

MATRECEPT

beräknade för 4 pers.

Scones.

1,7 kg. rågmjöl, 7 hg. vetemjöl, 4 tsk. salt, 4 tsk. socker, $4\frac{1}{2}$ msk. jästpulver, $1\frac{1}{2}$ lit. vatten eller torrmjöl.

Mjölet med undantag av litet vetemjöl som gömmes till utbakningen, blandas torrt med saltet, sockret och bakpulvret, där efter tillsättes mjölken och degen arbetas hastigt upp på bakkbordet. Delas i mindre delar som kavlas ut till runda, fingertjocka kakor, vilka naggas, sporras eller skäras i fyra delar och vilka omedelbart gräddas i varm ugn. Av denna sats blir ung. 67 st. scones.

Groft formbröd.

1 kg. groft rågmjöl, 6 hg. kokt kall potatis, 3 hg. vetemjöl, 50 gr jäst, 4 dl vatten, 1 msk salt.

Jästen utröres i det ljumma vattnet, en del av rågmjölet iröres jämte den rivna potatisen och så mycket rågmjöl att degen blir lagom fast. Den får jäsa upp i fatet och omarbetas sedan med resten av rågmjölet, saltet, slås upp på bakkbordet som lägges i smorda formar och får ytterligare jäsa. Gräddas sedan i god ugnsvärme.

Potatissmör.

1 hg. smör, 4 hg. potatis. Potatisen råskalas och påsättes i kokande vatten att koka mjuk. Passeras varm och får kallna. Blandas med smöret och litet salt.

kokta kött som blev kvar sedan middagen, skars ifrån benet och användes till pytt i panna samt delvis till sillbullar i kommande vecka. Buljongen användes till någon av veckans soppor eller till köttsoppa. Av buljongsflott erhöles omkring 200 gr., som användes till stekning. Dessutom fick man av köttet 125 gr. plockfett, som användes till potatistårten samt en del fett kött, som lades till benen vid deras avkokning till efterbuljong. Benen bryntes då först i litet fett. Denna efterbuljong användes till brynt avredd soppa.

Rabarbersoppan

kokades på 50 gr. torkad rabarber och $\frac{1}{2}$ citron.

Potatisbakelser.

1 ägg, $\frac{1}{2}$ kkp. socker, 2 msk. potatismjöl, 2 msk. vetemjöl, $\frac{1}{2}$ tsk. jästpulver.

Ägg och socker vispas pösigt, mjölet blandat med jästpulver iröres och smeten hälls i smorda bakelseformar att gräddas i varm ugn.

Biff a la Linström.

$\frac{1}{4}$ kg. köttfärs, 1 hg. potatis, 1 hg. rödbetor, 1 kkp. vatten, 1 kkp. mjölk, 2 tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 2 msk. fett.

Färsen arbetas väl med vatten och mjölk. Den kokta potatisen

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

4 st. sillar sköljas och rensas samt vattnläggas över natten. Vid kokningen lägges potatisen i botten av grytan, därovanpå ställes en form vari sillen lägges. Grytans lock lägges på och kastrullen sättes på elden. När potatisen är kokt är även sillen färdig.

Pepparrotskött med potatis.

4 kg. pepparrotskött inköptes. Därav bortskars $1\frac{1}{2}$ kg. som maldes till färs. Resten påsattes i varmt vatten att koka mjukt. Till såsen togs av buljongen samt tillsattes litet torrmjöl. Det

Morötspure.

4 stora morötter, vatten, 2 msk. mjöl, salt, peppar.

Morötterna skrapas och kokas mjuka i saltat vatten, varefter de passeras eller malas. Soppan får ett uppkok, avredes med mjölet utrört i litet vatten, och får koka några minuter.

Fläskkarré.

Till fläskkarrén stektes 1 kg. fläskhare, i sitt eget fett, sedan först ifrånskurits knappt 3 hg. fett.



416

MATRECEPT

beräknade för 4 pers.

Scones.

1,7 kg. rågmjöl, 7 hg. vetemjöl, 4 tsk. salt, 4 tsk. socker, $4\frac{1}{2}$ msk. jästpulver, $1\frac{1}{2}$ lit. vatten eller torrmjöl.

