

ENGSTRÖM, OTTILIA

115 billiga och praktiska recept.

Nya a.-b. Jönköpings läns tidn
1918

EOD - Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 12 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400- till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
 - Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
 - *Sök:** Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
 - *Klipp & klistra:** Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).
- *Ej tillgängligt i varje e-bok.

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkor för användning: <https://books2ebooks.eu/csp/sv/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 40 bibliotek från 12 europeiska länder denna service. Sök böcker tillgängliga för den här tjänsten: <https://search.books2ebooks.eu>
Mer information finns tillgängliga via <https://books2ebooks.eu> boken.

2 kon.
Kokkonet.
(100)

115

**BILLIGA OCH PRAKTISKA
RECEPT**

UTGIVNA AV

KURSLÄRARINNAN OTTILIA ENGSTRÖM



JÖNKÖPING 1918.

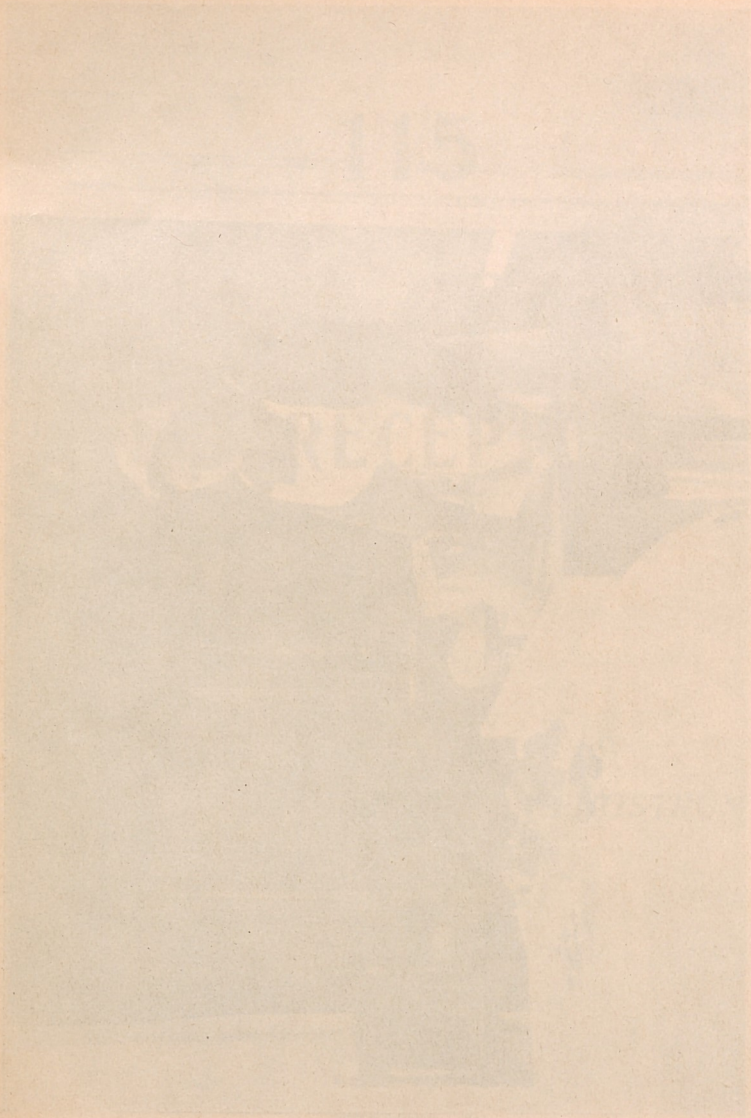
NYA A.-B. JÖNKÖPINGS LÄNS TIDNINGSS TRYCKERI

1872

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

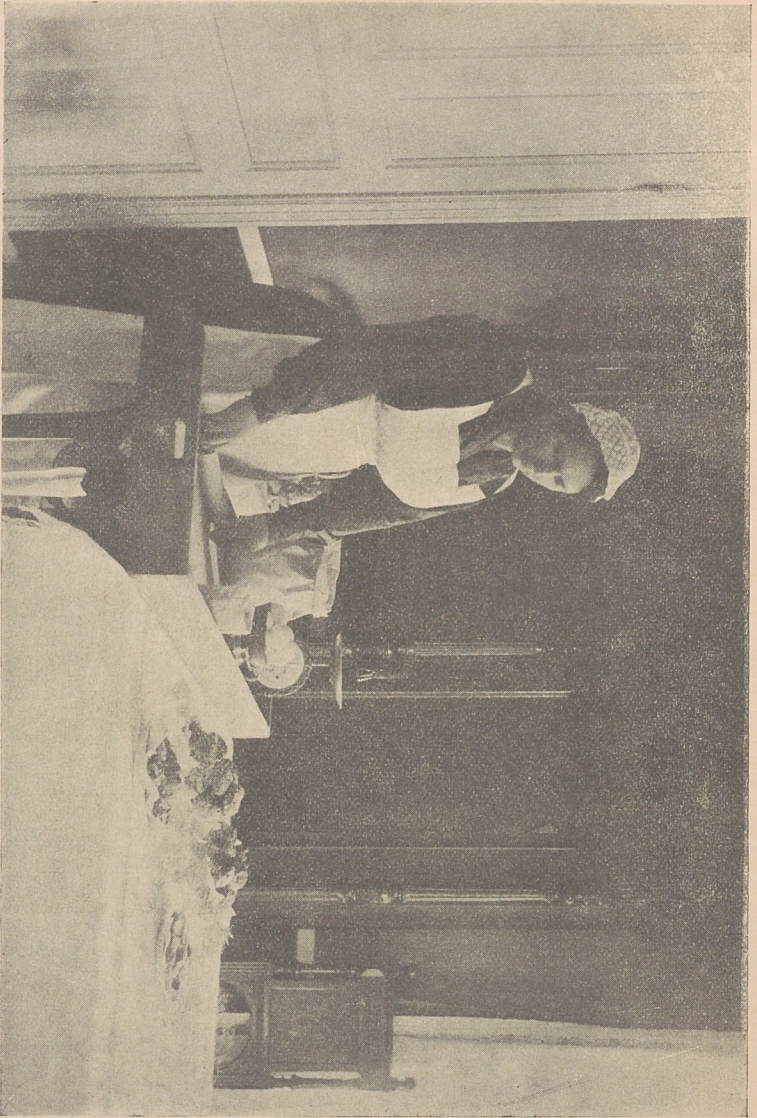
CHICAGO, ILL.

1872



Library of the University of Toronto

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY



Lärarinna i arbete under kursen.

115

**BILLIGA OCH PRAKTISKA
RECEPT**

UTGIVNA AV

KURSLÄRARINNAN OTTILIA ENGSTRÖM



JÖNKÖPING 1918.

NYA A.-B. JÖNKÖPINGS LÄNS TIDNINGS TRYCKERI



FÖRORD.

Härmed har jag velat tillmötesgå mina elevers önskan att utge en liten receptsamling i tryck.

Särskilt vill jag påpeka, att denna lilla samling är av mig själv sammansatt och beprövad utom några få. Och hoppas jag att den skall bli till en liten hjälp, särskilt för de unga.

Forserum i december 1918.

Utgivarinnan.



GRÖNSOPPA.

