

Rotfruktsoppor samt stuvning av fisk.

Soppa på rotfrukter (5 pers.) 1 morot ², 1 palsternacka ², 1 bit rotselleri ⁵, 1 msk. smör ¹², 2 msk. mjöl ¹, 1 lit. vatten, $\frac{1}{2}$ —1 msk. salt ¹, $\frac{1}{2}$ lit. potatis ⁶, 1 purjolök ³, 1 l. mjölk ¹⁵, vppr., socker ¹, 1 msk. hackad persilja ². **Pris 50 öre.**

Beredning: Moroten, palsternackan och selleriet tvättas, skrapas, skäres i strimlor och fräses i smöret. Mjölet strös över, och rotsakerna omröres väl samt påspädes med kokande vatten. Saltet tillsättes. Då rotsakerna äro halvkokta, lägges den skalade potatisen, jämte den ansade och skurna purjolöken. Då allt är kokt tillsättes den upphettade mjölken samt den sköljda och skurna persiljan. Soppan får därefter koka några minuter, samt kryddas och smakas av.

Soppa på kålrötter [passerad] (5 pers.) $\frac{1}{2}$ kålrot ⁶, $\frac{1}{2}$ lit. potatis ⁶, $1\frac{1}{2}$ —2 l. vatten, 1 msk. smör ¹², 2 msk. mjöl ¹, salt, vppr ¹, (ingefära ¹), $\frac{1}{2}$ l. mjölk ⁸. **Pris 35 öre.**

Beredning: Rotsakerna tvättas, skalas, skäres i bitar och kokas mjuka i vattnet, varefter de passeras. Smör och mjöl sammanfräses. Den passerade soppan spädes på litet i sänder, under flitig rörning. Den upphettade mjölken tillsättes, och soppan får koka omkring 10 min. Smakas av med salt, vppr och ingefära.

Stuvad kolja (5 pers.) $1\frac{1}{4}$ kg. kolja ^{1:25}, 1 msk. salt ¹, 1 msk. ättika ¹, 1 msk. smör ¹², 2—3 msk. mjöl ¹, 4—5 kkpr kok. vatten, $\frac{1}{2}$ —1 msk. skuren persilja ¹. **Pris 1 kr. 41 öre.**

Beredning: Fisken rensas och sköljes. Salt och ättika blandas och härmed ingnides fisken, varpå den skäres tvärs över i lagom stora stycken. Smöret får sakta fräsa i grytan, fisken lägges i,

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Beredning: Mjölken ljummas, jästen röres upp, kardemumman stötes, smöret smältes. Mjölet siktas och 4 kkpr därav tages undan till utbakning. Man lägger så det övriga mjölet samt sockret och kardemumman i degfatet, tillsätter så småningom mjölken samt därefter smöret och jästen och arbetar allt väl till en smidig och blank deg, varefter den får jäsa upp på varmt ställe. Slås sedan ut på det mjölade bakkbordet och arbetas tills den blir sprickfri, då den formas till större eller mindre bullar, vilka få jäsa upp på plåt, penslas med vatten och gräddas i varm ugn.



Rotfruktsoppor samt stuvning av fisk.

Soppa på rotfrukter (5 pers.) 1 morot ², 1 palsternacka ², 1 bit rotselleri ⁵, 1 msk. smör ¹², 2 msk. mjöl ¹, 1 lit. vatten, $\frac{1}{2}$ —1 msk. salt ¹, $\frac{1}{2}$ lit. potatis ⁶, 1 purjolök ³, 1 l. mjölk ¹⁵, vppr., socker ¹, 1 msk. hackad persilja ². **Pris 50 öre.**

Beredning: Moroten, palsternackan och selleriet tvättas, skrapas, skäres i strimlor och fräses i smöret. Mjölet strös över, och rotsakerna omröres väl samt påspädes med kokande vatten. Saltet tillsättes. Då rotsakerna äro halvkokta, lägges den skalade potatisen, jämte den ansade och skurna purjolöken. Då allt är kokt tillsättes den upphettade mjölken samt den sköljda och skurna persiljan. Soppan får därefter koka några minuter, samt kryddas och smakas av.

Soppa på kålrötter [passerad] (5 pers.) $\frac{1}{2}$ kålrot ