

Fisk- och sillpuddingar samt paltbröd.

Fiskpudding (5 pers.) 1½ lit. potatis ¹⁷, vatten, salt, 3 kkpr kokt malen fisk ⁵⁰, 1 ägg ¹⁶, 2 msk. potatismjöl ⁶, 1—2 kkpr mjölk ⁴, 1½ msk. salt ¹, vppr, 1 tsk. socker ¹.

Pris 95 öre.

Beredning: Potatisen kokas och males. Fisken, som skall vara kokt eller stekt, rensas och males, samt nedblandas sedan i potatisen. Ägget tillsättes, samt potatismjölet och kryddorna. Spädes, om så behövs, med mjölk. När allt är väl sammanblandat, slås det i en smord och "bröad" form, samt gräddas i god ugnsvärme.

Sillpudding (5 pers.) 2 medelstora sillar ⁴⁶, 1 lit. kokt potatis ¹¹, 1 ägg ¹⁶, 3 msk. mjöl ³, 1 tsk. socker, ¹/₈ tsk. vppr ¹, 4—5 kkpr mjölk ⁸, (persilja) ¹.

Pris 86 öre.

Beredning: Sillen rensas på vanligt sätt, och skinnet drages av. Den strykes då upp, klyves och alla ben tages bort, varefter den skäres i strimlor. Potatisen skalas och skäres i skivor och lägges varvtals med sillen i en smord form, första och sista varvet bör vara potatis. Ägget vispas tillsammans med mjölet och kryddorna, mjölken tillsättes och äggblandningen hälls över puddingen. Överst strös den fint skurna persiljan. Puddingen gräddas i ugn omkring 1 tim.

Kokt paltbröd med fläsk och sås (5 pers.) 2 st. paltbrödsbakor ⁶⁰, vatten, 1 msk. salt ¹, 2—3 hg. fläsk ⁵⁴. Sås: fläskflott, 2 msk. mjöl ², 3—4 kkpr mjölk ⁸, salt, socker ¹.

Pris 1 kr. 26 öre.

Beredning: Paltbrödet brytes i bitar, lägges i grytan och beströs med saltet, varefter så mycket kallt vatten slås på att det nått och jämt står över. Brödet får stå en stund och svälla, och sättes sedan på sakta eld, att få ett uppkok, varefter vattnet bortslås. Det skrapade fläsket skäres i

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Beredning: Äpplena rensas, tvättas väl och läggas jämte gryn i vatten. Alltsamman påsättes sedan och får koka, tills äpplena och gryn äro lösa, och gröten är tjock. Smaksättes med socker och salt. Färska äpplen vattenläggas ej. De läggas i grytan, sedan vattnet och gryn kokt upp.

Fisk- och sillpuddingar samt paltbröd.

Fiskpudding (5 pers.) 1½ lit. potatis ¹⁷, vatten, salt, 3 kkpr kokt malen fisk ⁵⁰, 1 ägg ¹⁶, 2 msk. potatismjöl ⁶, 1—2 kkpr mjölk ⁴, 1½ msk. salt ¹, vppr, 1 tsk. socker ¹.

Pris 95 öre.

Beredning: Potatisen kokas och males. Fisken, som skall vara kokt eller stekt, rensas och males, samt nedblandas sedan i potatisen. Ägget tillsättes, samt potatismjölet och kryddorna. Spädes, om så behövs, med mjölk. När allt är väl sammanblandat, slås det i en smord och "bröad" form, samt gräddas i god ugnsvärme.

Sillpudding (5 pers.) 2 medelstora sillar ⁴⁶, 1 lit. kokt potatis ¹¹, 1 ägg ¹⁶, 3 msk. mjöl ³, 1 tsk. socker, ¹/₈ tsk. vppr ¹, 4—5 kkpr mjölk ⁸, (persilja) ¹.

Pris 86 öre.

Beredning: Sillen rensas på vanligt sätt, och skinnet drages av. Den strykes då upp, klyves och alla ben tages bort, varefter den skäres i strimlor. Potatisen skalas och skäres i skivor och lägges varvtals med sillen i en smord form, första och sista varvet bör vara potatis. Ägget vispas tillsammans med mjölet och kryddorna, mjölken tillsättes och äggblandningen hälls över puddingen. Överst strös den fint skurna persiljan. Puddingen gräddas i ugn omkring 1 tim.

Kokt paltbröd med fläsk och sås (5 pers.) 2 st. paltbrödsbakor ⁶⁰, vatten, 1 msk. salt ¹, 2—3 hg. fläsk ⁵⁴. Sås: fläskflott, 2 msk. mjöl ², 3—4 kkpr mjölk ⁸, salt, socker ¹.

Pris 1 kr. 26 öre.

Beredning: Paltbrödet brytes i bitar, lägges i grytan och beströs med saltet, varefter så mycket kallt vatten slås på att det nått och jämt står över. Brödet får stå en stund och svälla, och sättes sedan på sakta eld, att få ett uppkok, varefter vattnet bortslås. Det skrapade fläsket skäres i skivor, stekes och lägges upp på serveringsfat. I flottet vispas mjölet, mjölken tillsättes litet i sänder, såsen får koka och smakas av. Man kan även till såsen använda hälften spad och hälften mjölk. Även kan man taga mindre fläsk till rätten, i så fall skäres det i tärningar och serveras i såsen.

Havregrynsgröt med äpple (5 pers.) 3 kkpr ångprep. havregryn ¹⁵, ½ lit. färska äpplen ¹³, 1—1½ lit. vatten, ½ kkp socker ⁶, 1 knivsudd salt ¹.

Pris 35 öre.

Beredning: Äpplena rensas, tvättas väl och läggas jämte gryn i vatten. Alltsamman påsättes sedan och får koka, tills äpplena och gryn äro lösa, och gröten är tjock. Smaksättes med socker och salt. Färska äpplen vattenläggas ej. De läggas i grytan, sedan vattnet och gryn kokt upp.