Varjehanda grönsaker såsom spritade ärter, ärtskidor, morötter, blomkålsbitar och spenat m. m. kokas i vatten. En äggula och litet grädde hälles i skålen, och sop och påspådas med något sorts spad, kryddas med peppar, salt och litet socker och får koka några minuter över elden. En äggula och litet grädde häles i skålen, och soppan hülles het därpå, varefter grönsakerna dithällas och så är soppan färdig. Om man vill kan man även, innan man häller upp soppan ihälla det spad som grönsakerna kokat uti, ty det gör god smak.

BENSOPPA.

Kalvsteksben och några andra stekta ben brynas något och påspådes med vatten, och får koka tillsammans med grönsaker och litet salt, tills soppan blir kraftig. En bit smör och 2 matskedar mjöl vispas, den heta buljongen påspådes och får koka några minuter, den upphålles i soppskålen och får serveras med potatisklump.

VÄRSOPPA.

Blandade grönsaker skäras i strimlor och får koka i vatten och litet salt, tills de äro mjuka, då påspådes så mycket mjölk som man önskar, och alltsammans får koka en stund sakta, den avredes med litet mjöl och mjölk, smaksättes med litet socker och en äggula samt litet hackad persilja.

BLOMKÅLSPURRÉ.

Om sommaren, då det är gott om blomkål kan man därav få en utmärkt soppa. Litet blomkål kokas väl och passeras. En bit smör lägges i kastrullen samt 2 matskedar mjöl och påspädes med någon sorts spad. Den passerade purréen hälls sedan däruti jämte salt och peppar. Litet vispad grädde och en äggula hälls i soppskålen om man så vill och soppan slås därpå. Några blomkålsbitar kokas hela för sig och serveras i soppan.

FISKSOPPA.

En ganska god fisksoppa kan man få, om man kokar fiskbenen tillsammans med litet selleri, vatten och salt. Den redes med litet smör och 2 matskedar mjöl samt påspädes med fiskspadet. Litet vispad grädde och en äggula hälls i skålen och soppan slås däri, den kryddas med peppar och salt, räster av fiskfärs skäres i tärningar och serveras i soppan.

KLAR ÄPPELSOPPA.

Äpplen skalas och skäras i bitar samt kokas i vatten och socker tills de kännas lösa, då soppan avredes med litet potatismjöl, upplöst i litet vatten. Torkad frukt kan även användas.

BRÖD- OCH ÄPPELSOPPA.

Kanter av sursött bröd kokas tillsammans med torkade äpplen tills det blir mjukt, massan passeras, smaksättes med litet socker eller hallonsylt och avredes med litet potatismjöl. Mycket god.

HARSPARSOPPA.

Härtill användes en bringa eller halsen av ett får, som lägges i en gryta och påspädes med vatten, varefter köttet får koka tills det blir färdigt. I en annan kastrull

kokas blandade grönsaker som får koka tills de bliva mjuka. Smör och mjöl vispas tillsammans och får- och grönsaksspadet påspädes. Soppan kryddas med peppar och salt, köttet skäres i små bitar och lägges i soppskålen tillsammans med grönsakerna.

TISDAGSSOPPA.

Härtill användes efterbuljong eller salt spad. Morötter, palsternackor, selleri och potatis skäres i bitar och kokas tillsammans. En bit smör fräses med 2 matskedar mjöl och påspädes med buljongen och rotspadet, tills soppan blir lagom tjock, varefter den kryddas och rötterna iläggas. Mången använder även korngryn i denna soppa. Vill man hava soppan finare kan man ilägga en ägggula med litet vispad grädde i soppskålen.

FISKFÄRS.

Till $\frac{1}{2}$ kilo malen färsk gädda eller kolja, tages $\frac{1}{2}$ liter mjölk som arbetas väl i färsen, smaksättes med litet peppar, salt och litet socker, 1 matsked mjöl, 1 matsked smör, allt arbetas tills färsen blir porös, då den hålles i en smord eldfast form och överbindes med smort papper, gräddas i vattenbad i ugn en dryg halv timme. Om man så vill, kan tagas ett eller två ägg.

FISKSOUFFLÉE.

Smör och mjöl sammanvispas över elden, och spädes med god mjölk och får koka tills massan blir som en tjock välling, hålles sedan upp i ett fat att kallna, kryddas med salt och peppar efter smak, 2 eller 3 äggulor, och sist vitorna till skum. Massan hålles i en eldfast form, som gräddas i varm ugn 20 minuter. Räster av kokt fisk sönderhackas fint och hålles i den kokta massan.

FISK-KROKETTER.

Smör och mjöl sammanvispas över elden, och spädes med god mjölk, får koka och bör vara tjock som en gröt, räster av kokt fisk kokas fint och blandas i smeten. Smaksättes med peppar och salt, ett eller två ägg. Massan hålles upp på ett stekfat, att kallna, sedan formas av smeten avlånga kroketter, som doppas i uppvispad äggvita och sedan i skorpor, får sedan ligga att styvna, doppas ytterligare i äggvita och skorpor, stekas gulbruna i flottyr.

UGNSTEKT GÄDDA.

Gäddan ränsas, benet urtages, halvorna doppas i äggvita och skorpor och saltas, de läggas sedan ovanpå varandra med kallt smör emellan, smör eller flott läggas i en stekpanna och gäddan lägges däri och stekes i ugn och öses mycket ofta, så att gäddan ej blir torr, den lägges upp på ett varmt stekfat. Litet grädde vispas i såsen, den hålles över gäddan. Serveras varm.

STUVAD GÄDDA.

Små gäddor rensas och skäres i bitar, samt kokas i litet vatten och salt. Då gäddan är färdig, tag litet smör, 2 matskedar mjöl, som fräses i en kastrull och spädes med litet fiskspad och grädde tills såsen blir tjock som välling, ej för tunn. Ett hårdkokt ägg sönderhackas och lägges i såsen samt litet socker. I den tjocka såsen nedlägges försiktigt fiskbitarna, som omröres varsamt, varpå stuvningen upphålles på karott, och serveras med varm potatis. Kolja och torsk kan användas på samma sätt.

FISKSALLAT.

All kokt fisk kan användas till fisksallat. Fisken skäres i små tärningar jämte potatis, rödbetor, saltgurka eller pickles, ättika, vitpeppar och litet senap efter smak. Allt detta blandas väl. Sallaten lägges upp på ett fat, och överbredes med tjock skorpsås.

SILLPUDDING.

Kokta potatis, morötter och sill skäras i tärningar och blandas med peppar, litet grädde eller god mjölk, massan får ej vara tunn, utan rätt fast. Allt hälls sedan i en smord form och gräddas i ugn och ätes med skirt smör.

FRUKOSTRÄTT AV SILL.

Sillen ränsas, benet urtages och halvorna lägges i vatten över natten. De läggas sedan upp på ett fat och sönderskäras i bitar, och överströs med litet hackad lök och vitpeppar. En kaffekopp tjock grädde vispas till skum och smaksättes med litet ättika, socker och riven pepparrot. Massan breddes på sillen och ätes med varm potatis.

SILLÅDA.

Räster av sill, kokt eller rå, skäres i tärningar, och blandas med litet god mjölk, en äggula, soppor och litet hackad lök och ett par stötta skorpor. Massan hälls i en smord form och gräddas i varm ugn i 15 minuter. Ätes till varm potatis.

INLAGD SILL.

