

American Photo Atelier

Fotografering i hemmen
vid fäster o. dyl. emot-
tages pr telefon 1 6 2 2
Elegant arbete utlovas

GODARÅD



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Jönköpings Elektriska Handelsfirma

Representant för Allmänna Svenska Elektriska A.-B. Västerås
Utställning, kontor och lager Ö. Storg. 7
Tel. 442 och 1778 (Ingång från Bredgränd) Tel. 442 och 1778
**ELEKTRISKA ANLÄGGNINGAR och REPA-
RATIONER, ARMATUR och GLÖDLAMPOR**

American Photo Atelier

Fotografering i hemmen
vid fäster o. dyl. emot-
tages pr telefon 1 6 2 2
Elegant arbete utlovas



DYRA TIDER

Jönköpings Elektriska Handelsfirma

Representant för Allmänna Svenska Elektriska A.-B. Västerås
Utställning, kontor och lager Ö. Storg. 7
Tel. 442 och 1778 (Ingång från Bredgränd) Tel. 442 och 1778
*ELEKTRISKA ANLÄGGNINGAR och REPA-
RATIONER, ARMATUR och GLÖDLAMPOR*

Bästa inköpskälla

för

Vävnader och Manufakturvaror

Färdigsydda Herrkläder m. m.

är

AROSÉNS EFTR.

BARNARPSGATAN 8

JÖNKÖPING

Tel. 505

Tel. 505

Affärsprincip: *Prima varor — Låga bestämda priser*

Koop. Föreningen GÖTA

Tel. 659

FILIALER:

Tel. 659

Ö. Storgat. 103

Telefon 679

Nya Torget 24

Telefon 410

Sand 2

Telefon 1022

Juncholm 20

Telefon 1648

Konsumenternas egen affär genom anslutning

Anmälningsavgift 1 Kr.

Sparkasseavdelning

KOKBOK

GODA RÅD I DYRA TIDER

Att användas som en praktisk hjälp-
reda vid de olika matlagningarna

Soppor, gröt och kräm

ka avredas soppan med mjölk och smör samt kryddas.

Grön ärtsoppa. (4 pers.)

1 1/2—2 kkp. gröna ärter.
2 1/3—3 liter vatten. 2 morötter.
1 msk. vetemjöl. 1/2 l. söt mjölk.
Beredning: Ärterna rensas, sköljas och vattenläggas föregående dag, påsättes sedan och kokas mjuka. Morötterna skrapas, sköljas och skäras i tärningar samt iläggas när ärterna kokat en stund. När ärterna äro mju-

Morotpuré. (6 pers.)

1 kg. morötter. 2 1/2 liter vatten.
2 msk. smör.
3 msk. vetemjöl.
Salt. Vitpeppar.
Beredning: Morötterna skrapas förvällas, rivs och kokas i vatten omkring 2 timmar. Soppan passeras. Smör och mjöl fräsas, purén spädes på och får koka 15 min. Den skummas, avsmakas och serveras med stekt eller rostat bröd.

A.F. RUNDBERGS EFTR.
HATTAFFÄR
16 Smedjegatan
Jönköping
TEL: 547

O. Schedells Vilt- & Fiskaffär

SVENSSONS EFTF.

Järnvägstorget 7. Rikstelefon 1387

JÖNKÖPING

REKOMMENDERAS

Hotch-potch-soppa.

1/2 fårhals eller fårbringa.
3 à 4 l. vatten. 3 morötter.
2 palsternackor. 1 litet selleri.
1 purjelök. 1 l. potatis
Salt och vitp.

Beredning: Köttet sköljes, skäres i mindre bitar och sättes på med kallt vatten. Sopprötterna rensas, sköljes, skäres i strimlor och kokas mjuka tillsammans med köttet. Potatisen sköljes, skalas, skäres i bitar och lägges i soppan mot slutet av kokningen, samt får koka mjuk. Soppan smaksättes med salt och vitp.

Får i käl. *

1 medelstort kálhuvud.
1/2 kg. fårhals eller bringa.
2 msk. fett.

Vatten, salt och kryddpeppar.
Beredes: Kál och kött skäres i bitar, brynes i fett, salt och peppar ilägges och kokande, vatten påhálles varefter soppan får koka färdig.

Sagoválling.*

2 liter mjólk.
1 hg. sagogryn, kanel och socker.
Beredning: När mjólkén kokar, strós grynen i och får smákoka tills grynen áro kokta. Serveras med kanel och socker.

* Alla recept som áro märkta med stjárna áro lámpliga att koka eller förbereda i kokláda.

Grónkál.

1 medelstort stánd grónkál.
6 à 8 matsk. vetemjólk.
2 l. benbuljong och spad.
Salt och vitp.

Beredning: Kálen rensas, skóljes och förválles i saltat vatten omkr. 1/2 tim. Vattnet slás av, kálen spolás med kallt vatten o. lägges därefter på sil att rinna av. Den hackas fint tillsammans med mjólet och sättes på i en kastrull med litet av buljongen. Resten av buljongen spádes på under riklig röring. Kálen får sedan koka 1/2 tim. avsmakas med salt och vitp. I stället för att hacka kálen kan man male den några gånger genom köttkvarn.

Jordártskockspuré. (6 pers.)

1 1/2 l. jordártskockor.
2 matsk. potatismjólk.
1 bit selleri. 2 liter vatten. Salt.
2 msk. smör eller flóttyr.
3 msk. vetemjólk. 1/2 l. mjólk.
Salt. Vitpeppar.

Beredning: Jordártskockorna och sellerin skóljes, skrapas och lägges i vatten blandat med potatismjólk. De kokas mjuka i saltat vatten och passeras. Smör och mjól frásas, purén och mjólkén spádas på och det hela får koka under rörning 15 min. Soppan avsmakas och serveras med stekt bröd.

Fiskhallen vid Automaten

rekommenderas vid behov

av FISK och VILT

C. J. PETERSSON

Rikst.: 1236 Bostaden 838

Gul ártsoppa.

3/4 liter ártér. 3 1/4—4 liter vatten.
50 gram smör. 3 morötter.
1 palsternacka. 1 knivsudd sellerifrö
1 d:o vitp. 1 bit. ingefára.
2 gula lökar. Salt.

