en större välkänd handelsträdgård, helst både en tidig sort som Argenteuil och en sen, Rhum von Braunschweig. Sparrisplantan älskar sol, luft och fritt öppet läge.

Det är ej att undra på, om sparris blir så usel, som den blir i de gamla herrgårdsträdgårdarne, så som det där brukar se ut. Huru väl minns jag ej, huru det såg ut i mitt barndomshems trädgård. Denna var indelad i de förr brukliga kvarteren, stora fyr-sidiga jordstycken, omgifna af fruktträd, gamla, mossiga med täta, ogenomträngliga kronor, hvilka öfverskuggade jorden. Deras rötter kämpade en svår kamp för tillvaron med de stackars växter, som voro planterade på jorden emellan dem, om de ofullständiga näringsämnen, som bestodo af urlakad gammal drifbänks gödsel. Därtill kommo alla gamla risiga krusbärs- och vinbärsbuskar, som voro så gamla, att ingen kom ihåg, när de blifvit planterade.

Min far hade som barn ätit af samma träs och buskars frukter som vi. Just i ett af dessa kvarter var vår gamla sparrisodling belägen, vid ena sidan alldeles invid träd- och buskraden.

Om det icke finns naturligt skydd mot norr vid den plats, där man önskar hafva sin sparrisodling, måste man så snart ske kan ordna ett sådant, ett högt plank, samt plantera hastigt växande skyddsväxter; men ej i omedelbar närhet af sparrisodlingen, rötterna från skyddsplanteringen få alldeles inte tränga sig in och taga näring och kraft därifrån.

Skulle så lyckligt vara, att skydd kan erhållas genom byggnader, belägna mot norr, är ju detta en mycket god sak och en stor fördel. Solen "tar" så bra mot en sådan vägg. Jag kommer nu att tänka på en sådan utmärkt bra plats, som fanns oanvänd vid mitt barndomshem. Det var ett stort öppet åkerfält, som låg skyddadt mot norr af en lång stor ladugård, rundt om åkerfältet krökte älfven, på andra sidan af ladugården låg den stora gödselstaden med godt om gödselvatten. Om det nu är någon, som läser detta och har liknande god plats, så odla sparris!

Plantering.

Nu tänka vi oss platsen för planteringen färdig, godt varmt läge, skydd mot norr, gödslad och djupgräfd. Ogräs, så vidt möjligt är, utrotadt, särskildt det svårutrotade "kvicket", alla jordbrukares gissel. Detta är ett mångårigt gräs, ett verkligt *ogräs*; en enda liten rotbit är tillräcklig att gifva anledning

till, att ett helt fält blir genomväxt häraf. Då det är mångårigt, så är det svårast af allt i en sparrisodling, det suger till sig all näring, man gifver sparrisen och växer igenom sparrisstänglarna. Så fritt från ogräs som möjligt, annars blir det ingen god sparrisörd!

Vi äro i april, snart anlända de beställda plantorna, vi måste vara färdiga att taga emot dem och hastigt få dem planterade. Plantorna äro bäst som *ettåriga*. Sparrisen är en liljeväxt, på alla sådana bortdör den sist framkomna delen af roten och en ny växer ut bredvid. Om man planterar en ettårig planta, kommer den första rotbildningen att, på platsen där plantan sedan skall stå, lämna stänglar, och rota sig under tiden, hvilket då går både fortare och säkrare, än då två- eller treåriga plantor användas.

Rötterna äro saftiga och tjocka, på en äldre planta rubbas de mera, brytas af, mögla och ruttna.

En stor sparrisodlare i Merseburg i Tyskland planterade ett år på försök tre rader sparrisplantor bredvid hvarandra, han använde samma jord och samma skötsel.

I första raden hade han *ettåriga* plantor, i den andra *tvååriga* och i den tredje *treåriga*.

Efter fyra år hade han klart för sig, huru skörden utfallit, han fann nämligen, att de *ettåriga plantorna gifvit dubbelt så rik skörd som de öfriga*. — En handelsträdgårdsmästare i Osnabrück hade planterat fyra rader sparris, hvaraf en rad var med ettåriga plantor och de andra tre med treåriga. Efter första skörden förvånades han öfver, att *en af raderna gaf så betydligt större och kraftigare stänglar än de öfriga*, då kom han att tänka på, att dessa voro efter de ettåriga plantorna.

Man har två olika metoder med sparrisplantering, då det rör själfva plantorna. Det ena sättet är att plantera plantor, ettdera beställda hos en

handelsträdgårdsmästare och uppdragna där eller plantera med själf uppdragna plantor, hvilket är mycket lätt.

Det andra sättet är att så frö direkt, där sparris sedan skall växa. Denna metod omtalas nu såsom ny, den är långt ifrån ny. I en trädgårdsbok skriven och utgifven 1858 af den skicklige direktören för Botaniska trädgården i Uppsala, tysken Daniel Müller, beskrifves denna metod. Denne Daniel Müller var en mycket skicklig trädgårdsman; hans arbete har legat till grund för alla trädgårdsböcker, som efter honom utgifvits af olika författare. Som jag under flitigt studerande i denna bok, så slitit ut den ursprungliga första boken tryckt 1858, har jag nu skaffat mig en ny upplaga utgifven af direktör Sundius. Jag vill blott nämna, att de förändringar han företagit ej alls inverkat som förbättringar, jag känner mig ej hemmastadd i den. Samma omdöme har jag varit i tillfälle att höra uttalas af andra beundrare af Müller.

Denna metod att så direkt, använde jag vid min första anläggning. På alldeles slätt land sträckades upp rader, i dessa lades på 35 cm. afstånd tre frön på hvarje ställe. Sedan användes jorden till mellanplantering af låga ärtor och bönor.

Dessa äro som kväfvesamlare de enda växter, som med fördel kunna användas i en sparrisplantering, då kål och annat drar kväfvnen ur jorden. Vid första rensningen är det *mycket* svårt att upptäcka de allra första små fina sparrisplantorna, hvilka äro 3 à 4 cm. höga. Man måste vid sadden sätta käppar, så man vet, hvar man har dem; trots detta fordras den allra största försiktighet, så de ej uppdragas. Längre fram skall man draga upp två och låta den starkaste stå kvar. Nu vill jag särskildt varna för en sak vid denna plantering, detta är att så direkt på slättland; jag har funnit, att rötterna på

detta ha kommit att ligga för mycket i ytan. Om man sår frön direkt på platsen, bör man gräfva fördjupningar som långa diken och i dessa lägga frön, då tror jag med säkerhet, att metoden har stora fördelar.

Vid användning af plantor har man förr i tiden brukat sätta plantorna i 2 rader på hvarje sparrisbädd, men detta är alldeles förkastligt, då dessa två rader hindra hvarandra och så småningom draga sig utåt i det lägre jordlagret, där det ej finns tillfälle att få dem tillräckligt långa och blekta.

Nu användes endast en metod, och det är att plantera i enkla rader. Man bör alltid ordna så, att man har ett mycket större antal plantor än de, som skola användas, därför att de äro olika i styrka, man måste hafva tillfälle att utvälja de kraftigaste. Landet, där sparrisen skall vara, mätes upp i rader med 90 cm. mellan raderna, för hvarje plantrad sättes ut käppar, en i början och en i slutet af raden. Här gräfver man för hvarje en lång graf, 35 cm. bred och 30 cm. djup; då alla grafvarna äro färdiga, börjar man plantera. Man sätter ut en käpp för hvarje planta med ett afstånd af 40 cm. Vid hvarje käpp lägger man med händerna upp en liten rund kulle; på denna håller man plantan och breder ut rötterna rundt om, så att inga rötter få vika sig mot botten, jord påföres så mycket som till 15 cm.:s höjd öfver rotens öfversta del, där själfva hjärtat sitter. Därur komma sedan ganska snart de allra små sötaste docksparrisar under första sommaren, de blifva redan då höga och vackra som fina, gröna plymer. Käpparna få ej tagas bort de första 2 åren, då det är nödvändigt, att de visa, hvar plantorna befinna sig under den tid det gröna har vissnat ner och gräfning och påföring af gödsel måste ske. Första hösten breder man ut öfver hela landet ett lager af brunnen gödsel, som skyddar mot temperatur-

växlingar under vintern. Sedan rötterna trängt ner på djupet och plantorna blifvit rotade och starka, behöfves aldrig något skydd mot vinterkölden, de äro fullt härdiga.

De två första åren ligger landet jämnt som ett vanligt trädgårdsland. Tredje våren i god tid börjar man att med spade ösa upp jorden från båda sidorna, då de höga jordvallarna bildas, som man ser på äldre anläggningar. Detta är ett mycket konstladt och onaturligt sätt att behandla sin sparris, och grunden härtill är beroende på de läckermunnar, som äta dem och önska dem så långa och blekta som möjligt. Detta måste ske som så mycket annat i trädgården för att tillgodose alla nycker och påhitt, som förbrukare af sparris och andra trädgårdsalster hitta på.

Höst- och vårarbete.

Sparrisstänglarna måste för att blifva så långa och möra som möjligt gå upp genom ett djupt jordlager. De sträcka iväg och skynda sig upp mot sol och ljus. Då de ändtligen hinna upp i ytan, hindras deras tillväxt af "mästers" knif.

Om de få vara med denna höga jordbädd öfver sig år efter år, så kommer rotstocken också att höja sig mot solen och luften. En naturlig följd af detta blir, att stänglarna, som skola användas till ätning, blifva allt kortare och kortare. Ägaren undrar på att gammal sparris blir kortare och tycker, att det borde vara tvärt om, att sparrisen som andra växter, skulle öka i längd.

Man måste för att hindra denna genom rotstockens höjande förkortande inverkan på stänglarna

årligen efter skördens slut nedmaka all jord och utjämna hela landet, så att luft, sol och regn skola i tillräcklig rikedom nå rötterna. Nästa års skörd står i det allra närmaste beroende af årets tillväxt och samlande af kraft. Efter midsommar måste man hvarje år mycket väl sköta sparrisplantorna; de skola under denna tid på alla sätt stärkas, gödas, vattnas och hållas ogräsfria. Jorden skall hackas och luckras omkring dem.

Det gröna på plantorna måste bindas upp vid stadiga stöd, så det ej bräckes utaf.

Det är mycket arbete med sparrisen höst och vår. Frigörandet af rotkronan är alldeles nödvändigt; under denna tid bildas nere i jorden knoppar till all den sparris, vi nästkommande år skola skörda, vi få rik ersättning för all möda genom att årligen få lika stor och kraftig sparris. Det ligger i vår egen hand. Spar ingen möda, då det är en växt, som utan omplantering återgifver oss rikt, allt hvad vi kosta på den under 20 à 30 år.

Finns det tillgång till fin, hvit sjösand, så är detta alldeles utmärkt att lägga öfverst på sparrisbäddarna; igenom detta fina sandlager kommer sparrisen upp fin och hvit.

Det gröna.

Hvad kan det nu vara att säga om det gröna på sparrisen? Jo, helt säkert mera än ni tror. Det gröna, det som från hvarje stängel växer ut, är, när det fritt får växa upp öfver jorden och i sol, luft och regn, växa som dess natur är, ett mycket

präktigt binderigrönt, hvilket också har stor användning. Huru ofta har man inte sett dessa väldiga blomkvastar med stora skyar af sparrisgrönt säljas på trädgårdstorgen, särskildt i den så kallade fruntimmersveckan, då de fritt hunnit växa till önskad storlek.

