

# Dyrtidsrecept. : Varje recept beräknat för 4 à 5 personer.

12 M Br. 1917



Elon.  
Kokkonet  
(Pä)  
1917

# DYRTIDSRECEPT

VARJE RECEPT BERÄKNAT FÖR 4 Å 5 PERSONER

## Rågbröd.

### I. (Slaget.)

1 kg. grovt rågmjöl,  $\frac{1}{4}$  kg. vetemjöl,  $\frac{1}{2}$  lit. vatten, 1 msk. anis, 5 öre, jäst, salt.

Uppkokt vatten, tillsatt med kryddor och salt, slås hett på ett halft kilo av mjölet. Massan arbetas en stund och täckes väl över samt får stå över natten. Jästen tillsättes jämte det övriga mjölet. När degen jäst upp, arbetas den om och får jäsa upp en gång till, innan den utbakas.

### II. (Formbröd.)

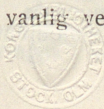
1 lit. grovt rågmjöl,  $\frac{1}{2}$  lit. vetemjöl,  $\frac{1}{2}$  lit. vatten, 3 öre jäst, 2 msk. sirap.

Vattnet ljummas, jäst, mjöl och sirap tillsättes och degen arbetas väl samt hälls i smord form att jäsa 4 timmar. Sedan gräddas formbrödet i 2 timmar i svag ugnsvärme.

## Majsbröd.

$\frac{1}{2}$  lit. mjölk, 750 gr. vetemjöl, 200 gr. majs mjöl,  $\frac{1}{2}$  kkp socker, 50 gr. smult, 10 öre jäst.

Degen göres som vanlig vetedeg. Jäses samt bakas på samma sätt.



## Krigssmör.

### I.

$\frac{1}{3}$  lit. mjölk, 1 kkp vetemjöl, 1 tsk. salt,  $\frac{1}{4}$  kg. smör.

Hälften av mjölken kokas upp, i den andra hälften vispas mjölet. Redningen vispas i den kokande mjölken. Alltsammans får koka en stund under vispning. När smeten kallnat iröres det mjuka smöret. Blandningen avsmakas med salt och arbetas väl.

### II.

$\frac{1}{2}$  kg. smör, 2—2 $\frac{1}{2}$  hg. mosad kokt potatis.

Potatisen mosas medan den ännu är varm, och när den kallnat arbetas den tillsammans med smöret, som sedan saltas och får stå till nästa dag.

### III.

$\frac{1}{2}$  kg. smör eller margarin, 1 lit. mjölk, 280 gr. mjöl, 1 ägg.

Smöret smältes i en gryta, mjölet nedröres, mjölken tillsättes, litet i sänder under rörning, och får detta sjuda vid sidan av elden i 10 min. Sist tillsättes ett ägg och omröres, varefter det är färdigt. Röres tills det är kallt, då det saltas och får stå på kallt ställe ett par timmar.

Dessa olika slag av konstsmör ersätta natursmör och margarin att breda på bröd som smörgås.

## Blodpudding.

4 kkp. blod, 2 kkp. dricka, 2—3 msk. sirap,  $\frac{1}{8}$  tsk. vppr, 1 liten msk ingefära, 1 msk. salt, 1 tsk. stött mejram, 2 hg. sammalet rågmjöl, 1 hg. fett, 1 lök.

Blod och dricka silas, sirapen och de stöta kryddorna tillsätts, varefter blandningen vispas väl. Mjölet ivispas och sist det smälta fettet, varav något avtages till formen. Smeten avsmakas därigenom att man steker ett prov.

En väl smord och mjölad form fylls till omkring  $\frac{3}{4}$  av sin rymd. Puddingen övertäckes med lock eller överbindes med smort papper och insättes att grädda i vattenbad i ugnen eller kokas den i gryta 1 $\frac{1}{2}$ —2 tim. Då puddingen är färdig, får den stå något, varefter den uppstjälpes och serveras med lingon eller lingonsås.

Av samma smet gräddas blodplättar.

