



Tisdagssoppa. (4 pers.)

$\frac{1}{2}$ kålrot, 1 msk. fett, 2 morötter, 2 palsternackor, 1 liten bit selleri, 1 purjolök, $\frac{1}{2}$ l. potatis, 2 msk. mjöl, salt och peppar.

Kålrötterna skäras i tärningar, som brynas i fett. När de äro brynta tillsättes mjölet, som också brynes något. Vatten påspädes, de övriga rotsakerna skurna i tärningar iläggas jämte (när rötterna äro halvkokta) den i bitar skurna potatisen.

Fisksoppa. (4 pers.)

Fiskspad, sopprötter, mjölk, salt, peppar, 2 msk. vetemjöl.

Sopprötterna sköljas, skrapas och skäras i strimlor, som få ko-

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Fisken sköljes och rensas. Huvudet avskäres och fisken fläkes itu. Huvud och ben påsättas med rikligt vatten och urkokas väl. Fiskhalvorna rullas och läggas i en kastrull, litet fiskbuljong påspädes och fisken får sakta koka tills den är färdig (omkr. 10 m.). Till såsen avredes en del av fiskspadet med vetemjöl utrört i kallt vatten, avsmakas med salt och ättika. Har man råd uppvispas den i en äggula. Fisken upplägges på fat och såsen hälls över.



Tisdagssoppa. (4 pers.)

$\frac{1}{2}$ kålrot, 1 msk. fett, 2 morötter, 2 palsternackor, 1 liten bit selleri, 1 purjolök, $\frac{1}{2}$ l. potatis, 2 msk. mjöl, salt och peppar.

Kålrötterna skäras i tärningar, som brynas i fettet. När de äro brynta tillsättes mjölet, som också brynes något. Vatten påspädes, de övriga rotsakerna skurna i tärningar iläggas jämte (när rötterna äro halvkokta) den i bitar skurna potatisen.

Fisksoppa. (4 pers.)

Fiskspad, sopprötter, mjölk, salt, peppar, 2 msk. vetemjöl.

Sopprötterna sköljas, skrapas och skäras i strimlor, som få koka mjuka i saltat vatten. Fiskspadet får ett uppkok, sopprötterna ihållas jämte spadet, mjölken uppvispad med vetemjölet i-röres och soppan får koka några minuter, varefter den avsmakas.

Kokt vitling med citronsås. (4 pers.)

1 kg. vitling, vatten, salt, 3 kkp. vetemjöl, salt och ättika.

Fisken sköljes och rensas. Huvudet avskäres och fisken fläkes itu. Huvud och ben påsättas med rikligt vatten och urkokas väl. Fiskhalvorna rullas och läggas i en kastrull, litet fiskbuljong påspädes och fisken får sakta koka tills den är färdig (omkr. 10 m.). Till såsen avredes en del av fiskspadet med vetemjöl utrört i kallt vatten, avsmakas med salt och ättika. Har man råd uppvispas den i en äggula. Fisken upplägges på fat och såsen hälls över.

Smålandsdoppa. (4 pers.)

$\frac{1}{4}$ kg. småfläsk, 1—2 rödlökar, 4 msk. vetemjöl, $\frac{1}{2}$ l. mjölk, salt, peppar.

Fläsket skrapas rent och skäres i tärningar, som brynas lätt tillsammans med den hackade löken. Därefter tillsättes mjölet, som brynes, mjölken påspädes och stuvningen får koka omkring 10 minuter, varefter den avsmakas. Serveras med potatis.

Lördagsstuvning. (4 pers.)

En stor kålrot, 1 msk. fett, vatten, salt, peppar, 2 hg. fläsk, 1 lök, 3 msk. vetemjöl, 1 kkp. vatten, 1 kkp. mjölk, sky, salt, peppar.

Kålroten sköljes väl och styckas i tjocka skivor, som skalas, varefter de skäras i tärningar, brynas i fett, spädas med varmt vatten och få sakta steka tills de äro möra. Fläksåsen beredes på samma sätt som smålandsdoppa, men bryningen göres skarpare. Kålrötterna uppläggas på fat, deras spad hålles till såsen som sedan slås över rötterna. Serveras med potatis.

Kål- och köttpudding. (4 pers.)

Ett litet kålhuvud (omkring 8 hg.), 2 msk. fett, $\frac{1}{2}$ msk. sirap. **Till färsen:** $\frac{1}{2}$ kkp. risgryn, $\frac{1}{4}$ l. vatten, $\frac{1}{4}$ l. mjölk, $\frac{1}{4}$ kg. malet kött, 1 msk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar. **Till formen:** $\frac{1}{2}$ msk. fett, 1 kkp. varmt vatten.

Kålen sköljes, skäres i bitar och brynes i het flottyr under tillsats av sirapen mot slutet av bryningen. Av risgrynen kokas en lös gröt, som får kallna. Häri nedröres köttet och kryddorna, varpå färsen arbetas väl. En form smörjes, kålen och färsen nedläggas varfvis, kål underst och överst. Det varma vattnet hålles över puddingen, som gräddas i ugn omkring 40 minuter.