Beredning: Ártérna skóljas, läggas i stöp dagen förut, pásättas i samma vatten och kokas tills skalén flyta upp vilka bortskummas vál. Rotsakerne ansas, skáras i strimlor och iläggas jämte löken. Då ártér och rotsaker áro mjuka ilägges smóret, och ártérna avsmakas med kryddorna.

Brynt soppa.

1 1/2 2 hg. ox- eller hástkótt.
3 liter vatten. 2 morötter.
1 palsternacka. 1 bit. kálrot.
3/4 à 1 liter potatis. 2 msk. flóttyr.
4 msk. vetemjólk. 1 riven ostkant.
Salt och vitpepp.

Beredning: Köttet skäres i tärningar brynes först, sedan brynes de skurna rötterna. När allt är brynt strós mjólet över och det kokande vattnet páspádes. Den rivna ostkanten ilägges och soppan får koka tills rötterna áro nästan mjuka. Den skurna potatisen ilägges och när den är mjuk smaksättes soppan.

Puré av gröna ártér.*

3 kkp. gröna ártér. 4 l. vatten.
3 morötter. 2 palsternackor.
1 stor lök 1 1/2 msk. smör.

3 msk. mjól. Sellerifrö, salt vitp. (1 del. grádde.)

Beredning: Ártérna rénsas, skóljas och läggas i stöp. Pásättes tillsammans med löken och får koka tills de áro mjuka då de passeras. Rötterna skrapas och skáras i strimlor samt kokas mjuka i saltat vatten. Smör och mjól fráses tillsammans, purén páspádes, rotsakerne med sitt spad ilägges och soppan får koka i 10 min., varefter den avsmakas med kryddorna. Sist iróres grádden.

Potatissoppa. (4 pers.)

1/2 liter potatis. 1 liter vatten, salt.
1 1/2 mask. smör. Sopprötter.
Vatten. Salt, peppar.

Beredning: Sopprötterna rensas, skóljas, skáras i strimlor och kokas mjuka i vatten. Potatisen skóljes, skalas och kokas mjuka, varefter vattnet avhálles (tillvaratages) och potatisen róres till mos. Smóret iblandas smáningom, under kraftig omröring, varefter potatis- och rotspad samt sopprötterna tillsättas och soppan kryddas.

Vitkálssoppa med Ródbetor. (4 pers.)

1 kálhuvud. 2 ródbetor.
2 matsk. fett. 3 liter vatten.
Salt, kryddpeppar.
3 dl. mjólk eller 1/2 dl. sur grádde.

Beredning: Kálhuvudet rensas, skóljes och skáres i bitar, ródbetorna skóljes, skalas och raspas sönder med potatisskalare. Ródbetorna brynas i

Busmödrar!

De bästa och billigaste

Ropparkärnen

köper Ni hos

G. S. Löfgren Smedjeg. 19 Jönköping

A.-B. Gustaf Sandwall

JÖNKÖPING

Järnvaror i parti och minut

Tel. och telegramadr.: Sandwalls

JULPRESENTER

STOR SORTERING I AMERICAN-BAZAR

Smedjegatan 11 Barnarpsgatan 31

fettet, kålen likaledes, varefter vatten påspådes, kryddpeppar lägges och kål och rötter kokas mjuka. Sist tillsättes mjölk eller sur grädde och salt. Om mjölk användes bör den koka en stund i soppan.

Fiskrätter

Stuvad makrill.

1/2 kg. makrill. 1 1/2 msk. smör.
1 rödlök. 3 1/2 msk. mjöl.
3 kkp mjölk. Vitp.

Beredning: Makrillen förberedes som föregående och skäres i små tärningar. Löken hackas fint och fräses med smör och mjöl. Mjölken påspådes och såsen får koka upp. Fisken lägges och stuvningen kryddas.

Stekt salt makrill.

3/4 kg. salt makrill.
5 msk. grovt rågmjöl.
3 msk. flottyr. 2 stora lökar.
2 kkp. god mjölk.

Beredning: Makrillen urtages och vattenlägges ett dygn. Befrias från skinn och ben och skäres i bitar. Dessa vändas i rågmjölet och stekas bruna i het flottyr. Löken skäres och brynes. Pannan urvispas med mjölken o. hålles över fisken. Löken strös över.

Ungstekt kolja.

1 1/2 kg. kolja. 1 1/2 msk. salt.
Till pensling:
Rågmjöl.

Till stekning:

3 msk. flottyr. Mjök och fiskspad.
Beredning: Fisken rensas, sköljes och ingnides med saltet samt får ligga en stund. Fisken vändes i rågmjölet och nedlägges i en smord stekpanna. Insättes i het ugn att steka i 45 min. När den fått vacker färg spädes den med fiskspad och mjölk litet i sänder. Överöses ofta. Fiskspadet kokas av huvud och fenor. Om så önskas avredes såsen med litet mjöl.

Inkokt strömming.

2 tjog strömming eller 1 kg. färsk sill.

Dill. 2 msk. salt.
1/2 msk. socker.
1 tsk. hel kryddpeppar.
4 à 5 kkp. vatten, 3 msk. ättika.
2 lagerblad.

Beredning: Strömmingen rensas och benen borttages, sköljes och hoprullas med en dillkist i varje rulle. Rullarna ställas tätt invid varandra i en kastrull och beströs med kryddorna. Det kokande vattnet och ättikan slås på och fisken får sakta koka i 10 à 15 min. Rulladerna upptagas med hålsked och spadet hålles över.

Inlagd sill.

2 salta sillar. 3/4 kkp. ättika.
3 lagerblad. 1 stor lök.

1 - 2 msk. socker.
20 kryddpepparkorn.

Beredning: Sillen vattenlägges



S P A R A!

Marknadens mest efterfrågade

Sulskydd "Tor 3"

o o fås i parti från o o

SVEN HAGBERG

J Ö N K Ö P I N G

T E L E F O N 1 2 0



över natten, befrias från skinn och ben och skäres i vackra bitar. Ättikan med alla kryddorna kokas upp och hålles kokhet över sillen. Denna övertäckes genast och får kallna. Serveras som smörgåsrätt.

Saltad sill.

