

Lever- och grynrätter.

Leverpudding (5 pers.) 2 hg. oxlever ²⁰, 3 kkpr krossgryn ¹⁸, 1 l. mjölk ¹⁵, 1 l. vatten, 2 msk. flottyr ¹⁶, 1 msk. salt, $\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar ¹, $\frac{1}{2}$ tsk. mejram ¹, 2 msk. socker ⁴, 3 lökar (mindre) ⁵.
Pris 80 öre.

Beredning: Levern sköljes och får ligga i vatten omkring en halvtimma, förvälles därefter och får kallna, samt rives eller males. Av mjölken, vattnet och grynerna kokas en fast gröt. I denna nedblandas sedan levern, den smälta flottytren, kryddorna och sockret, samt den brynta löken. Smakas av, lägges i smord och "bröad" form samt gräddas i god ugnsvärme $\frac{3}{4}$ —1 tim.

Korvkaka utan kött (5 pers.) 3 kkpr krossgryn ¹⁸, 1 l. mjölk ¹⁵, 1 l. vatten, 1 msk. salt, $\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar ¹, 2 msk. socker ⁴, $\frac{1}{2}$ tsk. mejram ¹, 3 lökar (mindre) ⁵, 2 msk. flottyr ¹⁶.
Pris 60 öre.

Beredning som föregående.

Leverkalops (5 pers.) 5 hg. oxlever ⁵⁰, $1\frac{1}{2}$ hg. späck ⁴¹, $\frac{1}{2}$ msk. salt, vitpeppar ¹, 2 msk. mjöl ¹, $\frac{1}{2}$ lit. kokande vatten.
Pris 93 öre.

Beredning: Levern tvättas och får ligga en halvtimma i kallt vatten, så att blodet drages ut. Den tages upp och får rinna av, befrias från de stora blodkärlen, och skäres i skivor. Fläsket skrapas och skäres i skivor, samt lägges att bryna i en varm stekpanna. Det tages upp och leverskivorna läggas ned att fräsa på båda sidor i den heta flottytren. Mjölet, blandat med kryddorna, strös över, och det hela omskakas. Det brynta fläsket samt vattnet tillsättes och kalopsen får sakta koka med slutet lock omkring $\frac{3}{4}$ timma eller tills den kännes mör.

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

formas till kakor, vilka få jäsa upp och gräddas i varm ugn.



Lever- och grynrätter.

Leverpudding (5 pers.) 2 hg. oxlever ²⁰, 3 kkpr krossgryn ¹⁸, 1 l. mjölk ¹⁵, 1 l. vatten, 2 msk. flottyr ¹⁶, 1 msk. salt, $\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar ¹, $\frac{1}{2}$ tsk. mejram ¹, 2 msk. socker ⁴, 3 lökar (mindre) ⁵.
Pris 80 öre.

Beredning: Levern sköljes och får ligga i vatten omkring en halvtimma, förvälles därefter och får kallna, samt rives eller males. Av mjölken, vattnet och grynerna kokas en fast gröt. I denna nedblandas sedan levern, den smälta flottytren, kryddorna och sockret, samt den brynta löken. Smakas av, lägges i smord och "bröad" form samt gräddas i god ugnsvärme $\frac{3}{4}$ —1 tim.

Korvkaka utan kött (5 pers.) 3 kkpr krossgryn ¹⁸, 1 l. mjölk ¹⁵, 1 l. vatten, 1 msk. salt, $\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar ¹, 2 msk. socker ⁴, $\frac{1}{2}$ tsk. mejram ¹, 3 lökar (mindre) ⁵, 2 msk. flottyr ¹⁶.
Pris 60 öre.

Beredning som föregående.

Leverkalops (5 pers.) 5 hg. oxlever ⁵⁰, $1\frac{1}{2}$ hg. späck ⁴¹, $\frac{1}{2}$ msk. salt, vitpeppar ¹, 2 msk. mjöl ¹, $\frac{1}{2}$ lit. kokande vatten.
Pris 93 öre.

Beredning: Levern tvättas och får ligga en halvtimma i kallt vatten, så att blodet drages ut. Den tages upp och får rinna av, befrias från de stora blodkärlen, och skäres i skivor. Fläsket skrapas och skäres i skivor, samt lägges att bryna i en varm stekpanna. Det tages upp och leverskivorna läggas ned att fräsa på båda sidor i den heta flottytren. Mjölet, blandat med kryddorna, strös över, och det hela omskakas. Det brynta fläsket samt vattnet tillsättes och kalopsen får sakta koka med slutet lock omkring $\frac{3}{4}$ timma, eller tills den kännes mör.

Groft rågbröd. 1 kg. groft rågmjöl ³⁵, 1 tsk. salt ¹, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, $1\frac{1}{2}$ msk. jäst ⁸.

Pris 44 öre för 4 kakor.
„ 11 „ „ 1 kaka.

Beredning: Hälften av mjölet slås först i fatet, däri tillsättes saltet samt det kalla vattnet, sist jästen, utrörd i en del av vattnet. Övertäckes och får stå att jäsa till följande dag, då den arbetas och formas till kakor, vilka få jäsa upp och gräddas i varm ugn.



Lower- and Gymnastik

Lehrbuch (2. Aufl.) 12. Aufl. 1912. 120 S. 1/2 Mk.
Verlag: J. Neumann, Neudamm. 1912.

Lehrbuch der Turnkunst (2. Aufl.) 12. Aufl. 1912. 120 S. 1/2 Mk.
Verlag: J. Neumann, Neudamm. 1912.

Lehrbuch der Turnkunst (2. Aufl.) 12. Aufl. 1912. 120 S. 1/2 Mk.
Verlag: J. Neumann, Neudamm. 1912.

Lehrbuch der Turnkunst (2. Aufl.) 12. Aufl. 1912. 120 S. 1/2 Mk.
Verlag: J. Neumann, Neudamm. 1912.

Lehrbuch der Turnkunst (2. Aufl.) 12. Aufl. 1912. 120 S. 1/2 Mk.
Verlag: J. Neumann, Neudamm. 1912.

Lehrbuch der Turnkunst (2. Aufl.) 12. Aufl. 1912. 120 S. 1/2 Mk.
Verlag: J. Neumann, Neudamm. 1912.

Lehrbuch der Turnkunst (2. Aufl.) 12. Aufl. 1912. 120 S. 1/2 Mk.
Verlag: J. Neumann, Neudamm. 1912.