Det är en bestämd regel, att *all* skörd af sparrisstänglar för användning i köket *måste* upphöra vid midsommar, för att sparrisen sedan måtte få växa ut och samla näring åt växten i sin helhet. Då får icke heller något af det gröna afskäras för binderiändamål.

Detta afskärande undan för undan af det gröna allt efter som det hinner att växa till, har de skadligaste följder för hela växten.

Detta gröna, hela stjälkarna med dessa fina barrliknande små blad är växtens lungor, hvilka ur luften hämta näring; dessa måste under *hela* växttiden finnas för att omsätta näringsämnen till färdig saft för plantan.

Under denna tid bildas kraft för nästa års skörd. Utan blad kan icke roten lefva, och utan rot kan icke bladen lefva. Om denna växelverkan mellan dessa båda endast för en kort tid blir störd, så verkar det framåt en lång tid. Ett långvarigt störande kan hafva hela plantans undergång till följd.

Till sparrisens sommarvård hör alltså de gröna delarnas tillsyn, att de bindas upp vid kraftiga stöd, så de ej brytas af i storm.

Ju mera solen får skina på plantorna, desto mera kraft får rötterna att bilda de nya delar, som skola gifva nästa års skörd. Trädgårdsmästar Ziegler säger: "vården af det gröna står i innerligaste sammanhang med *nästa års skörd*". Sparrisstänglarna få på inga villkor afskäras förr än de fyllt sin uppgift. Då de fullkomligt afvissnat, hafva näringsämnen cirkulerat och gått tillbaka ner i rot och knoppar och bildat

upplagsnäring. Skall man skära af dem på hösten, bör det ske i slutet af oktober.

Många låta dem stå öfver vintern. Barren, som falla, bilda mylla och stänglarna skydda rötterna mot snön. Men då bör man tidigt på våren skära af dem, så de ej på något vis hindra de nya växande stänglarna.

Allt, som skärs af, skall läggas på kompost-högarna.

Äfven som äldre böra sparrissängarna skötas, så att det gröna från hvar och en af de först planterade plantorna står fritt och väl uppbundet, med jorden emellan ren och ogräsfri utan några fröplantor af fallande bär. Då ser det ut på annat sätt än de nu så vanliga helt bevuxna och hopvuxna gamla sängarna.

När man tycker om att använda sparrisens fina blad och kvistar i binderier, (hvilket ej jag gör), då bör man så ett stycke jord med sparrisfrö *endast* för detta ändamål.

Jag träffade en gång en gammal gumma, som höll på att binda en blomkvast; hon skar äfven af sparrisgrönt. Jag uttryckte min förvåning öfver, att hon på sin lilla jordbit utanför stugan odlade sparris: "Ja, ser frun, *jag* har'et inte för annat än te å sätte i buketter, för si ja tycker dä så vackert."

"Där fick du lära någonting", tänkte jag.

Om man bara *vill* se och höra, så kan man mången gång få lära lika mycket af en fattig gumma som utaf en riktig "mäster".

Jag har tänkt så här: Kommer man bara ihåg att lägga in betydelse i själfva namnet sparris och säga: "*spar-ris*" *spara riset*, då går man inte och skär af grönt på samma ställe, som man skördar för ätning, utan då ordnar man *så*, att det finns en särskild liten anläggning för snitt till bänderi, — på så sätt blir denna sak klokast ordnad.

Det är med sparrisodling, som med så *mycket* annat, det måste vara kunskaper om rätta sättet, en viss plan att arbeta efter, så att man ej går på hur som helst. Man måste *veta, hvad man gör.*

Bären.

Det är icke många människor, som tänka på sparrisväxtens bär. Jag har många gånger stått undrande och funderande framför sparrissångarna och tänkt så här: "Hvarför växer det endast delvis plantor med bär? Några sparrisplantor hafva icke ett enda bär, andra däremot äro riktigt nedtyngda af dessa, först såsom omogna gröna, senare grant röda bär?"

Svaret härpå har jag först under senare år erhållit, genom studerande af ett utländskt arbete i detta ämne.

Sparrisväxten hör till de skildkönade växterna. De bära hon- och hanplantor på skilda stånd, i Tyskland kallas dessa för *männliche* (manliga) und *weibliche* (kvinnliga). Många undra nog på, att detta kan hafva så stor betydelse för själfva odlingen och skörden. En växts hela kraft tages alltid i anspråk till fröbildningen.

Det är egentligen dess uppgift att bilda ett led i fortplantningens långa kedja. Växtens andra delar blifva genom fröbildningen försvagade. Tyskarna äro så uppmärksamma på allt, som kan förhjälpa dem till stora inkomster af sitt arbete. Då det rör sparris, hafva de räknat ut, att en honplanta ger en tredjedel mindre skörd än en hanplanta. Vid nyplantering i större anläggningar användas de reserv-

plantor, på hvilkas blommor de kunna se, om de äro honplantor; dessa utbyta de mot hanplantor.

Man behöfver ej hafva honplantor vid annat tillfälle, än då det blir fråga om att frambringa *frö*.

Dessa fröplantor skötas som en särskild anläggning, skilda från dem, som skola lämna själfva sparris-skörden. En sådan skall hafva en särskild plats, gödas och skötas, så att plantorna må blifva så kraftiga som möjligt, aldrig beröfvas någon af sina stänglar. En sådan fröplantering behöfver ej upptaga stor plats. En enda planta lämnar en stor mängd bär, och hvarje bär innehåller flera svarta kärnor.

Man får en stor mängd frön af en enda planta. Godt fårskt frö är mycket eftersökt. I Tyskland betalas det med 20 mark per kilo, det lönar sig säkert att odla en bädd endast afsedd för frö.

Om jord och läge äro fördelaktiga, lönar det sig helt säkert att anlägga en plantskola.

Sparrisplantor betalas med 2 och 3 kr. per hundra. Ettåriga plantor äro bäst att plantera, det dröjer då endast ett år att få plantorna säljbara.

Då bären på hösten i oktober äro fullt mogna och själfva växten gulnat fullständigt, då är tiden inne att afskära stänglarna och afplocka alla bär, dessa läggas genast i vatten och bären klämmas lindrigt, så att kärnorna komma ut, vattnet byts om flera gånger. De frön, som flyta ofvanpå och följa med det vatten, som hålls bort, äro värdelösa, lätta utan lifskraft, dessa må gärna försvinna. Däremot äro de dugliga, som äro tunga, hårda, blanka och vackert svarta. Dessa sjunka till botten, dem tar man vara på.

En stor olägenhet har man också af att bären få kvarsitta; de falla af på hösten, och följande vår ligga de helt försåtligt och gro, växa upp som små plantor. Dessa trängas och kämpa om rum och näringsämnen med de ursprungliga planterade stån-

den, hvilka i hög grad lida häraf. Därför se också våra gamla vanskötta sparrisanläggningar ut som de göra, en enda sammanhängande grön vildmark, där man knappt kan urskilja de ursprungliga planteringarna. Man kan ju plocka bort bären, men detta är ett stort arbete. Det lönar sig nog.

I så fall böra de plockas af redan tidigt som gröna. På så sätt vinner man den fördelen, att honplantorna i en mindre anläggning blifva mindre ansträngda och bilda kraft till nästa års skörd. Ju flera hanplantor man har, desto fördelaktigare är det.

Skörd, sortering och inpackning.

“Det är icke *redskapen* utan *personen*, som utför skörden.”

Intet arbete med sparrisodling fordrar så mycken intelligens, kunskap och omtanke som just skörden. Man brukar säga, att “det är fel *bakom* skaftet”, detta kan aldrig tillämpas bättre än härvidlag.

Från roten af sparrisplantan uppväxa en hel massa nya stänglar, hvilka i början endast se ut som små hvita knoppar, som sitta tätt tillsammans. Då man vet, att nya stänglar visa sig 3 gånger om dagen i jordytan, är det lätt att förstå, att samtidigt som man skär af de färdiga stänglarna, sitta en hel mängd mer eller mindre utvuxna tätt intill dem, som skola skäras. Då själfva snittet med knifven utföres, händer ofta, att flera små hufvuden och stänglar afskäras; dessa blifva liggande nere i jorden, då den, som skördar, ej kan se det. Man undrar öfver att så få stänglar visa sig, att skörden blir dålig o. s. v.,

men man tänker icke på, att man själf med sin knif förminskat antalet sparrisstänglar genom att afskära dem.

Skära sparris är ett så maktpåliggande arbete, så ägaren eller ledaren bör själf skära och aldrig öfverlämna detta arbete till en okunnig arbetare eller elev. Om icke ägaren eller annan skicklig person finnes, utan man måste inöfva en annan, så är det klokt att i början endast öfverlämna till en sådan person en liten del af anläggningen och se, huru mycket sparris där blir, samt se efter, om en hel del stänglar uppkomma bokstafligen *hufvudlösa*; detta visar, att arbetet är illa och oriktigt utfördt. Man måste noga undervisa och beskrifva, huru skörden skall tillgå. Efter de långa, ljusa nätterna har sparrisen redan tidigt på morgonen kommit upp i massa; de böra skäras då. De äro så hvita och morgonfriska, och den starka hettan kan ej då som på middagen inverka skadligt; likaså är aftonen en bra tid att skörda. Tiden mellan 11 och 3 bör om möjligt undvikas. I varmt väder måste man 3 gånger på dagen se öfver sin anläggning och då växer sparrisstängeln $\frac{3}{4}$ cm. i timmen. Detta blir på 24 timmar 18 cm. I kyligt väder är växtligheten betydligt förminskad. Öfver jordytan färgas stängeln mer och mer för hvarje timma, knopparna blifva lösare, de vilja växa ut till kvistar och blad. Ju oftare man skär, ju felfriare och finare blir sparrisen. Ett vant öga ser genast på jordytan, hvar man har sparris, sparrisen skjuter upp jorden, ofta blir det en liten spricka i ytan, där man alltid finner ett hvitt hufvud. Man följer då stälken med fingrarna, lossar jorden omkring och frigör den innan man skär. Man bör under *hela* skördetiden medtaga *alla* stänglar, icke låta någon, om än aldrig så svag, stå kvar och växa, den hindrar då de efterkommande. Icke förr än efter midsommar, men då skola alla få växa ut.

Man bör taga bort de, som visa sig ytterst smala, de lämna endast klen näring och bilda klena knoppar för nästa år. För att riktigt kunna utföra skörden måste man frigöra roten, så jorden ej ligger i vägen, sedan får man hvarje gång åter upplägga den. Detta är *mycket* arbete med. Man har många modeller på sparrisknifvar med mer eller mindre krökta blad. Man har använt två olika metoder att skörda med. Ettdera med knif afskära stängeln, eller att bräcka af den. I senare fall håller man om stängeln och knäcker af den. Ytan i snittet blir härigenom ojämn och måste efteråt afskäras med knif; detta förkortar naturligtvis själva stängeln. Den kvarstående biten blir också ojämn.

Huruvida bräckning eller skärning är bäst, därom äro meningarna mycket delade. Det fordras stor öfning till båda metoderna, men jag tror mest till att kunna bräcka rätt.

