

# Dyrtidsmat.

Erhard, E. H:son

*12 M Br.*



National Library  
of Sweden

ikon.  
Kalkont.  
(1911)  
o

# DYRTIDSMAT

AV

E. HSON ERHARD



PRIS 60 ÖRE



Stockholm 1918

DUYRTIDSMAT

1850

1851

1852

1853

1854



## Soppor.

Kaptenssoppa: 1½ l. blandad kalv- och fläskbuljong, ½ kaffekopp helgryn, 1 äggula, 1 msk. smör, 1 msk. mjöl, salt, socker, vitpeppar.

Grynen kokas mjuka i buljong och vatten. Smör och mjöl fräses och spädes med buljong. Soppan avsmakas och grynen tillsätts. Äggulan och grädden vispas i soppskålen och soppan tillslås under vispning.

Vårsoppa: 1 l. buljong, 4 färska morötter, 2 palsternackor, 1 litet blomkålshuvud, 3 msk. gröna ärter, 50 gr. spenat, ½ purjolök, 1 msk. finhackad persilja, 2 äggulor, 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, salt, socker, vitpeppar.

Rotsakerna skrapas, sköljas och skäras i strimlor, läggs i saltat vatten och få koka mjuka tillsammans med den i klyftor delade blomkålen och den finskurna purjolöken, upptagas sedan och läggs i soppskålen tillika med de uppvärmda ärtorna. Smör och mjöl fräses, spädes med den kokande buljongen jämte grönsaksspadet. Spenaten, sköljd och sönderskuren, läggs jämte den finhackade persiljan i soppan och får ett uppkok. Äggulorna vispas med 1 msk. grädde och slås under stark vispning i soppan, vilken omedelbart slås över grönsakerna i soppskålen. Serveras varm med ostsmör-gäsar o. d.

Potatissoppa: 1½ l. fläskbuljong, 1 l. potatis, skalad och skuren, 1 bit selleri, 1 msk. smör, 1 msk. mjöl, 1 äggula, salt, vitpeppar.

Potatisen kokas i hälften av buljongen, tills den börjar gå sönder. Passeras. Smör och mjöl fräses, potatis och buljong tillsättes. Får koka 5—10 minuter. Avsmakas. Äggulan vispas med 2 msk. grädde i soppskålen, och purén tillslås.

Grönsaksbuljong: 6 morötter, 3 palsternackor, ½ liten kålrot, litet blomkål, litet brysselkål, 5—6 jordärtskockor, 1 l. ärt-

skidor, 1 bit selleri, 4 purjolökar, 1 liten rödlök, litet persilja, salt och peppar.

Rötterna skrapas, sköljas och skäras i bitar. Alltsammans får koka i vatten ett par timmar. Silas, avsmakas och serveras med pastejer, vindböjtlar, ostsmörgåsar, risbullar. — Man får naturligtvis rätta sig efter årstiderna och då taga av de grönsaker, som finnas. Med tillsats av gröna linser får man kraftig buljong. Då mån försökt några gånger och ser till, att man ej får för mycket av beska eller söta grönsaker, t. ex. selleri, morötter, kan man få en god ersättning av köttbuljong.

Man bör ej slå bort något späd, då man kokar grönsaker, ty det kan användas på flera sätt i den vegetariska matlagningen, t. ex. i en del puddingar, kroketter, såser, avredda soppor m. m. Bland vegetariska kryddor att smaksätta maten med nämnas närsalt, sirius, lök till de soppor och huvudrätter, som skola ersätta kött, men bör man taga helt litet, tills man får god smak på anrättningarna.

Spenatsoppa: Spenaten rensas, sköljes och kokas i mycket litet vatten. Salt. Hackas, ej för fint tillsammans med några msk. vetemjöl. God mjölk eller grönsaksbuljong tillsammans med spenatspadet får koka upp, spenaten nedröres och soppan avsmakas med salt, socker, en bit smör och en äggula om man har råd. Kokta tärningar av morötter kan med fördel läggas i soppan.