2 kaffekoppar utspädd ättika blandas med en kopp vatten, en matsked socker, litet hel kryddpeppar, $\frac{1}{2}$ lök, skuren i skivor, 3 lagerblad. Allt får koka några minuter. Hälls upp att kallna, halvorna av urvattnad sill lägges i en glasburk och den kalla lagen hälls över. Då den skall användas sönderskäras den i bitar och lägges i karett och överhälls med den kokta lagen.

FRANSK OMELETT.

3 äggulor vispas med 7 matskedar vatten, litet socker och salt, samt litet hackad persilja, äggvitorna vispas till hårt skum och nedröres sakta sist. Massan gräddas ovanpå spiseln i en omelettpanna, den naggas och skakas under tiden den gräddas. Den lägges upp på ett fat och garneras med stekt svamp i rutor.

SKINK- OCH POTATIS-OMELETT.

Skinka, potatis och lök sönderskäres fint och brynas i litet smör, 3 äggulor vispas med 7 matskedar vatten, litet socker samt litet hackad persilja, äggvitan vispas till hårt skum och nedröres sist, massan hälls över den brynta skinkan som skakas och naggas med en gaffel under tiden den gräddas. Den ätes som varmrätt till frukost.

SYLT-OMELETT.

3 äggulor, 8 matskedar grädde, en liten matsked socker, litet citronsyra. Äggvitorna vispas till skum och nedröres sist, gräddas som de föregående. Innan den vikes fylles den med sött äppelmos, den garneras med bränt socker och användes som efterrätt.

SPENATLÅDA.

3 hela ägg och 3 kaffekoppar mjölk, litet socker och salt, samt en knivsudd mjöl vispas tillsammans, hälften av smeten hälls i en smord form och gräddas i ugn. Råster utav spenatstuvning bredes ovanpå, den andra hälften av äggsmeten hälls över. Lådan sättes ånyo in i ugnen att gräddas.

BLOMKÅSLÅDA.

Blomkålen skäres i bitar och förvällas i saltvatten, samt läggas i en smord form, 3 ägg, 3 kaffekoppar mjölk litet socker och salt samt en knivsudd mjöl vispas och hälls över blomkålen, och gräddas i ugn.

CRUSTADER.

3 äggulor, 4 matskedar grädde, 4 dito vatten, 5 dito vetemjöl, 1 matsked socker och en dito smält smör vispas tillsammans. Crustadjärnet värmes nu en stund i kokande flottyr, doppas därpå i smeten och hälls sedan i flottyn, tills crustaden är ljusbrun, då densamma lossas från järnet och lägges på gråpapper.

POTATIS-VÅFFLOR.

250 gram kokt riven kall potatis, $\frac{1}{2}$ liter ljumt vatten vispas tillsammans väl. $\frac{1}{2}$ liter mjölk, litet salt, $1\frac{1}{2}$ matsked smör, så mycket mjöl så degen blir lagom. Bör stå en timme att svälla, innan gräddningen börjar iläggas $1\frac{1}{2}$ tesked jästpulver, mycket goda, liknar fräs-våfflor.

ÄGG-VÅFFLOR.

1 liter kall potatispuré blandas med en tekopp vetemjöl, 1 à 2 vispade ägg, litet salt samt 3 bittermandlar. Smeten spådes med $\frac{1}{4}$ liter söt mjölk och röres tills den är seg och smidig. De gräddas som vanligt. Våfflorna beströs med socker och serveras till kaffe, eller som efterrätt och ätes med sylt.

RYSK PIROG.

En rund form beklädes med kokta risgryn samt omkring och i botten, i stället för risgryn kan användas kokta makaroner. Räster av kokt eller stekt kött, sönderskäres fint i tärningar, och blandas med räster utav steksås, och smaksättes med litet peppar, kapris, tomater eller svamp. Stuvningen som bör vara ganska tjock hälls nu i tomrummet i formen och överbredes med en rysk smördeg som skall kavlas ganska tunn och gräddas i ugn en 20 minuter. Den ätes med potatis utan sås.

KÄLPUDDING.

Kålen sönderskäres fint och förvälles i salt vatten, lägges sedan upp på ett fat att kallna. Ett tjockt lager av kålen lägges i en smord form, därpå bredes ett lager av god väl arbetad köttfärs, och så fortgår tills formen är full, sist kål. Litet räster av steksås hälls över, den gräddas i ugn och ätes till potatis.

FYLLDA POTATIS.

Stora potatis skalas och klyvas och urgrävas och förvällas i vatten. Sedan fyllas de med god köttfärs och stekas i ugn, spådes med litet kokt vatten, de bör ösas ofta för att ej bli torra. Då potatisen äro mjuka läggas de upp på ett varmt stekfat och överhälls med sin sås, litet hackad persilja strös ovanpå. Lök och selleri beredes på samma sätt.

HEMLAGADE MAKARONER.

2 hela ägg, 1 kaffekopp vatten, 1 tesked socker och dito salt, 1 matsked potatismjöl, allt vispas väl tillsammans, däri arbetas 4 kaffekoppar vetemjöl. Degen arbetas först på bordet en halv timme tills degen är seg, den kavlas ut tunn och skäres i smala band, lufttorkas över natten, tills de blir hårda och kan brytas och användas som vanliga makaroner.

MAKARONPUDDING.

Makaronerna brytas i bitar och läggas i kokande vatten med litet salt, tills vattnet kokat in. Läggas sedan upp på fat att kallna. Ett lager av de kokta makaronerna läggs i en eldfast form, sönderskuren skinka lägges ovanpå och så fortsättes tills formen är full. Till en halv liter mjölk tages 2 hela ägg som vispas väl, massan hälls över med små klickar av smör, den gräddas i ugn, och ätes med skirt smör.

STUVADE MAKARONER MED KORV.

Makaronerna kokas först i vatten och sedan i mjölk och får koka tills de blir såsom en vanlig tjock stuvning utan redning med litet smör. Ätes med stekt korv eller köttbullar.

SJÖMANSBIFF.

Råa potatis skalas och skäras i skivor, ett lager av potatisskivorna läggas i en smord form. Små biffar av god köttfärs stekes tillsammans med lök, och lägges ovanpå de råskurna potatiserna. Så fortgår tills formen är full, sist potatis, litet soya och hett vatten vispas i stekpannan och hälls över i formen. Ett lock beredes av rysk smördeg, som lägges ovanpå formen. Den gräddas i ugn. Då potatisen äro mjuka är den färdig.

SOMMARPUDDING.

En avlång form beklädes med god köttfärs, blandade grönsaker sönderskärars fint och förvällas i salt vatten, silas upp i ett fat att kallna. Formen fylles med grönsakerna och överbredes med köttfärs. Gräddas i vattenbad i ugn $\frac{1}{2}$ timme. Den stjälpes upp på ett stekfat och överhälls med skirt smör.

KALOPS.

Oxbringan skäres i små bitar och kryddas med peppar och salt. Brynes i en stekpanna, och lägges sedan i en stekgryta, steksåsen silas över och får koka tillsammans med kalopsen på sakta eld tills benen lossna och ätes med potatispuré.

FINSK FÄRSTUVNING.

Bringan hugges i små bitar och lägges i en gryta med salt och så mycket vatten att det står över köttet. När köttet är halvfärdigt ilägges klyftor av kålrötter samt sönderskurna morötter. När grönsakerna äro nästan färdiga ilägges halvor av råskalade potatis och överströs med litet salt. Då potatisen äro färdiga är stuvningen färdig.