1 val stor sill (80 st.).
3 grader ättika. 3 liter vatten.
15 gr. kryddpeppar.
15 gr. starkpeppar. 8 gr. salpeter.

Rågmjölsgröt med äpple.*

1 1/2 liter vatten.
3 1/4 kkp. rågmjöl.
Kräm eller mos av äpplen.
Beredning: Vattnet kokas upp, mjölet vispas och gröten får koka minst 1/2 tim. Fruktmoset kan antingen blandas ihop med gröten, eller läggas på ett fat, och den varma gröten hålles över.

Äppelsago.* (10 pers.)

1 1/2 h. torkade äpplen.
2 kkp. sagogryn.
2 1/4 liter vatten.
1 kkp. socker.
Beredning: Äpplena sköljas och vattenläggas. Påsättas i samma vatten tillsammans med sagogrynen.

Torsk stuvad i ugn. (4 pers.)

1 kg. torsk. 2 msk. smör.
1/2 msk. salt. 1 dl. rivebröd.

4 dl. mjölk.

Beredning: Torsken rensas och sköljes. Ryggbenet borttages, filetarna skäras ifrån skinnet och delas i 3 delar. Saltet strös på fisken en stund innan den skall anrättas. En form smörjes med litet av smöret. Fiskbitarna rullas ihop och läggas i formen, varefter rivebrödet strös över och smöret lägges i klickar ovanpå. Formen inställes i varm ugn och får stå tills fisken är svagt brynt ovanpå, då den kokande mjölken efter hand påspådes. Fisken får sedan koka omkr. 20 min.

Pytt i panna med makrill.

3/4 kg. salt makrill.
1 1/2 l. kokt potatis.
Vitp. 2 1/2 msk. flottyr.
4 1/2 msk. mjölk. 2 rödlökar.

Beredning: Makrillen vattenlägges minst ett dygn och skäres jämte den skalade potatisen i tärningar, vilka blandas väl och stekas i het flottyr. När detta är brynt tillsättes den hackade löken och pepparn. Sist iblandas mjölken.

1 kkp. socker. 1 1/2 liter mellansalt. sköljes ej, lägges i ättika ett dygn. Fjällen strykes av och sillen lägges varvats med kryddor, salt, socker och salpeter, som blandas samman. Ryggarna läggas nedåt, överst lägges en tallrik eller träbotten med tyngd på. Sillen kan användas efter 8 dagar.

Brand och Livförsäkra i SVEA

Inbrottsförsäkra i ASTREA

Ombud i Jönköping: Henrik Karnell

Goda råd i dyrtider! Vid inköp av **SKODON** vänd Eder förtroendefullt till **HERKULES SKOMAGASIN, Jönköping**

Namnet »Herkules» är garanti för att Ni erhåller en hållbar och billig vara

C. Henrikssons

Speceriaffär

Nya Torget 5

Jönköping

Tel. 543

Halstring.

är ett utmärkt tillagningssätt för makrill. Fisken är fet och behöver därför ingen extra tillsats av fett. Det blir också det billigaste tillagningssättet för makrill. Ett vanligt sillhalster, som ju lätt kan erhållas i vilken bösättnings- eller järnaffär som helst är fullt användbar även vid halstring av makrill.

Ångkokt salt sill eller makrill.

2 salta sillar. (2 msk. smör.)

Dill, persilja eller lök.

Beredning: Sillen vattenläggs ett dygn, befrias från skinn och ben samt skäres i bitar. Sill, smör och dill nedlägges varvats i en liten form eller skål vilken överbindes med papper. Nedsättes i potatisgrytan och får koka lika länge som potatisen.

Kokt kabeljo med pepparrotssås.

1 1/4 kg. kabeljo. Vatten.

Pepparrotssås eller mjöksås.

Beredning: Kabeljon tvättas väl och vattenläggs minst ett dygn. Påsättes i kallt vatten och får sakta koka 3/4 timma.

Såsen spädes delvis med fiskspadet.

Strömmingslåda.

1 1/2 tjog strömming.

10 anjovisar. Salt, rivebröd.

1 1/2 msk. smör.

Beredning: Strömmingen ren-

sas, befrias från ben och saltas lätt. I varje strömming ilägges en bit anjovis. Strömmingen nedlägges i en smord form, tätt intill varandra med ryggar upåt. Beströs med rivebröd och resten av smöret pålägges i små klickar. Litet anjovisspad hålles över och strömmingen stekes i ugn tills den fått vacker färg.

Kapeljopudding.*

3 à 4 kkp. rester av kokt kabeljo.

2 kkp. risgryn. 5 kkp. mjölk.

3 kkp. vatten (1 ägg.).

Salt, socker och vitp.

1/2 msk. flottyr (till form).

Beredning: Risgrynen kokas med mjölk och vatten till en tjock gröt. När gröten svalnat nedröres den hackade fisken, ägget och kryddorna. Smeten slås i smord form och puddingen gräddas omkr. 1 tim. Serveras med mjöksås, smaksatt med litet muskot.

Sillpudding.

2 à 3 salta sillar.

2 liter potatis.

Persilja eller hackad lök.

1 ägg. 4 kkp. mjölk.

1 del. mjöl. Vitp. och socker.

Beredning: Sillen vattenlägges, ett dygn, befrias från skinn och ben och skäres i bitar. I en smord form nedlägges varvats sillen den i skivor skurna potatisen samt den hackade löken eller persiljan. Översta och un-

Jönköpings Nya Mineralvattenfabriks

J u l ö l

Kapellgatan 16

REKOMMENDERAS

Telefon 482

dersta lagret bör vara potatis. Ägget, mjölet, mjölken och kryddorna hopvispas och hålles över. Gräddas omkr. 1 tim. På samma sätt beredes pudding av salt makrill.

Kokt färsk sill med pepparrotssås.

1 kg. färsk sill. Vatten och salt.

Såsen:

1 1/2 msk. smör.

3 à 4 msk. mjöl.

Salt, socker och pepparrot.

Beredning: Sillen rensas, nedlägges i stekpanna fylld med varmt men ej kokande saltat vatten. Får sakta koka 5 à 10 min. beroende på sillens storlek. Såsen beredes som vanlig mjöksås, pepparrotten ilägges omedelbart före serveringen.