Grönkålssoppa tillagas som spenatsoppa men serveras, om man vill, med äggstanning eller förlorade ägg.

Landshövdingesoppa:  $1\frac{1}{2}$  del. korngryn sköljas och påsätts att koka mjuka med några skalade och sönderskurna äpplen. Passeras, slås tillbaka i kastrullen och få åter koka upp. Socker tillsättes. En kopp grädde vispas med 1 äggula i soppskålen, soppan tillslås och serveras med kokta katrinplommon.

Chokladsoppa: 50 gr. blockchoklad eller cacao pulver upplöses, kokas med  $1\frac{1}{2}$  l. mjölk, avredes med potatismjöl, smaksättes med socker.

Serveras, om man vill, med vispad grädde.

Brödsoppa: Härtill kan man använda kanter och hårda bitar av både groft och fint bröd. Allt bränt borttages, och brödet får ligga i blöt några timmar. Påsättes i kallt vatten med några syrliga äpplen, sönderskurna och sköljda. Då brödet är sönderkokt, passeras det, slås tillbaka i kastrullen, spädes, om så behövs, med mera vatten. Får koka upp och avsmakas med socker och citronsaft. 1 kopp förvällda russin iläggas. Får koka 10 à 15 minuter. 1 äggula vispas med ett par skedblad grädde i soppskålen och soppan tillslås. Serveras med eller utan vispad grädde och lingonsylt.

**Grahamssoppa:** 1 kopp grahamsmjöl utröres i ett par koppar vatten och får stå en stund.  $\frac{3}{4}$  l. vatten får koka upp, det utrörda mjölet tillsättes, och soppan spådes med mjölk, tills den blir lagom tjock. Får koka 30 à 40 minuter. Avsmakas med socker och salt. Serveras med kokta katrinplommon.

**Ölsupa:** 1 l. mjölk,  $\frac{1}{2}$  l. dricka, 1 bit ingefära, några kardemummor, 1 stång kanel, ett par kryddnejlikor, 1 del. vete-mjöl, sirap.

Mjölet vispas i hälften av mjölken och får stå och svälla en timma. Den andra mjölken får koka upp och sedan koka 10 minuter. Drickat kokas upp med kryddorna, fransilas och hålles i soppan under duktig vispning. Avsmakas med sirap. Man får vispa duktigt, så att soppan ej skär sig.

**Grahamsgröt med frukt:** 1 l. vatten kokas med litet torkade äpplen eller rabarber, socker och litet salt. 3 kaffekoppar grahamsmjöl vispas och gröten får koka  $\frac{1}{2}$  timma. Serveras med mjölk till efterrätt. — I stället för grahamsmjöl användes lika bra rågmjöl (sammalet).

**Victoriakräm:** 1 l. mjölk kokas upp med litet socker. 1 citronskal eller mandel tillsättes, om man har. 2 msk. vetemjöl och 2 msk. potatismjöl utröres i kall mjölk. Krämen avredes och avsmakas. 2 äggulor ivispas. Serveras med saftsås eller sylt.

**Havresoppa:** 1 kkp havregryn kokas väl med 1 l. vatten, torkade äpplen eller rabarber. Avsmakas med socker och något salt. Litet vispgräde tillsättes. Finare blir den, om grynen silas ifrån, god mjölk påspådes, gräde vispas i soppskålen, soppan tillslås het. Serveras med sylt eller äppelmos.

## Rätter av fisk och sill.

**Färsfylld kolja:** Av stötta skorpor, ägg, mjölk, salt, vitpeppar och hackade anjovisar blandas och arbetas en smidig färs, varmed koljan fylls. I en väl smord långpanna lägges fisken ned och penslas med ägg och beströs med rivebröd. Stekes i god ungsvärme, spådes med fiskbuljong kokt på huvudena. Överöses väl och serveras med sin sås.

