

**1. Kalvsylta med morötter.**

$\frac{1}{2}$  kg. kalvhals,  $\frac{1}{2}$  liter morötter,  $\frac{3}{4}$  liter vatten, salt, peppar, ättika.

*Beredning:* Köttet sköljes och påsättes med vattnet och får sakta koka. Då det är halvkokt iläggas de sköljda och skrapade morötterna och alltsammans får koka färdigt, då det upptages och drives genom köttkvarnen, lägges sedan tillbaka i den silade och skummade buljongen och får koka 10 min. Kryddorna och ättikan tillsättes. Syltan slås upp i sköljd form och får stelna.

**2. Köttpastej med kål.**

3 hg. malet kött, 2 kkp. mjölk eller vatten,  $\frac{1}{2}$  kkp. vetemjöl, 1 msk. salt, 1 litet kålhuvud, vatten, salt.

*Sås:* 1 buljongtärning,  $\frac{1}{2}$  liter vatten, 2 msk. vetemjöl, ( $\frac{1}{2}$  msk. smör).

*Beredning:* Köttet arbetas och däri nedröres mjölk, mjöl och salt. Kålen rensas, skäres i bitar och kokas 10 min. i saltat vatten. Den kokta kålen blandas i köttet, alltsammans hälls i smord form, kokas i vattenbad.

*Beredning:* Sillen rensas, urbenas, tvättas väl och ingnides med saltet. På varje sill lägges en rensad anjovis-halva. Sillarna hoprullas till små rullader, som läggas tätt intill varandra i en form. Det stöta brödet strös över, gräddas i ugn.

**5. Sillfat.**

2 salta sillar, 1 lök, 6 kokta potatisar, 1 tesk. flott, 2 msk. rivebröd.

*Beredning:* Sillen rensas, urvattnas, fläkes och urbenas, en form smörjes, potatisen skäres i skivor och nedlägges däri, därovanpå lägges sillen samt löken, skalad och skuren i skivor, överst potatis samt rivebröd, gräddas i ugn.

**6. Inkokt färsk sill.**

1 kg. färsk sill,  $1\frac{1}{2}$  msk. salt,  $\frac{1}{2}$  msk. krydd- och vitpepparkorn, 2 lagerblad, 2 msk. ättika, (dill),  $\frac{1}{2}$  liter vatten.

*Beredning:* Sillen rensas, sköljes och påsättes i varmt vatten tillsammans med alla kryddorna och får sakta koka tills den är färdig.

tar, brynes, vattnet påhålls, köttet får koka mjukt, vitkålen (eller kålroten) rensas och skäres samt tillsättes. Stuvningen avredes och avsmakas.

**4. Sillåda med anjovis.**

1 kg. färsk sill,  $\frac{1}{2}$  msk. salt, 4 à 5 anjovisar, 2 msk. stött bröd.

rensas, fläkes, urbenas och lägges i en kruka, löken skalas, hackas och lägges på sillen. Ättika och alla övriga ingredienser till lagen blandas i en gryta, får koka upp och avsvalna och lagen hälls ljum över strömmingen.

**1. Kalvsylta med morötter.**

$\frac{1}{2}$  kg. kalvhals,  $\frac{1}{2}$  liter morötter,  $\frac{3}{4}$  liter vatten, salt, peppar, ättika.

*Beredning:* Köttet sköljes och påsättes med vattnet och får sakta koka. Då det är halvkokt iläggas de sköljda och skrapade morötterna och alltsammans får koka färdigt, då det upptages och drives genom köttkvarnen, lägges sedan tillbaka i den silade och skummade buljongen och får koka 10 min. Kryddorna och ättikan tillsättes. Syltan slås upp i sköljd form och får stelna.

**2. Köttpastej med kål.**

3 hg. malet kött, 2 kkp. mjölk eller vatten,  $\frac{1}{2}$  kkp. vetemjöl, 1 msk. salt, 1 litet kålhuvud, vatten, salt.

*Sås:* 1 buljongtärning,  $\frac{1}{2}$  liter vatten, 2 msk. vetemjöl, ( $\frac{1}{2}$  msk. smör).

*Beredning:* Köttet arbetas och däri nedröres mjölk, mjöl och salt. Kålen rensas, skäres i bitar och kokas 10 min. i saltat vatten. Den kokta kålen blandas i köttet, alltsammans hälls i smord form, kokas i vattenbad.

**3. Köttstuvning med vitkål eller kålrötter.**

$\frac{1}{2}$  kg. oxkött, 1 litet kålhuvud eller 1 kålrot, 1 msk. flott,  $\frac{1}{2}$  liter vatten, salt, peppar. *Till avredning:* 2 msk. mjöl.

*Beredning:* Köttet tvättas, skäres i bitar, brynes, vattnet påhålls, köttet får koka mjukt, vitkålen (eller kålroten) rensas och skäres samt tillsättes. Stuvningen avredes och avsmakas.

**4. Sillåda med anjovis.**

1 kg. färsk sill,  $\frac{1}{2}$  msk. salt, 4 à 5 anjovisar, 2 msk. stött bröd.

*Beredning:* Sillen rensas, urbenas, tvättas väl och ingnides med saltet. På varje sill lägges en rensad anjovis-halva. Sillarna hoprullas till små rullader, som läggas tätt intill varandra i en form. Det stöta brödet strös över, gräddas i ugn.

**5. Sillfat.**

2 salta sillar, 1 lök, 6 kokta potatisar, 1 tesk. flott, 2 msk. rivebröd.

*Beredning:* Sillen rensas, urvattnas, fläkes och urbenas, en form smörjes, potatisen skäres i skivor och nedlägges däri, därovanpå lägges sillen samt löken, skalad och skuren i skivor, överst potatis samt rivebröd, gräddas i ugn.

**6. Inkokt färsk sill.**

1 kg. färsk sill,  $1\frac{1}{2}$  msk. salt,  $\frac{1}{2}$  msk. krydd- och vitpepparkorn, 2 lagerblad, 2 msk. ättika, (dill),  $\frac{1}{2}$  liter vatten.

*Beredning:* Sillen rensas, sköljes och påsättes i varmt vatten tillsammans med alla kryddorna och får sakta koka tills den är färdig.

**7. Inlagd salt strömming.**

$\frac{1}{2}$  kg. salt strömming, 5 små lökar.

*Lag:* 3 dl. matättika, 2 msk. socker, vitpeppar, kryddpeppar, lagerblad.

*Beredning:* Strömmingen urvattnas, rensas, fläkes, urbenas och lägges i en kruka, löken skalas, hackas och lägges på sillen. Ättika och alla övriga ingredienser till lagen blandas i en gryta, får koka upp och avsvalna och lagen hälls ljum över strömmingen.

