

Matsäcksmat och vardagsmat.

Recepten utarbetade i Elisabeth Östmans husmoderskurs.

Sillgratin (f. 3 pers.).

1 stor salt sill eller 1 salt makrill,
1 1/4 lit. rå potatis,
1 rödlök,
något vitpeppar,
2 msk. smör eller flottyr (40 gr.),
(1 msk. stötta skorpor).

Beredning: Sillen urtages, sköljes väl och fläkes mitt itu, varefter ryggbenet borttages. Den får därefter ligga i vatten omkr. 12 tim., varunder vattnet byts en gång. Sillhalvorna få väl rinna av och skäras i 6 bitar. Potatisen sköljes, skalas och skäres i tunna skivor. Löken skalas och hackas fint. En form smörjes med en del av fett. På botten lägges ett varv potatis, så ett varv sill, därpå lök och litet peppar. Så fortsättes, tills det blir tre varv potatis och två varv sill. Överst lägges fett i flockar och där ovanpå strös skorporna om så önskas. Anrättningen stekes i varm ugn omkr. 45 min. eller tills potatisen är mjuk.

Sillpölsa (f. 3 pers.).

1 stor salt sill eller makrill,
1 lit. kokt potatis,
1 portug. lök,
2 msk. smör eller flottyr (40 gr.),
1/2 msk. mjöl (5 gr.),
4 dcl. mjölk (15 gr. tormmjölk, 4 dcl. vatten).

Beredning: Sillen urtages, sköljes väl

Beredning: Potatisen tvättas ren och kokas. Mjölet utröres med 1/2 dcl. av mjölken. Resten av mjölken kokas upp, varefter avredningen ivispas och smeten får koka 5 min. Ägget iröres jämte kryddorna. Potatisen skalas, söndermosas med gaffel och blandas väl med smeten. En stekpanna upphettas, 1 1/2 msk. av flottytren ilägges och får bli het, varefter hälften av massan utbreddes jämnt i pannen. Pannkakan gräddas ovanpå spisen 8–10 min. på vardera sidan. Då den gräddat färdig på ena sidan, uppstjälpes den på lock, varefter den skjutes över i pannen att gräddas färdig på den andra sidan. Serveras med lingon eller fläsk.

Potatisplättar (f. 4 pers.).

1 ägg,
1 dcl. mjölk,
2 lit. rå potatis (1 1/4 kg.),
1 msk. salt.

Till stekning: 60 gr. flottyr.

Beredning: Mjöl och ägg vispas tillsammans. Potatisen sköljes och borstas väl ren. Den skalas därefter tunt, rives och blandas med äggstanningen. En stekpanna upphettas, flottyr ilägges och får bli het. Av smeten gräddas här i plättar eller tunna pannkakor. De böra gräddas väl bruna på båda sidor. Serveras med lingonsylt, fläsk eller korv.

sättes ett uppvispat ägg. Kryddorna och kålrotstärningarna iblandas, varefter smeten fylls i smord och mjöl- eller brödbeströdd form eller stekpanna. Puddingen gräddas i varm ugn omkr. 35–40 min. Serveras med tomat- eller svampsås.

Tomatsås (f. 4 pers.).

3/4 msk. smör (15 gr.),
2 msk. mjöl (20 gr.),
3 dcl. potatisvatten eller rotspad,
1/2–1 dcl. tomatpuré ell. 3 färsktomater,
salt, socker,
vitpeppar.

Beredning: Smör och mjöl fräses 2 min., spadet och tomatpurén spådas på och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna och serveras till puddingar, fisk eller kött.

Svampsås (f. 4 pers.).

1 liten burk konserv. svamp (1/8 lit.) eller
1 lit. färsk svamp,
(3 dcl. vatten, 1/2 tsk. salt till förvällning av färsk svamp),
1 1/2 msk. smör (30 gr.),
2 msk. mjöl (20 gr.),
1 dcl. svampspad,
3 dcl. mjölk,
salt, socker, vitpeppar.

