

Recept vid demonstrationer i dyrtidsmatlagning.

Vegetarisk tisdagssoppa.

(6 pers.)

2 morötter.
1 palsternacka.
1 bit selleri.
1 purjolök.
1 rödbeta.
1 kålrot.
 $\frac{1}{2}$ liter potatis.
1 msk. flotttyr.
2 msk. vetemjöl.
 $2\frac{1}{2}$ liter vatten.
Peppar, salt, (persilja).

Morotspuré. (6 pers.)

$\frac{1}{2}$ kg. morötter.
2 palsternackor.
1 purjolök.
 $2\frac{1}{2}$ liter vatten.
1 msk. flotttyr.

Till spädning: kokande vatten, 1 kkp. mjölk.

Sås: sky, 1 msk. mjöl.

Kålpudding. (6 pers.)

1 vitkålshuvud.
 $2\frac{1}{2}$ hg. hästkött,
 $1\frac{1}{2}$ kkp. risgryn,
 $\frac{1}{2}$ liter vatten.
1 lit. mjölk, salt, v. peppar.

Till formen: 1 msk. flotttyr, kokande saltat vatten.

Korngrynsbullar. (6 pers.)

4 kkp. krossgryn.
2 kkp. vatten.
4 kkp. mjölk.
4 hg. kött.
2 lökar, salt, v. peppar.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

$\frac{1}{2}$ liter potatis.
 $\frac{3}{4}$ kkp. rivebröd.
 $1\frac{1}{2}$ kkp. mjölk.
1 lök, salt, v. peppar.
Till stekning: 2 msk. flotttyr.

1 liter kkp. risgryn.
9 del. mjölk.
 $\frac{3}{4}$ kkp. st. skorpor.
1 hg. malet kött.
1 hg. rökt skinka.
Salt, kryddpeppar.



Recept vid demonstrationer i dyrtidsmatlagning.

Vegetarisk tisdagssoppa.

(6 pers.)

2 morötter.
1 palsternacka.
1 bit selleri.
1 purjolök.
1 rödbeta.
1 kålrot.
 $\frac{1}{2}$ liter potatis.
1 msk. flottyr.
2 msk. vetemjöl.
 $2\frac{1}{2}$ liter vatten.
Peppar, salt, (persilja).

Morotspuré. (6 pers.)

$\frac{1}{2}$ kg. morötter.
2 palsternackor.
1 purjolök.
 $2\frac{1}{2}$ liter vatten.
1 msk. flottyr.
 $1\frac{1}{2}$ msk. vetemjöl.
Salt, v. peppar.

Kålrotstek. (6 pers.)

2 kålrötter.
 $2\frac{1}{2}$ hg. hästkött.
 $\frac{1}{2}$ liter potatis.
 $\frac{3}{4}$ kkp. rivebröd.
 $1\frac{1}{2}$ kkp. mjölk.
1 lök, salt, v. peppar.

Till stekning: 2 msk. flottyr.

Till spädning: kokande vatten, 1 kkp. mjölk.

Sås: sky, 1 msk. mjöl.

Kålpudding. (6 pers.)

1 vitkålshuvud.
 $2\frac{1}{2}$ hg. hästkött,
 $1\frac{1}{2}$ kkp. risgryn,
 $\frac{1}{2}$ liter vatten.
1 lit. mjölk, salt, v. peppar.

Till formen: 1 msk. flottyr, kokande saltat vatten.

Korngrynsbullar. (6 pers.)

4 kkp. krossgryn.
2 kkp. vatten.
4 kkp. mjölk.
4 hg. kött.
2 lökar, salt, v. peppar.

Till stekning: 3 msk. flottyr.

Skinkpudding. (6 pers.)

$1\frac{1}{4}$ kkp. krossgryn.
9 dcl. mjölk.
1 liten kkp. risgryn.
9 dcl. mjölk.
 $\frac{3}{4}$ kkp. st. skorpor.
1 hg. malet kött.
1 hg. rökt skinka.
Salt, kryddpeppar.



Kroppkakor m. kornmjöl.

(6 pers.)

1 $\frac{1}{2}$ liter potatis.1 $\frac{1}{2}$ kkp. kornmjöl.

1 tsk. salt.

Till fyllning: 1 hg. fläsk,

3 lökar, v. peppar.

Till kokning: vatten, salt.**Fläsksås. (6 pers.)**

2 msk. fläskflott.

5 msk. mjöl.

8 kkp. mjölk.

3 hg. fläsk.

1 lök, salt, v. peppar.

Stångkorv. (6 pers.)1 kg. källapp el. 1 liten
ränta, vatten, salt.

6 hg. krossgryn.

Köttspad, lök, salt, v. pep-
par, kryddpeppar.

2 meter krokskinn.

Stuvad makrill. (6 pers.)

2—3 makrillar.

1 $\frac{1}{2}$ msk. smör.

4 msk. mjöl.

 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ lit. mjölk.

v. peppar.

Makrillbullar. (6 pers.)

2 salta makrillar.

 $\frac{1}{2}$ lit. kokt kall potatis.1 $\frac{1}{2}$ kkp. kokt hackat kött.

1 kkp. mjölk.

 $\frac{1}{2}$ kkp. rivebröd.