Mjölet med undantag av litet vetemjöl som gömmes till utbakningen, blandas torrt med saltet, sockret och bakpulvret, där efter tillsättes mjölken och degen arbetas hastigt upp på bakkbordet. Delas i mindre delar som kavlas ut till runda, fingertjocka kakor, vilka naggas, sporras eller skäras i fyra delar och vilka omedelbart gräddas i varm ugn. Av denna sats blir ung. 67 st. scones.

Groft formbröd.

1 kg. groft rågmjöl, 6 hg. kokt kall potatis, 3 hg. vetemjöl, 50 gr jäst, 4 dl vatten, 1 msk salt.

Jästen utröres i det ljumma vattnet, en del av rågmjölet iröres jämte den rivna potatisen och så mycket rågmjöl att degen blir lagom fast. Den får jäsa upp i fatet och omarbetas sedan med resten av rågmjölet, saltet, slås upp på bakkbordet som lägges i smorda formar och får ytterligare jäsa. Gräddas sedan i god ugnsvärme.

Potatissmör.

1 hg. smör, 4 hg. potatis. Potatisen råskalas och påsättes i kokande vatten att koka mjuk. Passeras varm och får kallna. Blandas med smöret och litet salt.

Leverpastej.

1 kg. oxlever, 300 à 500 gr. späck, 1 msk salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 1 tsk. blandade kryddor, 1 hg. vetemjöl, $\frac{1}{4}$ lit. mjölk.

Levern males i köttkvarn och passeras om man så vill samt blandas med det likaledes malda späcket. Massan tillsättes med kryddorna och mjölet. Mjölen spådes på litet i sänder och färsen arbetas väl. Fylles i smord form och gräddas i vattenbad i ugn.

Ångkokt sill med potatis.

4 st. sillar sköljas och rensas samt vattnas över natten. Vid kokningen lägges potatisen i botten av grytan, därovanpå ställes en form vari sillen lägges. Grytans lock lägges på och kastrullen sättes på elden. När potatisen är kokt är även sillen färdig.

Pepparrotskött med potatis.

4 kg. pepparrotskött inköptes. Därav bortskars $1\frac{1}{2}$ kg. som maldes till färs. Resten påsattes i varmt vatten att koka mjukt. Till såsen togs av buljongen samt tillsattes litet torrmjöl. Det

kokta kött som blev kvar sedan middagen, skars ifrån benet och användes till pytt i panna samt delvis till sillbullar i kommande vecka. Buljongen användes till någon av veckans soppor eller till köttsoffa. Av buljongsflott erhöles omkring 200 gr., som användes till stekning. Dessutom fick man av köttet 125 gr. plockfett, som användes till potatistårten samt en del fett kött, som lades till benen vid deras avkokning till efterbuljong. Benen bryntes då först i litet fett. Denna efterbuljong användes till brynt avredd soppa.

Rabarbersoppan

kokades på 50 gr. torkad rabarber och $\frac{1}{2}$ citron.

Potatisbakelser.

1 ägg, $\frac{1}{2}$ kkp. socker, 2 msk. potatismjöl, 2 msk. vetemjöl, $\frac{1}{2}$ tsk. jästpulver.

Ägg och socker vispas pösigt, mjölet blandat med jästpulver iröres och smeten hälls i smorda bakelseformar att gräddas i varm ugn.

Biff a la Linström.

$\frac{1}{4}$ kg. köttfärs, 1 hg. potatis, 1 hg. rödbetor, 1 kkp. vatten, 1 kkp. mjölk, 2 tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 2 msk. fett.

Färsen arbetas väl med vatten och mjölk. Den kokta potatisen och de kokta rödbetorna hackas till små tärningar som blandas i färsen, vilken avsmakas och formas till biffar som stekas hastigt i brynt fett. Biffarna böra ej göras för små, ej heller för tunna.

Grönsaker som salad med falsk mayonaise.

