

## KVINNORNAS UPPBÅDS MATLAGNINGSKURSER.

### Potatiskorv.

2 kg. kött (blandat ox- och svinkött)  
5 à 6 kg. rå, skalad potatis  
6 matsk. hackad lök  
1 tesk. vitpeppar  
2 » kryddpeppar  
8 » salt.

Köttet sköljes, skäres och males 2 ggr. Den råskalade potatisen males 1 gång samt blandas med köttet och kryddorna. Smeten arbetas väl, avsmakas och stoppas löst i krokfjälster.

Korvarna tillknytas, sköljas och ingnidas med en blandning av 10 matsk salt, 2 matsk. socker och 1 matsk. salteter. Förvaras i saltlake.

### Hackkorv.

1 kg. oxkött (eller 1 svinränta el.  $\frac{1}{4}$  oxränta)

400 gram fläsk  
1,2 kg. korngryn  
6 matsk. hackad lök  
1 tesk. vitpeppar  
2 » kryddpeppar  
salt.

Köttet och fläsket sköljes och kokas mjukt i 2 à 3 l. vatten tillsatt med 1 matsk. salt. I detta spad kokas sedan grynen mjuka, varefter de få kallna. Det kokta köttet och fläsket males och arbetas tillsammans med grynen och kryddorna. Smeten avsmakas och stoppas i krokfjälster, varefter korvarna tillknytas samt förvällas 2 min. i saltat

net och margarinet. Mjölken påspädes efterhand, och när gröten är lagom tjock, tillsätts fisken och kryddorna. Smeten avsmakas, fylles i smorda formar och gräddas i ugnen. Serveras med mjölksås.

### Morotspudding (4 pers.)

700 gram morötter  
1 kkp rivet bröd el. vetemjöl  
2 dl. mjölk  
1 matsk. socker  
 $\frac{1}{2}$  » salt  
2 purjolökar.

Morötterna skrapas, sköljas och kokas med purjolöken 15 min., varefter de malas samt blandas med de övriga ingredienserna. Smeten avsmakas, fylles i smord form och gräddas i ugnen.

### Billig köttfärs (8 pers.)

500 gr. oxkött  
1 kkp kokt potatis  
 $\frac{1}{2}$  kkp mannagryn  
2 matsk. vetemjöl  
 $\frac{1}{4}$  l. mjölk  
 $\frac{1}{4}$  l. vatten  
 $\frac{1}{4}$  tesk. vitpeppar  
2 » salt  
2 » hackad lök  
margarin till stekning.

Köttet sköljes och males 2 ggr. Grynen kokas med mjölken och vattnet till en stadig gröt. När den kallnat,

$\frac{1}{2}$  matsk. salt  
2 rödlökar.

Blodet silas och vispas, varefter dricka, sirap och kryddor tillsättes. Mjölet och till sist talgen ivispas. Smeten avsmakas och fylles i smorda och brödbeströdda formar, vilka ned-sätts i kokande vatten att gräddas  $1\frac{1}{2}$  à 2 timmar. Puddingen kan även stekas på vanligt sätt i ugnen. Serveras med mjölksås.

### Paltbröd.

1 l. blod  
6 dl. dricka  
2 matsk. flottyr  
 $\frac{1}{2}$  » salt  
 $1\frac{1}{2}$  à 2 kg. groft rågmjöl  
50 gr. jäst.

Blodet silas och vispas. 2 l. rågmjöl hällas i degträget, blodet tillsättes. Flottyr, dricka och kryddor blandas i en kastrull samt värmas, hvarefter de inarbetas i degen. Denna arbetas väl, jästen upplöst i litet vatten tillsättes, och degen arbetas ytterligare, varefter den får jäsa upp. Därefter utbakas den till runda kakor, som naggas, hålas och sätts att jäsa. Naggas ännu en gång och gräddas i ugnen. Kakorna upphängas att torka. Vid anrättandet lägges palten i en gryta med kallt vatten att uppmjukas, hvarefter den får ett uppkok.