Köttet lägges upp på ett fat i pyramid och potatisen och grönsakerna runt omkring, såsen hålles över och överströs med hackad persilja.

FYLLDA KALVRULLADER.

Kalvköttet males och blandas med vitpeppar och salt, arbetas länge och spädes med vatten litet om sänder tills färsen blir porös, litet skirt smör arbetas in i färsen sist, och får sedan stå en stund att svälla. Av färsen formas små runda biffar, litet persilja och smör lägges i mitten på biffen. De rundas avlånga med en kniv och brynas sedan i flottyr eller smör. Lägges sedan i en kastrull, såsen avredes med litet mjöl, såsen silas över och får sedan koka på sakta eld tills de äro färdiga, då de läggas upp på fat, och till potatisbullar.

SVINLEVERPASTEJ.

Levern sköljes och males och drives genom köttkvarn 4 gånger. 100 gram späck males, samt 4 små lökar som likaledes males, 6 ansjovisar hackas fint, 2 kaffekoppar vetemjöl, $\frac{1}{2}$ liter mjölk, 3 matskedar ansjovissås, salt och vitpeppar efter smak. Smeten arbetas väl tillsammans och fylles i en smord form. Färsen kokas i vattenbad i ugn 1 $\frac{1}{2}$ timme. Serveras kall såsom pålägg.

BLODPUDDING.

Till en liter blod tages lika mycket mjölk eller fläskspad, lök, ingefära, mejram, peppar och salt efter smak, samt 2 kaffekoppar sött äppelmos, och så mycket rågmjöl att det ringlar sig för vispen. Kokas i vattenbad i ugn 1 timme. Ätes med lingon.

BIFF AV KOKT KÖTT.

Räster av kokt eller stek kött males på kvarn, ett par kokta potatis likaså, en äggula, en sönderskuren lök, litet peppar och salt, av massan formas små runda biffar, som doppas i skorpor och stekas i flott.

HÖNSFÄRS.

En höna flås, och köttet avskrapas med en kniv samt males 3 gånger genom kvarnen. Arbetas sedan tillsammans med 2 matskedar smör och god gräddmjölk, 2 äggulor, peppar, salt och litet socker. Massan gräddas i stekpanna i ugn och öses med hönsbuljong kokt på hönsbenen. Såsen avredes med litet grädde.

HASCHI.

Överlevor av kalvstek, höns eller fågel kunna användas som en sorts haschi. Man skär köttet i små tärningar, reder den överblivna såsen något mera, om så behöves, och det skurna köttet ilägges jämte peppar och salt. Haschi kan ätas med varm eller stekt potatis.

MAJANÄSSÄS.

En matsked smör och 2 matskedar mjöl vispas över elden och påspädes med kalv eller fiskspad och får koka till massan blir som en tunn gröt, hålles upp att kalna. Så iröres en äggula, en knivsudd senap, peppar, salt, socker efter smak, samt 2 matskedar ättika, 2 kaffekoppar tjock grädde vispas till skum och nedröres sist. Denna sås kan användas till kall fisk, till kall kalvstek samt rökt skinka och mycket annat.

SÄS TILL SALT KÖTT.

Att få en passande sås till salt kött är rätt så svårt. men har jag funnit denna enkla sås vara mycket bra. Litet smör och mjöl sammanröres över elden och påspädes med litet god gräddmjölk, såsen vispas kraftigt, litet riven lök som smak samt litet socker, peppar och salt. Får ej vara mycket lök, endast en liten brytning som ger såsen en god smak.

TOMATSÅS.

Röda mogna tomater skalas genom att de läggas i kokande vatten, de sönderskäras i bitar och blandas med litet grädde och litet smör, peppar och salt samt litet stötta skorpor och ätes till stekt fisk.

SENAPSSÅS.

1 matsked smör och 2 matskedar mjöl sammanfräsas och påspädes med fiskspad, smaksättes med senap, socker och salt, och får såsen koka 10 minuter.

FIN FISKSÅS.

1 matsked smör och 2 matskedar mjöl röras i en kastrull och spädes med det varma fiskspadet och får koka till såsen blir smidig, kastrullen avlyftas från elden och 2 äggulor iröres under ständig vispning. Den smaksättes med litet citronsaft.

SKARPSÅS.

2 hårdkokta äggulor, 1 matsked socker, salt, peppar och vitpeppar efter smak, 1½ matsked ättika. Alltsammans röres med en träsked. 2 kaffekoppar grädde slås till skum och tillsättes litet om sänder, varefter såsen avsmakas.

ENKEL VANILJSÅS.

3 hela ägg vispas med en halv liter god mjölk, 2 matskedar socker, litet vanilj, en halv matsked potatismjöl, allt vispas kallt, sättes sedan över elden, och såsen får under vispning sjuda, tills den blir lagom tjock. Vispningen fortsättes till såsen blir kall.

BEREDNING AV SOYA.

Kokta och stekta ben lägges i en stekpanna, och överströs med socker, och får brynas i ugn och överhålles med kokt vatten och ösas ofta. Då soyan är brun och simmig

silas den upp i ett fat att kallna. Den hålles sedan på flaskor och korkas. Den ger en god smak samt färg i såser och soppor.

LUNSCRÄTT.

Vetebrödskivor doppas i äggmjölk och stekas gulbruna i smör, de läggas upp på fat. På varje brödskiva lägges en biff, bräckt skinka eller stekt korv, ovanpå ett förlorat ägg. En tjock gul sås hålles över samt litet hackad persilja

STUVADE ÄGG.

Man kokar äggen 6 minuter. Sedan de kallnat skalas de och klyvas mitt itu. En bra bit smör och två matskedar mjöl vispas tillsammans och spådes med mjölk tills såsen blir som en tjock välling. Kryddas med salt, peppar eller socker. Sönderskuren rökt eller kokt skinka lägges i stuvningen. De sönderskurna äggen läggas i karott och stuvningen hålles av varpå den ätes med varm potatis.

PANNKAKOR.

Tunna pannkakor gräddas på en sida och läggas upp på ett fat, den gräddade sidan nedåt. En tesked av sönderskuren stekt skinka lägges i mitten av pannkakan. Alla fyra sidorna vikes och mätes i mitten. Läggas upp på varmt fat.

ÄGGRÖRA.

Härtill tages 4 matskedar god mjölk till varje ägg, litet hackad persilja. Litet smör smältes i en panna och äggblandningen hålles däri, röres sakta till blandningen börjar stelna, då den lyftes av och sättes vid sidan av spiseln med ett lock över kastrullen, och får stå 15 minuter. Läggas upp på fat, serveras till bräckt skinka.

LUNSCRÄTT.

Bräckt skinka lägges upp på ett stekfat, små runda formar bestrykas med smör och rivebröd, formarna fyllas med potatispuré och stjälpas upp omkring skinkan och potatispurén. Ätes sedan till skinkan.

KORVKAKA.

Goda korngryn skållas i hett vatten och kokas med fläskspad tills de äro väl svälda då gröten uppslås i ett fat att kallna. Sedan iröres råreven lever, litet sönderskuret späck, skållade russin, salt, peppar och mejram efter smak. Blandningen slås därpå i smord form och gräddas i ugnen samt serveras med lingonsylt. Korvkakan kan även göras av risgryn.

MELLANRÄTT.