Just i år har jag från Amerika lärt ett alldeles nytt och hos oss okänt sätt att skörda sparris. I Amerika användes ett instrument, som ser ut som ett rör af stål; detta rör träder man på sparrisen, det följer stängeln ner, så långt man vill hafva den, och så skär den af en stängel i taget utan att på minsta sätt skada de efterkommande. Denna metod anser jag öfverträfflig. Det lär gå mycket fort att skörda på så sätt. Förenklingen i arbetet är storartad. Genom detta ständiga rörande i jorden, blir den i ytan under varmt väder alldeles för pulverfin och torkar ut, så att sparrisen redan innan den kommit upp i ytan blir färgad; då är det af stor nytta att emellanåt öfversprita den med kanna eller spruta, så jorden blir fuktig och kan tryckas till.

Sortering måste verkställas, i hvilket fall som helst, vid försäljning och vid inlämnande i köket.

Man sorterar i 3 *sorter*. Först prima tjock, jämn och felfri, så mindre och felfri, samt ojämn

smal och mer eller mindre färgad, den kallas sopp-sparris.

Förr räknades all sparris, numera väger man den och säljer efter kilopris. Då man antecknar, huru mycket det blir för dagen, så väger man och skrifver upp olika sorter. Dessa betinga olika priser 2,50 kilo och 75 öre kilo t. ex.

Ju friskare sparrisen kan säljas, desto bättre och finare är den. Om den legat 3 timmar i luften, blir den sämre. Då den kan komma direkt från sparrisbädden, är den bäst; den bör genast rensas och kokas, ej ligga flera timmar i vatten.

Det bästa sättet att packa in sparris, som skall sändas bort till försäljning är att bunta den i små buntar om $\frac{1}{2}$ kilo i hvarje, lägga in hvarje i *pergamentpapper*, som är det yppersta af alla packmaterialer. Då man naturligtvis icke kan vara i tillfälle att 3 gånger om dagen inpacka och afsända den nyskördade sparrisen, måste man vidtaga åtgärder att förvara den på bästa sätt. Det vanligaste är att trädgårdsmästaren gräfver en djup grop, lägger ner sparrisen där med sand eller jord emellan. Detta är ej bra.

“Garteninspektor“ Hartwig i Weimar har i 32 år begagnat en, som han kallar liten sparriskällare. Den är nedgräfd i jorden på ett svalt och skuggigt ställe, där är inpassadt i botten en stor stenhäll af huggen sten, 4 sådana äro inpassade som väggar, ofvanpå ligger en som lock. Häruti läggs sparrisen ner, allt efter som den skördas. Han säger: “Jag kan försäkra, att man ej skall kunna skilja den friska nyskördade sparrisen från den, som legat förvarad i källaren i 4 dagar“.

Min mening är att i vår inrätta en sådan liten källare på norra sidan om vår stora ishög, där luften och marken alltid är sval. Den ligger i en brant backe, där all fuktighet rinner af i ett afloppsdikey,

som går ner till sjön. Skall man sända sparris kortare väg, så är det ett godt sätt att lägga ett större isstycke i lådan, därpå och omkring lägga den buntade sparrisen inlagd i pergamentpapper.

Det är i sanning sorgligt att se sparris, som inkommit till "mellanhänderna" i städerna frisk och bra, huru den får ligga midt i solen på månglerskornas bord, där den blir utsatt för alla de faror, som äro kända som dess förstörare. Lika illa är det att se stora vackra buntar ligga midt i solen innanför ett skyltfönster. Det vore bättre att sätta upp en skylt med stora bokstäfver "*färsk sparris*" i fönstret och så tillhandahålla väl bevarad sådan till kunderna, det borde åtminstone locka flera köpare än då sparrisen ligger på en så olämplig plats, som i ett varmt fönster; detta lockar då inte mig, om den är aldrig så tjock. Förstörd blir den i alla händelser.

När man då *vet* huru sparris göms och förvaras från den ena torgdagen till den andra, från onsdag till lördag, som sker i våra småstäder, då är ej att undra på det sparrisen ej användes så ofta och så mycket, som den verkligen förtjänar.

Här måste blåsa in en ny frisk vind från hafvet, från de stora kulturländerna. *Låt den blåsa snart.*

Patentsparris.

Detta är ett ganska märkvärdigt sätt att öka skörden.

Man sätter ofvanpå en sparris, som visar sig i jordytan, en tom hög konservburk, stoppar ner den i jorden ett litet stycke, så att den står stadigt och ej faller omkull; inuti den växer då en sparris; den

skjuter emot sidan, växer rundt flera hvarf, tills den slutligen fyllt hela burken. En sådan sparris kan väga ända till en kilo.

Den användes endast att skäras sönder till soppa, stufning, omeletter m. m. I så fall är det ett utmärkt sätt, men bör i alla händelser ej användas i för stor utsträckning, då det går långsammare, hindrar solen att värma upp jorden så som den annars gör. Genom *en* sparris' långsammare tillväxt hindras en del nya stänglar att växa upp.

Det är ett mycket roligt experiment. Man kan använda tomma blomkrukor, då man först tilltäppt afloppshålet i botten. På så sätt kan *en enda* sparris vara tillräcklig till en anrättning i köket eller som bitar att konserveras i ett par konservburkar. Man kan ju pröfva, men med försiktighet.

Sparrisens användning i köket.

Vi använda som födoämnen de mest olika *delar* af våra trädgårdsväxter, hvilket ger trädgårdsmästaren mycket arbete. På en del är det bladen, t. ex. sallat, spenat som användas, på andra är det blommorna, åter andra är det roten och stjälkarna o. s. v.

På sparrisen är det stänglarna, *hela* stjälken och knoppen innan de hunnit utveckla sig till blad och blommor. Dessa fordra för att kunna användas, att genom jordens uppläggning öfver dem i höga jordbäddar, blekas, hvilket förut är beskrifvet. Detta arbete utföres för att få stänglarna så långa som erfordras för att kunna äta dem på så sätt, som är bestämdt af finsmakare. Då sparrisen för att få denna bestämda längd skärs *för nära* utgångspunkten

vid roten, skadas plantan och nästa års skörd lider häraf.

Nära roten är all sparris hård; det är till ingen nytta att skära den så nära, därför att denna hårda bit blir *bortkastad* ettdera vid rensningen i köket eller vid bordet under ätning. Hvad skall detta tjäna till, då man bestämdt *vet* att skörden nästa år blir sämre?

Nyskördad förstklassig sparris är mör och fin hela stjälken, det är barbari att äta den med fingrarna.

Då man som barn åsåg, huru de stora åto sparris med fingrarna, sutto och målade i smöret och då lämnade ett stort stycke af hvarje sparris, så kunde man ej nog förvåna sig häröfver, allra helst som barnen alltid blifva förbjudna att äta med fingrarna.

Den tiden hörde sparris till "förbjuden frukt" för barn. Jag kan inte förstå, hvarför den tiden så mycket olika saker skulle anses "för goda" för barnen. Barnen skulle försaka nära nog *allt* och endast se på, huru de äldre "smorde kråset", som det heter. Smör skulle inte vara nyttigt, i stället skulle de flesta barn taga in den rysliga "fisklefvertran" och pinas förfärligt häraf.

Jag anser, att sparris bör ätas som all annan mat med gaffel och en silfverknif, då stålknif ej är bra — eller endast gaffel. Det är ett riktigt slöseri, då man ser ett helt bordsällskap äta den bästa och finaste sparris, hvilken är lika läcker till hela sin längd, och lämna ett stort stycke af hvarje; men detta beror på att den äts med fingrarna, och då vill man ej äta, det man "tagit uti".

Då sparrisens kommit in i köket, behandlas den ofta mycket illa och olämpligt. För att inte tala om något så rysligt, som hände på en herrgård, där all sparris till värdfolkets stora förtviflan kom in till

bordet med alla knoppar sorgfälligt *bortrensade*. Om inte sådant inträffar, så är det andra saker som förstöra dess smak. Sparrisen får ofta ligga i ett kvaft skafferi i full dager, där knopparna vissna. Eller också, hvilket är *mycket* värre, läggas de i ett fat med kallt vatten, där de alldeles förlora all smak. Om människor i allmänhet visste huru mycket fina grönsaker, som af okunniga kokerskor blifva fullkomligt förstörda! Hvilken skillnad på illa behandlade grönsaker och dessa härliga, friska, nyss skördade och välbehandlade saker. — Jag går ut en liten stund, innan t. ex. sparris skall rensas och tar upp den från förvaringsstället. Vid rensningen skall den först noga rengöras från jord och sand, fint skalas med en tunn skarp knif, men inte, som många göra, skalas af, så de se ut som fyrkantiga trästickor, då de förut varit dubbelt så tjocka.

Sparrisen läggs ihop i knippor och läggs ned i kokande vatten *utan* salt, då de blifva mjukare och vitare. Först då de äro *nära* färdiga, läggs litet salt uti. Så fort de äro kokta, då de kännas nog mjuka, hälls vattnet genast bort. Man gör ej som en del kokerskor, hvilka i god tid koka dem och så låta dem ligga kvar i det varma vattnet, drar kastrullen åt sidan, så "de ska vara färdiga tills de ska in te bordet". Härvidlag drar sparrisen åt sig vattnet, så att när man skall äta den, rinner vattnet utaf den, och den fina smaken — den är borta.

Allt som rensats af, skal m. m. *torikas* och förvaras torrt i en papperspåse.

Af detta tar man litet och lägger i köttsoppor på vintern, hvilka på så sätt få en god sparrismak. Så göra de i Tyskland.

Utom det vanliga sättet att äta sparrisen hel med rördt smör, så hafva vi flera utmärkta anrättningar. Sparrisen är en af våra i medicinskt hän-

seende nyttigaste växter att använda som födoämne.

Till *stufning* i omelett är den mycket god och äfven att äta till köttträtter, antingen stufvad i sin sås eller endast i bitar med litet smör. I *soppor* är den aldeles utmärkt god: bitar i klar buljong eller som puré, då den först passerats.

Ett sätt, som ej är vanligt hos oss i Sverige, är att koka bitarna och låta dem kallna, hvarefter man tillagar dem som *sallat* med fin matolja, litet vinättika eller saft af färska citroner, litet salt och peppar, hvilket blir utmärkt godt.

Till alla dessa anrättningar användas de tunnare stänglarna. Tunn sparris kan aldrig undvikas, det blir alltid sådan bland de tjocka. Dessa tunna stänglar hafva ofta finare smak än de tjocka.

Då man i köket använder konserverad sparris, bör man alltid väl tillvarataga det vatten, hvaruti sparrisen kokat i burken, då detta har särdeles kraftig smak och kan användas i soppor.

Det vanligaste man ser, är, att kokerskorna alltid låta sådant kraftigt spad af alla grönsakskonserver åka ner i slaskröret. Ytterligare bevis på deras tanklösa slöseri! Matmödrarna behöfva förskaffa sig all den upplysning, de kunna för att *rätt* leda alla dessa unga flickor, som aldrig sett eller ätit alla dessa grönsaker, som användas i de fina köken och på hvilka trädgårdsodlaren nedlagt så mycken möda. Om de i trädgården blifvit skötta på det rätta sättet, så blifva de i ett tag förstörda, då de komma in i köket.