Färsk sill anrättas på samma sätt.

Fiskfärs av kolja: 1½ kg. kolja. Fiskköttet skrapas väl från skinn och ben och males 3 ggr genom köttkvarn med 1 hg. smör. Sedan arbetas massan med några äggulor, litet god mjölk och några skedar vetemjöl, smaksättes med salt och vitpeppar. De vispade äggvitorna nedröras sist. Massan fylles i färsformar eller vanliga bleckformar, väl smorda och bröade — gräddas eller kokas i vattenbad, stjälpes upp, serveras med hummersås — i enklare fall med persiljsås. Överbliven kall färs skäres till smörgäsbord. — På huvud, ben och skinn kokas buljong, som användes till såsen.

Fiskpudding: ½ l. kokt och hackad fisk, 3 ägg, 4 koppar mjölk, 80 gr. smör, 80 gr. mjöl, salt, socker, vitpeppar. — Smör och mjöl fräses och spädes med mjölken. Man bör vispa flitigt, så att det ej klimpar sig. Får koka 10 min. och slås upp att kallna. Fisken tillsättes jämte kryddor och äggulor och sist de till skum slagna vitorna. Hälles i smord och bröad form och gräddas i vattenbad ½ timme.

Falska fiskbullar: 2 koppar söt mjölk får koka med 2 msk. smör, 2 kppr patentmjöl ivispas, smeten arbetas, tills den släpper pannan. Slås upp i fat, får kallna, varefter 4—5 ägg iröras, ett i sänder. Avsmakas med salt, litet riven muskotnöt och malen vitpeppar. Formas med 2 msk., som doppas i varmt vatten och kokas ett par minuter i saltat vatten. Serveras i karott med tomatås även till potatis.

Strömmingsflundror: Strömming eller annan småfisk fläkes, ryggen borttages, fisken doppas i ägg och rivebröd, stekes lätt. Två och två strömmingar läggas tillsammans med persiljesmör emellan. Läggas på plåt och sättes 5—10 min. i ej för varm ugn.

Stekt inlagd strömming: Stekt strömming nedlägges varvvis med socker, lagom stark ättika hälles över.

Skarpsill kan anrättas på samma sätt.

Rå sill med rödbetsås: Urvattnade sillhalvor skäras i bitar och läggas upp på fat. Vispad grädde tillsättes med senap, vitpeppar, socker, ättika samt hackade rödbetor. Såsen hälles över sillen eller serveras i säskål.

Kokt sill med ägg i smör: Kokt, salt sill upplägges på fat. Smält smör utspädes till hälften med kokande, saltat vatten. Hårdkokat, hackat ägg iblandas. Såsen hälles över sillen.

Ångkokt salt sill: Urvattnad sill fylles med dill och lägges ned i en karott med några smörklicakar på. Karotten ställes ned i potatisgrytan, då potatisen är halvkokt för att ångkoka.

Sillgratin: En eldfast form smörjes med smör. Rå potatisskivor läggas ett varv i botten, därefter ett varv urvattnad, benad sill och fint hackad lök, så åter potatis. Överströs med stötta skorpor och litet smör pålägges. Gräddas genomstekt i ugn.

Sillbullar: 1 stor salt sill, 2 kkpvr kokt, kall mosad potatis. 4 kkpvr kokt kött, 1 ägg,  $\frac{1}{2}$  kopp mjölk,  $\frac{1}{2}$  kopp skorpmjöl, 1 lök, salt, vitpeppar.

Sillen vattenlägges dagen förut, rensas och skinnet avdrages, males tillsammans med kött och potatis. Skorpmjölet blandas i mjölken och får stå och svälla en stund, blandas sedan till det malda. Löken skalas, hackas, brynes i smör och iröres jämte kryddorna och ägget. Man formar små bullar, vänder dem i skorpmjöl och steker dem gulbruna i smör och flott.

