

VITA BANDETS DYRTIDSKURS.

SEPTEMBER 1917.

Demonstration n:r I.

1. Surt äppelmos.

5 liter äpplen, 1 à 2 liter vatten.

Beredning: Äpplena sönderskäras och kokas mjuka med vattnet, passeras, hälls på buteljer. Dessa korkas och överbindas eller tillslutas med litet renad bomull och överbindas med pergamentpapper. Buteljerna sätts i en gryta med träull och kokas 30 min., få kallna och upptas.

2. Äppelmarmelad med myrsyra.

5 liter äpplen, $\frac{1}{2}$ à 1 liter vatten.

Beredning: Äpplena sönderskäras och kokas mjuka med vattnet, varefter moset passeras, hälls tillbaka i grytan och får koka tills det blir mycket tjockt. Det färdiga moset väges och till varje kilo mos bör tagas 10 gr. utspädd myrsyra. Denna blandas först med en kaffekopp av moset varefter detta väl inblandas i den övriga massan. Marmeladen upphålles i kruka eller i trälåda, väl beklädd med smörpapper. Vid användningen tages några matskedar av det fasta moset, upplöses i en liter varmt vatten, sötas och avredes till soppa eller kräm.

3. Sur lingonsaft.

8 liter lingon, $\frac{1}{2}$ liter vatten.

Beredning: Lingonen sköljas och ko-

les på burk. Moset kan även kokas utan socker.

6. Äppel-morotsmos.

4 liter sura äpplen, 2 liter morötter, $\frac{1}{2}$ liter vatten. Socker till en tredjedel av mosets vikt.

Beredning som föregående.

7. Äppeldricka.

1 liter torkade äppelskal, 10 liter vatten, 2 kkp. socker, 2 pomeransskal, 1 dessertsked jäst.

Beredning: Äppelskal, pomerans och vatten kokas 3 timmar (i koklåda). Drickat silas och blandas med sockret och får svalna. När det är ljumt tillsättes jästen, får jäsa över natt, skummas, silas, buteljeras, lagras 1 à 2 veckor.

8. Mos av rönnbär och morötter.

1 kg. morötter, $\frac{3}{4}$ kg. rönnbär, $\frac{1}{2}$ liter vatten, 1 bit kanel, 1 bit hel ingefära.

Beredning: Morötterna rensas och skäras smått samt kokas tillsammans med rönnbär och vatten tills de bli fullkomligt mjuka. Massan passeras och får stå till följande dag då det återigen kokas och upphålles i kruka. Vid användningen sötas efter smak.

Moset blir bäst om fullt mogna, något frostbitna bär användes.

12. Stuvad svamp.

1 liter svamp, 1 msk. smör, 3 msk. mjöl, mjölk eller svampspad, salt, peppar (socker).

Beredning: Svampen rensas, kokas mjuk i saltat vatten. Smör och mjöl sammanfräses, spådes med mjölk eller svampspad (detta bör användas endast om man är fullt säker på att svampen är giftfri).

13. Köttbullar med svamp.

100 gram benfritt kött, 2 liter svamp, mjölk, salt, peppar (ägg). Till stekning flottyr.

Beredning: Svampen rensas, förvälles, males, blandas med kött, ägg och kryddor samt arbetas väl. Av färsen formas runda bullar vilka stekas i flottyr.

14. Torkad rabarber.

Rabarberstjälkarna tvättas, klyvas, upphängas på snöre i torrt och luftigt rum.

Demonstration n:r II.

15. Köttfärs gräddad på salt.

300 gr. oxkött, 250 gr. potatis (kokt, mald), 1 ägg, peppar.

Beredning: Kött, potatis, ägg och kryddor arbetas ihop till en smidig smet, vilken formas till en färs. För

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Beredning: Satt och socker kokas upp, däri nedlägges de skalade och klivna päronen och få koka mjuka.

Äpplen inkokas på samma sätt, kunna kokas hela.

5. Lingon-morotsmos.

Moset efter den sura lingonsaften, 2 liter morötter, $\frac{1}{2}$ liter vatten.