Vid uppköp af grönsaker fordras mycken varukänedom, och sådan sakna tyvärr både matmödrar och kokerskor i de flesta fall.

Ett sätt att använda sparris är så godt som okänt, det står beskrifvet i Daniel Müllers förut omnämnda trädgårdsbok. Sedan denna tid har jag

ej hört mer än *en enda* familj som försökt det och den person, som ätit det där sade, att det var ett alldeles *nytt* sätt. Så mycken nytta är det med att skriva om nyheter af vegetabilisk föda. Jag vill här åter framdraga det ur glömskans gömmor i förhoppning att någon vegetarian skulle kunna intresseras häraf och vilja försöka det.

Men det går nog med detta som så mycket annat som Daniel Müller skref om för 50 år sedan. Hans bok läser man, men hoppar öfver allt man ej känner till. Ur denna hans visdoms källa, har jag hämtat mången utmärkt lärdom. När jag sedan läst andra läroböcker, så har jag tänkt: "Detta har jag förut läst i Müllers."

Denna sparrisens användning beskrifver Müller så här: "Det är hos oss *ännu icke (för 50 år sedan)* tillräckligt känt, att sparrisskott, när de framkommit öfver marken och äro 12 till 15 cm. långa, äro sötare och angenämare, än de som just sticka ut ur jorden. Man afskär dem 5 cm. djupt under jordytan, skär skotten i små tärningar och tillagar dessa som *gröna ärtor*, med hvilka de då äfven hafva mycken likhet i smak, *ehuru de öfverträffa fina ärtor*".

Man måste komma ihåg att ej skära af det gröna på de till midsommar skattade sängarna. Efteråt är det ej af fullt så stort värde att hafva denna grönrätt, då ärtor finnas att få. Men tänk hvilken fördel att i maj hafva en så fin och välsmakande färsk grönsak!

Jag anser att man bör odla ett par sängar endast för detta ändamål. Att genast låta stänglarna växa ut och skörda dem gröna, då blifva de användbara redan i *början af maj*. Just då hafva vegetarianer liksom andra människor så ondt om fina färska grönsaker för sitt bord.

En växt som *kan* användas såsom sparris är *purjolök*. Den kan blifva så förvillande lik sparris, så man tar den för det senare. Men det får ej vara den vanliga korta tjocka purjon, som användes på så sätt. Det finns en särskild sort, lång, smal och fin, vinterpurjolök från Paris. Där användes den mycket allmänt. Fröet sås som vanligt i bänk, plantorna skolas om och utplanteras på fet, djup jord, vattnas och vårdas, samt kupas, jorden dras upp mer och mer, tills de på hösten stå så djupt att den fasta delen af stjälken blir blekt och hvit. Den är då som tjock hvit sparris. Man tar upp den ur jorden, "slår in" den i jord i en kast eller drifbänk, täcker med löf och luckor. Sedan kan man hela vintern ända till långt fram i maj gå och taga upp af den. Den kokas i salt vatten i 10 minuter, ätes som sparris med smör till. All lök-smak går bort i kokning.

Något ur sparrisens historia.

Vår högt värderade "kokpostilla" Hagdal säger om sparrisen: "En gammal krönika från 1628 säger, att det var de sist återvändande korsfararna, som 1271 hemförde frön af ärtskockor, *sparris*, timjam och lavendel m. fl., men sparrisen var redan känd af de gamle romarne och omtalas af Plinius. Broussais, sin tids berömdaste läkare, anser den vara smärtstillande, synnerligast vid hjärtlidande och nerv-åkommor. För gikt, reumatism och njuråkommor skall den vara särdeles nyttig."

Jag har äfven slagit upp den gamla beryktade kokboken: "*Kajsa Warg*", den är tryckt på Kungl.

tryckeriet 1781. Hon säger så här om sparris: "Man skiljer den gröfre sparrisen ifrån den finare, och binder honom i särskilda knippor, sedan skäres han jämn på den afskurna ändan; sätt sedan en kittel eller järngryta på elden, så stor som sparrisen får rum i, slå vatten uti och salta i det kalla vattnet; när det kokar, så lägges först den tjockaste däruti och låter honom koka upp, och sedan den smala, men han bör alltid koka med lock, och det friskt; när han knapar och är mör, *då* är han lagom, här-till gifves sauce."

Johan Winbergs *Kok-Bok*, "hvilken lärer grunden till kokeriet", tryckt i Kungl. tryckeriet 1803, säger om sparris: "Man skrapar bort yttersta skinnet. Sedan sköljer man honom, knippar honom tillhoppa så att han ligger jämn. Kokar honom så att han blifver mjuk. Därefter anrättar man honom så att den gröna toppändan ligger in och den hvita ändan utåt fatet, öfver de gröna ändarna håller man saucen, som är tillagad af smör, 4 eller 5 äggulor, mjöl, muskotblomma och sparrisvatten, lagom tjock."

Vi se här af, att sparrisen den tiden ej blektes med så mycken omsorg som nu för tiden, att den åts grön.

Det låter nästan som "Kajsa Warg" kokade sin sparris bra litet, då det heter att profvet om den var färdigkokt bestod i att den skulle "knappa". Långt tillbaka ansågs allmänt att sparrisen var mycket *lättkokt*, det berättas om kejsar Augustus i Rom att när han ville hafva ett uppdrag mycket hastigt utfördt, brukade han säga: "Hastigare än sparris kan blifva kokt." Men detta var nog de smala, gröna sparrisarna, som växa vilda i Italien.

Konservering.

För att konservera eller att förvara för vinterbehof, användes olika metoder. De större konservfabrikerna använda bleckburkar i olika storlekar; sedan sparrisen nedlagts i dessa, pressas locket fast med en särskild apparat, så det blir fullt lufttätt, utan någon lödning. För hushållets behof har användts bleckburkar, men dessa måste alltid lödas, locket läggs på och tenn, lödkolf och saltsyra används för att få locket att sitta fullt tätt; detta arbete måste utföras af en van person, en smed eller bleckslagare. Det är arbetsamt och tidsödande, kan ej användas i större utsträckning. Så finns olika sorters bleckburkar med skruflock, dessa äro dyrbara. En vanlig storlek kostar 1,25. Dessa äro ju ganska bra.

Men långt bättre äro de nya metoderna med glasburkar och glaslock med gummiringar, där locken koka fast och burkarna blifva fullkomligt lufttäta. Dessa användas till *allt*, som skall konserveras, frukt, bär, grönsaker, kött, fisk och mjölk. I glasburkar kan sparris förändra färg genom dagern. Detta är i synnerhet förargligt, då man utställer den. Den sparris man ser i butikfönstren, äfven någon gång på utställningar behandlas på ett särskildt sätt. Den lägges in i burkar, hvars glas förstora dem för åskådaren, råa, i en särskildt beredd så kallad utställningsvätska; denna lär bestå af sprit, eter m. m. Sammansättningen är en hemlighet. Jag såg en gång sådan sparris utställd i ett butikskyltfönster, utan att känna till detta knep, jag gick in och frågade huru mycket en sådan burk kostade? Biträdet skrattade och sade: "*Den duger ej att äta, det är endast för skyltning.*"

Den sparris man köper i konservburkar af blecker helt annorlunda ut, den är ej så hvit och mycket smalare.

Utmärkta metoder för konservering har under de senare åren uppfunnits i utlandet.

I Oefflingen i Baden har en fabrikant med namnet Weck uppfunnit den bästa metoden. Han kallar den *sterilisering*.

Alla burkar och lock äro af glas utan någon metall. Detta är en stor fördel, då metaller på en hel del frukter, bär och grönsaker förorsakar mindre bra förändringar, både i smak och utseende. Apparaten består af ett stort rundt kärl af förtent plåt, samt ett lock med ett rundt hål för en termometer, hvilken är mycket viktig att hafva under kokningen, då olika saker skola koka mycket olika, en del steriliseras vid endast 80°, andra åter skola koka och således hafva 100 graders värme. Inuti detta kokkärl nedsättes en rund ställning, i hvilken man förut fastsatt de iordningsställda burkarne med sitt innehåll, hvilket är öfvergjutet med salt eller sockerlösning. Ställningen har plats för 6 smala eller 4 vidare burkar. Glaslocken fasthållas under den tid kokningen varar med lösa stålfjädrar, hvilka äro fästade i ställningen och hålla locken stadigt; dessa fjädra sig så att luften kan komma ut under kokningen. Locken suga sig fast så att fjädrarna efter kokningen borttagas. Om innehållet i burkarne ej är fullt steriliseradt, lossna locken, i annat fall sitta de fast i åratat. Innan sparrisen, hvilken det här är tal om, inlägges i burkarna, måste den undergå en särskild behandling.

Den sparris som skall konserveras, måste vara alldeles nyskördad och frisk. Den skalas med en tunn, skarp knif så fint som möjligt och kastas allt efter som den är skalad i iskallt vatten. Därefter förvälles den några minuter i kokande vatten; man

profvar, om den är lagom förväld, genom att taga upp en, och med andra handens fingrar känna efter om den fjädrar sig, d. v. s. hvarken är för mjuk eller så hård så den knäcks utaf. Den tages upp ur det kokande vattnet, så hastigt som möjligt och kastas åter i iskallt vatten, hvilket ofta ombytes för att ej blifva för varmt. Detta behandlingssätt kallas i Tyskland för "blanchiren" och användes för att få sparrisen så hvit som möjligt. När sparrisen på detta sätt förbereds för konservering, lägges den in i glasburkarna; dessa böra vara 22 cm. höga. Burken lägges på sidan mot ett bord och sparrisen stoppas in på så sätt, att knopparna komma in åt botten. Detta af den anledning, att man vid uttagandet ur burkarna ofta måste taga en gaffel till hjälp, för att få ut de första sparrisarna och då riskerar att trasa sönder dem; nu komma de alla ut hela. Sedan de äro lagda i burkarna, håller man på kall okokt saltlösning. Detta tillgår på följande sätt. Man tager helst destilleradt vatten, så rent och mjukt som möjligt, i detta löser man fint bordsalt, ej vanligt koksalt, en tésked till en liter vatten, med detta fyller man burkarna, så att det står öfver sparrisen. Till denna nu beskrifna inläggning, tar man endast den största och vackraste sparrisen. Alla små, korta och smala skäres i bitar och lägges på mindre låga burkar, för att användas till soppor, stufningar o. s. v. Denna sort kallas i handeln för soppsparris. Med sodalösning aftorkas glaskanterna på burkarna, likaså glaslocken och torkas väl; det får inte finnas den minsta droppe där, då detta hindrar lockens fastkokande. Mellan lock och burk lägges en gummiring; strax innan de ditläggas, måste de en stund legat först i ljum sodalösning och sedan inlagda i en ren handduk. På ena sidan af gummiringen finns en utvidgning; denna skall vara där för att underhjälp vid glasens öppnande, man tar då och drar

i denna så att ringen kommer så långt ut från burken att luften intränger, då locket ögonblickligen lossar. Man bör aldrig med knif eller annat hvasst föremål köra in mellan gummiringen och locket, härigenom kan man förstöra ringen; den kan i annat fall rengöras och förvaras inlagd i pergamentpapper till ett annat år.

