

Svampsoppa.

2 lit. vatten.
2 morötter.
2 palsternackor.
1 persiljerot.
Selleri.

$\frac{1}{2}$ lit. potatis.
1 lit. svamp.
2 msk. mjöl.
1 kkp mjölk.
Persilja.

Rotsakerna och svampen ansas och skäres samt kokas mjuka i saltat vatten. Mjölkvadningen nedröres och soppan får koka några minuter. Den hackade persiljan tillsättes och soppan avsmakas.

Stuvad svamp.

1 lit. svamp.
1 msk. smör.
2 » mjöl.

2—3 kkp. mjölk
salt, vitpeppar.

Smöret smältes, och den rensade, sköljda och i stora bitar skurna svampen lägges att sakta koka, tills det är

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

$\frac{3}{4}$ lit. i sma bitar skuren
» svamp

1 lit. kokt kall skuren potatis
1 lök, salt, vitpeppar.

Svampen förvälles och fräses; alltsammans blandas och brynes i flottyr. Smaksättes med salt och vitpeppar. Härtill är lämpligt använda blandad svamp.

Svampsoppa.

2 lit. vatten.
2 morötter.
2 palsternackor.
1 persiljerot.
Selleri.

$\frac{1}{2}$ lit. potatis.
1 lit. svamp.
2 msk. mjöl.
1 kkp mjölk.
Persilja.

Rotsakerna och svampen ansas och skäres samt kokas mjuka i saltat vatten. Mjölkvadningen nedröres och soppan får koka några minuter. Den hackade persiljan tillsättes och soppan avsmakas.

Stuvad svamp.

1 lit. svamp.
1 msk. smör.
2 » mjöl.

2—3 kkp. mjölk
salt, vitpeppar.

Smöret smältes, och den rensade, sköljda och i stora bitar skurna svampen lägges att sakta koka, tills det är nästan torrt i grytan. Mjölet strös över och mjölken spädes på litet i sänder, efterhand som den kokar in. Stuvningen avsmakas med litet salt och vitpeppar.

Pytt i panna med svamp.

$\frac{3}{4}$ lit. i små bitar skuren
» svamp

1 lit. kokt kall skuren potatis
1 lök, salt, vitpeppar.

Svampen förvälles och fräses; alltsammans blandas och brynes i flottyr. Smaksättes med salt och vitpeppar. Härtill är lämpligt använda blandad svamp.

Fläsk- och kålrotsstuvning.

1 hg. fläsk.

1 kålrot.

1 msk. mjöl.

2—3 kkp kokande vatten.

vitpeppar.

Fläsket skrapas och skäres i tärningar samt brynes; kålroten skalas, skäres och brynes tillsammans med fläsket, Mjöl, vitpeppar, samt salt om så behövs, nedröres, och vattnet påspådes. Stuvningen får koka tills rötterna äro mjuka.

Rågmjölsgröt med frukt.

1 lit. vatten.

 $\frac{1}{2}$ tsk. salt.

2 kkp. grovt rågmjöl.

2 kkp. blåbärs-, lingon- eller rabarbermos.

 $\frac{3}{4}$ kkp. socker.

Kokas som vanlig rågmjölsgröt ung. $\frac{1}{2}$ tim.

Saltgurkor.

1 tjog saltgurkor.

Vatten, salt.

Körsbärs- och vinbärsblad.

Dillkronor.

1 bit pepparrot.

2—3 lit. vatten.

 $1\frac{1}{2}$ kkp salt och $\frac{1}{2}$ kkp ättika till varje liter vatten.

Gurkorna få ligga i saltvatten över natten. De nedläggas därefter varvtals med bladen, pepparroten och dillen, så att gurkorna ej vidröra kanterna eller varandra, i en kruka eller träbytta. Saltlaken hålles försiktigt över och en tyngd pålägges. Färdiga efter 5—6 veckor.

Malda rabarber.

Rabarbern tvättas (och skalas), skäras i små bitar, samt males.

Moset trattas genast på väl rengjorda buteljer samt korkas och hartsas genast. Förvaras å kallt ställe.

Torkade rabarber.

Rabarberstjälkar tvättas och skäras i 3 cm. långa bitar, som sedan skäras i tunna skivor och utbredas på torkollar att torka.

Torkollar erhållas enklast genom att såga en bit sockerlåda längs efter till 3 ramar, vilka överspännas med glest tyg, som fastspikas.

Ollorna kunna placeras ovanpå varandra så, att de erhålla lagom värme från spisen.

Lingonsaft (okokt).

12 lit. lingon.

6 » vatten.

70 gr. vinsyra i kristaller.

$\frac{3}{4}$ kg. socker till varje kg. saft.

Bären sköljas, krossas väl med en träklubba (litet bär åt gången) och nedlägges i en kruka. Vattnet slås på, det röres om, varefter det får stå 1 à 2 dygn. Massan upphålles på silduk att självrinna, varpå saften väges. Sockret och den krossade vinsyran blandas nu med saften, vilken röres tills den blir klar 1—2 tim. Fylles på rena buteljer, vilka överbindas med linne.

Användas korkar böra de isättas mycket löst.

Lingon och morötter.

2 lit. krossade lingon.

2 kkp vatten.

8 st. morötter.

3 à 4 kkp socker.

Morötterna sköljas, skrapas och skäras i skivor; kokas mjuka med vattnet samt malas. De krossade lingonen jämte sockret tillsättes och moset får under omrörning koka 15—20 minuter; varefter det hälls upp i väl rengjorda, torra och varma burkar, vilka överbindas. Till detta mos lämpar sig utmärkt att använda de lingon som

bli kvar vid beredning av okokt lingonsaft. Ätes på bröd istället för smör!

Lingonsylt.

10 lit. lingon.

1 » vatten.

2—2½ kg. socker.

Bären rensas och sköljas. Hälften av lingonen påsättas jämte sockret i det kokande vattnet samt får koka tills moset är simmigt. De råa lingonen slås sedan till de kokta, och allt omröres emellanåt. Nästa dag slås moset i burkar och överbindes.

Okokt lingonmos.

Lingonen stötes med en träklubba. Nedläggas i en kruka och överbindas. Förvaras på kallt ställe.

Lingon på flaskor.

Vackra lingon sköljas och läggas på väl rengjorda buteljer, som sedan fyllas med friskt vatten. Buteljerna korkas och hartsas.