$\frac{1}{2}$ lit. grönsaker, $\frac{1}{4}$ lit. mjölk, 3 msk. mjöl, salt, socker, senap, peppar, ättika, 1 äggula. De kokta, kalla finskurna grönsakerna läggas på ett fat. Mjölen kokas upp, avredes med mjölet, får kallna och avsmakas med kryddorna samt hälls över grönsakerna.

Morotspuré.

4 stora morötter, vatten, 2 msk. mjöl, salt, peppar.

Morötterna skrapas och kokas mjuka i saltat vatten, varefter de passeras eller malas. Soppan får ett uppkok, avredes med mjölet utrört i litet vatten, och får koka några minuter.

Fläskkarré.

Till fläskkarrén stektes 1 kg. fläskhare, i sitt eget fett, sedan först ifrånskurits knappt 3 hg. fett.



Charlotterousse.

3 ägg, $\frac{1}{2}$ lit. gräddmjölk, 5 blad gelatin. Till rulltårtan: 2 ägg, 4 msk. socker, 2 msk. vetemjöl, $\frac{1}{4}$ ts. jästpulver.

Mjölken kokas upp och hälls under vispning till de uppvispade äggen. Blandningen hälls tillbaka i kastrullen och får under fortsatt vispning sjuda men ej koka. När den svalnat något iröres det i hett vatten upplösta gelatinet samt vaniljsockret. Till rulltårtan vispas äggen med sockret, vetemjölet blandat med jästpulvret iröres och smeten utbreddes i en smord papperslåda som ställes på en plåt. När kakan är färdig stjälpes den upp på sockrat papper, överbreddes med litet sylt eller gelé, som hoprullas hastigt, medan den är varm. Skäres sedan i skivor med vilka en form beklädes. Vaniljkrämen ifylles och formen ställes på is. Kakan uppstjälpes när den stelnat.

Grönkål med hackade ägg.

1 grönkålshuvud, 1 lit. vatten, 2 msk. mjöl, salt, peppar, 1 ägg.

Grönkålen rensas, skäres i bitar, sköljes väl och får koka mjuk. Den upptages och hackas mycket fint tillsammans med mjölet, lägges i kastrullen och spådes med det vatten, vari den kokat. Avsmakas samt serveras med det hackade hårdkokta ägget i soppan.

Raggmunkar.

2 lit. rå potatis, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk. 2 à 3 kkp vetemjöl, salt, flottyr till gräddning.

Potatisen skalas, rives eller drives genom köttkvarn. Av mjöl, mjölk, vatten, salt göres en smet, som blandas till potatisen. Gräddas till tunna pannkakor. Serveras med eller utan stekt fläsk.

Halstrad sill med potatis.

Sillen sköljes, rensas, fläkes och vattnlägges några timmar. Den upptages, sköljes och får avrinna samt lägges sedan med skinnsidan nedåt på en het spishäll, gasspisplatta eller torr stekpanna. Vändes efter en stund och serveras varm.

Kalvsylta med rödbetor.

Till denna inköptes 2 kg. spädkalkvökt. Därifrån bortskars omkring 6 hg., varav hälften användes till frikadeller och andra hälften lades till det 1 kg. kalkvökt som sedan inköptes till dillkött. När köttet var väl kokt skars det i fina bitar som tömdes tillbaka i spadet för att tillsammans med litet kryddpeppar koka några minuter. Upphålles i en med kallt vatten urspolad form att stelna.

Kokt vitling med citronsås.

1 kg. vitling, vatten, salt, $\frac{3}{4}$ kkp vetemjöl, salt, en äggula, citronsaff eller ättika.

Fisken sköljes och rensas. Huvudet avskäres, fisken fläkes itu. Huvud och ben påsättas med rikligt vatten och urkokas väl. Fiskhalvorna rullas och läggas i en kastrull, litet fiskbuljong påhålles och fisken får sakta koka tills den är färdig (omkring 10 min.)

Till såsen avredes en del av fiskspadet med vetemjölet utrört i kallt vatten, avsmakas med salt och ättika. Har man råd uppvispas den i en äggula. Fisken upplägges på fat och såsen hälls över. Rättens utseende vinner på om den garneras med hackad persilja.