När burkar, lock och ringar äro väl iordningställda sättas de fast i ställningen, så att en stålspjäder håller fast hvarje lock i ställningen. Kallt vatten påfylls i kokkärlet så att det räcker öfver burkarna, locket lägges på, termometern stickes ner i hålet på locket, kärlet ställes öfver frisk eld på en vanlig kokspisel att hastigt komma i kokning. Sparris behöfver att koka i två timmar. När det är färdigt aflyftes kärlet, locket tas utaf, men burkarna få ej genast tagas upp då det händer att de lätt spricka, först efter tio minuter lyftes hela ställningen upp och burkarna stå kvar där, tills de äro fullt kalla. Sparris förvarad i glasburkar måste stå på ett mörkt ställe, dagern gör dem gula. Denna Weckska metod är utmärkt, men alla tillbehör ställa sig mycket dyra. Om man skall sälja af dessa burkar blifva de för dyrbara, det är mycket svårt att återfå tomglas, om man sålt med det villkor att de tomma skola återsändas.

Ett par andra modeller finnas nu, där ingen ställning medföljer utan hvarje lock hålles fast genom en särskildt liten bygel, som man träder öfver locket under kokningen. Den ena sorten heter "Westfalia" och den andra "Buder". Så länge, som vi ej inom Sverige kunna tillverka sådana, blifva de för dyrbara. När jag tänker på huru svårt det är att passa på vid sparrisens skörd så den blir skuren så helvit som möjligt, således innan den hunnit upp i jordytan, huru mycket sparris, som måste förkastas, då den ej är rent vit, skulle jag önska få detta förhållande ändradt. I Sverige begås det felet

att ögonen få bestämma öfver smaken. Denna med konst blekta, färglösa sparris har ej alls den fina smak, som den färgade. I Frankrike vill man ej hafva den hvit, utan tvärtom, med färgade knoppar. Konservera och ät då här i Sverige den färgade sparrisen och var inte så konservativa, som om ni själfva skulle legat i konservburk!

Det vore i detta fall bra väl, om vi ville lära af fransmännen. Här är det så, att om den sparris man skall sälja ej är fullt hvit, måste man sälja den till underpris. Mången gång får trädgårdsmästaren kasta bort sparris om den är färgad, då de på herrgårdarna blifvit af kokerskorna tillsagda att ej inlämna sådana i köket och af husbonden blifvit förbjudna att sälja någonting från trädgården. Så är det ställdt i Sverige, då kan det aldrig blifva tal om inkomster af en sparrisanläggning. Dessa förhållanden måste ändras.

En sak kan jag i detta sammanhang omtala och det är: Man kan mycket väl konservera färgad sparris. Vid ett tillfälle hade jag mycket stor, tjock sparris, som jag gärna önskade att konservera; som knopparna voro färgade, tänkte jag: den går inte att sälja, jag kokar in den och använder för eget behof under vintern. Den blef till min stora förvåning efter konserveringen fullt hvit, den var utställd på en monter i Göteborg, där alla konserverna blefvo belönade med ett praktfullt hederspris.

Vid ett samtal med en af de största specerihandlarne i Örebro fick jag kännedom om ett på detta, liksom på så många andra områden, härskande sorgligt förhållande, hvilket inverkar hämmande och förlamande på svensk företagsamhet och på svensk industri. Detta är svagheten för allt utländskt. När det rör uppköp af matvaror, är denna viktiga sak alldeles för mycket öfverlämnad åt okunniga och tanklösa tjänare.

Denna affärsman sade mig vid tal om möjligheten att få sälja svensk konserverad sparris i affärerna att de utländska fabrikanterna förvärfvat sig en sorgligt fast ställning i detta fall.

Han sade mig att de utländska konserverna äro till den grad inarbetade i allmänhetens förtroende, så det är nära nog omöjligt att få sälja en svensk konservburk. Kokerskorna, hvilka oftast göra uppköpen, äro så okunniga att de inte ens vilja göra ett försök med svenska varor. Man får inte undra öfver, att en handlande eller hans biträden tröttna på att bjuda ut svenska konservburkar eller att hålla små tal för dem, så länge de måste tala för döfva öron. En handlande, som har fullt upp att göra, tar naturligtvis hellre en utländsk burk, som han vet sig genast blifva utaf med. Omhan säger: "Detta är svensk tillverkning, den är alldeles utmärkt god." får han till svar: "Nej, jag vill hafva tysk sparris" — eller "jag vill hafva franska ärtor". De få naturligtvis hvad de önska, men sorgligt är det att höra.

Goda varor måste vi komma med, det är gifvet, om vi skola upptaga kampen med utlänningarna. Vi måste lyckas, det är en stor fosterländsk sak!

Drifning.

Kan man komma med färsk nyskördad sparris under vintern betalas den mycket högt. I Paris betalas den med 40 francs för knippa. I Sverige betalar man med 20 kr. för 100 sparris. Men det är mycket arbete, mycket ansträngande arbete för den som skall skörda.

Till drifning användas äldre sängar som äro i sin bästa ålder och riktigt väl rotade och gifvande.

De tackas om hösten med så mycket löf och gödsel att ej jorden kan frysa. I november börjar man att drifva; om man vill börja i slutet af oktober kan man skära sparris 2 eller 3 veckor efteråt. Tre olika sätt användas. 1:o. Med strö, d. v. s. hästgödsel, som frambringar stark värme. 2:o. Eldvärme, då en ugn med murade kanaler måste byggas upp öfver sängarna, och 3:o med vattenånga, då en stor gryta med tätt lock muras in och från denna ledes bleckrör, som föra omkring ångan.

Drifning med strö är det enklaste. Man packar stora bäddar af hästgödsel blandadt med halm och löf utefter hela sparrisbädden, man ställer härpå drifbänksramar, så det blir alldeles som drifbänk, samt luckor och mattor på. Ut denna jord kommer sparrisen upp genom den starka värme som naturligen bildas i gödselbäddarna. Efter en tid måste de läggas om med ny färsk gödsel så de hålla riktig värme, en mild snöfattig vinter kan detta lyckas alldeles utmärkt.

Med konstgjord värme måste man bygga ett helt tak öfver 2 sparrisbäddar, midt uti mura en ugn, som i murade rör leder omkring värmen åt båda sidor. Taket ligger så lågt att den som skördar måste krypa omkring och skära sparris. Då det ofta händer att rök i stor mängd tränger ut blir arbetet ytterst ansträngande och farligt. En gryta med vatten, hvars ånga frambringar värmen är nog bättre. Bäst af allt är ett glastak ordnad som ett mindre växthus, men det är också det dyrbaraste sättet.

Dessa på vintern drifna sparrisbäddar äro naturligtvis ytterst ansträngda och måste hvila under sommaren; man bör ej drifva samma bäddar nästa år. Temperaturen vid drifning bör vara mellan 20 à 30°. En termometer måste man hafva. Vattning med varmt vatten är nödvändigt. I Ryssland drifs

örhörda massor sparris på så sätt. Isynnerhet i Petersburgs närhet äro stora sparrisanläggningar. Ryssarna äro utmärkt skickliga grönsaksodlare.

Försenad sparrisskörd.

För att en tid efter midsommar kunna skörda sparris går man till väga på följande sätt.

På vintern låter man några sparrissängar frysa, lägger på dem is och torfjord eller torfströ i tjockt lager. Detta får ligga på till början af juli, då sängarna befrias från täckmaterialerna, sol och högsommarvärme smälter is och snö. Snart nog börja sparrisstänglarna att framkomma, skörden blir på detta sätt förlängd med minst en månad. För att plantorna ej skola dö ut och blifva för mycket försvagade måste man lämna dem tid att växa och hämta ny näring.

Dessa så behandlade bäddar behöfva hvila nästa år.

Har man några sparrissängar som man har tänkt sig att helt och hållet rasera och taga bort, så kan man dessförinnan behandla dem på detta sätt och skörda dem, så länge några stänglar vill växa upp t. ex. hela augusti.

Jag vill här nämna om "*Schnellbed*". *Ett sätt att tidigt skörda.* Vid en nyanläggning af sparris då plantorna utgallrades, användes af 500 plantor endast 200, af dessa 300 utgallrade plantor utvaldes ytterligare de kraftigaste och planterades på en särdeles god jord för att längre fram lämna ersättningsplantor i fall någon eller några af de

först planterade skulle gå ut. På hvarje löpande meter planterades 15 plantor. Den egentliga hufvudplanteringen växte och frodades *utmärkt*, ingen enda planta gick ut, följaktligen behöfde heller inte någon af reservplantorna anlitas. Dessa växte också alldeles utmärkt; då de i alla händelser skulle slopas, så tänkte ägaren möjligen kunna begagna sig af dem på något särskildt sätt. Följande vår undersökte han dessa reservplantor; han fann dem så märkvärdigt kraftiga, att han öste upp jord öfver dem i tanke att redan *första* året kunna om möjligt få någon skörd. Den gaf icke någon utställnings-sparris, men den gaf god soppsparris, och en och annan var stor nog att använda på vanligt sätt att äta hel med smör. Då man ej för framtiden måste tänka på att spara denna lilla anläggning, där planteringen ej var utförd som på vanligt sätt, med stort utrymme o. s. v., var det för ägaren mycket angenämt att redan *första* våren, innan den egentliga hufvudanläggningen kunde skördas, hafva denna lilla bädd, som gaf sparris till kökets behof.

Skadeinsekter och svamp.

Mig veterligt äro vi hittills befriade från de sparrisförstörare, hvilka i sydliga länder äro ett plågoris i egenskap af förstörare af både stora och små sparrisplanter.

Sådana skadeinsekter hafva inkommit vid flera tillfällen under de senare åren och förstört exempelvis våra fruktträd. Man behöfver bara tänka på

frostfjärilen och dess härjningar. Nu hotar krusbärsmjöldaggen att förstöra våra krusbärsbuskar.

Jag anser det alldeles nödvändigt att omnämna och beskrifva de insekter, som förstöra sparrisplantorna, för att detta lilla arbete må blifva så fullständigt som möjligt.

Ingen kan veta hvilken dag dessa insekter kunna uppträda hos oss. Det importeras mycket fårsk sparris och det kan lätt hända att ägg och larver medfölja.

Först hafva vi *Sparrisflugan*; det är en mycket farlig insekt, den åstadkommer stor skada på sparrisfälten.

Det finns två sorter; den ena är alldeles oskadlig. Den sitter i stort antal, nästan klumpvis på blad och skott med svarta och gula kroppar, hanor och honor. De insekter, som tillhöra denna art, äro tröga och mera orörliga. Det förekommer sällan att de förorsaka någon märkbar skada. De försvinna nästan af sig själfva.

Annorlunda är det med den riktiga sparrisflugan. Den är på långt när icke så trög, mycket kvickare och lifligare, äfvenså mindre. Den förekommer icke i så stora skaror som den oskadliga flugan. En förväxling mellan dessa båda sorter borde icke gärna ifrågakomma.

Den skadliga sparrisflugan kommer i slutet af april och i början af maj till sparrissängarna, den uppsöker de just framkomna stänglarna och lägger sina ägg under fjällen på knopparna.

Ur dessa ägg framkomma larfverna, hvilka borra sig in i stänglarna, genomtränga dessa. De blifva härigenom missbildade och förstörda och tillfogas på så sätt stor skada.