# Ur KB:s samlingar

## Digitaliserad år 2021



National Library  
of Sweden

2 matsk. margarin  
 $\frac{1}{4}$  tesk. vitpeppar  
2 » socker.  
Kabeljon sköljes, kokas och hackas. Grynen sköljas och påsätts med vatt-

6 kkp groft rågmjöl  
6 matsk. finhackad njurtalg  
 $\frac{1}{2}$  tesk. vitpeppar  
 $\frac{1}{2}$  » ingefära  
 $\frac{1}{2}$  » mejram

saltat vatten. Vid anrättandet skäres klimpen i skivor, vilka stekas i flottyr och ätas med lingonsylt.



Karlst. Tidn. Aktieb. tryckeri.

# KVINNORNAS UPPBÅDS MATLAGNINGSKURSER.

## Potatiskorv.

2 kg. kött (blandat ox- och svinkött)  
5 à 6 kg. rå, skalad potatis  
6 matsk. hackad lök  
1 tesk. vitpeppar  
2 » kryddpeppar  
8 » salt.

Köttet sköljes, skäres och males 2 ggr. Den råskalade potatisen males 1 gång samt blandas med köttet och kryddorna. Smeten arbetas väl, avsmakas och stoppas löst i krokfjälster.

Korvarna tillknytas, sköljas och ingnidas med en blandning av 10 matsk salt, 2 matsk. socker och 1 matsk. salteter. Förvaras i saltlake.

## Hackkorv.

1 kg. oxkött (eller 1 svinränta el.  $\frac{1}{4}$  oxränta)

400 gram fläsk  
1,2 kg. korngryn  
6 matsk. hackad lök  
1 tesk. vitpeppar  
2 » kryddpeppar  
salt.

Köttet och fläsket sköljes och kokas mjukt i 2 à 3 l. vatten tillsatt med 1 matsk. salt. I detta spad kokas sedan grynen mjuka, varefter de få kallna. Det kokta köttet och fläsket males och arbetas tillsammans med grynen och kryddorna. Smeten avsmakas och stoppas i krokfjälster, varefter korvarna tillknytas samt förvällas 2 min. i saltat vatten. Korvarna förvaras hängande. I stället för att förvälla korven kan man låta röka den. Vid anrättandet brynes korven hel och skäres sedan i bitar.

## Fiskpudding (6 pers.)

200 gr. kabeljo eller färsk fisk  
2 kkp risgryn  
1 l. mjölk  
 $\frac{1}{2}$  l. vatten  
2 matsk. margarin  
 $\frac{1}{4}$  tesk. vitpeppar  
2 » socker.  
Kabeljon sköljes, kokas och hackas. Grynen sköljas och påsättas med vatt-

net och margarin. Mjölken påspädes efterhand, och när gröten är lagom tjock, tillsätts fisken och kryddorna. Smeten avsmakas, fylles i smorda formar och gräddas i ugnen. Serveras med mjölksås.

## Morotspudding (4 pers.)

700 gram morötter  
1 kkp rivet bröd el. vetemjöl  
2 dl. mjölk  
1 matsk. socker  
 $\frac{1}{2}$  » salt  
2 purjolökar.

Morötterna skrapas, sköljas och kokas med purjolöken 15 min., varefter de malas samt blandas med de övriga ingredienserna. Smeten avsmakas, fylles i smord form och gräddas i ugnen.

## Billig köttfärs (8 pers.)

500 gr. oxkött  
1 kkp kokt potatis  
 $\frac{1}{2}$  kkp mannagryn  
2 matsk. vetemjöl  
 $\frac{1}{4}$  l. mjölk  
 $\frac{1}{4}$  l. vatten  
 $\frac{1}{4}$  tesk. vitpeppar  
2 » salt  
2 » hackad lök  
margarin till stekning.