### Lingonsås.

$\frac{1}{2}$ —1 kkp lingonmos, 2 msk. socker, 2 kkp. vatten,  $\frac{1}{2}$  msk. potatismjöl.

Lingonmos, vatten och socker får koka upp, skummas samt smaksättes. Potatismjölet, utrört i litet vatten, nedslås under rörning till det övriga och får ett uppkok. Serveras kall.

### Korngrynspudding.

$1\frac{1}{2}$  kkp krossgryn, 1 kkp vatten, 2 msk. flottyr,  $1-1\frac{1}{2}$  lit. mjölk, salt, vppr, 1 tsk. timjam, 2 msk. sirap,  $\frac{1}{2}$  kkp rusin. Till formen: 1 msk. smör, 2 msk. skorpmjöl.

Grynen sköljas, läggas i vatten över natten. Av  $\frac{1}{2}$  msk. smör, 1 kkp vatten, mjölk och gryn kokas en fast gröt. Vill man ha lök med, skalas, hackas och fräses denna i resten av flottytren och tillsättes jämte kryddorna, sirapen och de rensade och sköljda russinen. Smakas av.

Gröten lägges i smord och bröad form, överströs med skorpmjöl, krusas nått, litet flottyr lägges över i flockar. Puddingen gräddas vackert rostgul i ugn.

### Nyponkräm.

3 kkp. färska eller 2 kkp. torkade nypon,  $1\frac{1}{2}$  lit. vatten, 1 kkp socker,  $\frac{3}{4}$  kkp potatismjöl.

Nyponen sköljas, vattenläggas, kokas i samma vatten. Då de äro sönderkokta passeras de och hållas åter i grytan. Socker tillsättes; avsmakas sedan. Avredes med potatismjöl, utrört i litet kallt vatten och får ett uppkok, varefter krämen hålles upp.

### Fiskpudding med risgryn på färsk, rå sill.

5 st. färska sillar, 1 kkp vatten,  $\frac{1}{2}$  msk. smör,  $\frac{3}{4}$  lit. mjölk,  $\frac{3}{4}$  kkp risgryn, 1 msk. salt, vppr. Till formen:  $\frac{1}{2}$  msk. smör 2 msk. skorpmjöl.

Vattnet slås i grytan, smöret tillsättes och när detta kokar slås mjölken till och bringas i kokning, varpå de sköljda gry-

nen röras ned. Grynen få sakta koka med slutet lock, tills de äro lösa, varpå gröten sättes att svalna.

Den rensade och sköljda sillen klyves, befrias från ben, hackas eller males och nedröres till grynen jämte salt och peppar. Den omrörda massan avsmakas, slås upp i smord och bröad form, beströs med skorpmjöl samt krusas ovanpå nått med en sked. Puddingen gräddas i ugn omkring 1 tim., serveras med sås på sillspad.

Samma fiskpudding kan beredas av annan rå fisk.

### Fisksås.

1 msk. smör, 2—3 msk. mjöl, 4—5 kkp. fiskspad, salt.

Mjölet nedröres i det smälta smöret, fiskspadet påspädes litet i sänder under flitig rörning, så att såsen blir blank. Får koka i 10 min. Avsmakas.

### Sillpudding.

2 medelstora sillar, 1 lit. rå potatis, 1 ägg, 1 tsk. socker,  $\frac{1}{8}$  tsk. vppr, 3 msk. mjöl, 4—5 kkp. mjölk, persilja. Till formen:  $\frac{1}{2}$  msk. smör.

Sillen rensas på vanligt sätt, skinnet drages av, varefter den får ligga i vatten till följande dag. Den strykes då upp, klyves, och alla ben tagas bort, varefter den skäres i strimlor. Potatisen skalas och skäres i skivor och lägges varvtals med sillen i en smord form; första och sista varvet bör vara potatis.

Ägget vispas tillsammans med mjölet och kryddorna, mjölken tillsättes, äggblandningen hälls över puddingen. Överst strös den fint skurna persiljan. Puddingen gräddas i ugn omkring 1 tim.