På nya anläggningar, där ingen sparris ännu kan skäras, bli de gröna stänglarna alldeles förstörda. Därigenom hindras roten att utveckla sig

och samla näring. All starkt luktande gödsel måste undvikas, om man befarar flugornas närvaro, ty denna har en mycket stor dragningskraft på dem.

Innan man sett någon sparrisstängel uppkomma, sticker man ner träpinnar som så mycket som möjligt likna sparris; på dessa stryker man lim för att flugorna skola fastna i detta. Att utställa glasburkar med sockervatten för att i detta infånga flugorna är ett bra sätt.

Möjligen skulle vatten, hvaruti man kokat sparris, tillsatt med socker, vara ett bra medel att narra dem.

På morgnarna sitta flugorna mera stilla och äro ej svåra att plocka och förgöra. Barn kunna plocka massvis och på så sätt göra stor nytta. Äfven höns äro mycket flitiga flugplockare.

På middagen äro flugorna mycket lifliga och då omöjliga att infånga.

En fluga lägger 6 till 8, ja, till och med 10—12 ägg på en sparrisknopp. Lika många larfver framkomma, stängeln blir så angripen att den böjer sig. Genom denna krökning ser man att den är angripen af larfver. Dessa krökta stänglar måste ovillkorligen afskåras och brännas upp.

Då larfverna ofta nedtränga på djupet, så måste man undersöka om de under jorden befintliga stänglarna äro genomborrade.

Af *Sparrisskalbaggen* finnas två olika sorter. Båda äro hvarandra lika och uppträda ofta samtidigt. Dessa två utrotas på samma sätt. De lägga sina ganska små, men dock synbara gråa ägg på stänglarna. Ur dessa ägg framkrypa de små maskliknande larverna. Dessa jämte de fullväxta skalbagarna uppäta allt grönt. I början tycks skadan ej vara så stor. Det grundligaste medlet att blifva af med dem är att låta plocka af dem. Öfversprutning med kalkvatten eller att med en blåsbälg öfverpudra dem med fint kalkmjöl förgör dem. Skalbagarna

äro på långt när icke så svåra som sparrisflugan, då de icke uppträda på långt när så lömskt.

Ollonborrens larver äro mycket skadliga i sparris-anläggningar, då de under sin treåriga utvecklingsperiod nere i jorden afbita och förstöra sparris-rötterna på samma sätt som alla andra rötter de komma åt.

Lika farlig är *Kastanjeborren*.

Dessa skalbaggar finnas ju redan i Sverige, på en del ställen i stora massor.

Om man sår eller planterar sallat på sparris-sängarna, så äta larverna detta hellre än sparris. Detta är en metod som användes mycket i Tyskland för att rädda en hel del andra trädgårdsväxter, t. ex. melon- och gurkplantor i bänkar, jordgubbsland m. m.

Sparrisrosten är en svamp som är mycket svår. När sparris blir gul, förkrympt och eländig, då är den angripen af rost, som åstadkommer stor förödelse, förkortar växttiden. Rötterna ruttna och skämmas. Plantorna dö den ena efter den andra. En orsak för rostens uppträdande är ogynnsam väderlek.

Fuktigt läge, odränerad mark, gödsling med färsk obrunnen gödsel och för litet kalkning, allt detta bidrager till rostens uppträdande. Då den uppträder, ökar den sig med otrolig hastighet, medföljande vinden, hvilken sprider omkring den.

Genom sorgfällig skötsel och undvikande af redan nämnda för rostens uppträdande gynnsamma förhållanden, kan man skydda sig mot densamma.

Om tomater.

Inledning.

Tomatplanten med det latinska namnet *Lycopersicum esculentum* och det svenska namnet *kärleksäpplen* är en af våra allra nyaste köksväxter. Sparrisen däremot en af våra äldsta. Tomatplantan är liksom dess nära släkting potatisen inhemsk i de varma delarna af Amerika, båda tillhöra samma familj: *Solanum*.

Den är en ytterst värdefull tillökning i våra trädgårdar. Den förtjänar stor användning i köket, då den är mycket hälsosam och användbar på de mest olika sätt.

I Amerika är den en af de mest omtyckta och bland alla där boende olika folkslag använd matväxt.

Att få den inarbetad här i Sverige går mycket trögt, men den som en gång lärt känna och värdera den är tacksam.

Den går alldeles utmärkt att odla på kalljord i Sverige. Jag har med stor framgång odlat den på kalljord under 8 år. När frukterna mogna, lysa de blodröda och granna, så det är en fröjd att se dem. Det är märkvärdigt, att se en sådan ettårig växt bära alla dessa stora tunga frukter, så mycket att det kan jämföras med ett ungt fruktträd. Tomater

säljas efter kilo, priset brukar vara 1 kr., 75 och 50 öre kilo, beroende på årstid och fruktens beskaffenhet.

Sorter.

Det finns en stor mängd sorter, årligen framkomma nya sådana. Man blir alldeles förvånad öfver den mängd olika sorter som förekomma i de utländska priskuranterna. Tidiga, sena, olika i form och färg.

Till formen äro de mycket olika, runda med djupa refflor, dessa äro mycket vackra; numera framträda sorter med helt slät yta. Det finns alldeles eldröda, blodröda, ljusare röda, helt gula. Det finns i de mest olika former, en sort mycket små, se ut alldeles som röda vinbär i långa klasar, där frukterna sitta parvis 12 à 14 stycken i en klase. En annan sort liknar körsbär i storlek. En är päronformad. King Humbert ser ut som röda plommon o. s. v.

Ficarazzi är en gammal tidig sort med runda, refflade frukter, går mycket bra på kalljord.

Extra early cluster eller som den också kallas *Conqueror*, är en tidig sort. *Noltes* den tidigaste. *Dansk export* är mycket använd i Danmark. *Alice Roosevelt* är en slät, rund, blodröd sort, fast i köttet med ringa antal kärnor.

Perdrigan och *Marktwunder*, den förra något refflad och den senare alldeles rund och slät, utomordentligt rikt gifvande.

Dwarf aristocrat mycket låg, lämpar sig för odling under glas.

Matchless utmärkt amerikansk, mest produktiv och sent mognande sort.

Ponderosa är en af de största amerikanska sorterna, men färgen är ljus och ful.

President Garfield är en utmärkt sort, också uppdragen i Amerika. Det finns af tomater liksom af potatis en oändlig mängd sorter. Fullt utväxta äro de alla gröna och fasta innan de mogna och blifva sedan röda eller gula samt mjuka. Nu är det många människor som tro, att dessa gröna tomater äro en särskild sort, då det helt enkelt är karten. Alla tomater hafva en stor förtjänst. *De mogna efter*, d. v. s. om man plockar af dem gröna kunna de förvaras i många veckor och mogna sedan de afplockats. Denna lilla lättodlade växt har så många och stora förtjänster och denna deras förmåga att eftermogna är högst märkvärdig. Det vanligaste är att breda ut dem på ett bord och ställa dem i ett ljust fönster. Men långt bättre är att klippa af hela knippen med stjälk och binda dem vid tjocka snören, spända i ett vanligt fönster så de hänga fritt. Annandag jul använde jag de sista på så sätt eftermognade röda tomatfrukterna till sallat.

Odling.

Då våra somrar äro för korta för att man helt och hållet skall hinna få tomaterna mogna på kalljord så tar man glas till hjälp för att förlänga sommaren.

Fröet sås i drifbänk i medio af mars, det gror fort och snart ser man de små pigga gröna plantorna

sträcka sig mot glaset, först endast två långa smala hjärtblad, därefter komma de första riktiga bladen. Då är tiden inne att omskola och flytta dem i ett annat drifbänksfönster. Så inplanteras de i små blomkrukor, en i hvarje, en tid efteråt ytterligare i större krukor; de underhållas nu i bänk eller drifkast. På detta sätt, om skötseln är riktig, uppnå plantorna en höjd af 60 cent. och hafva redan börjat att sätta frukt innan utplanteringen sker. Genom att ofta omplanteras tvingas de att sätta tidigare och säkrare frukt och minska bladutvecklingen. I början af juni utplanteras de på 80 cent. afstånd i rader. Framför en mur eller plank i enkla rader. På ett vanligt trädgårdsland i den starkaste sol med svag lutning mot söder på lätt, varm och god jord lyckas de utmärkt. På ett sådant land streckar man upp sängar med gångar emellan; i båda kanterna af en sådan säng utplanterar man plantor och sätter stadiga stöd. Vid dessa stöd fästes 2 rader grof metalltråd, mot dessa uppbindas sedan plantorna.

Plantorna äro ovanligt lätta att flytta, lida ej af omplantering; om de slaka något litet, så resa de sig och se krya och pigga ut efter första natten.

Till de många stora förtjänsterna höra, att de aldrig förstöras af någon sorts insekter, utan äro själfva insektsfördrifvande. De hafva i blad och stjälkar en mycket stark och frän lukt. Denna lukt finns inte alls i frukterna. Dessa äro mycket saftiga, lätt syrliga med en frisk och angenäm smak, det förefaller som de inte alls hörde ihop med blad och stjälkar.

Kali och fosfor äro utmärkta som gödningsämnen. En och annan vattning med gödselvatten har välgörande inverkan. Kalk är nödvändigt.

En trädgårdsmästare hade vid slutad plantering en del plantor öfver, han satte dessa på ett stenrös. Han tänkte det blir bra att något växer där

och skymmer bort stenarna och skräpet. Man kan tänka sig hans stora förvåning då han längre fram på sommaren får se dessa plantor med en stor mängd af de härligaste mogna frukter. Han nöjde sig inte som många göra, med att låta det vara en slump och ej vidare tänka öfver saken, han började med att fundera och undersöka orsaken. Han fann då, att stenarna drogo till sig solvärmen och uppvärmdes på det mest fördelaktiga sätt jorden. Detta hade en drifvande verkan på tomaterna. Han tog en termometer och stack ner i jorden vid stenarna, fann till sin förvåning att värmen steg till $+ 24^{\circ}$ öfver jorden, $+ 16^{\circ}$ i jorden. En annan upptäckt gjorde han också, att de mörkaste stenarna voro mycket hetare än de ljusare, hvilket äfven är helt naturligt. Temperaturen vid den mörka stenen var i jordytan $+ 38^{\circ}$ C., 8 tum djupt ner i jorden var temperaturen $+ 22^{\circ}$ C.

Det första året var ej jorden fullt lämplig. Tre tomatplantor lämnade på hösten 22 fullt mogna frukter, förutom ett stort antal mindre utvecklade. Följande vår lät han anlägga ett fritt och soligt beläget stenkummel med mörka stenar och lämplig jord, den bestod af fet dyjord tillsatt med fin, strid sand. Fröna såddes den tredje maj i en kruka, som fick plats i fönstret i ett varmt boningsrum; de grodde fort och två veckor efter sådden, då plantorna voro ett par tum höga, planterades de i hvar sin fyratums-kruka och nedsattes i en halfvarm drifbänk, där de fingo kvarstå till den 10 juni, då de utsattes på stenkumlet. Plantorna förseddes med hvar sin käpp, vid hvilken de uppbundos. Jorden hölls fri från ogräs, plantorna toppades och beskuros. De tillväxte kraftigt och fort och lämnade före höstens inbrott en mängd mogna frukter af *ovanlig storlek*.