Köttet sköljes och males 2 ggr. Grynen kokas med mjölken och vattnet till en stadig gröt. När den kallnat, blandas den med köttet, den söndermosade potatisen, mjölet och kryddorna. Smeten arbetas väl, formas till en färs och stekes i panna i ugnen. Spädes med vatten och öses ofta med säsen.

## Blodpudding (12 pers.)

1 l. blod  
6 dl. dricka  
4 matsk. sirap  
6 kkp groft rågmjöl  
6 matsk. finhackad njurtalg  
 $\frac{1}{2}$  tesk. vitpeppar  
 $\frac{1}{2}$  » ingefära  
 $\frac{1}{2}$  » mejram

$\frac{1}{2}$  matsk. salt  
2 rödlökar.

Blodet silas och vispas, varefter dricka, sirap och kryddor tillsättes. Mjölet och till sist talgen vispas. Smeten avsmakas och fylles i smorda och brödbeströdda formar, vilka ned-sätts i kokande vatten att gräddas  $1\frac{1}{2}$  à 2 timmar. Puddingen kan även stekas på vanligt sätt i ugnen. Serveras med mjölksås.

## Paltbröd.

1 l. blod  
6 dl. dricka  
2 matsk. flotttyr  
 $1\frac{1}{2}$  » salt  
 $1\frac{1}{2}$  à 2 kg. groft rågmjöl  
50 gr. jäst.

Blodet silas och vispas. 2 l. rågmjöl hållas i degträget, blodet tillsättes. Flotttyr, dricka och kryddor blandas i en kastrull samt värmas, hvarefter de inarbetas i degen. Denna arbetas väl, jästen upplöst i litet vatten tillsättes, och degen arbetas ytterligare, varefter den får jäsa upp. Därefter utbakas den till runda kakor, som naggas, hålas och sättas att jäsa. Naggas ännu en gång och gräddas i ugnen. Kakorna upphängas att torka. Vid anrättandet lägges palten i en gryta med kallt vatten att uppmjukas, hvarefter den får ett uppkok.

## Paltklimp.

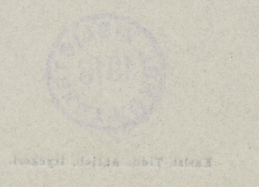
1 l. blod  
 $\frac{1}{2}$  l. mjölk eller dricka  
2 matsk. salt  
rågmjöl.

Blodet silas, vispas och blandas med mjölk och salt, varefter så mycket rågmjöl tillsättes, att degen blir fast. Med skedar formas klimpar, som kokas i saltat vatten. Vid anrättandet skäres klimpen i skivor, vilka stekas i flotttyr och ätas med lingonsylt.