Fisksoppa.

Fiskspad, sopprötter, mjölk, salt, peppar, 2 msk. vetemjöl.

Sopprötterna sköljas, skrapas och skäras i strimlor, som få koka mjuka i saltat vatten. Fiskspadet får ett uppkok. sopprötterna ihållas jämte spadet, mjölken uppvispad med vetemjölet iröres, och soppan får koka några minuter, varefter den avsmakas.

Brynt avredd soppa.

Sopprötter, $\frac{1}{2}$ msk fett, 2 msk mjöl, $\frac{1}{2}$ liter vatten och 2 buljongtärningar eller efterbuljong.

Sopprötterna sköljas, skrapas och skäras i strimlor samt brynas i fett. Mjö et strös över, vattnet tillsättes och soppan får koka tills rötterna äro mjuka då den avsmakas.

Skånsk potatis

är finskuren kokt kall potatis, som får koka mjuk i buljong.

Frikadeller.

1 hg. malet kött, $\frac{1}{2}$ msk fett, 1 msk. vetemjöl, 2 msk mjölk, salt och peppar.

Alla ingredienser arbetas väl tillsammans. Formas till små bullar som kokas i saltat vatten.

Pannkakskaka

är tunna pannkakor som läggas varvvis med äpplemos och överbreddas med maräng, om man så har.

Levergås med potatis.

1 kg oxlever, 1 hg äpplen, 1 msk fett, salt, peppar.

Levern sköljes och lägges några timmar i ättiksblandat vatten. I biten göres sedan en urhålkning vari de tunnt skivade äpplena fyllas. Ombindes och stekes som stek.

Potatistårta med vaniljsås.

125 gr. mjöl och 125 gr. fett blandas till en grymig massa. Därtill sättes 125 gr. kokt kall riven potatis och degen arbetas hastigt på bakkbordet. Delas i 3 delar, som utkaflas, naggas och gräddas i ugnen. Läggs upp på fat med äpplemos emellan. Överbredas med vaniljsås.

Vaniljsås.

2 ägg, 2 ts. potatismjöl, $\frac{1}{2}$ liter mjölk, 3 msk. socker, vaniljsocker eller vaniljessens efter smak. Äggulorna, potatismjölet och sockret vispas upp i ett fat. Mjölken kokas upp och slås under vispning till äggblandningen. Alltsammans hälls tillbaka i kastrullen och får under stark vispning sjuda, men ej koka, samt slås sedan upp i ett fat och vispas, tills såsen svalnat något, då vaniljessensen tillsättes, och de till hårt skum slagna vitorna försiktigt nedskäras.

Sillbullar.

Till bullarne maldes rester samt 2 hg. köttfärs. Stektes efter brynta fläsktärningar som användes till kroppkakorna.

Kål- och Köttpudding.

1 litet kålhuvud, 2 msk. smör (1 msk. sirap), $\frac{1}{2}$ kkp risgryn, $\frac{1}{4}$ liter vatten, $\frac{1}{4}$ liter mjölk, $\frac{1}{4}$ kg. malet kött, salt och peppar, smör till formen.

Kålen sköljes, skäres i bitar och brynes i brynt smör under tillsats av sirapen mot slutet av bryningen. Risgrynen kokas i vatten och mjölk till en lös gröt, som får svalna. Här i nedröres köttet och kryddorna och färsen arbetas jämn. En form smörjes, kålen och färsen nedläggs varvvis, kål underst och överst. Puddingen överhålles med varmt saltat vatten och gräddas i ugnen.

Äppelsoppa.

$\frac{1}{2}$ kg. äpplen påsättas att koka mjuka i $1\frac{1}{2}$ liter sockrat vatten. När de äro färdiga läggas de i soppskålen, soppan färgas med litet karmín eller saft, avredes med potatismjöl och hålles till klyftornen i soppskålen.

Potatisbullar med skinka och fläsktärningar.

1 lit. kokt, kall potatis söndermosas och arbetas med 1 äggvita, salt och socker tillsättes efter smak. Formas till bullar som stekas efter brynta fläsktärningar, vilka sedan uppläggas med $\frac{1}{2}$ tsk. på varje bulle.