Tomatplantorna böra omskolas innan rötterna hunnit krukans väggar, de utbreda sig bäst i jorden då de ej fått bilda ett nystan af rötter. Tomater kunna aldrig få för mycket sol och värme. Man ser dem aldrig sloka och lida af hetta. Den minsta frost förstör dem i ett tag. När frostnätter äro att befara, måste man skyndsamt afplocka dem alla både mogna och omogna. De blifva bäska och alldeles omöjliga att äta efter första frostnatt.

Nästa sommar ämnar jag göra ett experiment med att plantera tomater som gurkor på en hög jordbädd samt leda tomatstjälkarna ner på båda sidor. Att böja ner dem går utmärkt, jag har försökt det en höst då jag var orolig för frost. Genom att använda denna metod blir det mycket lätt att täcka dem med mattor.

Frö finns att få köpa i alla fröaffärer numera. I de utländska engelska, tyska, franska, amerikanska finnas en stor mängd sorter att välja på.

Det är ovanligt lätt att själf insamla dem, dessa gro och växa utmärkt bra. Jag lärde mig det sätt som användes i Amerika. En släkting sände mig i ett bref tomatfrö som satt fasttorkadt vid en bit läskpapper. Sedan har jag hvarje år förvarat frö på samma sätt. En fullt mogen frukt sönderkramas, fröna sitta som små gula kärnor i det saftiga köttet. Dessa tar man bara med en träpinne eller sked, och breder ut öfver ett stycke läskpapper, och lägger det i ett fönster i solen eller i en kakelugnsnisch att torka. De fastna fullkomligt vid detta läskpapper, namnet på sorten skrifver man bredvid på papperet, detta lägger man ner som det är i en låda. När våren kommer har man sitt tomatfrö väl bevaradt oblandadt rent. Med en liten pennknif lossas de från papperet och planteras i blomkrukor eller en trälåda. Detta ställer man inne i ett soligt

fönster med ett stycke glas öfver, eller också i en drifbänk; de gro fort och komma upp kraftiga och växa hastigt.

Beskärning och uppbindning.

Det viktigaste af allt med afseende på tomatplantans vård, är beskärning, utan den blir litet eller ingen frukt. På detta beror allt. I varmare klimat låter man tre grenar växa ut från roten, toppar och beskär dessa; så behandlade kunna de bära omkring 40 stora mogna frukter, hvilket är mycket på en ettårig örtartad växt. Potatisplantan sätter ett fåtal runda gröna frukter, som mycket påminner om små omogna tomater. Tomatplantan är nära släkt med potatis, men den bildar inga rotknölar, utan använder hela sin kraft på att bilda frukt. Dessa äro så oerhördt tunga, att en tomatstjälk aldrig kan hålla sig upprätt utan att blifva väl uppbinden vid stadiga stöd. I vårt klimat få vi ej hafva allt för stora pretentioner på dem, vi måste nöja oss med att endast låta en gren växa ut samt på den 3 eller 4 klasar frukt, om vi önska få dem mogna. Vill man hafva de omogna frukterna till syltning och konservering, då blir det ett annat förhållande; då kan man mycket väl låta två eller tre stjälkar gå upp från jorden samt låta flera klasar växa ut. Då första blomklasen framkommit, bildas på båda sidor om denna blomklase ett skott. Det ena af dessa skär man bort och låter det andra växa ut. Detta binder man fast vid stödet och sedan detta skott bildat blomklase, toppas det, hvarefter

plantan ej får växa högre. En gång i veckan måste man se öfver plantorna och beskära dem. Skott växa ut med stor fart i synnerhet från rothalsen och sedan utefter hela plantan. Dessa måste alla bort, själfva klasarna gallras ut och det yttersta skäres af. I toppen vill alltid bilda sig nya skott, hvilka måste hållas efter. På denna beskärning beror fruktens utveckling. Man kan låta plantan sätta en tredje fruktklase, om vädret är varmt. Då själfva fruktklasarna blifva stora, måste man försiktigt binda dessa med mjuk bast vid spaliern. Allt, som skärs utaf i hvarje vecka, tar man väl vara på, då det är användbart mot all ohyra och i hönshus, där myror uppträda o. s. v. Man kan koka dekokt af det afskurna och använda som medel mot skadeinsekter.

Det är bra märkvärdigt att odla en växt, som är aldeles befriad från skadeinsekter och själf duger som medel att bekämpa dem hos andra.

Drifning.

I England, där tomatfrukten hör till de mest omtyckta läckerheter, odlas den i stor skala under glas d. v. s. i växthus. De äro en stor handelsartikel och höra till daglig spis i de flesta hem. De odlas i särskildt därför inrättade hus. I vanliga hus kunna de mycket väl odlas. Tomathusen i England äro försedda med sadeltak, midt uti går en gång med en bädd på hvardera sidan, i botten på dessa bäddar är det sten och grus, ofvanpå dessa bäddas påföres god, kraftig jord; denna upplägges

som en lång vall, på denna planteras tomatplantorna med 5 decimeters afstånd.

Plantor uppdragna af sticklingar gå betydligt fortare än af frön. För detta ändamål öfvervintrar man gamla exemplar, drifver dem i varmt växthus. Skär sticklingar hvilka planteras i små krukor och sättas på undervärme.

Allt efter som plantorna växa till uppbindas hufvudskotten vid ett på 3 dm. afstånd från glaset uppsatt spalier. Alla sidokott borttagas sorgfälligt så snart de visa sig.

Under den första tiden till blomningens början vattnas ytterst sparsamt, blott så mycket att plantorna ej lida af torka, men sedermera så mycket rikligare. Vattningen företages alltid på morgonen, på det fuktigheten må hinna bortdunsta innan aftenen.

En konstlad befruktning af blommorna anses vid odling under glas vara mycket fördelaktig och bidraga till en rik fruktsättning, den utföres från tre till sex gånger i veckan.

Samtidigt med fruktsättningen börjar gödselvattningen. Bladen utveckla sig nu synnerligen kraftigt, det är därför nödvändigt att bortskära dem till halfva sin längd, så att frukterna må erhålla så mycket af sol och luft som möjligt. Så snart frukterna uppnått halfva storleken, blifva å en del plantor alla bladen med undantag af de öfversta, helt och hållet bortskurna, hvilket ej synes vara det ringaste menligt för frukternas utbildning, utan tvärt om mogna dessa senare mycket tidigare än andra. När plantorna satt så mycket frukt, som de anses kunna bringa till mognad, toppas de. I genomsnitt buro dessa plantor lågt beräknadt 12 eng. skålpund frukter hvardera, hvilket i betraktande af det lilla utrymme, hvarje planta tager i anspråk, ansågs mycket tillfredsställande. Flera utmärkta sorter användas i England till drifning: The Mikado improved

har frukter, som hvar för sig väga ända till $\frac{3}{4}$ kilo. Att plantera tomatplanter i stora blomkrukor och ställa in dessa i växthus går alldeles utmärkt. I fönster som krukväxt går den utmärkt också, allt beroende på beskärning och god vård i allmänhet. Det är mycket vackert att se dessa stora röda frukter i ett vanligt fönster. Blommorna äro små gula, till formen som potatisblommor.

Användning af frukten.

I Amerika är tomater en älsklingsfrukt och användes på mångfaldiga sätt. Det vanligaste är att använda dem råa som sallat. I Amerika behandlas den på ett alldeles ypperligt sätt; jag har ätit dem så tillagade af en nära släkting som varit hemma på besök. De röda mogna frukterna doppas i kokhett vatten, skinet dras utaf, de läggas på is att blifva fullkomligt kalla, skäras sedan i tunna skifvor, då frukten ställes så att skifvorna komma på tvären. De tillagas med fin olja, ättika, peppar, salt och litet fint hackad lök. Blandad med sallat blifva de utmärkt goda, dessutom är det en njutning att se dessa härliga färger tillsammans, den fina blekgröna salaten och de djupt röda tomatskifvorna. Gratinerade d. v. s. doppade i ägg och bröd och stekta i ugn eller urtagna och fyllda med fin färs och så sakta kokade att serveras hela äro de utsökt fina. Sönderkokade och passerade tillagade som soppa med purjolök är öfverdådigt godt. Som sås till hvarjehanda anrättningar, med maccaroni inblandade i såser, som sås till varm eller kall fisk och att hålla öfver

kalkkotletter kunna de med fördel användas. Mest känd hos oss är den kanske som inlagd med sardiner: "Sardine à la tomate". Många tänka ej på att den röda puréartade såsen i sardinlådor är af tomater.

Ett mera ovanligt sätt att äta dem, men som är mycket godt, är att skala dem, lägga på is, skära i skifvor med grädde och socker som smultron.

Man kan ordna en hel middag med tomater till hvarje rätt. Till stek äro syltade gröna tomater förtjusande godt. Stora röda tomater urtagas, ett helt rått ägg hålles, ett inuti hvarje tomat, de ställas att sakta stelna i ugnen; det är mycket vackert att se dessa "förlorade" ägg inuti de röda tomaterna.

Till förvaring under vintern finnas många olika sätt. Det lättaste är att sönderdela mogna frukter och torka dem, detta borde användas i hvarje hushåll.

Tomatsås importeras i massor konserverad i glasflaskor. Det skulle aldrig behöfvä komma in en enda flaska, så lätt är det att här i Sverige åstadkomma tomatsås och konservera i glasburkar och glasflaskor. Här hafva vi samma historia igen, som gäller sparris, ärtor, bönor, champignoner m. fl. importerade konserver. Vi kunna lätt tillfredsställa behovet inom landet och äfven exportera. Jag sätter här endast ett stort? — — —

Hoppas att svaret ej må dröja allt för länge.
— "*Varen svenske!*" —

Ett bra recept för tomatsås eller puré som det egentligen är skall jag nu meddela. Det gröna vid stjälkfästet bortrensas på väl mogna starkt röda tomater. Till 4 liter frukt tar man 1 rödlök, 2 hela nejlikor, 1 kvist timjam, 1 lagerblad, inte en droppe vatten. Allt sättes öfver frisk eld i förtent kärl att koka under jämn omrör-

ning en kvart. Det hålles upp i ett porslinsfat och drifves varmt genom en sikt. Purén fylles på glas-konservburkar eller flaskor. Kokas sedan i 8 eller 10 minuter. Jag anser det nästan öfverflödigt att nämna det tomaters liksom *alla* andra frukter måste skalas med silfverknif och under kokningen röras med silfver- eller porslinssked. Hela röda tomater läggas på glasburkar och kokas som konserver. Hårtill kan användas sockerlösning eller litet ättika tillsatt med kryddor, kanel och nejlikor. Eller både sockerlösning och litet ättika blandadt, detta beror på smak. Användning af gröna omogna tomater kan ej nog rekommenderas. De ersätta "reine-claude", dessa fina plommon som man har så mycket arbete med att konservera, så att de bibehålla sin gröna färg och som under denna långa behandling mista sin fina smak. Det är bra mycket bättre att låta plommonen mogna och sylta gröna tomater.

