

Ehne
Rokkhus
Pa
1798

Beskrifning

På Mjöl af nedannämde Trågårdsväxter.

Deffa mjölsorter äro tilverkade af tvänne slags växter; det första mjölaktigt, och det senare icke.

Mjöl af mjölkaktige växter:

Gröna örter. Gula örter. Hvita bönor. Linsen. Potatoes. Ris.

Af deffa tilverkas två sorter mjöl. Den första är tjenlig til soppor med tillsats af smör, eller bouillon, samt til vällingar. Den senare är blott tjenlig til soppor.

Sättet at af den första sorten tilreda

SOPPA.

- 1:o Blanda tre fulla matskedar mjöl i en tredjedels kanna vatten eller bouillon.
- 2:o Då kärlet fättes på elden, röres flitigt med en träsked, at mjölet icke klimpar sig eller fastnar vid bottn.
- 3:o Spädes småningom med vatn eller bouillon, at soppan icke blifver för tjock.
- 4:o Efter en fjerdedels tima tillägges et stycke smör, af ungefär en valnöts storlek, och salt efter smak.
- 5:o Kokas på frisk eld, aldrahögst trefjerdedels tima.
- 6:o Vid anrättningen, tillägges rostadt bröd.

VÄLLING.

At af samma mjölsorter tilreda välling sker med blott den förändring, at i stället för vatn eller bouillon tages til tre skedblad mjöl et stop mjölk, kokas sedan på samma sätt, men utan smör, och tillägges, för den som få behagar, socker efter smak.

At fatterne efter behof kunna i samma proportion tilredas af de andra sorterna.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Tillagas på samma sätt som den förra, blott at dervid i akt tages, at mjölet bör ligga i blöt minst en tima, innan det fättes på elden, och at soppan bör koka längre. Under kokningen kan, af den som behagar, tilläggas bröd, kött, eller salt fisk.

Deffa soppor kunna lagas af et slags mjöl, eller af flera tillsammans, efter behag: och utgöra en ganska helsosam föda, som är lätt at tilreda och icke fordrar mycken hvarken tid eller eld.

Mjöl

1798.

Ehne
Rokkhus
Pa
1798

Beskrifning

På Mjöl af nedannämde Trågårdsväxter.

Deffa mjölsorter äro tilverkade af tvänne slags växter; det första mjölaktigt, och det senare icke.

Mjöl af mjölkaktige växter:

Gröna örter. Gula örter. Hvita bönor. Linsen. Potatoes. Ris.

Af deffa tilverkas två sorter mjöl. Den första är tjenlig til soppor med tillsats af smör, eller bouillon, samt til vällingar. Den senare är blott tjenlig til soppor.

Sättet at af den första sorten tilreda

SOPPA.

- 1:o Blanda tre fulla matskedar mjöl i en tredjedels kanna vatten eller bouillon.
- 2:o Då kärilet fättes på elden, röres flitigt med en träsked, at mjölet icke klimpar sig eller fastnar vid bottn.
- 3:o Spädes småningom med vatn eller bouillon, at soppan icke blifver för tjock.
- 4:o Efter en fjerdedels tima tillägges et stycke smör, af ungefär en valnöts storlek, och salt efter smak.
- 5:o Kokas på frisk eld, aldrahögst trefjerdedels tima.
- 6:o Vid anrättningen, tillägges rostadt bröd.

VÄLLING.

At af samma mjölsorter tilreda välling sker med blott den förändring, at i stället för vatn eller bouillon tages til tre skedblad mjöl et stop mjölk, kokas sedan på samma sätt, men utan smör, och tillägges, för den som få behagar, socker efter smak.

At sätterne efter behof kunna i samma proportion ökas och minskas torde vara öfverflödigt at erinra.

Om man åstundar gifva denna välling smak af Caffé, Vanille, Thé, Pomerants-blommor, Chocolate &c. gör man af hvilkendera sorten man behagar en stark infusion, såsom starkaste Thévatn, och slår deraf en thekopp full uti vällingen, då den är halfkokad.

Sättet at af den andra sorten tilreda Soppor.

Tillagas på samma sätt som den förra, blott at dervid i akt tages, at mjölet bör ligga i blöt minst en tima, innan det fättes på elden, och at soppan bör koka längre. Under kokningen kan, af den som behagar, tilläggas bröd, kött, eller salt fisk.

Deffa soppor kunna lagas af et slags mjöl, eller af flera tillsammans, efter behag: och utgöra en ganska helsosam föda, som är lätt at tilreda och icke fordrar mycken hvarken tid eller eld.

Mjöl

1798.

Mjöl af växter som icke äro mjölkaktige:

Morötter, Kål, Rofvor, Persilja, Turfska bönor, Lök, Syra, Kålrötter, Bondbönor, Pepparot.

Alla dessa mjölforter äro af samma art med den senare fortan af de mjölkaktige växternes. De tilredas på samma sätt, och böra upsilas genom en härfil då de äro halfkokade, samt åter sättas på elden at koka tils de fullkomligen uplöst sig. I de soppor som kokas af lök, rofvor och morötter, tillägges litet socker.

Man bör anmärka at dessa senare mjölforter, i anseende til sina priser, dock blott egentligen äro lämpelige til faucer, och at åt hvarjehanda soppor och tilredningar gifva smak af hvilkendera man vil använda; hvaremot de förra, eller af mjölkaktige växter, äro mera användbare för de fattiga, och i synnerhet för sjuka.

Mos eller Crème af Ris-blomma (finaste rismjöl).

- 1:o Et fjerdedels skålp. ris-blomma vispas uti et stop god mjölk eller föt grädda.
- 2:o Tillägges et halft skålp. socker, litet salt och et skedblad skirdt färskt smör.
- 3:o Kokas en half tima under ständigt vispande.
- 4:o Vil man derå hafva smak af Thé, Chocolate, Caffé, Vanille &c. förfäres dermed som ofvan sagdt är.
- 5:o Då det är kokadt silas det genom hårduk, och upblandas med sex äggegulor, samt arbetas tils det blir väl jemt och smidigt.
- 6:o Vil man hafva det brändt, sättas på friska eldkol, och uptages eller uppskrapas med en silfversked efter handen ur botten, alt efter som det fastnar och blifvit lagom brunt, på samma sätt som med äggeröra.

At här af göra en Kaka.

Hvitorne af de sex äggen vispas til hårdt skum och blandas i moset, och der-
efter gräddas en fjerdedels tima uti ugn, eller i tårt-panna med lindrig eld
öfver och under.

Priser:

Persilja	—	—
Pepparot	—	—
Morötter	—	—
Kål	—	—
Kålrötter	—	—
Rofvor	—	—
Syra	—	—
Turfska bönor	—	—
Bondbönor	—	—
Lök	—	—

Linsen, första sorten	—
andra dito	—
Ris, första sorten	—
andra dito	—
Hvita bönor, första sorten	—
andra dito	—
Gröna ärter, första sorten	—
andra dito	—
Gula ärter, första sorten	—
andra dito	—