### Kålpudding.

Härtill kan användas vilken eller vilka slags kålsorter man har, som kokas till lika stor mängd som gröten.

1 kkp. risgryn, 2 ägg, 2 msk. smör, 1 lit. mjölk, salt.

Mjölken och grynen kokas till en tunn gröt, som blandas med den skurna och förvållda kålen, de väl vispade äggulorna och smöret. Äggvitorna slås till skum, iröres just då formen sättes i ugnen. Gräddas i vattenbad. Serveras med skirat smör. (1 ägg kan gott uteslutas).

## Makaronipudding.

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> hg. makaroni, vatten, 1 tsk. salt, 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, 4 kkp. mjölk, salt, vppr, 2 msk. riven ost, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> hg. fläsk (1 ägg). Till formen <sup>1</sup>/<sub>2</sub> msk. smör, 2 msk. skorpmjöl.

Makaronerna brytas, sköljas, påsättas i kokande, saltat vatten samt få sakta koka tills de äro nästan mjuka, uppläggas att avrinna. Smör och mjöl fräses, en halv kkp av makaronispadet samt mjölken tillsättes litet i sänder och då säsen är kokt, ilägges makaronerna; stuvningen avsmakas med salt, vppr och ost. Fläsket skäres i tärningar, formen smörjes och »bröas». Ägget uppvispas och nedröres i stuvningen. Av denna lägges ett varv i formen, därefter skinka och sist resten av stuvningen. Puddingen överströs med skorpmjöl, krusas nått och insättes i ugnen att gräddas vackert rostgul.

## Stuvade kålrötter med fläsk.

1 hg. fläsk, 1 kålrot, vatten, salt, 1 msk. smör, 3 msk. mjöl, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> lit. mjölk, kålrotsspad.

Fläsket skrapas, skäres i tärningar samt stekes. Smör och mjöl fräses, mjölk tillsättes, varefter det får koka en stund, då de kokta kålrotstärningarna iläggas. Avsmakas. Spådes om så behöves.

## Kalops.

5—6 hg. slaksida, högrev eller mörghäls, 1 msk. flöttyr, 1 msk. mjöl, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> msk. salt, vppr, 1 lagerblad, 3—5 kkp. hett vatten.

Har köttet hängt så länge, att det är mörkt, behöver det ej bultas. Sedan köttet tvättats med en duk, doppad i hett vatten, skäres det tvärs över i lämpliga stycken. Flöttyn upphettas, varpå köttet lätt brynes på ömse sidor. Mjöl, salt och peppar blandas och strös över köttet, som ömröres. Det kokheta vattnet tillsättes, lagerbladet lägges i. Kalopsen får koka sakta med slutet lock 2—3 tim. eller tills köttet är rikigt mörkt. Köttet lägges upp. Flyter fett ovanpå säsen, kan detta skummas av, så att säsen får ett jämnt och vackert utseende. Den smakas av och slås över köttet.

## Lappsko.

Rester av kokt kött och fläsk (3—4 hg.), 1—2 lökar, 2 lit. potatis, salt, vppr,  $\frac{1}{2}$ —1 lit. kokande vatten.

Köttet och fläsket skäres i tärningar. Löken skalas, förvälles och hackas. Potatisen skalas och skäres i klyftor. Det skurna fläsket och köttet lägges först i grytan och kryddorna strös över. Därpå ilägges potatisen och sedan tillsättes det heta vattnet och alltsammans får sakta koka med slutet lock omkring en halv timma.

## Tjock pannkaka.

4 kkp mjöl, 1 tsk. salt, 2 msk. socker, 1—2 ägg, 1 kkp vatten, 5 kkp mjölk, söt eller syrlig. Till pannan: 1—2 msk. flottyr.

Mjöl, salt och socker lägges i ett fat. Ägget uppvispas och tillsättes med vattnet och 1 kkp av mjölken och denna blandning nedröres, sedan litet i sänder till mjölet. Smeten arbetas tills den blir jämn och blank, då resten av mjölken så småningom tillsättes. Smeten bör stå 1 tim. för att svälla. Pannkakan gräddas i väl smord stek- eller långpanna i stark, jämn ugnsvärme. Den sättes först på undervärme, tills den höjt sig, då den flyttas på övervärme. När kakan är genomgräddad och fått vacker färg är den färdig.