Då man äter syltade gröna tomater kan man aldrig tänka att det är samma frukt som de röda mogna. Den egendomliga för många motbjudande smaken finns icke alls då de användas gröna. Tomaterna afplockas fullt gröna innan de öfvergått i gult. De största skär man i klyftor, de mindre syltas hela. Först förvällas de i kokande vatten tillsatt med några droppar ättika. Sedan drar man af skalet och låter dem ligga utbredda på rent linne och kallna. Man kan också behandla dem som "reine-claude", att sticka små hål i skalet innan de förvällas; detta arbete utföres med en guld- eller silfvernål, en fin trästicka kan i nödfall användas. Detta då man önskar skalet kvar. Då de kallnat vägas de, emot vikten tar man 2 delar ättika, 1 del socker efter vikt, några hela nejlikor, några hela hvitpepparkorn och en bit kanel. Sockerlagen med ättika och kryddor kokas i en oförtent kastrull eller malmgryta; detta upphålles kokhett öfver de i

en porslinsburk förut nedlagda tomaterna 3 gånger, en gång hvarje dag hålles lagen af, kokas upp och hålles öfver frukten. Fjärde gången låter man det hela, lagen och frukten, få ett uppkok. Då bruka tomaterna blifva så vackert gröna, man ser huru de grönska, förut se de gråa ut.

Syltade tomater med vanilj är en synnerligen fin och mig veterligen mycket litet känd anrättning. Då många hafva stor motvilja för vaniljsmaken vill jag säga att vaniljen i detta som i mycket annat väl kan ersättas med citron eller apelsinskalsmak.

Frukterna skola vara fullt utväxta, mörkgröna och fasta. De kokas ettdera hela eller delade i fyra klyftor; skurna i skifvor blifva de utmärkt vackra. Hur man än vill hafva dem, förvällas de i kokande vatten med några droppar ättika, läggas på linne att svalna och sedan i glas eller porslinsburkar. En sockerlag kokas i malmgryta eller oförtent syltgryta, frukten väges, till hvarje kilo frukt tar man 1 kilo socker och 1 deciliter vatten, sockerlagen kokas som till all annan sylt, skummas, profvas med en sked; om det hänger en lång klar droppe som helt tungt faller ner är lagen färdig. Den hålles het öfver frukterna, burken öfvertäcks med en tallrik och en dubbel serviett. Tre gånger kokas den upp och hålles tillbaka i tre dagar, fjärde dagen kokas frukten med, och en stång vanilj, skuren i bitar, tillsättes jämte ett par matskedar vatten till hvarje kilo socker, beräknadt efter första vägningen. Denna sylt är utmärkt både fin och vacker. Kan användas enbart eller som dekorerung af finare efterrätter såsom kalla och varma puddingar, blandade med röda och gula frukter. Jag har hört rekommenderas att använda de mycket små outvecklade frukterna till pickles, men vill afråda härifrån; de blifva hvitgråa till färgen och bäska till smaken. Jag försökte att blanda dem i vanlig pickles, men

måste efter kokningen plocka bort dem alla. Syltade tomater med vanilj blifva utmärkta att använda som kanderade och karamellerade.

Tomater borde i stor utsträckning användas i konditorierna: de små sorterna i form af vinbär, körsbär och päron skulle lämpa sig utmärkt härtill. Som garnityr på tårter och bakelser motsvara de och öfverträffa "reine-claude".

Tomatfikon tillredas på följande sätt. Syltade hela tomater, icke skalade, läggas i glasburk hvarf-tals med hvitt pudersocker, här af beräknas 2 kilo socker till 3 kilo frukt. Sedan de stått i 24 timmar kokas alltsammans i 20 minuter efter uppkoket, hvarefter de hållas upp och få stå i 48 timmar, nu tagas de upp ur burken, utbredas på fat eller siktar och få stå och lufttorka några timmar. Torkas sist i vanlig ugnsvärme eller i en af de nya torkugnarna. De blifva utmärkta att servera som vanliga fikon.

"Får man en gång smak på tomater, kan man sedan icke undvara dem", säger en trädgårdsodlare.

Däri instämmer jag fullkomligt.

INNEHÅLL.

OM SPARRIS.

Inledning	1
Sparrissorter	7
Gödningsämnen	12
Vattning	15
Jord och läge	15
Plantering	19
Höst och vårarbete	23
Det gröna	24
Bären	27
Skörd, sortering och inpackning	29
Patentsparris	33
Sparrisens användning i köket	34
Något ur sparrisens historia	39
Konservering	41
Drifning	46
Försenad sparrisskörd	48
Skadeinsekter och svamp	49

OM TOMATER.

Inledning	53
Sorter	54
Odling	55
Beskärning och uppbindning	56
Drifning	57
Användning af frukten	58

På *Hugo Gebers förlag* har förut utkommit:

SMÅ RIKEDOMSKÄLLOR I

OM HÖNS

AF

STINA SWARTLING

f. VON HOFSTEN

Pris 1 kr.

Ur pressens omdömen:

"Läser man sedan boken, så erfar man, att det intryck af glädje och hälsa man känt (vid betraktandet af omslaget) var ett slags förebud till det nöje, den belåtenhet, som innehållet väcker. Man tviflar ej en sekund på att hönsen och äggen äro ej en *liten* rikedomskälla blott, utan en *stor* sådan. Därtill kommer man underfund med, att denna lilla bok är *både underhållande, i god mening rolig och i högsta grad instruktiv*. Den är också skriven af en kvinna, som med hänförelse och friskt mod tagit itu med sin sak, både att praktiskt sköta sin hönsgård och att konkret, lifligt, medryckande och öfvertygande nedskrifva sina rön och sina tankar.

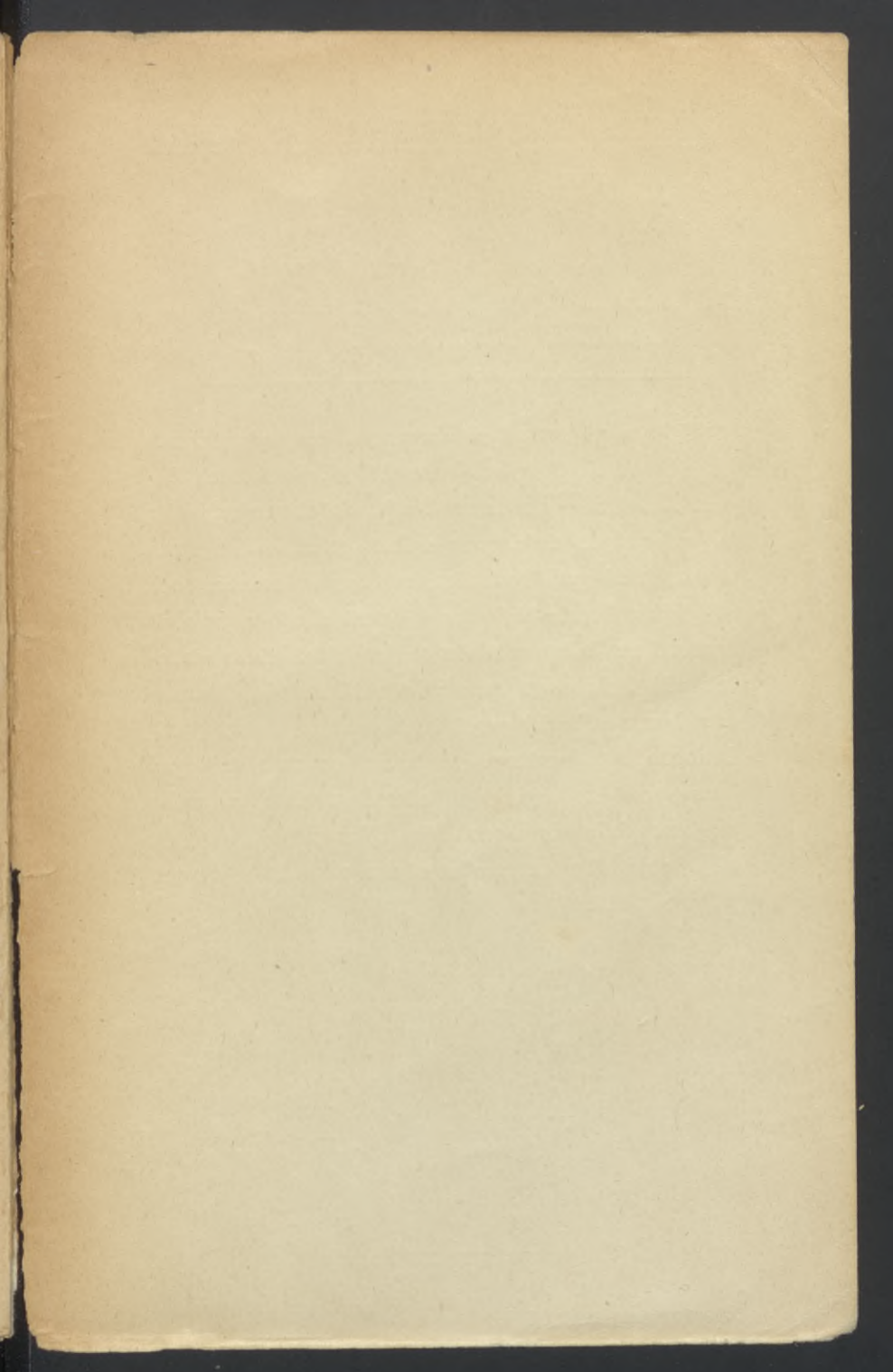
Må många svenska kvinnor, fina fruar, sysslösa fröknar, dugande landtkvinnor och flickor läsa fru Swartlings bok, taga lärdom af den och följa hennes exempel!"

(*C. B.-H. i Sveriges Vål.*)


"Borde finnas hos *hvarje landtman eller egna-hems brukare*".
(*Öresundsposten*).

"Fru Swartling har velat behandla ämnet från *genuint svenska* synpunkter och efter *svenska erfarenheter* och i denna lofvärda afsikt har hon haft godt bistånd af egna studier och iakttagelser. Dessa framlägger hon i ett flertal skilda kapitel, och då hon är i besittning af *ett ledigt, ja emellanåt viktigt roande framställningssätt* följer man henne med intresse under skildringen af alla de olika skedena i hönsens rätt växlingsrika tillvaro och får lära åtskilligt nytt om deras mer än mängen tror intressanta och originella vandel."

(*C. F. i Svenska Dagbl.*)



SMÅ RIKEDOMSKÄLLOR

nder denna titel kommer att från undertecknads förlag utgifvas en samling praktiskt och lättfattligt skrifna smärre handböcker, afsedda för höjandet af de binäringar vid landtbruket, hvilka kunna drifvas med små kostnader, men som förståndigt och väl ledda kunna blifva en källa till rikedom för såväl landet i sin helhet som för den enskilde. Detta bibliotek vill i sin ringa mån bidra till att visa de tusen små hemmen landet rundt, landbrukarna, de små jordbrukarna, handverkarna på landet och alla de »egna hem» som nu uppstå, en eller flera vägar, på hvilka de kunna höja sin ekonomiska ställning.

Hvarje häfte kommer att utgöra ett helt för sig och säljes särskildt.

I detta bibliotek hafva hittills utkommit:

- I. **Stina Swartling**, Om höns. Pris 1 kr.
- II. **Stina Swartling**, Om Sparris och Tomater. Pris 1 kr.

Stockholm i April 1907.

HUGO GEBER.