Salt sill som kryddsill: 2 salta sillar rensas, benas och läggas i vatten över natten. Upptagas och skäras i bitar. En lag göres av ättika, socker, ett par lagerblad, litet hel krydd- eller vitpeppar och ett par finskurna lökar. Serveras till smörgåsbord eller potatis.

Som allmän regel vid behandling av fisk gäller att tvätta den hastigt ren, torka den på fiskhandduk, gnida den med ättika och salt minst 1 tim. före anrättandet.

Huvud och ben på större fisk bör avkokas.

Fiskbuljong användes dels till såser, fisksoppa eller rätter av överbliven fisk, såsom krocketter, pudding, gratin på fisk.

## Rätter av grönsaker.

Alla färska grönsaker påsättas i kokande vatten (saltat), så litet som möjligt. Grönsaksspadet bör alltid användas vid beredningen av de olika rätterna, då mycket näringsvärde och för vår kropp viktiga salter eljest gå förlorade.

Torkade grönsaker och frukt tvättas och sköljas noga, läggas i vatten dagen före användandet, påsättas att koka i det vatten vari de legat. — Torkade grönsaker påsättas i kallt vatten.

**Kålrotspudding:** 1 l. kokta, söndermosade kålrötter uppblandas med 3 koppar rivet vete- eller franskt bröd, 2 msk. smält smör, 3—4 koppar gräddmjölk, 2 äggulor, salt, peppar efter smak. Sist iröras och vispas 2 äggvitor. Slås i smord, bröad form och gräddas i ugn.

**Palsternackspudding:** Palsternackor sköljas, skalas, påsättas att koka mjuka i vatten med litet salt. Malas genom köttkvarn. 1 l. palsternacksmos uppblandas med 2 msk. smält smör, 2 äggulor, salt efter smak,  $\frac{1}{2}$  kkp majsflingor, 2 kkp rivet grahambröd. Mjolk tillsättes så att det blir lagom. 3 äggvitor slås till hårt skum och iröras. Gräddas i smord och bröad form 1 timma i ugn.

Av jordärtskockor, blomkål, spenat m. fl. grönsaker anrättas pudding på samma sätt.

**Rödbetsbiffar:** Medelstora rödbetor kokas (alltid i järngryta eller kopparkastrull), skalas och skäras i tjocka skivor, som doppas i ägg, vispat med litet salt, vändas i rivebröd och stekas i smör. Ett par lökar skalas, skivas, brynas och läggas på biffarna, som serveras till potatismos eller grönrätter.

**Vegetariska kåldolmar:** Ett vitkålshuvud förvälles, och bladen lossas. En färs göres av 3 kkp kokt ris, 1 msk. smör, 2 finhackade och brynta lökar. Kryddas med salt, peppar och socker, 1 kopp skorpmjöl och 1 ägg. Färsen färgas med litet soja. En msk. av färsen lägges på varje kålblad, dessa hopvikas och få sakta steka i smör, tills de äro gulbruna, 1 tsk. sirap hülles på dem i grytan, litet kokande vatten spädes på, och dolmarna ösas härmed under stekningen. Då de äro färdiga, upptagas de och läggas på varmt fat. Av spadet lagas säs. 1 msk. smör fräses med 1 msk. vetemjöl, spadet jämte ett par skedblad grädde tillsättes. Såsen avsmakas, hülles över dolmarna. Serveras med lingon och potatis.

**Potatispastej:** 200 gr. kokt, riven potatis, 200 gr. smör, 200 gr. vetemjöl.

Mjölet lägges på bordet och härpå lägges det tvättade smöret jämte potatisen, som helst bör vara kokt dagen förut för att vara riktigt kall. Degen arbetas med kavel på kallt ställe. Om så behöves tages mera mjöl. Degen utkavlas och hälften av den lägges i en pajform, så att den täcker botten och 3 cm. högt upp på kanterna. Olika slags fina grönsaksstuvningar läggas inuti, t. ex. svamp, sparris, blomkål, ärter eller morötter. Ett lock av återstoden av degen lägges på, antingen helt eller också utspånad i remsor, lagda i rutor.