Blomkål förvälles i vatten, doppas i smör och kokas i flottyr, lägges upp på fat och överströrs med hackad persilja samt ätes med rört smör.

EN ANNAN MELLANRÄTT.

Blandade grönsaker förvällas i salt vatten, lägges upp på fat och överhålles med majonässås. Garneras med sönderskuren sallad och tomatskivor.

POTATISKROKETTER.

Kall potatis rives och blandas med litet grädde, smör, salt och socker samt ett par bittermandlar, sist en rå ägggula. De formas avlång, rullas i skorpor och stekas i smör.

KÄRNMJÖLKSPUDDING.

Till $\frac{1}{2}$ liter kärnmjök tages 2 kaffekoppar söt saft, 7 blad gelantin upplöses i litet vatten och nedröres sist, massan röres tills den börjar att stelna, då den upphålles i en

form som får stå tills den blir så hård att den kan stjälpas upp. Den ätes med saftsås.

ATT FYLLA SIMLOR.

Ett runt lock utskäres mitt ovanpå simlorna, och man urgräver sedan dessa inuti, det urgrävda vetebrödet sönderkramas i ett fat tillsammans med socker och litet gräddde samt litet hackad mandel. Simlorna fyllas sedan med blandningen och locken påläggas. Straxt före middagen insättes simlorna en stund i ugnen.

SYLTADE APELSINSKAL.

Apelsinskalen skäras i klyftor och få ligga i vatten över natten. Nästa dag avhålles det beska vattnet. Man kokar en sockerlag av socker och litet vatten och när den är simmig iläggas skalen och kokas 1½ timme då sylten upphålles och förvaras i burk. Mycket goda till att smaksätta efterrätter och tårtor med.

ÄPPEL-PARFÉ.

½ liter gräddde vispas till hårt skum, däri blandas 1 kaffekopp sött äppelmos, ett par droppar röd fruktfärg, 5 blad gelantin som upplöses i litet vatten och nedröres försiktigt. Massan hålles i en form doppad i kallt vatten och beströs med socker. Då puddingen har stelnat stjälpes den upp på fat och garneras med syltade äpplen eller vinbärs-gelé. Man kan använda vilken smak i puddingen som man önskar, sylt, apelsin, hallonsaft m. m., m. m.

ÄPPELKOMPOTT.

8 st. äpplen stekas väl i ugnen. När de kallnat urskrapas moset med en tesked och röres sedan en timme med 4 äggvitor och 6 matskedar fint socker samt litet citronskal. Lägges sedan på skål och garneras med äppelkompott.

RYSK SMÖRDEG.

4 kaffekoppar vetemjöl och en rågad kaffekopp smör arbetas mycket väl emellan händerna, däri blandas en liten kaffekopp vatten. Denna smördeg kan användas till allt utom smörbakelser.

ÄPPELPAJ.

Rysk smördeg kavlas ut mycket tunn. En låg eldfast form beklädes med smördegen, råa syrliga äpplen skalas och skäras i skivor, formen fylls med äpplen, socker lägges ovanpå på äpplena efter smak. En smördeg lägges därpå och kanterna sammanprässas. Den gräddas i ganska varm ugn och ätes med vaniljsås.

DROTTNINGÄPPLEN.

En fyrkantig ruta kavlas ut av rysk smördeg. Ett äpple skalas och urgräves och sättes i mitten av rutan samt fylls med socker. Smördegen viktes väl omkring, vändes mot plåten och gräddas i ugn.

BILLIGA PASTEJER.

Små formar beklädas med rysk smördeg. 2 hela ägg, 2 kaffekoppar god mjölk, en liten bit smör, 2 matskedar mjöl och dito socker, 6 st. bittermandlar kokas fint. Allt vispas först kallt, sedan över elden, tills det blir tjockt som en gröt. Formarna fyllas därmed, en ruta av degen lägges över, gräddas i ugn tills de bli ljusgula.

BILLIGHETSMUNKAR.

2 hela ägg, 2 kaffekoppar mjölk och dito mjöl, en tesked socker. Allt vispas väl, små formar smörjes med smör, formarna fyllas med massan och gräddas i varm ugn. Kan användas till klar soppa eller till kaffet och kan fyllas med vispad grädde eller äppelmos.

ENGELSKA KAFFEBRÖD.

4 kaffekoppar mjöl och 3 teskedar jästpulver (Ekströms) blandas väl, däri blandas en dryg matsked kallt smör och så mycket mjölk så att degen blir lagom att kavla ut. Urtages med små runda mått och beströs med socker, de gräddas i ganska varm ugn 15 minuter.

SOCKERKRUNGLOR.

50 gram socker, ett ägg, 1 matsked grädde, 1 tesked hjorthornsalt, så mycket mjöl att det går att rulla så smala som ett halmstrå i socker, gräddas i varm ugn.

GOD KAKA.

1 kopp socker, smör av ett äggs storlek, 2 ägg, allt vispas tillsammans, $\frac{1}{2}$ kopp vatten tillsättes, 2 koppar mjöl och två teskedar jästpulver. Bakas i 3 bottnar.

GRÄDDTARTA.

4 ägg, 2 koppar socker, 2 dito grädde, 4 dito mjöl, 3 teskedar jästpulver, litet citron, bakas i stekpanna. Läggas upp på ett fat, socker lägges över kakan i rutor som brännes med ett glödande järn. I rutorna lägges hallonsylt.

SNÖTARTA.

1 kopp socker och $\frac{1}{2}$ kopp smör, 1 kopp god mjölk, 4 uppvispade äggvitor, 2 teskedar jästpulver och 2 kaffekoppar mjöl, litet bittermandel.

FORMKAKOR.

2 ägg, 2 hg. socker och smör, litet mandel eller citronsmak, 2 hg. potatismjöl, 1 tesked jästpulver, kokas i små runda formar.

MJUK PEPPARKAKA.

2 hela ägg, 1 kopp socker, 1 kopp sur grädde, 2 koppar mjöl, 1 tesked bikarbonat, nejlikor, kardemumma och vitpeppar. Den gräddas i riveform i ugn och är mycket god.

LIKA MYCKETKAKA.

3 ägg, 150 gr. socker, mjöl och smör, 1½ tesked jästpulver, några sönderhackade bittermandlar och gräddas i ringform.

KOKT RÖTT VINBÄRSGELÉ.

3 liter vinbär sköljas och får avrinna och får under ständig omröring koka med 4 delar vatten på svag eld i 20 minuter. Bären hållas därefter upp och får avrinna. Till 1 kg. saft tages 1 kg. socker och röres tills sockret någorlunda smält. Bringas långsamt till kokning och får sakta koka i 10 minuter. Under kokningen skummas geleet väl. Det hålles genast upp i varma burkar.

ENKELT ÄPELMOSS.

Till 10 kilo äpplen tages 2 kilo socker, kärnhuset borttages och äpplena malas genom kvarn med skalet. Därtill tages 3 liter vatten och alltsammans får koka i 4 timmar. Lägges på burkar och överbindas.

HAVREKEX.

½ kilo havregryn läggas i en halv liter mjölk och får ligga över natten, däri blandas ½ kilo vetemjöl, en dryg kopp smör, ½ hg. hjorthornsalt. Degen kavlas ut och sporrar i fyrkantiga rutor som sedan gräddas i ugn.

KARAMELLER.