Omelette med stuvade Råkor.

2 ägg, 1 msk. vetemjöl, 2 kkp gräddmjöl, salt. Till stuvningen: $\frac{1}{4}$ lit. mjölk, 4 msk. mjöl, salt, socker, 1 hg. råkor.

Äggulorna blandas med mjölet, mjölken och saltet. Vitorna slås till hårt skum och nedskäras sakta. Blandningen slås i en med kalt smör väl smord stek- eller omelettepanna och gräddas i ugnen.

Mjölken, uppvispad med mjölet, får koka upp. Stuvningen får koka några min. och avsmakas, varefter råkorna iläggas.

Omeletten uppstjälpes först på ett lock, får sedan till hälften glida ner på ett fat, stuvningen fyller på och andra hälften av omeletten vikes över.

Brysselsoppa.

1 lit. brysselkål, som kokades mjuk i salt vatten. Avredes med 2 msk. vetemjöl.

Fiskgratin.

1 kg. fisk, 1 msk. salt, fiskspad. Till såsen: $1\frac{1}{2}$ msk. smör, 4 msk. mjölk, $\frac{1}{2}$ lit. fiskspad, salt, peppar, 1 äggula. Till garnering: 2 msk. finhackad kokt eller stekt svamp, 1 msk. smör, 2 msk. riven ost, 1 msk. stötta skorpor.

Fisken sköljes, rensas och fläkes, varefter alla ben borttagas. Huvud och ben påsättas till buljong. Fiskfileterna ingnidas med salt och kokas färdiga i fiskbuljongen. Smör och mjöl fräsas, fiskspadet påspädes och såsen får koka några minuter samt avsmakas. Uppvispas om man så vill i en äggula. Fisken lägges på ett eldfast fat, såsen hålles över och garneras med svampen. Däröver strös riven ost och stötta skorpor samt smöret fördelat i flockar. Gratineras i ugnen.

Tårta med Chokladsås.

1 dcl. smält smör, 1 dcl. strösocker, 2 ägg, $\frac{1}{2}$ hg. mjöl.

Smöret röres till det blir vitt. Ägg och socker arbetas $\frac{1}{2}$ tim och tillsättes jämte mjölet varefter allt blandas väl. Gräddas i 2 bottnar. Sylt eller äppelmos bredas mellan bottarna, varefter såsen överhålles.

Till såsen: 2 äggulor, 2 msk. socker, 30 gr. choklad, 5 dec. god mjölk eller grädde, $1\frac{1}{2}$ tsk. potatismjöl, 1 dcl. tjock grädde.

Mjölken, sockret och chokladen får koka upp. Äggulorna och mjölet röres så att det blir vitt och pösigt. Den kokande väskan tillvispas och såsen får under vispningen sjuda och under vispning kallna. Till sist tillsättes den till skum slagna grädden.

Halstrad makrill.

Fisken vattnlägges, fläkes och halstras på samma sätt som sill.

Pannkaksrisoller med svampstuvning.

1 ägg, 2 kkp vetemjöl, 4 à 5 dl. mjölk, salt socker.

Smeten blandas som vanlig pannkakssmet samt gräddas i mindre plättar i tunn pannkakslagg. När ena sidan är gräddad fyller stuvning på och plättarna vikas dubbla samt uppläggas på fat.

Fyllt kålrot.

2 kålrötter, 2 hg. malet oxkött, 4 msk. stötbröd, 2 potatisar, 2 kkp vatten eller mjölk, salt, peppar, 2 msk. fett till bryning, vatten, 2 msk. mjöl, salt peppar.

Kålrötterna sköljas, skalas och skäras mitt itu. De urgröpas med en potatisskalare och fyllas med köttfärsen, varefter de ombindas, brynas, spådas och stekas som vanlig stek. (Till färsen blandas det malda köttet, brödet, potatisen, vatten och mjölk samt kryddor.) När steken efter omkr. $1\frac{1}{2}$ timme är färdig, tages den upp och såsen beredes som vanlig steksås, d. v. s. mjölet brynes i skyn och vatten samt om man så vill litet grädde påspädes. För personer med klena magar kan vara lämpligt förvälla rötterna först.