Beredning: Lingonmoset passeras. Morötterna skrapas, skäras, kokas mjuka, passeras. Det passerade lingon- och morotsmoset väges, socker (en tredjedel av mosets vikt) tillsättes, moset kokas ungefär $\frac{1}{2}$ timme samt upphäl-

les på burk. Moset kan även kokas utan socker.

Beredning: Grönsakerna rensas, kokas i saltat vatten, överspolas med kallt vatten, hackas fint och blandas med mjöl, fräses i smör, vatten eller mjölk påspådes, smaksättes med salt och socker. Stuvningen får koka 5 min.

11. Saltad svamp.

Svampen rensas, sköljes och lägges i en kruka, varvats med salt. Litet persilja eller dill på varje lager svamp höjer smaken.

Beredning: Det malda köttet blandas med skalad, mald potatis, lök och kryddor, samt hälls i smord form och gräddas i vattenbad i ugn. Under gräddningen spådes puddingen med vatten. Den köttsky, som därigenom bildas, avredes med vetemjöl till sås.

17. Kalops med kålrötter.

$\frac{1}{2}$ kg. slaksida, 1 kålrot, 1 stor lök, salt, peppar. Till bryning 1 msk. fett. Till spädning vatten. Till avredning 2 msk. vetemjöl.

Beredning: Köttet skäres, brynes, saltas, spådes med vatten och får koka.

1917

VITA BANDETS DYRTIDSKURS.

SEPTEMBER 1917.

Demonstration n:r I.

1. Surt äppelmos.

5 liter äpplen, 1 à 2 liter vatten.

Beredning: Äpplena sönderskäras och kokas mjuka med vattnet, passeras, hälls på buteljer. Dessa korkas och överbindas eller tillslutas med litet renad bomull och överbindas med pergamentpapper. Buteljerna sätts i en gryta med träull och kokas 30 min., få kallna och upptas.

2. Äppelmarmelad med myrsyra.

5 liter äpplen, $\frac{1}{2}$ à 1 liter vatten.

Beredning: Äpplena sönderskäras och kokas mjuka med vattnet, varefter moset passeras, hälls tillbaka i grytan och får koka tills det blir mycket tjockt. Det färdiga moset väges och till varje kilo mos bör tagas 10 gr. utspädd myrsyra. Denna blandas först med en kaffekopp av moset varefter detta väl inblandas i den övriga massan. Marmeladen upphålles i kruka eller i trälåda, väl beklädd med smörpapper. Vid användningen tages några matskedar av det fasta moset, upplöses i en liter varmt vatten, sötas och avredes till soppa eller kräm.

3. Sur lingonsaft.

8 liter lingon, $\frac{1}{2}$ liter vatten.

Beredning: Lingonen sköljas och kokas med vattnet tills bären saftat sig, upphålles i silduk och får självrinna, hälls på buteljer. Resterna i silduken användes till lingon-morotsmos eller lingon-äppelmos.

4. Päron eller äpplen i lingonsaft.

2 liter päron eller äpplen, $\frac{1}{2}$ liter sur lingonsaft, (2 hg. socker).

Beredning: Saft och socker kokas upp, däri nedlägges de skalade och kluvna päronen och få koka mjuka.

Äpplen inkokas på samma sätt, kunna kokas hela.

5. Lingon-morotsmos.

Moset efter den sura lingonsaften, 2 liter morötter, $\frac{1}{2}$ liter vatten.

Beredning: Lingonmoset passeras. Morötterna skrapas, skäras, kokas mjuka, passeras. Det passerade lingon- och morotsmoset väges, socker (en tredjedel av mosets vikt) tillsättes, moset kokas ungefär $\frac{1}{2}$ timme samt upphål-

les på burk. Moset kan även kokas utan socker.

6. Äppel-morotsmos.

4 liter sura äpplen, 2 liter morötter, $\frac{1}{2}$ liter vatten. Socker till en tredjedel av mosets vikt.

Beredning som föregående.

7. Äppeldricka.

1 liter torkade äppelskal, 10 liter vatten, 2 kkp. socker, 2 pomeransskal, 1 dessertsked jäst.