## Fläskpannkaka.

4 kkp mjöl, 1—2 ägg, 1 kkp vatten, 6 kkp mjölk, 2 hg. lätsaltat fläsk, (salt).

Mjölet lägges i en skål, ägget uppvispas och tillsättes med vattnet och ungefär 1 kkp av mjölken och denna blandning nedröres sedan litet i sänder i mjölet. Smeten arbetas tills den blir jämn och blank, då resten av mjölken så småningom tillsättes. Smeten bör stå en stund, så att mjölet får svälla. Fläsket skrapas, skäres i tärningar och lägges ned i het panna att brynas. Pannkakssmeten vispas upp och hälles över, varefter den insättes att gräddas i god ugnsvärme, så att den ej blir torr utan saftig och god.

### Soppa på kålrot.

$\frac{1}{2}$  kålrot,  $\frac{1}{2}$  lit. potatis,  $1\frac{1}{2}$  lit. vatten, 2 msk. smör, 2 msk. mjöl, salt, vppr, ingefära,  $\frac{1}{2}$  lit. mjölk.

Beredning lika med soppa på blandade rotsaker.

### Soppa på morötter.

3 medelstora morötter,  $\frac{1}{2}$  lit. potatis,  $1\frac{1}{2}$ —2 lit. vatten, 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, salt, vppr, 1 kkp (grädd-)mjölk.

Beredning lika med föreg. recept.

### Ölsoppa.

1 lit. mjölk,  $2\frac{1}{2}$  msk. mjöl,  $\frac{1}{3}$  lit. dricka,  $1-1\frac{1}{2}$  msk. sirap, 1 knivsudd ingefära.

En avredning göres av mjölet och  $\frac{1}{3}$  av mjölken. Resten av mjölken kokas upp, afredningen tillsättes och får sakta koka 10 min., varefter det upphittade drickat, sirapen och ingefäran under kraftig vispning tillsätts. Serveras fradgande.

### Strömmingsoppa.

16 st. strömmingar, 1 lit. vatten, några pepparkorn,  $\frac{1}{2}$  msk. salt, 1 liten kålrot, 1 morot, 1 palsternacka, 2 lökar,  $\frac{1}{4}$  liter mjölk, 1 råg. msk. vetemjöl, 1 lit. potatis.

Rötterna skalas och skäras i färningar samt sättes på i vatten att koka. När rötterna äro kokta påhålls spadet av den kokta strömmingen och soppan avredes med mjölk och mjöl. Kan smaksättas med hackad gräslök.

### Korngrynssoppa med frukt.

1 kkp krossade korngryn,  $1\frac{1}{2}$  lit. vatten, 1 hg. torkad frukt,  $\frac{1}{2}$  kkp socker.

Grynen sköljas, läggas att svälla ut i det vatten, vari de sedan påsättas. Frukten tillsättes. Soppan får koka med sluttet lock tills grynen och frukten kännes mjuk. Avsmakas med socker.

## Rödbetssallad.

1 msk. smör, 2—3 msk. mjöl,  $\frac{1}{2}$  lit. mjölk, salt, rödbetor.

Smör och mjöl fräses, mjölken tillsättes så småningom, stuvningen får koka i 10 min., då den avsmakas, och de förut kokta rödbetstärningarna nedröras.

## Rostat vetekli som kaffesurrogat.

$\frac{1}{2}$  kg. vetekli, 1 kkp sirap.

Kli och sirap blandas väl, rostas på långpanna i ugn tills det får vacker kaffefärg. Fördelaktigt, men ej nödvändigt, är att sikta ifrån det finaste av kliet. Till gott kaffe tages lika delar kaffe och siktat vetekli.

---

*Varje recept beräknat för 4 à 5 personer.*

---