# KVINNORNAS UPPBÄDS MATLAGNINGSKURSER.

<p><b>1. malk salt</b> 2 rådlök</p> <p>Blödet silas och vispas variet blödet, stöp och klydder tillättes Mjölet och till sist lägen vispas Smölet avsmakas och fylles i smorda och brödbestrodde former vilka ned sätts i kokande vatten att gräddas i 2 1/2 timmar. Puddingen kan även stå kall på vanligt sätt i ugnen. Serveras med mjölk.</p>	<p>med och smörgrädet. Mjölet påsuddas efterhand och när gröten är lagom flög, tillättes lägen och klydderna smölet avsmakas, fylles i smorda for- mer och gräddas i ugnen. Serveras med mjölk.</p> <p><b>Morotspudding (4 pers.)</b> 700 gram morötter 1 kkp river bröd el. vetemjöl 2 dl mjölk 1 malk socker 1 salt 2 purjolök</p>	<p><b>Potatiskorv</b> 2 kg kött (skalande ox- och svinkött) 2 1/2 kg skalad potatis 6 malk hackad lök 1 teck vitpeppar 2 kryddpeppar 8 salt</p> <p>Köttet sköljes skavs och mals 2 gr. Den raskalade potatisen mals i grog samt blandas med köttet och kryd- dom. Smölet arbetas väl, avsmakas och stoppas löst i kokfäster. Korvorna tillättes, sköljes och in- gridas med en blandning av 10 malk salt, 2 malk socker och 1 malk salt. Serveras i sallad.</p>
<p><b>Pallbröd</b> 1 l blod 6 dl dricka 2 malk löfflar 1 salt 1 1/2 kg groff rågmjöl 50 gr jäst</p> <p>Blödet silas och vispas 2 1/2 tim mjöl, närlas i dekorerat blödet tillät tes. Flög, dricka och klydder blan- das i en kastell samt vispas i variet de i variet i ugnen. Detta mals väl, lägen uppstår i till vatten till sättas och degen arbetas tillättes variet den får läsa upp. Därför ut- piskas den till runda kakor som när- gas hållas och sätts på jäst. Säggs ännu en gång och gräddas i ugnen. Korvorna upphängs på tork. Vid an- vändandet läggs pallarna i en gryta med kallt vatten till upphängs hvariet den får ett uppkök.</p>	<p>Moroterna skavas sköljes och ko- kas med purjolöken 15 min. variet de mals samt blandas med de övriga ingredienserna. Smölet avsmakas, fyl- las i smord form och gräddas i ugnen.</p> <p><b>Billig köttfärs (8 pers.)</b> 500 gr oxkött 1 kkp kött potatis 1 kkp majsgröda 2 malk rågmjöl 1 l mjölk 1 l vatten 1 teck vitpeppar 2 salt 2 hackad lök 1 majsgröda till stekning</p>	<p><b>Hackkorv</b> 1 kg oxkött (eller 1 svartåra el oxåra) 400 gram läsk 1 kg majsgröda 6 malk hackad lök 1 teck vitpeppar 2 kryddpeppar 8 salt</p> <p>Köttet och läsket sköljes och kokas mjöl i 2 1/2 tim. vatten tillättes med malk salt. I detta spad kokas sedan grynen mjöl, variet de ta kalla. Det kokta köttet och läsket mals och arbetas tillsammans med grynen och kryddorna. Smölet avsmakas och stop- pas i kokfäster, variet korvorna tillättes samt förvällas 2 min i sallad vatten. Korvorna förvällas hängande i stället för att förvälla korven kan man läta torka den. Vid användandet drygs korven väl och skäres sedan i bitar.</p>
<p><b>Pallklimp</b> 1 l blod 1 l mjölk eller dricka 2 malk salt rågmjöl</p> <p>Blödet silas, vispas och blandas med mjöl och salt, variet en mycket lag- mjöl tillättes, an degen blir fast. Med sedan förmas klimpen, som kokas i sallad vatten. Vid smältandet skäres klimpen i styck vilka stekas i löfflar och ätas med lingonsill.</p>	<p>Köttet sköljes och mals 2 gr. Gry- nen kokas med mjölet och variet all en stadig gröd. När den kallas blandas den med köttet den söder- mosade potatisen, mjölet och kryddorna. Smölet arbetas väl, förmas till en färs och stekes i pannan i grynen. Spädes med vatten och öses ofta med sasen.</p> <p><b>Bibbudding (12 pers.)</b> 1 l blod 6 dl dricka 4 malk stöp 6 kkp groff rågmjöl 6 malk tunnsakad njurdalg 1 teck vitpeppar 1 ingefära 1 majsgröda</p>	<p><b>Fiskpudding (6 pers.)</b> 200 gr kaneljö eller fisk fisk 2 kkp majsgröda 1 l mjölk 1 l vatten 2 malk majsgröda 1 teck vitpeppar 2 socker</p> <p>Kaneljön sköljes kokas och läskas grynen sköljes och påsuddas med vat-</p>



Karin Thomsen, författare