Kokt kall fisk med senapssås.

1 kg. fisk.

Sås:

1 1/2 msk. smör. 1/3 liter vatten.

5 msk. mjöl.

3 kkp. mjölk.

1 msk. salt, vitp. senap.

(En äggula.)

Beredning: Såsen kokas som vanlig tjock mjöksås, smaksättes. Serveras kall till den i bitar kokta kalla fisken. Till denna rätt kan med fördel användas billigare fisksorter ex. kolja och strömming.

Stuvad vitling.

1 1/2 kg. vitling. (2 msk. smör.)

Persilja och dill.

3 à 4 msk. mjöl.

1 1/3 à 2 msk. salt. Vatten.

Beredning: Fisken rensas, fylles med dill och persilja som blivit inarbetad i hälften av smöret. En stekpanna smörjes med kallt smör, fisken ställes häri, tätt ihop med ryggen upp. Salt och mjöl strövs över, litet vatten hålles på och ett tättslutande lock lägges över stekpannan. Fisken får sakta koka tills den är mjuk.

Makrill i låda.

2—3 makrillar.

1—2 portug. lökar.

1 lit. kokt potatis. 50 gram smör.

1/2 kkp. stötta skorpor.

Beredning: Makrillen vattenlägges ett dygn. Den rensas sedan och befrias från skinn och ben. En omelettlåda smörjes med smör, botten beklädes med ett lager i skivor skuren potatis. Löken skalas, skäres i skivor och härav lägges ett lager på makrillen. Överst lägges åter ett varv potatisskivor. Man beströr det hela med stötta skorpor och lägger smöret i flockar ovanpå. Lådan sätes in i ugn att grädda tills rätten fått vacker färg.

Sillfat.

2 salta sillar. 1 lök.

6 kokta potatisar. 2 msk. smör.

3 msk. stötta skorpor.

Beredning: Sillen vattenlägges dagen förut, rensas och befrias från

SKODON, TOFFLOR

Carl Sandstedts

Smedjegatan 30

GALOSCHER

i god sortering till billigaste priser i

Sko- & Läderhandel

J Ö N K Ö P I N G

Hushållsartiklar i stor sortering till möjligast billiga priser hos **Albin Johansson**

Östra Storgatan 35 och Kyrkogatan 2
JÖNKÖPING

skinn och ben. En form smörjes med smör. Potatisen skäres i skivor och ett varv härav lägges på botten av formen, därovanpå lägges sillen, sedan löken skalad och skuren i skivor och överst återigen ett varv potatis. De stötta skorporna strös över och smöret lägges i flockar ovanpå. Gräddas.

Inläggning av kryddsill och anjovis.

5 kg. färsk sill eller strömming.
650 gr. fint salt,
125 gr. lagerblad.
5 gr. starkpeppar. 5 gr. salpeter.
5 gr. röd saudel. 5 gr. ingefära.
5 gr. nejlikor.
5 gr. spansk humle.

Beredning: Fisken rensas ej, men lägges 10 tim. i ättika, uppstrykes därefter och lägges varvtals med ryggen ned i en fjärding med de sönderstötta kryddorna mellan varje varv. En lätt press pålägges. Sillen är användbar efter 3 mån.

Sillsalat.

2 salta sillar.
3/4 l. kokta rödbetor i tärningar.
1/2 l. kokt potatis i d:o.
1 äpple, gurka.
Ättika, socker och vitpeppar.
Beredning: Den urvattnade sillen skäres i små tärningar jämte potatis, rödbetor, det råa äpplet samt en bit gurka. Alltsammans blandas i ett fat, ättika, socker och peppar tillsättes.

Salaten packas hårt i en form eller skål, uppstjälpes och garneras med hackade rödbetor, potatis och äpplen med ett hackat hårdkokt ägg. Serveras med tunn grädde blandad med rödbetspad.

Sill- och Morotspudding.

4 färsk sillar. 1 kg. morötter.
1/3 mks. salt. 2 ägg.
1/2 dl. vetemjöl. 3/4 l. sk. mjölk.
1 tsk. salt, peppar.
Flottyr till formen.

Beredning: Sillen rensas, fläkes, sköljes, beströs med salt och lägges sedan varvis i smord form med de råa, i skivor skurna morötterna (morötter överst och underst). Ägg, mjöl, mjölk och kryddor vispas tillsammans och slås över. Gräddas i ugn tills den fått vacker färg och sillen och rötterna äro mjuka.

Som sås kan serveras fiskspadet (avkok på ben o. huvud) tillsatt med en halv msk. smör.

Glasmästaresill.

3 å 4 salta sillar. 4 dl. ättika.
2 dl. vatten. 1 tsk. socker.
1 tsk. vitpeppar. 1 tsk. starkpeppar.
1 tsk. kryddpeppar.
10 å 12 lagerbärsblad.
2 lökar.

Beredning: Sillen rensas, sköljes, vattenlägges och skäres i tjocka bitar, som läggas i en burk. Ättika och

Damer! Köp ej någon ny hatt

utan låt modernisera Eder gamla vilka bliva som nya hos

Engströms Hattfabrik

Barnarpsgatan 21 — J Ö N K Ö P I N G

vatten blandas och hälls över sillen. Kryddorna krossas grovt och blandas i lagen jämte lagerbärsbladen och den rensade, i skivor skurna löken. Efter en eller ett par dagar är sillen färdig att användas. Serveras antingen som smörgåsrätt eller tillsammans med varm potatis.

Salt makrill inlagd som sill.

2 salta makrillar. 1/2 kkp. ättika.
Vitpeppar, Lök, Socker.

Beredning: Makrillen vattenlägges över natten, befrias från skinn och ben samt skäres i fina strimlor. Löken skäres i skivor och pålägges. Ättika, socker och vitpeppar blandas och hälls över makrillen.

Vegetariska rätter

Potatisväfflor.

2 l. kokt malen potatis.
3 kkp. vete- eller rågmjöl.
Knappt en msk. salt.
Beredning: Hopblandas i ett fat. Degen utbredes som en tjock kaka på väffeljärnet och gräddas.

Raggmunkar.