Beredning: Äppelskal, pomerans och vatten kokas 3 timmar (i koklåda). Drickat silas och blandas med sockret och får svalna. När det är ljumt tillsättes jästen, får jäsa över natt, skummas, silas, buteljeras, lagras 1 à 2 veckor.

8. Mos av rönnbär och morötter.

1 kg. morötter, $\frac{3}{4}$ kg. rönnbär, $\frac{1}{2}$ liter vatten, 1 bit kanel, 1 bit hel ingefära.

Beredning: Morötterna rensas och skäras smått samt kokas tillsammans med rönnbär och vatten tills de bli fullkomligt mjuka. Massan passeras och får stå till följande dag då det återigen kokas och upphålles i kruka. Vid användningen sötas efter smak.

Moset blir bäst om fullt mogna, något frostbitna bär användes.

9. Saltad spenat i bollar.

Spenaten förvälles i saltat vatten, urkramas och formas till bollar, dessa öppnas och man lägger salt inuti samt rullar återigen ihop dem. Kulorna nedläggas i en burk, varvtals med salt.

10. Stuvad spenat.

Spenat, (rödbetsblad, målla, syra), 2 msk. smör, 6 msk. mjöl, vatten eller mjölk, salt, socker.

Beredning: Grönsakerna rensas, kokas i saltat vatten, överspolas med kallt vatten, hackas fint och blandas med mjöl, fräses i smör, vatten eller mjölk påspädes, smaksättes med salt och socker. Stuvningen får koka 5 min.

11. Saltad svamp.

Svampen rensas, sköljes och lägges i en kruka, varvtals med salt. Litet persilja eller dill på varje lager svamp höjer smaken.

12. Stuvad svamp.

1 liter svamp, 1 msk. smör, 3 msk. mjöl, mjölk eller svampspad, salt, peppar (socker).

Beredning: Svampen rensas, kokas mjuk i saltat vatten. Smör och mjöl sammanfräses, spädes med mjölk eller svampspad (detta bör användas endast om man är fullt säker på att svampen är giftfri).

13. Köttbullar med svamp.

100 gram benfritt kött, 2 liter svamp, mjölk, salt, peppar (ägg). Till stekning flottyr.

Beredning: Svampen rensas, förvälles, males, blandas med kött, ägg och kryddor samt arbetas väl. Av färsen formas runda bullar vilka stekas i flottyr.

14. Torkad rabarber.

Rabarberstjälkarna tvättas, klyvas, upphängas på snöre i torrt och luftigt rum.

Demonstration n:r II.

15. Köttfärs gräddad på salt.

300 gr. oxkött, 250 gr. potatis (kokt, mald), 1 ägg, peppar.

Beredning: Kött, potatis, ägg och kryddor arbetas ihop till en smidig smet, vilken formas till en färs. För att spara fett lägges denna på ett tunnt lager salt, utbredd på långpannans mitt, brynes, spädes och får steka färdig.

16. Köttpudding utblandad med rå potatis.

250 gr. malet kött, 250 à 500 gr. rå potatis, 1 lök, 1 tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, $\frac{1}{2}$ tsk. kryddpeppar. *Till formen* $\frac{1}{2}$ msk. flott.

Beredning: Det malda köttet blandas med skalad, mald potatis, lök och kryddor, samt hälls i smord form och gräddas i vattenbad i ugn. Under gräddningen spädes puddingen med vatten. Den köttsky, som därigenom bildas, avredes med vetemjöl till sås.

17. Kalops med kålrötter.

$\frac{1}{2}$ kg. slaksida, 1 kålrot, 1 stor lök, salt, peppar. Till bryning 1 msk. fett. Till spädning vatten. Till avredning 2 msk. vetemjöl.

Beredning: Köttet skäres, brynes, saltas, spädes med vatten och får koka.

Kålrötterna rensas, skäras i tärningar och tillsättes. Alltsammans får koka mjukt (helst i låda), avsmakas och avredes.

18. Engelsk stuvning.

$\frac{1}{2}$ kg. oxkött, $\frac{1}{2}$ liter morötter (eller kål), 1 liter potatis, salt, peppar.