**Grönsakssufflé:** Smör och mjöl fräses, påspädes med god mjölk, smeten får koka till den släpper pannan. De i salt vatten kokade grönsakerna skäras i bitar och nedröras i smeten tillsammans med 3 äggulor, salt och socker efter smak. Sist nedröras de till skum slagna vitorna. Fylles i eldfast form eller smord bleckform, gräddas i vattenbad 30—35 min. Serveras genast.

**Svampsufflé:** Anrättas lika med kokt, sönderdelad svamp i stället för grönsaker, något svampspad och vitpeppar till smaksättning.

**Fisksufflé:** Samma smet med överbliven fisk, malen på köttkvarn i stället för grönsaker. Smaksättes med salt och vitpeppar.

**Grönsaker med äggstanning:** 1 l. grönsaker (kokta), vatten, salt, 2 ägg, 1 msk. mjöl, 2 kpppr mjölk, salt, socker, smör till formen.

Grönsakerna kokas mjuka och skäras i skivor, vilka nedläggas i smord form. Äggblandningen hopvispas och slås över. Gräddas i varm ugn. Serveras som ensam rätt till frukost, lunch, middag.

**Grönsaker, stuvade:** 1 msk. smör, 3 msk. mjöl,  $\frac{1}{4}$  l. mjölk, salt, socker (peppar),  $\frac{1}{4}$  l. grönsaker.

Smör och mjöl fräses, grönsaksspadet och mjölken påspädes och stuvningen får koka några minuter. Den avsmakas och de mjukkokade, finskurna grönsakerna nedläggas och omröras. Serveras som fyllnad i omelett eller som ensam rätt. — Så stuvade grönsaker kunna fyllas i smord form, överströs med stötbröd och några klickar smör samt insättas i ej för varm ugn att få överfärg och kallas då gratin. Stuvningen bör dock då göras något tjockare.

**Grönsaker som timbal:**  $\frac{1}{4}$  kg. malet kalvkött,  $\frac{1}{2}$  kg. stötbröd,  $\frac{1}{2}$  l. mjölk, 1 ägg, salt, peppar, 1 tsk. potatismjöl,  $\frac{3}{4}$  l. grönsaker eller grönsaksstuvning. — Stötbrödet lägges i hälften av mjölken att svälla, kalvköttet inarbetas jämte ägg, kryddor och potatismjöl, resten av mjölken påspädes litet i sänder och färsen arbetas väl. En smord form beklädes med färs, de mjukkokade och finskurna grönsakerna iläggas, resten av färsen lägges överst och timbalen överbindes med smort papper samt gräddas i vattenbad i ugn. Uppstjälpes och serveras med potatis och grönsaksstuvning.

**Rädisor:** Rädisor serveras råa med salt till smörgåsbordet eller kokta i kort, saltat spad med rört smör. Kunna även stuvas och fyllas i omelett, såväl som kokas i grönsoppor tillsammans

med andra grönsaker eller med kött i t. ex. soppa på fårbringa, s. k. hortch-potch.

Kål- och köttpudding: 1 litet kålhuvud, 2 msk. smör, 1 msk sirap,  $\frac{1}{2}$  kkp risgryn,  $\frac{1}{4}$  l. vatten,  $\frac{1}{4}$  l. mjölk,  $\frac{1}{4}$  kg. malet kött, salt och peppar, smör till formen.

Kålen sköljes, skäres i bitar, brynes i brynt smör under tillsats av sirapen mot slutet av bryningen. Risgrönen kokas i vatten och mjölk till lös gröt, som får svalna. Här i nedröres köttet och kryddorna och färsen arbetas jämn. En form smörjes, hålen och färsen nedläggas varvvis, hål underst och överst. Puddingen överhålls med varmt, saltat vatten och gräddas i ugnen.