Lördagsstuvning.

1 stor kålrot, 1 msk. fett, vatten, salt, peppar. 2 hg. fläsk, 1 lök, 3 msk. vetemjöl, 1 kkp vatten, 1 kkp mjölk, sky, salt, peppar.

Kålroten sköljes väl och styckas i tjocka skivor, som skalas, varefter de skäras till tärningar, brynas i fett, spådas med varmt vatten och få sakta steka tills de äro mör. Fläksåsen beredes på samma sätt som smålandsdoppa, men bryningen göres skarpare. Kålrötterna uppläggas på fat, deras spad hålles till såsen, som sedan slås över rötterna. Serveras med potatis.

Oxsvanssoppa.

1 oxsvans, sopprötter, 1 msk. smör, 2 lit. buljong (tärning eller annan), 3 msk. mjöl, salt, peppar.

Oxsvansen knäckes, bitarna huggas itu, sköljas och torkas samt brynas tillsammans med de i bitar skurna sopprötterna. Buljongen påspädes och soppan får koka tills köttet blir mjukt, då spadet fransilas. Smör och mjöl fräsas, spadet påspädes och soppan får koka några min., varefter den avsmakas, gärna med madeira, om sådant finnes att tillgå. Bitarna läggas i soppskålen och soppan hålles över.

Mariatårta.

2 ägg, $1\frac{1}{4}$ kkp socker, 1 kkp mjölk, ($\frac{1}{2}$ kkp smör), $2\frac{1}{2}$ tsk jästpulver, 3 kkp vetemjöl. Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, stötbröd

Ägget och sockret vispas 15 min., sedan tillsättes mjölken och det smälta smöret samt mjölet, vari jästpulvret väl blandats. Massan hålles i smord och brödbeströdd form samt gräddas i ugnen omkr. 30 min. När den är färdig, klyves den till tre bottnar, äppelmos lägges emellan, och tårtan serveras, om man så vill, med grädde

Persiljestuvad potatis.

Potatisen räskalas och skäres i bitar som påsättas i rikligt med saltat vatten jämte ett par matskedar hackad persilja. Får koka tills stuvningen är simmig.

Kroppkakor.

$1\frac{1}{2}$ l. potatis, $\frac{1}{2}$ msk. salt, $2\frac{1}{2}$ kkp vetemjöl, 1 hg. fläsk, 1 lök, $\frac{1}{2}$ tsk. kryddpeppar. Till kokningen: $1\frac{1}{2}$ l. vatten, 1 msk. salt.

Den kokta kalla potatisen skalas och males i köttkvarn eller rives å rivjärn. Saltet tillsättes och mjölet inarbetas på bakbordet. Fläsket skäres i tärningar som brynas jämte den finhackade löken. Degen rullas till en längd, delas i mindre delar vilka tillplattas, fyllas med fläsk, hopvikas och läggas i kokande saltat vatten. Få koka i 10 à 15 min. och prövas med vispkvist, om de äro färdiga.

Gravad strömming.

20 strömmingar rensas, sköljas och befrias från ben. De läggas varvvis med 1 tsk. salt, 1 tsk socker, $\frac{1}{2}$ tsk. senap, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 1 msk. matolja, 2 msk. ättika, 1 tsk. dill. Äro färdiga efter några timmar.

Kåldolmar.

12 à 14 kålblad, $\frac{1}{2}$ l. vatten eller mjölk, 3 hg malet oxkött, 1 msk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 2 msk. smör, 2 à 3 kkpr vatten.

Kålbladen sköljas, förvällas och få avrinna. Köttfärs och kryddor blandas. Den tjockaste delen av huvudnerven bortskäres å varje blad, en matsked av färsen lägges mitt på bladen, som uppvikas från sidorna och hoprullas samt omknytas med tråd eller segelgarn, sköljt i hett vatten. Kåldolmarna brynas i hett smör, ovanpå spisen eller i ugnen, spädas och få steka färdiga. Bli finast i smaken om de stekas i ugn.