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

sättes och polsan får koka 5 min.

Potatispannkaka (2 st.).

1 1/2 lit. potatis,
2 dcl. mjölk,
2 msk. vetemjöl (20 gr.),
1 ägg,
2 tsk. salt (10 gr.),
1 tsk. socker (5 gr.).

Till stekning: 3 msk. smör eller flottyr (60 gr.).

Till formen: 1/2 msk. smör eller flottyr (10 gr.),
2 msk. mjöl eller stötta skorpor.

Beredning: Kålroten sköljes, skalas med tjocka skal och skäres i små tärningar. Dessa brynas väl i smöret tillsammans med sockret och saltet under omkr. 40 min. Potatisen tvättas väl ren, skalas, kokas mjuk och söndermosas med en gaffel, varefter den kokande mjölken tillsättes litet i sänder, och moset arbetas väl. Om så önskas till-

Korngrynskaka (f. 3 pers.).

4 dcl. krossgryn (omkr. 235 gr.),
2 1/2 dcl. vatten,
3/4 lit. mjölk (30 gr. tormmjölk, 3/4 lit. vatten),
1/2 msk. smör (10 gr.),
3 msk. finhackad portug. lök,
1 ägg, 1/2 tsk. mejram,
1/2 dcl. sirap eller brun farin,
(30 gr. russin),
1/2 msk. soja, salt, peppar.

Till formen: 10 gr. smör, 2 msk. mjöl eller stötta skorpor.



1917

Matsäcksmat och vardagsmat.

Recepten utarbetade i Elisabeth Östmans husmoderskurs.

Sillgratin (f. 3 pers.).

1 stor salt sill eller 1 salt makrill,
1 $\frac{1}{4}$ lit. rå potatis,
1 rödlök,
något vitpeppar,
2 msk. smör eller flöttyr (40 gr.),
(1 msk. stötta skorpor).

Beredning: Sillen urtages, sköljes väl och fläkes mitt itu, varefter ryggbenet borttages. Den får därefter ligga i vatten omkr. 12 tim., varunder vattnet bytes en gång. Sillhalvorna få väl rinna av och skäras i 6 bitar. Potatisen sköljes, skalas och skäres i tunna skivor. Löken skalas och hackas fint. En form smörjes med en del av fettet. På botten lägges ett varv potatis, så ett varv sill, därpå lök och litet peppar. Så fortsättes, tills det blir tre varv potatis och två varv sill. Överst lägges fettet i flockar och där ovanpå strös skorporna om så önskas. Anrättningen stekes i varm ugn omkr. 45 min. eller tills potatisen är mjuk.

Sillpölsa (f. 3 pers.).

1 stor salt sill eller makrill,
1 lit. kokt potatis,
1 portug. lök,
2 msk. smör eller flöttyr (40 gr.),
 $\frac{1}{2}$ msk. mjöl (5 gr.),
4 dcl. mjölk (15 gr. tormjölk, 4 dcl. vatten).

Beredning: Sillen urtages, sköljes väl och fläkes mitt itu, varefter ryggbenet borttages. Den får därefter ligga i vatten omkr. 12 tim., varunder vattnet bytes en gång. Sillhalvorna få väl rinna av, inklappas i en duk eller rent, vitt papper och skäras i små tärningar. Potatisen skalas och skäres även i tärningar. Löken skalas, hackas fint och fräses väl i smöret, därefter tillsätts sillen och potatisen, mjölet strös över och massan brynes lätt under försiktig omrörning. Den kokande mjölken tillsättes och pölsan får koka 5 min.

Potatispannkaka (2 st.).

1 $\frac{1}{2}$ lit. potatis,
2 dcl. mjölk,
2 msk. vetemjöl (20 gr.),
1 ägg,
2 tsk. salt (10 gr.),
1 tsk. socker (5 gr.).

Till stekning: 3 msk. smör eller flöttyr (60 gr.).