3 lit. potatis.
1/2 kkp. kokande vatten.
Salt. Fläsklött.
Beredning: Potatisen skalas och rives. Är den rivna potatisen tunn

avhälls litet vätska. Det kokande vattnet påhälls och saltet tillsättes. Stekas som plättar i het flottyr. Serveras med lingon.

Morotpannkaka.

2 1/2 liter potatis. 2 l. morötter.
Salt. Fläskflött.

Beredning: Morötterna skrapas och kokas till hälften mjuka i saltat vatten. Potatisen lägges och morötter och potatis får koka mjuka i kort vatten. Potatisen ilägges och morötter och potatis söndermosas. Läggas i en smord stekpanna och gräddas till en pannkaka. Serveras med lingon eller stekt fläsk.

Rågmjölsgröt med potatis.

1 1/2 l. vatten.
1 1/2 l. råreven potatis.
3 1/2 kkp. rågmjöl. Salt.

Beredning: Vatten och salt kokas upp, den rivna potatisen iröres och får koka ett par minuter. Rågmjölet ivispas och gröten får koka 1/2 tim. på spisen eller minst 1 timma i koklåda. I stället för mjölk kan man äta lingon-sås till gröten.

1 kkp. lingonmos. Socker.
1/2 l. vatten. 1 msk. pot.-mjöl.
Beredning: Som saftsås.

Falsk ostkaka.

1 1/2 l. mjölk. 1 ägg.
1 rågad kkp. vetemjöl.

Gustaf Svenssons Uraffär

JÖNKÖPING

Rekommenderas

Barnarpsgatan 10

Rikstelefon 1465

Nya Malmömagasinet

Rikstelefon 837 JÖNKÖPING Smedjegatan 35

Herrekiperings-, Manufaktur- & Beklädnadsaffär

Absolut lägsta priser

OBS.!

Kläderna tillverkas på eget skrädderi. Beställningar emottagas under full garanti Prima varor Reel behandling

Förlovnings-
och
Vigselringar

Hofjuvelerare

Hallberg
filial.

ständigt på
lager

- 1 kkp. potatismjöl.
3 msk. socker. 5 bittermandlar.
1/2 msk. smör till formen.
1 tsk. ostlöpe.

Beredning: Mjölken värmes som till degspad och vispas tillsammans med mjölet. Ägg, socker och riven mandel ivispas samt sist ivispas löpet. Slås genast i smord form och gräddas

Sagokaka.*

- 1 1/2 liter kärnmjöl elier skummad mjölk.

- 1 rågad kkp. röda sagogryn.
3/4 kkp. socker.
6 bittermandlar eller citronskal.
1/2 msk. smör till formen.

Beredning: Mjölken uppkokas, grynen ivispas och får koka till en tjock gröt. Smaksättes och hälls i den smorda formen. Gräddas. Serveras med saftsås.

Morotsplättar.

- 6 tekoppar malda, råa morötter.
3 tekoppar mjölk.
1 1/2 tsk. salt. 1 msk. socker.
10 msk. vetemjöl.

Beredning: Av ingredienserna vispas en vanlig smet, varav gräddas plättar. Dessa få ligga länge på blåten för att hålla samman.

Stuvad vitkål.

- 3/4 kg. vitkål (ett litet huvud).
3/4 l. vatten. 1 msk. salt.

- 1 1/2 msk. smör. 4 msk. mjöl.
3/4 lit. mjölk och spad.
Vitp. och socker.

Kålen rensas, skäres i bitar samt påsättes i kokande saltat vatten. När den är mjuk avhälls spadet, smör och mjöl fräses, mjölk och spad påhälls, såsen får koka upp, kålen lägges och stuvningen får koka upp.

Viltstuvning.

- 1 kg. oxkött. 1 à 2 msk fett.
1 msk. socker. 2 à 3 lökar.
3 msk. vetemjöl.
Mjöl och vatten.

Beredning: Köttet skäres i bitar och bultas lätt. Socker, smör och lök fräses i grytan, köttet lägges och brynes. Kokande mjölk och vatten påspädes litet i sänder och köttet får koka tills det kännes mör.

Sjömansbiff.

- 1 kg. oxkött. 2 l. potatis.
2 msk. fett. 2 à 3 lökar.
Salt och vitp. Vatten.

Köttet skäres i bitar och bultas, beströs med salt och peppar samt brynes. Därefter brynes löken. Kött och lök lägges i en form varvtals med den råa skalade, i tunna skivor skurna potatisen. Potatis underst och överst. Stekpannan vispas av med vatten och såsen hälls i formen, så den står nästan i jämnhöjd med översta potatislagret. Formen insättes i het ugn och när po-

ZANDER & SVENSSON
JUVELERARE- & GULDSMEDSAFFÄR

ÖSTRA STORGATAN 38- VÄSTRA STORGATAN 5
JÖNKÖPING · REKOMMENDERAS

tatisen är brun lägges ett lock på och rätten får steka tills potatis och kött kännes mjukt, omkr. 1 tim. I stället för form kan man använda en järngryta och rätten lagas då på spisen i stället för i ugn.

Färkött med kålstuvning.*

- 1 kg. färskött (hals eller bringa).
1 kålhuvud. 1 l. potatis.
2 lökar.

Peppar och salt, vatten.
Beredning: Köttet sköljes och skäres i bitar samt påsättes med helt litet vatten, 2 à 3 del., samt får koka en halv tim. Kålhuvudet skäres i några bitar, potatisen skäres i tjocka skivor och löken i ringar. Köttet upptages nu och lägges varvtals med kål, potatis och lök i en gryta. Köttspadet påhälls, peppar och salt strös emellan de olika lagren, ett lufttätt lock pålägges och stuvningen får sakta koka omkrin. 1 1/2 tim.

Kålpudding.

- 1 medelstort kålhuvud.
4 hg. malet kött.
3 à 4 medelstora potatisar.
Vatten. Salt och vitp.
1/2 msk. flottyr (till formen).

Beredning: Kålen skäres i bitar och förvälles i saltat vatten. Köttet males i och hoparbetas med kokt kall potatis, vatten påspädes till en mycket lös smet, kryddas med salt och vitp.