3 msk. flottyr.

Kokt sill med pepparrot.

(6 pers.)

4 färska sillar, vatten, salt.
riven pepparrot.*Sås:* 1 msk. flottyr, 2 msk.
mjöl. $\frac{1}{2}$ liter mjölk.3—4 msk. riven peppar-
rot, salt.**Sillkotletter. (6 pers.)**

6 färska sillar.

1 kkp. skorpbröd.

1 tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. v. peppar.*Till stekning:* 2 msk. flot-
tyr.**Makaronikotletter. (6 pers.)**

2 msk. flott.

4 msk. mjöl.

3—4 kkp. mjölk.

2 hg. makaroner.

v. peppar, salt.

Till panering: 1 kkp. rive-
bröd.*Till stekning:* 2 msk. flott.**Makaronipudding m. kött.**

(6 pers.)

 $\frac{1}{4}$ kg. makaroner.

Vatten, salt.

2 rödlökar.

1 msk. flottyr.

 $\frac{1}{2}$ liter köttspad el. över-
bliven steksås. $\frac{1}{2}$ liter kokt el. stekt kött.

Salt, v. peppar, rivebröd.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. flot-
tyr.

Makaroner med tomatsås.

(6 pers.)

1 $\frac{1}{2}$ hg. makaroner.
 Vatten, salt.
 1 msk. smör.
 5 msk. tomatpuré.

Polentapudding. (6 pers.)

1 $\frac{1}{2}$ kkp. polenta.
 1 kkp. vatten.
 1 lit. mjölk.
 $\frac{1}{2}$ msk. smör.
 6 bittermandlar.
 2 msk. socker.
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt.

Till formen: $\frac{1}{2}$ kkp. socker, 1 kkp. kokande vatten.

Plättar med polenta.

(6 pers.)

$\frac{1}{4}$ kg. polenta.
 $\frac{1}{4}$ kg. vetemjöl.
 1 liter mjölk, socker, salt,
Till stekning: 2 msk. flottyr.

Ugnspannkaka m. ärtmjöl.

(6 pers.)

1 lit. mjölk.
 1 kkp. ärtmjöl.
 3 kkp. mjöl, salt, socker.
Till pannan: flottyr.

Plättar m. potatis. (6 pers.)

3 hg. kokt, riven potatis.
 $\frac{1}{2}$ lit. mjölk.
 1 $\frac{1}{2}$ hg. vetemjöl, socker, salt.

Till stekning: 2 msk. flottyr.

Potatisbröd.

2 liter potatis, rågmjöl.
 30 gram jäst, salt, brödkryddor.
 Utbakas till kakor.

Bröd av brödrester.

2 lit. brödrester.
 1 lit. mjölk.
 1 lit. kokt riven potatis.
 1 kg. rågmjöl.
 $\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl,
 2 msk. flott, salt, brödkryddor.
 40 gr. jäst.

Vetebröd med majs.

$\frac{3}{4}$ kg. vetemjöl.
 $\frac{1}{4}$ kg. majs.
 $\frac{1}{2}$ lit. mjölk.
 1 hg. smör eller flott.
 1 kkp. socker.
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt.
 30 gr. jäst.

Skorpor med polenta.

$\frac{1}{2}$ kg. gryn.
 1 lit. vatten.
 1 lit. mjölk.
 3 msk. sirap.
 1 hg. flott.
 1 $\frac{1}{4}$ kg. vetemjöl.
 60 gr. jäst.

Kaffebröd av rågmjöl och vetemjöl.

$\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl.
 $\frac{1}{2}$ kg. rågmjöl.

1 lit. mjölk.
 1 hg. flott.
 2 msk. sirap eller socker.
 1 tsk. salt.
 1 tsk. bikarbonat.
 40 gr. jäst.
 Utbakas i små runda
 bullar.

Spisbröd.

1 lit. vatten.
 950 gr. rågmjöl.
 315 gr. vetemjöl.
 1 msk. salt.
 10 gr. jäst.
 $\frac{1}{2}$ dcl. sirap.
 Utbakas i 1 cm. tjocka
 kakor.
 Gräddas i järnspisugn.
 Vetemjålet kan delvis er-
 sättas med ris- eller majs-
 mjöl.

Såpa.

2 kg. talg.
 50 liter vatten.

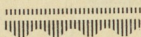
3 burkar såplut.
 1 kg. såpa el. 2 sunlight-
 tvålar.
 $\frac{3}{4}$ kkp. salt.

Beredning: Vatten och lut
 kokas upp, talgen skuren i
 bitar läggs i en tygpåse
 och kokas i luten. När
 talgen är smält borttages
 tygpåsen och tvålen skuren
 i bitar tillsättes. Massan
 kokas tills ett prov till-
 satt med litet salt stelnar
 till en geléartad massa. Då
 tillsättes allt saltet och mas-
 san röres tills den är kall.

Såpa.

1 tvättpulverpaket.
 5 liter lut av aska.
 2 msk. ammoniak.
 2 msk. flottyr.

Beredning: Vattnet upp-
 kokas, tvättpulvret ivispas
 jämte övriga ingredienser
 och såpan får svalna under
 omrörning då och då.



Spar veden!

Använd koklåda!

Pris 20 öre.