Beredning: Potatisen tvättas ren och kokas. Mjölet utröres med $\frac{1}{2}$ dcl. av mjölken. Resten av mjölken kokas upp, varefter avredningen ivispas och smeten får koka 5 min. Ägget iröres jämte kryddorna. Potatisen skalas, söndermosas med gaffel och blandas väl med smeten. En stekpanna upphettas, $1\frac{1}{2}$ msk. av flöttynen ilägges och får bli het, varefter hälften av massan utbreddes jämnt i pannan. Pannkakan gräddas ovanpå spisen 8–10 min. på vardera sidan. Då den gräddat färdig på ena sidan, uppstjälpes den på lock, varefter den skjutes över i pannan att gräddas färdig på den andra sidan. Serveras med lingon eller fläsk.

Potatisplättar (f. 4 pers.).

1 ägg,
1 dcl. mjölk,
2 lit. rå potatis (1 $\frac{1}{4}$ kg.),
1 msk. salt.

Till stekning: 60 gr. flöttyr.

Beredning: Mjöl och ägg vispas tillsammans. Potatisen sköljes och borstas väl ren. Den skalas därefter tunt, rives och blandas med äggstanningen. En stekpanna upphettas, flöttyr ilägges och får bli het. Av smeten gräddas häri plättar eller tunna pannkakor. De böra gräddas väl bruna på båda sidor. Serveras med lingonsylt, fläsk eller korv.

Pudding av kålrötter och potatismos (f. 4 pers.).

1 stor kålrot (omkr. 8 hg.),
3 msk. smör eller matolja (60 gr.),
1 msk. socker (15 gr.).

Potatismos: 2 lit. potatis,
2 dcl. mjölk,
(1 ägg),
1 tsk. socker,
1 tsk. salt.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör eller flöttyr (10 gr.),
2 msk. mjöl eller stötta skorpor.

Beredning: Kålroten sköljes, skalas med tjocka skal och skäres i små tärningar. Dessa brynas väl i smöret tillsammans med sockret och saltet under omkr. 40 min. Potatisen tvättas väl ren, skalas, kokas mjuk och söndermosas med en gaffel, varefter den kokande mjölken tillsättes litet i sänder, och moset arbetas väl. Om så önskas till-

sättes ett uppvispat ägg. Kryddorna och kålrotstärningarna iblandas, varefter smeten fylles i smord och mjöl- eller brödbeströdd form eller stekpanna. Puddingen gräddas i varm ugn omkr. 35–40 min. Serveras med tomat- eller svampsås.

Tomatsås (f. 4 pers.).

$\frac{3}{4}$ msk. smör (15 gr.),
2 msk. mjöl (20 gr.),
3 dcl. potatisvatten eller rotspad,
 $\frac{1}{2}$ –1 dcl. tomatpuré ell. 3 färska tomater,
salt, socker,
vitpeppar.

Beredning: Smör och mjöl fräses 2 min., spadet och tomatpurén spådas på och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna och serveras till puddingar, fisk eller kött.

Svampsås (f. 4 pers.).

1 liten burk konserv. svamp ($\frac{1}{8}$ lit.) eller
1 lit. färsk svamp,
(3 dcl. vatten, $\frac{1}{2}$ tsk. salt till förvällning av färsk svamp),
 $1\frac{1}{2}$ msk. smör (30 gr.),
2 msk. mjöl (20 gr.),
1 dcl. svampspad,
3 dcl. mjölk,
salt, socker, vitpeppar.

Beredning: Svampen, skuren i fina tärningar, fräses i smöret tills det är klart, då den klämmer upp med en sked och mjölet fräses med smöret 2 min. Svampspadet och mjölken spådas på och såsen får koka 5 min. Svampen lägges i, såsen får ett uppkok och avsmakas med kryddorna. Serveras till puddingar eller fisk.

Korngrynskaka (f. 3 pers.).

