

SMÖRSURROGAT.

Krigssmör.

3 kkpr mjölk
1 kkpr mjöl
1 1/2 hg. smör

1 msk. salt
smörfärg

Mjölken avredes med mjölet och får koka 5—10 min. När detta svalnat något, inarbetas smöret, saltet och smörfärgen och när det beredda smöret är fullt kallt, omarbetas det ånyo.

Krigssmör med potatis.

1/2 l. potatis
2 hg. smör

1 msk. salt
smörfärg

Potatisen kokas, skalas och söndermosas. Sedan förfäres som i föregående recept.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

2 kkpr socker

Pumpen och citronköttet males. Det gula skalet av citronen rives. Allt kokas tillsammans med sockret (och ingefäran) 10 min. på spisen och därefter några timmar i koklådan.



SMÖRSURROGAT.

Krigssmör.

3 kkpr mjölk
1 kkpr mjöl
1 1/2 hg. smör

1 msk. salt
smörfärg

Mjölken avredes med mjölet och får koka 5—10 min. När detta svalnat något, inarbetas smöret, saltet och smörfärgen och när det beredda smöret är fullt kallt, omarbetas det ånyo.

Krigssmör med potatis.

1/2 l. potatis
2 hg. smör

1 msk. salt
smörfärg

Potatisen kokas, skalas och söndermosas. Sedan förfäres som i föregående recept.

Fruktmos att breda på bröd.

Pumparmelad I.

2 kg. rensad pumpa
1/2 kkpr vatten
2 kkpr socker

3 citroner
(2 bit. ingefära)

Pumpan och citronköttet males. Det gula skalet av citronen rives. Allt kokas tillsamman med sockret (och ingefäran) 10 min. på spisen och därefter några timmar i koklådan.



Pumpmarmelad II.

Ingredienser som till föregående. Citronskal och pumpan skäres i strimlor. Citronköttet skäres sönder. Det hela kokas som föregående och påminner mycket om apelsinmarmelad.

Marmelad av morötter och citroner.

2 kg. morötter	4 citroner
1—1½ kkp vatten	2—3 kkp socker

Beredning antingen som pumpmarmelad I el. II.

Marmelad av morötter och rabarber.

1 kg. morötter	1 kkp. vatten
1 kg. rabarber	2—3 kkp socker

Beredn. se föregående.

Marmelad av tomater och äpplen.

2 l. äpplen	½ kkp vatten
1 kg. tomater	3 kkp socker

Beredes som pumpmarmelad I.