Beredning: (1 msk. fett), kokande vatten, 1 à 2 msk. vetemjöl. Köttet skäres i tärningar (brynes), saltas, spådes med varmt vatten samt får koka. Morötterna eller kålen rensas, skäres och tillsättes. Stuvningen får sakta koka (helst i låda) tills både kött och grönsaker bli mjuka. Potatisen skalas, skäres i skivor och lägges 20 min. innan rätten skall serveras.

19. Leverbiff.

$\frac{3}{4}$ kg. oxlever, salt, peppar, 3 lökar, 2 à 3 msk. fett, vatten. Till avredning av såsen 2 msk. vetemjöl.

Beredning: Levern sköljes och lägges några timmar i ättiksblandat vatten. Skäres i skivor, vilka sköljas och torkas samt stekas. Varmt vatten påspådes och biffen får koka mjuk. Löken skalas, skäres och brynes samt tillsättes jämte salt och peppar. Såsen avredes och avsmakas.

20. Fisk stekt i låda.

$\frac{1}{2}$ kg. fisk (vitling, torsk eller färsk sill), 1 msk. fett, $\frac{1}{2}$ msk. salt, 2 msk. rivet bröd.

Beredning: Fisken rensas och sköljes. Ryggbenet urtages, fisken ingnides med salt. Bitarna nedläggas i en smord form, hela eller hoprullade, rester av smöret lägges som flockar ovanpå fisken, denna sättes in i ugnen för att bli brynt, spådes med vatten och får koka färdig.

21. Potatisoppa.

1 liter potatis, 1 liter vatten, $\frac{1}{2}$ msk. salt, selleri, purjo, morötter, palsternackor, salt, peppar, persilja, 1 msk. smör.

Beredning: Potatisen skalas, kokas, passeras. Alla grönsakerna rensas, kokas och blandas till potatisen. Smöret och kryddorna tillsättes samt så mycket av grönsaksspadet att soppan blir lagom tjock.

22. Fruktvälling.

$\frac{1}{2}$ kkp. risgryn eller havregryn, 2 liter mjölk, 1 liter färska päron eller äpplen, $\frac{1}{4}$ kkp. socker.

Beredning: Risgrynen sköljas och påsättas med mjölken, frukten skalas, skäres och tillsättes även jämte socker. (Vällingen passeras.)

23. Falsk korvkaka.

1 liter mjölk, 2 dl. ris- eller korngryn, 1 msk. sirap eller socker, $\frac{1}{2}$ tsk.

salt, 1 tsk. kryddpeppar (1 msk. hackad, brynt lök eller mejram).

Beredning: Risgrynen kokas med mjölken till gröt (helst i koklåda). Gröten avsmakas med kryddorna och hålles i smord form att gräddas.

24. Surmjölkskaka.

1 liter sur mjölk (1 citron), $\frac{1}{2}$ kkp. socker, 10 blad gelatin (röd karamellfärg).

Beredning: Den sura mjölken vispas och smaksättes med socker (och citron). Gelatinet upplöses i $\frac{1}{2}$ kkp. ljumt vatten och tillsättes. Massan färgas ljusröd med karamellfärg samt upphålles i vattensköljd form och ställes kallt att stelna.

Demonstration n:r III.

25. Matbröd med kokt potatis.

500 gr. kokt, mald potatis, 500 gr. grovt rågmjöl, 1 tsk. salt, 1 tsk. anis, 1 tsk. fenkol, 20 gr. jäst upplöst i $\frac{1}{2}$ dl. vatten.

Beredning: Potatisen kokas, skalas, males och blandas ljum med mjölet, salt och övriga kryddor tillsättes, degen arbetas väl, jästen upplöses och inarbetas. Degen får jäsa upp, arbetas om, bakas ut till runda kakor, vilka naggas med gaffel, få jäsa, gräddas.

26. Kaffebröd med kokt potatis.

500 gr. kokt, mald potatis, 500 gr. vetemjöl (eller 300 gr. vete och 200 gr. råg), 20 gr. jäst upplöst i $\frac{1}{2}$ dl. vatten, 1 msk. smör, 2 msk. socker, kardemumma eller kanel.

Beredning: Degen beredes som i föregående recept. Då den arbetas om tillsättes smör och socker, upprört till skum, degen får återigen jäsa upp samt bakas sedan ut.