En form smörjes och häri lägges nu varvtals kål och köttfärs, kål underst och köttfärs överst. Något litet vatten eller spad hälls i formen då den stått inne i ugnen en stund. Gräddas färdig tills den fått vacker färg, omkr. 1 tim. Puddingen blir bättre om kålen brynes i stället för att kokas.

Kalvsylta.

- 34/ kg. kalvkött, hals eller bringa eller ett kalvhuvud.
1 lit. vatten (2 à 3 l. till kalvh.).
Peppar och salt.
2 msk. ättika.

Köttet sköljes, påsättes med det kalla vattnet och får sakta koka mjukt, varefter det upptages, ben och hinnor fräntages o. buljongen får koka vidare därmed under det att köttet finhackas. Därpå lägges köttet tillbaka i den silade, skummade buljongen och får koka häri 10 min. Kryddorna och ättikan tillsättes och grytan får stå en stund vid sidan av spisen. Syltan hälls i en med vatten avspolad form, får stelna, slås upp.

Lungmos.



- Hjärtslag, huvud och fötter av kalv eller ungnöt.
Kryddpeppar. Lagerblad.
Salt.

Beredning: Hjärtat västas upp och vattenlägges tillika med lungorna, huvudet och fötterna ett dygn. Hjärtslag, huvud och fötter påsättes med

Helge Hörndahls Bageri

Smedjegatan 12, Jönköping

Goda brödsorter ☉ ☉ ☉ Rikstelefon 557

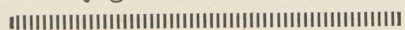
 Vi tillverka Kort- och Vertikalsystem, Kortlådor, Ledkort av alla slag. NYHET! självstängande Samlingskartong, praktisk, dammfri, bygges till dokumentskåp, BOKTRYCK för handel, industri och reklam. 

Införda offerter och förslag.

TRYCKERI A.-B. SMÅLAND Klostergatan 28 - Jönköping - Rikstelefon 18 15

Harald Esk, Pälsvaruaffär

Smedjegatan 5. Telefon 375



J Ö N K Ö P I N G

kryddorna i kallt vatten och får koka tills det känns mört. Upptages, får kallna och hackas fint. Spadet silas och smaksättes med kryddor varefter det hackade köttet lägges och får ett uppkok. Upphålls i vattenskjöld form och stället ut att kallna.

Rotstuvning med kött.*

- 3 stora morötter.
- 2 palsternackor. 1 liten kålrot.
- 1 msk. flöttyr.
- 1/2 kg. ox- eller fårbringa.
- Vatten, salt och vitp.

Beredning: Rötterna sköljas, skrapas och skäras i stora bitar samt brynes i het flöttyr. Köttet sköljes, benen knäckas samt skäres i bitar och kokas mjukt jämte rötterna i kort spad. Kryddas.

Fyllt kålrot.*

- 3 kkp. vatten eller mjölk.
- 3 kålrötter.
- 3 hg. malet kött.
- 6 msk. rivebröd. 4 st. potatisar.
- Salt, peppar.
- 3 msk. fett till bryning.
- Vatten. 3 msk. vetemjöl.

Beredning: Kålrötterna skalas, skäras mitt uti och kokas till hälften mjuka i saltat vatten. En vanlig köttfärs tillblandas av kött, bröd, potatis, vatten eller mjölk och kryddor. Kålrötterna urgröpas och fyllas med köttfärsen, varefter de obindas, brynas,

spädas och stekes som vanlig stek 1 1/2 timma.

Såsen beredes som steksås.

Kålrotspudding med kött.*

- 1 stor kålrot. 2 hg. oxkött.
- 1 hg. fläsk. 1 kkp. risgryn.
- 4 kkp. vatten 1 msk. salt.

Beredning: Kålrötterna skalas, skäras i skivor och kokas mjuka i saltat vatten. Risgryn och vatten kokas till en gröt. Kött, fläsk och kålrötter males genom en köttkvarn. Alltsammans blandas till en färs, vilken smaksättes med kryddorna. Hålles i smord form och gräddas i vattenbad minst 1 tim.

Billiga kalvkoletter.

- 1/2 kg. kalvkött.
- 5 emdelstora potatisar. (Persilja.)
- 2 msk. mjölk. Salt och vitp.
- Flöttyr.

Beredning: Köttet males tillsammans med potatisen. Den hackade persiljan jämte kryddorna och mjölken inarbetas. Kotletterna formas, stekas i het flöttyr. Pannan urvispas med litet vatten och såsen hålles över kotletterna.

Leverpastej.

- 1/2 kg. oxlever. 2 hg. späck.
- 6 kalla potatis.
- 2 à 3 anjovisar. 1 brynt lök.
- 5 msk. vetemjöl. Salt och vitp.
- 2 kkp. mjölk. 1 ägg.

Nordiska Konfektionen

N Ä S S J Ö

RIKSTELEFON 64

Beredning: Levern vattenlägges, skäres i bitar och amles med späck, potatis och sill 3 gånger genom köttkvarnen. Det övriga tillsättes, färsen avsmakas och slås i en väl smord form som bindes över med papper. Gräddas i vattenbad i ugn omkr. 2 tim.

Anm.: Om svinlever användes bör den förvällas.

LeverKalops.*

- 3/4 kg. oxlever.
- (1 à 1 1/2 hg. fett fläsk.)
- 1 msk. salt och 10 kryddpepparkorn.
- 4 lagerblad och en lök.
- 3 msk. vetemjöl.
- Vatten och mjölk.

Beredning: Lever och fläsk skäres i skivor samt brynes med löken. Kryddorna och mjölet strös över, vatten och mjölk spädas på samt får sakt koka 1 1/2 à 2 tim.

Anm.: Levern blir fortare mör om den förut har legat i utspädd ättika.

Biff à la Lindström.

- 5 hg. benfritt oxkött.
- 2 kkp. mjölk. 1 msk. salt.
- 1/2 ts. vitp.
- 2 msk. hackad lök.
- 2 1/2 kkp. kokt potatis och
- 1 kkp. kokta rödbetor skurna i tärningar.
- 3 msk. rödbetsättika.
- Smör.

Beredning: Köttet males, mjölen, kryddorna och den brynta löken blandas i färsen och denna arbetas därefter mycket väl. Potatisen, rödbetorna och ättikan blandas försiktigt i. Av färsen rundas biffar, som stekas bruna i smöret.

