

1915

DJURSHOLMS FOLKBILDNINGSFÖRENING DEMONSTRATIONSKURSER

I. Vegetariska rätter.

(4 pers.) Vegetariska kåldolmar.

12 à 14 kålblad (ett medel- stort huvud)	2 tsk salt
1 kkp finhackad kål	$\frac{1}{4}$ » vitpeppar
$1\frac{1}{2}$ dl. risgryn	6 rödlökar
$\frac{1}{2}$ l. mjölk (el. vatten o. mjölk)	3 msk margarin
	varmt vatten.

(4 pers.) Kålpudding.

$\frac{1}{2}$ l. kokt finhackad eller malen vitkål	1 ägg
1 kkp risgryn	salt, peppar
$\frac{1}{2}$ l. vatten	1 msk margarin.
$\frac{1}{2}$ l. mjölk	Till formen:
	$\frac{1}{2}$ msk margarin, rivebröd.

(6 pers.) Stekta palsternaackor.

5 stora palsternaackor	1 ägg
vatten	rivebröd
salt	riven ost, margarin.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

1 äpple

(4 pers.) Varm aprikospuré.

$\frac{1}{2}$ dl. krossgryn	2 l. vatten
125 gr. torkade aprikoser	socker
(2 färska äpplen eller 8 tor- kade äppelskivor)	$1\frac{1}{2}$ msk potatismjöl (1 dl. tjock grädde).

DJURSHOLMS FOLKBILDNINGSFÖRENINGENS DEMONSTRATIONSKURSER

I. Vegetariska rätter.

(4 pers.) Vegetariska kåldolmar.

12 à 14 kålblad (ett medel- stort huvud)	2 tsk salt
1 kkp finhackad kål	$\frac{1}{4}$ » vitpeppar
$1\frac{1}{2}$ dl. risgryn	6 rödlökar
$\frac{1}{2}$ l. mjölk (el. vatten o. mjölk)	3 msk margarin
	varmt vatten.

(4 pers.) Kålpudding.

$\frac{1}{2}$ l. kokt finhackad eller malen vitkål	1 ägg
1 kkp risgryn	salt, peppar
$\frac{1}{2}$ l. vatten	1 msk margarin.
$\frac{1}{2}$ l. mjölk	Till formen:
	$\frac{1}{2}$ msk margarin, rivebröd.

(6 pers.) Stekta palsternaackor.

5 stora palsternaackor	1 ägg
vatten	rivebröd
salt	riven ost, margarin.

(4 pers.) Rysk sallat.

1 morot (stor)	1 kokt potatis
1 liten palsternacka	vit sås
1 bit selleri och purjo (ärter, blomkål eller dylikt)	$\frac{1}{2}$ hårdkokt ägg
1 kokt rödbeta	persilja
1 äpple	$\frac{1}{2}$ litet vitkålshuvud.

(4 pers.) Varm aprikospuré.

$\frac{1}{2}$ dl. krossgryn	2 l. vatten
125 gr. torkade aprikoser	socker
(2 färska äpplen eller 8 tor- kade äppelskivor)	$1\frac{1}{2}$ msk potatismjöl (1 dl. tjock grädde).

Bakrecept med potatis eller potatisflingor.

Vetebröd (smörgåsbröd).

500 gr. krossad eller riven	20 gr. jäst, $\frac{1}{2}$ dl. vatten
kokt potatis 1 l.	1 tsk salt
500 gr. vetemjöl 1 l.	margarin till formen.

Rågsiktlimpor (4 à 5 st.).

1 l. vatten	50 gr. jäst
80 gr. torrmjöl 1 $\frac{1}{4}$ dl.	1 msk salt
1 l. rågsikt	8 msk sirap
1 l. vetemjöl	8 pomeransskal eller
1 l. potatisflingor	4 msk fänkål.

Vita scones (8 st.).

200 gr. vetemjöl 4 dl.	$\frac{1}{2}$ tsk salt
100 gr. kokt riven potatis 2 dl.	$\frac{1}{2}$ tsk socker
$\frac{1}{2}$ tsk bicarbonat, $\frac{1}{2}$ tsk cre-	30 gr. margarin
mortartari eller 1 $\frac{1}{2}$ tsk	1 dl. mjölk.
jästpulver	

(4 pers.) Enklare potatistårta.