27. Matbröd med rå potatis.

$\frac{1}{2}$ liter rå, riven potatis, 500 gr. rågmjöl, 1 msk. anis och fenkol, $\frac{1}{2}$ msk. salt, 20 gr. jäst.

Beredning: Potatisen skalas, rives och blandas med mjöl, kryddor och jäst, får långsamt jäsa upp, arbetas om, bakas ut till runda kakor.

28. Morotslimpa.

250 gr. kokta, malda morötter, 450 gr. rågmjöl, 150 gr. vetemjöl, $\frac{1}{4}$ liter vatten, 20 gr. jäst, $\frac{1}{2}$ msk. salt, 1 msk. hackade pomeransskal.

Beredning: Morötterna skrapas, kokas, males, blandas med en del av mjölet, det ljumma vattnet och kryddorna tillsättes jämte jäst, degen arbetas, får jäsa, arbetas om, bakas ut till avlånga limpor.

29. Kaffebröd med potatisflingor.

$\frac{1}{2}$ liter mjölk, 400 gr. vetemjöl, 150 gr. potatisflingor, 20 gr. jäst, 1 msk. smör, 2 msk. socker.

Beredning: Potatisflingorna blandas med en del av mjölet, den ljumma mjölken och jästen tillsättes, degen får jäsa, arbetas om med smör och socker, får återigen jäsa upp, utbakas.

30. Restbröd.

Gröt- och grönsaksrester eller dylikt ($\frac{1}{2}$ liter), 400 gr. rågmjöl, 100 gr. vetemjöl, 20 gr. jäst upplöst i $\frac{1}{2}$ dl. vatten, 1 tsk. salt, 1 tsk. anis, 1 tsk. fenkol.

Beredning: Gröten ljummas, grönsaksresterna malas, gröt, rester och en del av mjölet arbetas ihop, jästen upplöses och tillsättes jämte kryddor. Degen får jäsa upp, kokas om, lägges i smorda formar och får långsamt jäsa upp, gräddas i tämligen svag ugnsvärme.

31. Svampbröd.

500 gr. svamp, 800 gr. vetemjöl, 4 dl. mjölk, 1 msk. smör, 2 msk. socker, 25 gr. jäst.

Beredning: Svampen rensas, kokas, males och blandas med en del av mjölet samt den ljumma mjölken och upplösta jästen. Degen får jäsa upp, arbetas om, smör och socker tillsättes, får jäsa ännu en gång och bakas sedan ut.

32. Billig mjuk pepparkaka.

200 gr. socker (helst gul farin), 250 gr. vetemjöl, $\frac{1}{2}$ msk. bikarbonat, $\frac{1}{2}$ tsk. kryddnejlikor, $\frac{1}{2}$ tsk. kanel, 3 kardemummor, 3 dl. sur eller söt mjölk.

eller
200 gr. socker, 125 gr. vetemjöl, 125 gr. potatisflingor, 4 $\frac{1}{2}$ dl. mjölk, kryddor lika med föregående.

Beredning: Alla de torra ingredienserna blandas mycket väl, den sura mjölken vispas och tillsättes. Smeten hålles i smord form och gräddas i medelmåttigt varm ugn.

33. Morotspannkaka.

$\frac{1}{4}$ kg. morötter, $\frac{1}{4}$ kg. vetemjöl, $\frac{1}{2}$ liter mjölk, (3 msk. stekta fläsktärningar), 15 gr. jäst, 1 tsk. salt.

Beredning: Rötterna rensas, kokas, malas. Av mjöl, mjölk och jäst vispas en jämn smet, som får jäsa på varmt ställe ungefär $\frac{1}{2}$ timme, varefter morotsmoset tillsättes. Fläsket brynes i pannan, smeten hålles däri, gräddas.

34. Potatisplättar.

600 gr. rå riven potatis, 1 ägg, 2 dl. vetemjöl, 4 dl. mjölk, 1 msk. smör.

Beredning: Ägg, mjöl, potatis vispas tillsammans, mjölken tillsättes litet i sänder, sist smör och salt. Gräddas som vanliga plättar.