Lika mycket sirap och socker kokas tillsammans på sakta eld under flitig omröring. Om man så tycker kan man taga litet grädde. Man provar sedan på så sätt att

man håller litet därav i kallt vatten. Då den efter upptagandet kännes seg är den ej färdig, men så snart den knappar då man biter i den är den färdig. Oskållad hackad mandel iröres, varpå knäcken upphålles. Den arbetas till långa stänger och skäres med kniv i små bitar.

KOLAKARAMELLER.

2 tekoppar grädde och 2 dito ocker, 3 matskedar sirap, 2 dito kakaopulver och 2 dito ättika kokas under ständig omröring tills det tjocknar, då ihålles 5 droppar vaniljolja, kokas tills ett prov stelnar i vatten. Hålles på plåtar och skäras i fyrkanter.

GELÉ AV SAFT.

Av söt saft kan man göra enkel men ganska god gelé. Man sammanblandar $\frac{1}{2}$ liter söt saft och lika mycket vatten, då det uppkokas tillsammans med 8 bl. gelantin och litet citronsyra. Litet franskt vin ger en god smak. Slås i små formar eller kaffekoppar, som får stå och stelna till följande dag, då de doppas i varmt vatten och uppstjälpas. De garneras med vispad grädde.

KALL ÄPPELPUDDING.

4 stora äpplen skalas och skäras i bitar och kokas med en liter vatten, litet citronsyra som smak, för att puddingen skall få vacker färg tillsättes litet fruktfärg eller hallonsaft. Till en liter tages 8 bl. gelantin. Massan hålles i en vacker form, som får stelna över natten. Formen doppas i kokande vatten och stjälpes upp på ett fat och ätes med vispad grädde.

VARM CITRONKAKA.

En eldfast form beklädes med rysk smördeg, 3 äggulor, 2 matskedar socker, $\frac{1}{2}$ liter god mjölk, citron eller bittermandel som smak, litet potatismjöl eller vetemjöl, allt vispas kallt och hålles i formen att gräddas i ugn. När massan har stelnat uppviskas äggvitorna till ma-

räng. Till en äggvita tages en matsked socker. Kakan garneras med marängen och sättes in i svag ugnsvärme att bli ljusgul.

BRÖDPUDDING.

Kanter av vetebröd löses upp i mjölk. Däri blandas 2 äggulor, socker, litet citronsyra. Massan hälls i en smord form, litet sött äppelmos lägges här och där i puddingen samt litet smör. Den gräddas i ugn. Då puddingen är färdig garneras den med maräng och ätes utan sås.

SMULPUDDING.

Smulor av småbröd och skorpor stötas fint och blandas med saft. Fri sylt i en glasskål lägges, ett varv av massan, därpå ett varv av tjock vaniljkräm och så fortsättes tills formen är full, sist vaniljkräm.

ÄPPELKAKA.

Tunna brödsivor doppas i smält smör. En eldfast form beklädes med smörbrödet och formen fylles med äppelmos. Den gräddas i ugn och stjälpes upp på fat och ätes med vaniljsås.

STEKTA ÄPPLEN.

Stora äpplen urgrävas och sättes i en eldfast form. Äpplena fyllas med socker och saftfri sylt, stekes i ugn och överhålles med kokande vatten. Läggas upp på fat och ätes med vispad grädde.

ÄPPLEN MED MARÄNG.

Äpplena skalas och skäras i klyftor och kokas med litet socker, citron och vatten tills de bliva mjuka. De

läggas sedan i en eldfast form, som insättes i ugnen några minuter. Äpplena garneras med maräng och sättes åter in i svag ugnsvärme tills marängen blir gulbrun. Ätes utan sås.

MAISENAKRÄM.

1 liter oskummad mjölk och 3 matskedar socker, litet vanilj får koka några minuter. Litet av mjölken lämnas kvar och däri iröres 3 rågade matskedar maisenamjöl. Krämen lyftes av elden och två uppvispade äggulor nedröres. Krämen slås upp i en karott att stelna. Serveras med sylt eller saftsås.

RÖD ÄPPELPUDDING.

2 liter äpplen skalas och skäras i klyftor och kärnhuset borttages, 2 kaffekoppar socker och en liter vatten, kokas en sockerlag, och häri kokas äpplena tillsammans med litet citronskal och får koka tills de falla sönder, men dock ej helt mosa sig. 30 gram gelantin upplöses i litet ljumt vatten och nedröres. Litet söt hallonsaft eller litet fruktfärg hälls i för att puddingen skall få en vacer färg. Den hälls i en vattensköljd form att stelna. Puddingen stjälpes upp och serveras med vaniljsås eller vispad grädde.

GAMMALDAGS SMÖRDEG.

En liten bit smör och en äggula röres tillsammans, 3 matskedar tjock grädde och ett spetsglas vatten, mjöl tills degen blir lagom fast. Hälften smör mot vad degen väger. Kavlas som vanlig smördeg. Bör sedan stå över natten. Urtages med små runda mått och gräddas i varm ugn.

SMÖRBAKELSER.

Till $\frac{1}{2}$ kilo smör tages ett halvt kilo mjöl, så mycket smör som ett äggs storlek arbetas i mjölet och däri ar-

betas vatten så mycket att degen blir fast. Degen arbetas ånyo mycket innan den kavlas ut. Smöret lägges på degen och kanten vikes omkring smöret. Degen lägges dubbel och kavlas med litet mellanrum 5 gånger. Får sedan ligga över natten, då bakelserna urtagas och gräddas i varm ugn.

VIENERBRÖD.

Till en halv liter mjölk tages ett ägg, en matsked socker och för 10 öre jäst. Mjölet arbetas i den kalla mjölken, tills den blir som en vanlig vetedeg, då den arbetas väl på bordet. Den kavlas ut ganska tunn. Klickar av smör lägges på halva degen med litet mellanrum, den andra halvan vikes över då den kavlas. Så fortgår 3 gånger med smör och två utan smör. Man skär långa remsor av degen, som vrides och lägges till vienerkringlor på plåten. Får stå och jäsa 3—4 timmar i varmt rum, men ej nära spiseln. De smörjas och strös med socker och gräddas i varm ugn.

FRANSKA BRÖD.

1 liter vatten, litet salt och 10 öre jäst samt 2 matskedar smör eller flottyr blandas tillsammans med mjöl så degen blir lagom ungefär som en vanlig vetedeg. Degen arbetas väl och får stå och jäsa i varmt rum några timmar och bakas sedan ut till franska bröd, som sättes på väl smorda plåtar att åter jäsa upp. De franska bröden smörjes med varmt vatten innan gräddningen.

RISBOTTNAR.

Risgryn kokas i mycket vatten 1½ timma, varefter de hårt nedpackas i avlång form att stelna. Uppstjälpes sedan och användes till att upplägga rätter på.

FYLLDA ÄGG.

Äggen kokas i 6 minuter tills de bli hårda, skalas och får kallna. De klyvas, gulan sönderkramas med en trä-

sked och blandas med hackad spenat, salt och peppar samt litet smör. Massan fylles tillbaka i äggen, de sättas in i ugn några minuter, garneras omkring bräckt skinka.

BRYNTA KÅLRÖTTER.

Kålrötterna skalas och skäras i avlånga bitar och läggas i hett flottyr eller smör, litet sirup hälls över. Härifrån får nu rötterna under omröring bryna, tills de få en vacker färg. Buljong eller vatten påspädes och rötterna få sakta steka tills de äro mjuka. Serveras till kött.