125 gr. margarin	125 gr. kokt riven potatis
125 gr. vetemjöl 2 $\frac{1}{2}$ dl.	2 $\frac{1}{2}$ dl.
	$\frac{1}{2}$ dl. sylt eller äppelmos.

II. Fiskrätter.

Dillsill.

2 salta sillar	1 stor knippa dill
2 $\frac{1}{2}$ tsk socker	1 dl. ättika.
$\frac{1}{4}$ tsk peppar	

(4 pers.) Torsk stuvad i ugn.

1 kg. torsk	1 dl. rivebröd
2 msk margarin	4 dl. mjölk.
$\frac{1}{2}$ msk salt	

(4 pers.) Fisk med frituredeg.

$\frac{3}{4}$ kg. fisk	$\frac{1}{4}$ tsk salt
$\frac{1}{2}$ msk salt	1 $\frac{1}{2}$ dl. vetemjöl
$\frac{1}{2}$ ägg	1 dl. (knappt) dricka
$\frac{1}{2}$ msk mjölk	flottyr.

(6 pers.) Fiskfärs av kokt torsk eller kolja.

2 hg. kokt fisk	2 dl. grädde
1 hg. margarin	2 msk potatismjöl
2 ägg	Till formen :
1 $\frac{1}{2}$ tsk salt	$\frac{1}{2}$ msk margarin
1 knivsudd peppar	rivebröd.

(4 pers.) Torskotletter.

600 gr. torsk	2 msk mjölk
200 gr. fett fläsk	1 dl. rivebröd
1 tsk salt	1 msk margarin
1 knivsudd peppar	1 msk flottyr.
$\frac{1}{2}$ ägg	

(4 pers.) Fisksallat.

Överbliven kall kokt fisk (omkr. 3 hg.)	2 dl. mjölk (1 äggula)
Kalla kokta grönsaker såsom morötter, palsternackor, jordärtskockor, sockerröt.	$\frac{1}{2}$ tsk senap $\frac{1}{4}$ tsk peppar (1 msk fin matolja)
1 msk margarin	3 msk ättika eller citron- saft.
2 msk mjöl	

(8 pers.) Holländs sås.

2 äggulor	2 msk vinättika eller ci- tronsaft.
2 msk margarin	

1 msk margarin	4 dl. fiskspad och vatten
2 $\frac{1}{2}$ dl. vetemjöl	1 knivsudd peppar.

(4 pers.) Räksås.

1 msk margarin	1 äggula
1 $\frac{1}{2}$ msk mjöl	1 $\frac{1}{2}$ hg. räkor
$\frac{1}{3}$ l. fiskspad och vatten	Hummerfärg.
1 knivsudd peppar	

III. Billigare köträtter.

(8 pers.) Levergås.

1 kg. oxlever	salt, peppar
$\frac{1}{2}$ hg. späck	3 kkp vatten
1 hg. torkade äpplen och katrinplommon	$\frac{1}{2}$ kkp mjölk
	2 msk mjöl
$1\frac{1}{2}$ msk margarin	$\frac{1}{2}$ kkp gräddmjölk.

Leverpastej.

7 hg. lever	salt, peppar
3 hg. späck el. rökt skinka	7 msk mjöl
2 kkp mjölk	4 tsk brynt, finhack. port.
2 ägg	lök eller saften av $\frac{1}{2}$
2 små kokta potatisar	citron.

(4 pers.) Falsk sköldpaddsuppa.

2 l. spad av kalvhuvud	1 msk margarin till bryn.
2 morötter	1 msk margarin
1 selleri	2 msk mjöl
1 purjolök	salt, peppar

(4 pers.) Chateaubriand.

6 hg. hästfilet	50 gr margarin
6 pepparkorn	2 msk hackad persilja
$1\frac{1}{2}$ tsk salt	30 gr. margarin till stekn.

(4 pers.) Pirog.

75 gr. margarin	1 msk mjöl
75 gr. mjöl	1 dl. spad
75 gr. kokt, riven potatis.	3 hg. kött, i tärningar, 3 dl.
Till fyllningen:	peppar
20 gr. margarin	salt.