4 dcl. krossgryn (omkr. 235 gr.),
2 $\frac{1}{2}$ dcl. vatten,
 $\frac{3}{4}$ lit. mjölk (30 gr. tormjölk, $\frac{3}{4}$ lit. vatten),
 $\frac{1}{2}$ msk. smör (10 gr.),
3 msk. finhackad portug. lök,
1 ägg, $\frac{1}{2}$ tsk. mejram,
 $\frac{1}{2}$ dcl. sirap eller brun farin,
(30 gr. russin),
 $\frac{1}{2}$ msk. soja, salt, peppar.

Till formen: 10 gr. smör, 2 msk. mjöl eller stötta skorpor.



Beredning: Grynen sköljas och läggas i vattnet 12 tim. innan de skola kokas. Mjölken kokas upp, grynen irörs och få koka omkr. $\frac{1}{2}$ tim. Grytan insättes i koklåda och får stå några timmar eller över natten. Gröten bör vara mycket fast och grynen mjuka. Är den för lös får den under rörning koka ihop. Den i smöret frästa löken iblandas jämte ägget och sirapen samt, om så önskas, de väl sköljda russinen. Smeten avsmakas noga med soja och kryddor. Fylles i smord och mjölad eller brödbeströdd stekpanna eller form och gräddas i varm ugn omkr. $\frac{3}{4}$ tim. Serveras med lingonsylt och, om så önskas, med litet smält smör.

Fyllda kålrötter (f. 3 pers.).

3 små kålrötter, vatten, salt.

Till fyllning: 1 hg. korngryn eller 75 gr. risgryn,
6 dcl. skummjöl (20 gr. tormjöl, 6 dcl. vatten),
($\frac{1}{2}$ dcl. grädde),
2 msk. hack. portug. lök eller persilja,
10 gr. smör eller matolja,
1 ägg,
salt, vitpeppar.

Till stekning: 60 gr. smör eller matolja,
2 tsk. socker (10 gr.),
8 dcl. kålrotsspad.

Beredning: Kålrötterna sköljas, bortas väl rena, skalas med tjocka skal och kokas i saltat vatten, tills en vispsticka går igenom dem, eller omkr. 1 tim. De upptagas och får rinna av väl. Ett lock skäres ut i kålrötterna, som urhållas väl uppifrån. De fyllas med grynmassan och ombindas med snöre, förut doppat i kokande vatten. Smöret brynes i en järnkastrull, kålrötterna iläggas, beströs med sockret och brynas vackert, spådas med kålspadet litet isänder och få steka omkr. $1\frac{1}{2}$ —2 tim., varunder de ösas flitigt. De uppläggas på varmt fat, snöret klippes bort och såsen avsmakas och hälls över dem. Om så önskas kan såsen avredas med $\frac{1}{2}$ msk. mjöl, utrört i litet vatten. Serveras med potatismos eller kokt potatis.

Till fyllningen kokas grynen mjuka i mjölken samt grädden om så önskas. Ägget nedröres i den kalla gröten tillika med kryddorna samt den i smöret frästa löken. Användes risgryn avsmakas dessa med persilja, fräst i smör, i stället för löken.

Pudding av potatis och skinka (f. 3 pers.).

1 lit. kokt potatis,
1 hg. rökt skinka eller stekt fläsk,
1 ägg,
2 msk. mjöl (20 gr.),
4 dcl. mjölk,
 $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, $\frac{1}{4}$ tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. socker.

Till formen: 5 gr. flottyr.

Beredning: Potatisen skalas och skäres i skivor. Skinkan skäres i tärningar. En form smörjes med flottyr. Här läggas varvis potatisskivor och skinktärningar. Ägget vispas med mjölet, mjölken, saltet och pepparn, och äggstanningen hälls i formen. Puddingen gräddas i varm ugn omkr. 40 min.

Pudding av kål och fläsk (f. 6 pers.).

5 hg. rimsaltat sidfläsk,
 $\frac{1}{2}$ lit. vatten,
8 kryddpepparkorn, 1 lagerblad,
1 stort vitkålshuvud (omkr. 2 kg.),
3 lit. vatten, 2 msk. salt till förvällning.