BRYNTA PALSTERNACKOR.

Palsternackorna förvällas i vatten, skäras i skivor och stekas bruna och ätes varma till kött.

GOD FLÄSKKORV.

Till 2 kilo oxkött tages lika vikt fläskkött, späcktärningar och potatis. Köttet drives 3 gånger genom köttkvarn. Späckfläsket skäres i små fina tärningar. Kall kokt potatis males en gång på köttkvarn dagen förut. Dessa 3 sorter arbetas nu i ett kärl med handen 1 timma, samt spädes med den kalla uppkokta mjölken litet i sänder. Ungefär 3 liter till denna sats. Kryddorna äro salt, peppar, nejlikor och en nypa salpeter. Massan stoppas i oxfjälster och lättrökas och kan sedan bräckas. Samma korb kan stoppas på smala fjälster och läggas på burkar och kokas på apparat.

SUR SAFT.

Till 3 liter bär tages 1 liter vatten. Bären stötas och få stå på ett varmt ställe att jäsa i 4 dagar, får sedan självrinna genom en handuk, får koka en halv imma och skummas väl. Hälles upp på flaskor och hartsas. Den saften håller sig länge.

GLASSYR MED VATTEN.

Man nedrör florsiktat socker i litet vatten, så mycket att det blir som gröt, samt rör detta tills sockret väl lösts. Man kan sätta smak på glasyren med litet fruktfärg. Bakverk bestrykes härmed och får torka.

MYCKET GOTT SOCKERDRICKA.

10 liter vatten, 425 gram socker, 1 matsked jäst, 2 halvbuteljer öl samt en liten bit citronsyra blandas väl och öses till sockret lösts. Det får sedan stå till följande dag, då drickat buteljeras, korkas och hartsas, varefter det är färdigt om 8 dagar. Förvaras i källare.

ENBÄRSDRICKA.

Ett gott dricka kan beredas på följande sätt. Rötterna av enbärsbuskar huggas i bitar som borstas och sköljas mycket väl, de läggs sedan i en stor gryta som fylles med vatten, och får koka till lagen blir stark, då den avhälls och får svalna. Jäst samt litet socker nedröres och får jäsa som vanligt dricka. Hälles sedan på flaskor och korkas. Denna dryck är lika god som av enbär.

FÖRVARING AV ÄGG.

Bäst är att använda till förvaring de ägg man får på eftersommaren, de omviras med tidningspapper och läggs i ett luftigt rum för vintern.

PÅ ANNAT SÄTT.

Äggen läggs i en kasse och doppas ner i kokande vatten ett par skunder och förvaras på så sätt. Att insmörja äggen i fint flott eller smör har jag funnit vara mycket bra. Alla tre sätten har jag använt och funnit vara bra.

ATT FÖRVARA FISK.

En handduk doppas i saltvatten. Fisken lägges däri utan att öppnas, och kan på så sätt förvaras på kallt ställe ett par dagar på sommaren.

SYLTAD LÖK.

Mellansorten av vit syltlök skalas och lägges i saltlake ett dygn. Sedan förvälles löken i vatten, hålles upp att kallna, lägges sedan på burk. Överhålles md utspädd ättika, litet socker, hel vitpeppar. Överbindes med papper.

SALTGURKOR.

10 liter gurkor läggas hela sådana de äro i vatten ett dygn och därefter på linne. Gurkorna nedläggas därpå i en kruka med vinbärs- och körsbärsblad samt dillkronor och sönderskuren pepparrot. Mellan varje varv 10 hekto salt som förut har legat i vatten, så att det är väl löst. Denna lag slås nu över gurkorna och bör stå över densamma varefter lock påläggges och tyngd.

SALTNING AV FLÄSK.

Det fläsk man vill salta ingnides med socker, salpeter och fint salt. När detta är gjort strös grovt salt i botten på karet, saltet bör först läggas i vatten. Ett varv fläsk nedläggges ordentligt däri och påströs med det blöta saltet, så åter ett varv fläsk o. s. v. Så påhålles till sist saltvattnet. Efter ett par dagar står lagen öfver.

ATT FÖRVARA IS FRÅN ATT SMÄLTA.

Isen omlindas med ylle och förhindras att smälta på så sätt, då ett isstycke skall sönderstyckas i små bitar, användes en hattnål eller något annat spetsigt föremål, som borras ner i isen, och på så sätt kan ett stort isstycke delas i små bitar.

FÖRVARING AV OST.

Ost som är skuren förvaras bäst, om man doppar en handduk i stark saltlake samt lindar denna om osten, så att den ej så fort må torka. Efter en tid doppas skynket i salt och vatten och pålägges, men osten får ej ligga på för fuktigt ställe, ty då möglar den. Osten blir genom denna behandling mycket god och amper samt förvaras från att torka.

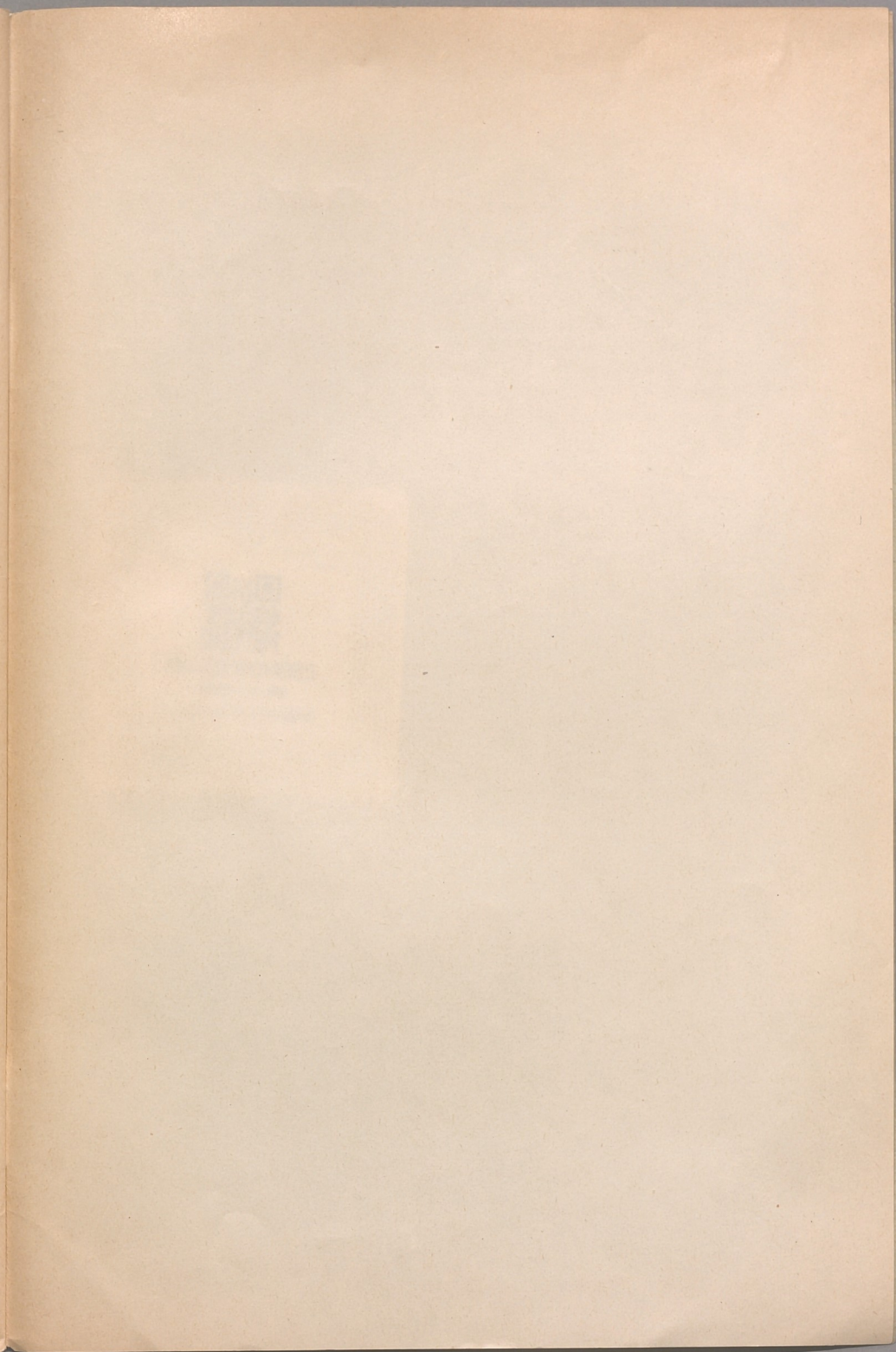
SÅPA.