Alla recept äroberäknade för 6 personer där ej annat angivits.

- kg. = kilogram.
- hg. = hektogram.
- kkp. = kaffekopp.
- msk. = matsked.
- tsk. = tesked.
- vitp. = vitpeppar.

Då man ej alltid har vågen till hands och så noggranna mått i allmänhet håller behövas, mätas i boken ingrediensernas mängd oftast med kkp. = kaffekopp, msk. = matsked, tsk. = tesked. Som emellertid "kaffekoppar", "matskedar" o. s. v. kunna tagas olika stora följer här en uppgift på vad i boken menas med dessa mått.

- 1 msk. fast smör = 30 gr.
- 1 del. smält smör = 100 gr.
- 1 msk. strösocker = 25 gr.
- 1 kkp. strösocker = 100 gr.
- 1 msk. vetemjöl = 15 gr.
- 1 kkp. vetemjöl = 60 gr.

Fotograf Beermann

Telefon 430 N ä s s j ö Telefon 430

Bröderna Lundins Skoaffär

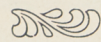
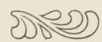
N ä s s j ö

Rikstelefon 69

Rekommenderas

J. A. Lindqvist

FÄRG-, TAPET- &
KEMIKALIEAFFÄR



Nässjö

MEDVURST. II.

- 1 kg. fläsktärningar.
- 1 1/2 kg. magert fläskkött.
- 2 kg. oxkött.
- 1 msk. ingefära.
- 1 tsk. salpeter.
- 1 mtsk. starkpeppar.
- 1 msk. kryddpeppar.
- 1 msk. nejlikor.
- 1/2 lit. dricka eller öl.
- 1 msk. salt.

Beredning: Fläskköttet och oxköttet males minst 3 gg., späcket skäres i fina tärningar och allt arbetas tillsammans med kryddorna 1 tim. Under tiden tillsättes vätskan så småningom. Massan stoppas hårt i vända raxskinn gnidas in och rökas.

BRÄCKKORV.

- 1 1/2 kg. oxkött.
- 1 1/2 kg. fläskkött.
- 1 1/2 fläsktärningar.
- 1 1/2 kg. kokt kall potatis (eller 2 del. potatismjöl).
- 1 1/2 lit. vatten (eller kokt kall mjölk).
- 7 msk. salt.
- 1 msk. peppar (vitp.).

Beredning: Köttet males 3 gånger genom köttkvarnen. Fläsket skäres i fina tärningar. Potatisen kokas halvfärdig och drivas genom kvarnen, arbetas tillsammans med köttet och kryddorna under 1 tim. Under arbetet tillsättes vattnet (eller mjölken) litet

i sänder. Smeten stoppas hårt i vända raxfjalster. Korven ingnides med salt (socker), salpeter och får ligga ett par dagar. Rökes.

LEVERPASTEJ.

- 1/2 kg. lever, 200 gr. späck.
- 1 ägg, 6 kalla potatisar.
- 2—3 ansjovisar.
- 1 brnt lök.
- 4 mtsk. vitmjöl.
- Salt, vitp.
- (2 kkp. mjölk.)

Beredning: Levern sköljes, hinnan avdrages och levern males med späcket och ansjovisen 3 gånger genom köttkvarn. De övriga ingredienserna tillsätts, färsen avprovas och slås i smord form som bindes över med papper. Gräddas, vattenbad i ugn 2 tim.

ISTERSMÖR.

- Ister efter 1 gris.
- Hackad lök.
- Äpplen
- Vitpeppar.
- Kryddpeppar.
- Salt.
- Mejram.

Beredning: Istret males, vattenlägges över natten, kramas ut och påsättes med kryddor och äpplen, får koka tills det är klart. Upphåles och får kallna eller röres tills det blir kallt.

FLOTTYR.

- 1/3 ister.
 - 2/3 talg.
 - (1 sill) eller äpple, peppar (mjölk).
- Vattenlagt ister och talg skäres och males. Kramas väl ur, sättes på med kryddor (sill eller mjölk) får koka tills det är klart.

KALVSYLTA MED MORÖTTER.

- 1/2 kg. kalvkött.
 - 1/2 lit. morötter.
 - 3/4 lit. vatten.
 - Salt, peppar, ättika.
- Beredning: Köttet sköljes och påsättes med det kalla vattnet och får sakta koka. Då det är halvkokt, lägges de sköljda och skrapade morötterna och allt sammans får koka färdigt. Morötterna drivas genom köttkvarn. Köttet får kallna och hackas eller males. Kött och morötter lägges sedan i den silade buljongen och får koka i 10 min. Kryddor och ättika tillsättes. Syltan slås upp i vattensköljda formar, får stelna, stjälpes upp och serveras med inlagda rödbetor eller kokt potatis.

PRÄSSYLTA.

- 1 grishuvud.
 - 3—4 kg. kalvkött (hals, bog, läggar).
 - Salt, vitp., kryddp (ingefära).
- Beredning: Grishuvudet vattenlägges, påsättes i kallt vatten, får koka upp, skummas och saltas och får koka färdigt. Kalvköttet kokas. En skål beklädes med en vattensköjld handduk. Skålens botten o. kanter beklädas med svålar, sedan lägges fläsk o. köttet skuret i skivor varvvis så tätt som möjligt. Mellan varven strös kryddor. Ovanpå syltan lägges några svålar. Handduken knytes hårt omkring syltan. Denna upphettas i kalvspadet och lägges sedan i präss. När den är väl prässad toges handduken av och syltan förvaras i saltlake. Saltlake till sylta: 5 lit. vatten, 1/2 lit. grovt salt, 1/2 msk. salpeter.

GRISFÖTTER.

Grisfötterna skällas väl och läggas i

kallt vatten. De påsätts i saltat vatten och få koka tills de äro mjuka och börja brista. Då de äro färdiga läggas de i kallt vatten för att bli vitare. Förvaras i saltlake.

LEVERKORV.

- 1 grislever eller 1/3 oxlever.
 - 1/2 kg. korngryn.
 - kött—fläskspad eller vatten.
 - 1—2 kkp. socker.
 - Brynt lök, ingefära, salt.
- Beredning: Levern males, korngrynen förvälles i kött—fläskspad eller vatten och får svalna. Alla ingredienserna blandas väl. Korven stoppas löst i grövsta raxskinn, vilka sys igen. Korven härdas och förvällas 1 tim.