Beredning: Fläsket sköljes, sättes på i $\frac{1}{2}$ lit. kallt vatten och får koka $\frac{1}{2}$ tim. Kålhuvudets yttersta gröna blad borttagas, varefter kålen skäres i grova strimlor. Vattnet kokas upp med saltet, kålen lägges i och får koka 3 min. utan lock, varefter den lägges upp i durkslag och får väl rinna av. Fläsket skäres i skivor och spadet avsmakas noga. I en bleckform läggas kålen och fläsket varvis och 3 dcl. av spadet spådes på. Formen överbindes med s. k. smörpapper och puddingen får koka i vattenbad ovanpå spisen omkr. 2 tim. Den stjälpes upp och serveras med kokt potatis.

Kött och rötter (f. 4 pers.).

$\frac{1}{2}$ kg. slaksida eller rev av oxe,
1 lit. vatten,
1 msk. salt (15 gr.),
 $\frac{1}{2}$ tsk. stött starkpeppar,
1 kålrot (omkr. 1 kg.),
3 morötter,
 $1\frac{1}{2}$ msk. mjöl (15 gr.).

Beredning: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och skäres i avlånga bitar, lagom stora för servering. Vattnet kokas upp, köttet iläggas, spadet får koka upp och skummas, varefter salt och peppar tillsätts. Köttet får därefter sakta koka omkr. $\frac{1}{2}$ tim., varefter grytan sättes i koklåda och får

stå några timmar eller över natten. Anrättningen får åter koka upp och koka $\frac{1}{2}$ tim, då de ansade och i stora tärningar skurna rötterna läggas ovanpå köttet och alltsammans får koka tills det är mörrt eller omkr. $\frac{3}{4}$ tim. Om så behöves spådes med litet kokande vatten. Anrättningen avredes med mjölet utrört i 1 dcl. kallt vatten, varefter den får koka 8 min. Avsmakas och serveras mycket varm, om så önskas med potatis.

Kokta köttbullar (f. 6 pers.).

3 hg. oxkött,
1 » fläsk,
10 gr. salt, $\frac{1}{3}$ tsk. vitpeppar,
 $\frac{1}{2}$ lit. kokt potatis,
 $\frac{1}{2}$ msk. potatismjöl (7 gr.),
1 ägg,
1 dcl. mjölk,
1 msk. finhackad lök,
10 gr. flottyr eller smör till löken.

Till kokning: 1 lit. vatten, 10 gr. salt.

Beredning: Köttet och fläsket torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäras i små bitar och drivas 3 gånger genom köttkvarn tillika med kryddorna samt den kokta, kalla potatisen. Potatismjölet och det uppvispade ägget tillsätts, varefter mjölken iblandas litet i sänder under det att färsen röres omkr. 15 min. Den i fettet frästa löken tillsättes och smeten avsmakas noga. Med två skedar, doppade i varmt vatten, formas runda bullar, vilka kokas i saltat vatten omkr. 10 min. Serveras med stuvning av vitkål, blomkål, morötter, palsternackor eller makaroner.

Stuvad vitkål (f. 6 pers.).

1 stort vitkålshuvud (omkr. 2 kg.),
6 dcl. vatten,
 $\frac{1}{2}$ msk. salt (7 gr.),

Avredning: 5 msk. mjöl (50 gr.),
2 dcl. mjölk (10 gr. torr-
mjölk, 2 dcl. vatten),
salt, socker, vitpeppar.

Beredning: De yttersta gröna bladen skäras bort från kålhuvudet, varefter kålen skäres i stora tärningar, påsättes i kokande saltat vatten och får sakta koka med lock, tills den är fullkomligt mjuk eller omkr. 1 tim. Mjölet utröres med mjölken, avredningen ihålles och stuvningen får under försiktig omrörning koka 8 min. Den avsmakas med kryddorna och serveras till färser, korv, fläsk eller kött.