Inlagd sill.

Sillen rensas, sköljes och vattlägges, men får ej flås. En lag av vatten, ättika, socker och kryddpeppar kokas upp, får kallna samt slås över sillen. Ett par rödökar iläggas. Efter en vecka är sillen färdig.

Wienerkottletter.

4 hg. kalvfärs, 2 hg. kokt, kall potatis, 1 msk. hack. persilja, 3 kkpr mjölk, salt, peppar, $\frac{1}{2}$ kkpr stötbröd, 2 msk. fett, 2 msk. mjöl, 2 à 3 kkpr vatten.

Färsen arbetas väl tillsammans med den rivna potatisen, mjölken och kryddorna. Färsen formas till platta bullar, som vändas i stötbrödet. Fettet upphettas i stekpannan och kottletterna brynas, lock pålägges och de få sakta steka några min. Mjölet brynes efter i fettet, vattnet påspädes och såsen får koka några min. Kryddas och serveras till kottletterna.

Strutar med lingongröt.

1 ägg, $\frac{1}{2}$ kkpr socker, $\frac{1}{2}$ kkpr vetemjöl.

Ägg och socker vispas pösigt, mjölet iröres och smeten utbreds i runda tunna plätsar på väl smord plåt. Gräddas fort i varm ugn, lossas genast med en tunn kniv samt formas till strutar. Av denna sats blir 9 st.

Till gröten uppkokas 2 kkpr söt lingonsylt som spädes något. När den kokar iröres 3 à 4 msk. groft rågmjöl och krämen får koka några minuter. Slås upp att kallna, varefter litet torrmjöl eller ännu bättre grädde iröres. Fylles i strutarna strax innan de serveras.

Mandelskorpor

(utan mandel).

1 ägg, $\frac{1}{2}$ kkpr socker, 1 kkpr vetemjöl, $\frac{1}{2}$ tsk. jästpulver.

Ägg och socker vispas pösigt. Mjölet blandat med jästpulvret iröres och smeten utbreds i smala längder på väl smord plåt. Gräddas genast i varm ugn och skäras varma till smala skorpor.

Sockerkaka.

2 ägg, $\frac{1}{2}$ kkpr socker, $\frac{3}{4}$ kkpr rågmjöl, $\frac{1}{4}$ kkpr vetemjöl, $\frac{1}{2}$ tsk. jästpulver.

Ägg och socker röras tills blandningen blir pösigt, då mjölet blandat med jästpulvret tillsättes. Gräddas i smord och brödbeströdd form i svag ugnsvärme.

Billiga munkar.

1 ägg, $\frac{1}{2}$ kkpr vetemjöl, $\frac{3}{4}$ kkpr mjölk, 1 nypa salt.

Alltsammans blandas, vispas en stund och fylles i smorda bakelseformar. Formarna fyllas endast till hälften. Gräddas i varm ugn. Serveras varma, överströdda med litet socker.

Tvålsåpa.

400 gram tvål. 40 gr. soda, $1\frac{1}{2}$ lit. vatten.

Tvålen sönderskäres smått, blandas under kokning med soda och vatten. Soda kan med fördel utbytas mot salt. Av denna sats blir 2,6 kg dyrtidssåpa.

Billig såpa:

1 tvättvål, 200—250 gr skivas upp i en hink, 2 lit. kokat vatten påhålles, får stå övertäckt några timmar. Sedan ihålles 1 stor msk. borax, 2 msk. amoniak, massan omröres, 1 pkt Gummians, Gajo eller annat tvättpulver tillsätts jämte 3 lit. varmt vatten, röres tills det kallnat; lägges i burkar. Om salt tillsättes stelnar massan fortare.

Hemkokt såpa (8 kg).

2 kg. aska, 10 lit. vatten, $\frac{1}{4}$ kg. tvål, 1 kg. tvättpulver.

Vatten och aska kokas till lut. Lut, tvål och tvättpulver kokas 8—10 min. Får kallna i kitteln, öses sedan i burkar.