Brynt kålhuvud: 1 medelstort vitkålshuvud, 3 msk. smör, salt, peppar, vatten.

De yttersta bladen borttagas och stjälken utskäres. Kålhuvudet ombindes och brynes runt om i smöret, kryddas och spådes med varmt vatten samt får med tättslutande lock steka tills det är aldeles mjukt. Serveras till kött. För att förhindra vidbränning läggas några grova vispsticker kors och tvärs i grytan under kålhuvudet, sedan det är brynt. Huvudet kan även gröpas ur nästan till hälften och fyllas med samma färs som kåldolmar. Stekes f. ö. på samma sätt.

Kålrötter med fläsk: 2 kålrötter, 1 kg. bogfläsk.

Kålrötterna skrapas och skäras i skivor, som kokas mjuka tillsammans med fläsket, varefter de uppläggas på ett fat runt omkring fläsket, som skurits i skivor och upplagts i mitten pyramidformigt.

Potatisplättar: 1 ägg, 1 kkp vatten, 2 kkp mjöl, ungefär 2 kkp mjölk,  $\frac{1}{2}$  l. riven kokt överbliven potatis, salt, socker, smör eller flottyr.

Alltsammans blandas väl och gräddas i stekpannan eller pannkakslägg till plättar ungefär 3 åt gången. Skulle smeten vara för hård spådes den med vatten, plättarna böra nämligen hållas så lösa som möjligt. Serveras med sylt som frukosträtt.

## Rätter av ägg.

Ägg med skinksås: Hårdkokta ägg klyvas på längden. Gulorna urtagas och hackas fint. Vitorna ställas på fat. Fyllning: Smör och mjöl fräses, spädes med grädde, smaksättes med salt och vitpeppar, de hackade gulorna nedröres. Vitorna fyllas härmed. Skinksås: Rökt skinka skäres i tärningar, brynes i smör med litet mjöl, spädes med kokande svag buljong eller god mjölk. Hälles omkring anrättningen.

Förlorade ägg på krutong: Runda, 1 cm. tjocka vetebrödskivor doppas i mjölk, stekas i smör och uppläggas på serveringsfat. (Ett förlorat ägg lägges på varje brödskiva.) En skinksås enligt föregående recept hälls omkring anrättningen.

Ägg med räksås: Hårdkokta ägg (8—9 min.) klyvas och läggas eller ställas på serveringsfat. Räksås: Smör och mjöl fräses, spädes med grädde, smaksättes med salt, vitpeppar och socker, räkstjärtarna nedröras. Hälles omkring äggen.

Stuvad ägg: 4—5 ägg kokas 8—10 min., skalas och skäres i klyftor. Smör och mjöl fräses, spädes med mjölk, avsmakas med salt, socker, muskot och vitpeppar. Äggen läggas på karott och såsen överhälls.

Kokt omelett: 40 gram smör, 40 gram mjöl fräses, spädes med kokande gräddmjölk, får koka tills det släpper pannan. Salt, socker efter smak samt 5 äggulor nedröres. Vitorna slås till hårt skum, iblandas sist försiktigt. Smeten hälls i en väl smord och brödbeströdd hålförm, gräddas i vattenbad 20—30 min. Stjälpes på serveringsfatet, fylls och garneras med stuvning av svamp, hummer eller grönsaker.

Ägg med lax i skarpsås: Hårdkokta ägg klyvas på längden. Garneras med ett par laxstrimlor i kors på varje ägg-halva. Benad anjovis kan i stället för lax användas.

Skarpsås: En rå och en kokt äggula passeras genom här-sikt tillsamman med  $\frac{1}{2}$  tsk. senap,  $\frac{1}{2}$  tsk. vitpeppar,  $\frac{1}{4}$  l. grädde vispas till hårt skum, äggen röres i grädden, smaksättes med stark ättika och socker. Serveras kallt.