5 liter stark lut av björkaska blandas kallt med 2½ hg. kaliumhydrat, ett kilo fett och får koka i 4 timmar. Däri blandas 12 liter kokande vatten. Såpan röres nästan jämt tills den kallnat, då den är tjock och stark. För att såpan skall lyckas måste luten vara mycket stark.

INKOKNING PÅ GLASBURKAR.

Vanliga glasburkar kan användas för inkokning av frukt, kött eller fisk. Det man önskar konservera bör förkokas, lägges sedan i burkar, som ej får fyllas utan lämnas kvar litet av korken. Överbindas med pergamentpapper och omlindas med ett snöre. Med en stoppnål göres 3 hål i papperet, burkarna sättas i en gryta med halm, som bringas upp till kokning och får koka en stund. Grytan lyftes av försiktigt och burkarna får något avsvälva. De tagas upp och ett lock sättes på varje hål och kan på så sätt förvaras långa tider.





REKONSTRERING AV VÄRME

Det är en mycket intressant fråga som värmeförbrukningen i byggnader. I detta avsnitt skall vi se på några av de viktigaste faktorerna som påverkar värmeförbrukningen i en byggnad. Detta är en mycket viktig fråga eftersom det är viktigt att kunna beräkna och minska värmeförbrukningen i byggnader för att spara energi och pengar.

SÄTT

I detta avsnitt skall vi se på några av de viktigaste faktorerna som påverkar värmeförbrukningen i en byggnad. Detta är en mycket viktig fråga eftersom det är viktigt att kunna beräkna och minska värmeförbrukningen i byggnader för att spara energi och pengar.

INLEDNING PÅ GLASBRUK

Vad är glasbruk? Glasbruk är en industri som tillverkar glas. Det är en mycket gammal industri som har funnits sedan länge. Glasbruk har varit en viktig del av många samhällen och har bidragit till utvecklingen av många tekniska och vetenskapliga områden. Glasbruk har också varit en viktig del av konst och arkitektur. Glasbruk har varit en viktig del av många samhällen och har bidragit till utvecklingen av många tekniska och vetenskapliga områden.





 schreiner
Group

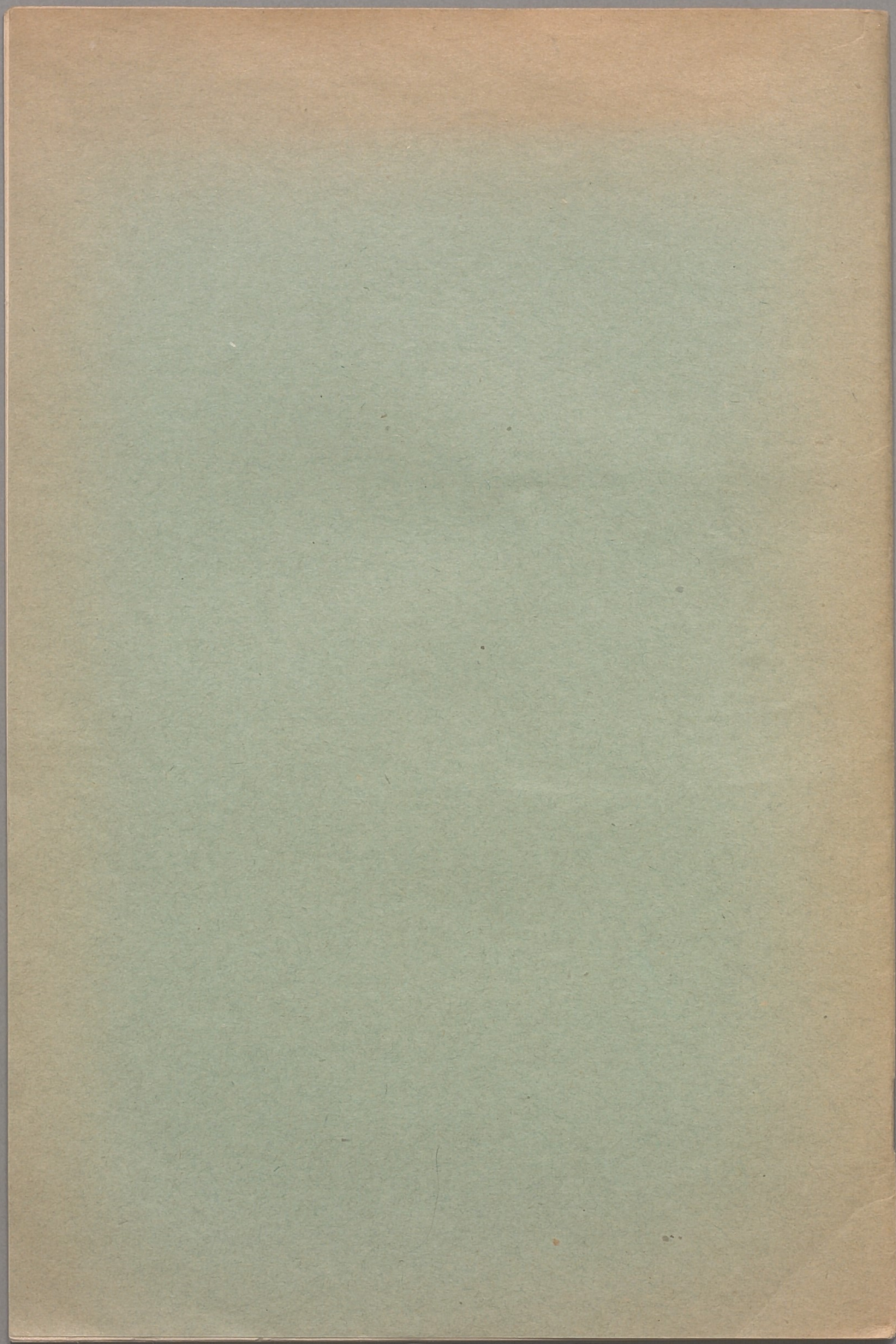


1000000014985

LÄSESALSLÄN

Kungliga biblioteket

2P_F81



www.books2ebooks.eu