KÖTTKORV.

- 3,5 kg. oxkött.
 - 2,1 kg. fläsk.
 - 1 1/2 dl. potatismjöl, vatten.
 - Salt, peppar, salpeter.
- Beredning: Köttet och fläsket males och arbetas sammans med potatismjöl och kryddor 1 tim. Under tiden tillsättes vattnet så småningom tills massan är så lös att den kan hållas med sked. Ju lösare dess finare korv. Stoppas i krokfjalster.

FLÄSKKORV MED POTATIS.

- 1 kg. oxkött.
 - 1 kg. fläskkött.
 - 1 kg. späckfläsk.
 - 1 1/2 kg. kokt kall potatis.
 - 1 1/2—2 liter vatten eller kokt kall mjölk).
 - 3 msk. salt.
 - 1/2 msk. vitp.
 - 1/2 msk. kryddpeppar.
 - 1/2 msk. ingefära.
 - 1/2 tsk. salpeter.
- Beredning: Köttet drives 2—3 ggr. genom köttkvarnen. Späcket skäres i fina tärningar eller males 1 gång. Potatisen halvkokas, skalas och drives genom köttkvarnen. Kött och potatis, kryddor, arbetas tillsamman under 1 tim. Under tiden tillsättes så småningom vattnet (eller mjölken). Är fläsket skuret i tärningar inarbetas

American-Bazar

Nässjö = Tel. 253

det mot slutet av timmen. Smeten stoppas löst i krokfjälster. Korvarna spolas i kallt vatten, ingnidas med salt (socker), salpeter och få ligga till följande dag. Förvaras i saltlake.

FLÄSKKORV MED POTATISMJÖL.

- 1 kg. oxkött.
- 1 kg. fläskkött.
- 1/2 kg. fläsktärningar.
- 1 1/2 del potatismjöl.
- 2 lit. vatten (eller kokt kall mjölk).
- 1/2 tsk. salpeter.
- 3 msk. salt.
- 1/2 msk. nejlikor.
- 1/2 msk. vitpeppar.
- 1/2 msk. kryddpeppar.
- 1/2 msk. ingefära.

Beredning: Köttet males 2 gånger genom köttkvarn och arbetas med potatismjölet och kryddorna 1 tim. Under arbetet tillsättes vattnet (eller mjölken) litet i sänder. Smeten stoppas löst i krokfjälster och förvaras i saltlake.

LEVERKORV MED GRYN.

- 1 grislever.
- 1/2 kg. korngryn.
- Vatten eller fläskspad.
- (1 kkp. socker eller sirap.)
- Brynt lök, ingefära, salt.

Beredning: Levern förvälles och males. Korngrynen vattenlägges och förvälles i samma vatten som de legat och får svalna. De blandas med levern och kryddorna. Smeten stoppas löst i grova skinn, vilka sys igen. Korvarna härdas och förvällas omkr. 1 tim.

HACKKORV.

- 1 hjärtslag (av nöt eller gris).
- Mellangärd (och huvud av nöt).
- Svälvar som ej åtgå till pressylta.
- Istergrevar. 1/3 lever.
- 1 1/2 kg. korngryn.
- Brynt lök.
- Salt, vitpeppar.

Kryddpeppar, mejram.
Fläsk eller köttspad.

Beredning: Hjärtslag, mellangärd (huvud), lever vattenlägges, kokas sedan och males genom köttkvarn 1 gång tillsammans med svålar. Grynen förvälles i köttspadet. De avsvalnade grynen blandas med köttet och kryddor och köttspad tillsättes tills blandningen blir tjock som en gröt. Smeten stoppas i krokfjälster vridas om på mitten och förvällas i kokande vatten 3—5 minuter. Korvarna hängas sedan i taket att torka eller rökes lätt.

BLODKORV.

- 1 lit. blod.
- 1/2 lit. dricka.
- 1 kkp. vetemjöl.
- 1—1 1/2 lit. rågmjöl.
- (1 kkp. socker eller sirap.)
- Kryddpeppar, salt.
- Vitpeppar, mejram.
- Ingefära, brynt lök.

5 ms. hackad njurtalg eller späcktärningar.

Beredning: Blodet silas och vispas, drickat tillsättes. Den hackade brynta löken, kryddorna och mjölet tillsättes. Smeten skall vara så tjock att den ringlar sig. Den fylls till 3/4 i skinn sydda av magar eller tyg. Korvarna härdas och kokas 1—1 1/2 tim. i saltat vatten. Av samma smet kan blodpalt tillagas då mera mjöl tillsättes. Paltarna kokas i saltat vatten.

POTATISKORV.

- 1 hjärtslag samt mjälte och njurar av gris.
- 1 kg. fläskkött av enklare bitar.
- 1/3 r.ven potatis, (omkr. 3 liter).
- Salt, vitpeppar.
- Beredning: Köttet males 2 gånger. Potatisen skalas och males 1 gång. Kött och potatis arbetas tillsammans med kryddorna. Smeten stoppas löst i krokfjälster och förvaras i saltlake.

SVENSKA RÅVARU A.-B.

JÖNKÖPING

HAMNOMRÅDET

TELEGR. RÅVARUBOLAGET :: RIKSTELEFON 1382

KÖPER I PARTI och MINUT

ALL SLAGS

LUMP och SKROT

TILL DE HÖGSTA DAGSPRISER

REEL BEHANDLING

AVDELNINGSKONTOR I

TIDAHOLM, HVETLANDA, KALMAR, VIMERBY och HJO

Nya Linnemagasinet
— Jönköping —
Specialaffär i
**LINNE & BOMULLSVAROR,
MATTOR & GARDINER.**

Wilhelm Enanders

Bokbinderi

Rikst. 466

(F. d. G. JURELL)

Rikst. 466

Södra Strandgatan 6

(Invid Hovrättsparken)

*Åtager sig allt till yrket hörande arbete till
moderata priser. VÄlgjort arbete garanteras*
Böcker hämtas efter tillsägelse pr telefon 466