Fylld kålrot. (4 pers.)

2 kålrötter, 2 hg. malet kött, 4 msk. stötbröd, 2 potatisar, 2 kkp. vatten eller mjölk, salt, peppar, 2 msk. fett till bryning, vatten, 2 msk. mjöl, salt, peppar.

Kålrötterna sköljas, skalas och skäras mitt itu. De urgröpas med en potatisskalare och fyllas med köttfärsen, varefter de om-

bindas, brynas, spådas och stekas som vanlig stek (till färsen blandas det malda köttet, brödet, potatisen, vatten och mjölk samt kryddor). När steken efter omkring 1 $\frac{1}{2}$ timme är färdig tages den upp. Mjölet brynes i skyn och vatten samt, om man så vill, litet grädde påspådes. För personer med klena magar kan vara lämpligt att förvälla rötterna först.

Brynt kött med rötter. (4 pers.)

$\frac{1}{2}$ kg. kött, vatten, salt, peppar, 1 kg kål och morötter, vatten, salt, 3 msk. vetemjöl.

Köttet sköljes och skäres i bitar, som brynas i het järngryta. Är köttet mycket magert kan det brynas i litet fett, annars är fett ej nödvändigt för bryningen. Varmt vatten påspådes, och köttet får steka en stund. Rötterna sköljas, skrapas och skäras i tärningar, som läggas ovanpå köttet. Alltsammans kryddas och får steka med tättslutande lock tills kött och rötter äro mjuka. Mjölet uppvispat i kallt vatten, nedröres och det hela får koka sakta en stund. Serveras med potatis.

Biff á la Lindström. (4 pers.)

$\frac{1}{4}$ kg. köttfärs, 1 hg. potatis, 1 hg. rödbetor, 1 kkp. vatten, 1 kkp. mjölk, 2 tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 2 msk. fett.

Färsen arbetas väl med vatten och mjölk. Potatisen och rödbetorna borstas, kokas, skalas och skäras i små tärningar som blandas i färsen, vilken avsmakas och formas till ganska stora biffar som stekas hastigt i brynt fett.

Blodpudding. (4 pers.)

$\frac{1}{3}$ l. blod, $\frac{1}{4}$ l. svagdricka, 3 à 3 $\frac{1}{2}$ kkp. rågmjöl, 4 msk. sirap, 1 liten lök, 2 msk. finhackad njurtalj, 1 msk. salt, $\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar, 1 tsk. mejram. **Till formen:** $\frac{1}{2}$ msk. smör, rågmjöl.

Blodet och drickat vispas tillsammans, mjölet nedröres, kryddorna och sirapen tillsättas jämte den finhackade löken, som förut brynts med njurtalgen. En smord och mjölad förm fylles till väl hälften med smet, som bör vara så tjock att den ringlar sig för vispen. Ett lock påläggas eller också kan formen överbindas med smort papper och puddingen sätts i en långpanna ifyllt med kokande vatten samt gräddas i ugnen omkring 1 $\frac{1}{2}$ timma.

Paltbröd.

$\frac{1}{2}$ l. blod, $\frac{1}{2}$ l. svagdricka, $1\frac{1}{4}$ kg. grovt rågmjöl, 1 msk. salt, 1 tsk. vitpeppar, 50 gr. jäst.

Blodet silas och blandas med mjölet, drickat ljummas och jästen utröres med en del därav. Därefter blandas drickat och jästen i degen, som arbetas väl, får jäsa upp, arbetas om och får jäsa ånyo. Den utbakas till 8 runda omkring 2 cm. tjocka kakor, vilka naggas, få jäsa på smord plåt samt gräddas i varm ugn omkring 20 minuter. Kakorna torkas sedan mycket väl i svag ugnsvärme och förvaras på torrt, luftigt ställe.

Grovt rågrbröd.

$\frac{1}{2}$ l. vatten, 1 kkp. polentagryn, 1 tsk. salt, 1 msk. fett, 30 gr. jäst, $\frac{1}{2}$ kg. grovt rågmjöl, 1 kkp. vetemjöl.

Vattnet kokas upp och slås över grynen, som få svälla. Salt och fett tillsätts omedelbart. Då blandningen svalnat, iröres den i litet socker utrörda jästen samt grovt rågmjöl till en lös deg, som sättes att jäsa. När denna jäst ordentligt, slås den upp med mera rågmjöl och får jäsa upp ännu en gång. Härefter slås den smidig i fatet och utbakas på bordet i vetemjölet. Formas till små bullar av knappast ett franskt bröds storlek, jäsa väl och gräddas i medelvarm ugn. Av denna deg bli 12 små bullar.

Samma deg utbakas i enbart rågmjöl och formas till 6 tunna runda kakor, som delas i trekantiga bitar, vilka få jäsa mycket väl och gräddas i varm ugn. Av denna sats bli 24 sconesliknande bröd. Om polentagrynen uteslutas bör degen tillsättas på kvällen med kallt degspad och utbakas på morgonen i tunna naggade kakor.