Italiensk sallad: 150 gram potatis, lika mycket morötter, skärbönor, ärter, salt kött eller tunga, en liten saltgurka, 2 goda äpplen, 2 goda päron.

Grönsakerna rensas, kokas i salt vatten, skäres i tärningar, köttet skäres i långa, strimlor, gurkan och frukten skäres råa i små tärningar, alltsamman blandas väl, överhålles med skarpsås eller majonäsås, omröres försiktigt. Upplägges högt på fat, garneras med persilja, tomat eller ägg i klyftor.

---

## Mat- och läskedrycker.

Enbärsöl: 2 liter krossade enbär läggas i en tunn tygpåse, kokas en halv timme i förtent kittel med 7—8 l. vatten. 1 liter humle kokas på samma sätt i lika mycket vatten. Detta blandas i ett stort kärl med  $\frac{1}{2}$  kg. socker eller sirap och 50 gram pressjäst, varefter ölet får stå i 4 dygn att jäsa. Övertäcket. Omröres och skummas varje dag. Buteljeras. Är färdigt efter 3 veckor.

Juldricka: 10 l. svagdricka slås upp i ett kärl. 1 flaska porter och  $\frac{1}{2}$  kg. socker slås i och röres till sockret smält. Buteljeras. Är färdigt efter en vecka.

Citronlemonad: Det gula skalet av 2 citroner rives mot några sockerbitar, läggas i en kruka. Saften pressas ur citronerna och hälls på samt 40 gr. vinsyra 1 kg. och 2 hg. socker samt 2—3 l. kokande vatten. Övertäcket. Omröres då och då. Tappas på buteljer efter 2 dygn. Spädes efter smak med vatten vid användandet.

Socketdricka: 5 l. vatten,  $\frac{1}{3}$  l. öl, 4 hg. socker, en nypa jäst. Alltsamman blandas väl, får stå över natt, buteljeras, korkas och hartsas.

---

## Matsedlar.

---

### Söndag.

Slottsstek med legymer, potatis och sås.  
Savarinpudding.

### Måndag.

Brynt vitkålsoppa eller avredd buljong.  
Fisk (kokt) med sås och potatis.

### Tisdag.

Köttfärs med stuvade grönsaker och potatis.  
Äppelsoppa.

### Onsdag.

Fiskfärs av kolja eller falsk fiskfärs och potatis.  
Spenat- eller grönsakssoppa.

### Torsdag.

Kålrötter med fläsk (och potatis).  
Brödsoppa med frukt.

### Fredag.

Bräckt korb med potatispudding.  
Lingon med mjölk eller lingonkräm.

### Lördag.

Rödbetsbiffar med grönsaker (stuvade).  
Kaptenssoppa.

---

### Söndag.

Kalvstek med legymer, potatis och sås.  
Kräm eller bär med gräddmjölk.

**Måndag.**

Avredd kalvbuljong med ostsmörgåsar e. d.  
Fiskpudding (rester), persiljesås eller svampsås och potatis.

**Tisdag.**

Köttpudding med potatismos (härtill rester av steken).  
Landshövdingesoppa.

**Onsdag.**

Färsfylld kolja med potatis.  
Viktoriakräm.

**Torsdag.**

Soppa på grönsaker eller ärtsoppa.  
Plättar med sylt eller brödpudding.

**Fredag.**

Köttbullar med potatis.  
Nyponsoppa, eller saftsoppa.

**Lördag.**

Kokt salt sill med gräslöksås, potatis.  
Rabarbergröt med grovt rågmjöl.

**Söndag.**

Persiljespäckad fårstek, legymer, potatis och sås.  
Kall fruktpudding eller »änglamat».

**Måndag.**

Fiskbullar med persilje- eller räksås, potatis.  
Grahamssoppa med russin eller sylt.

**Tisdag.**

Irländsk fårstuvning.  
Äggmjölk med skorpor.

**Onsdag.**

Strömmingsflundror med potatismos.  
Chokladpudding med vispad grädde.



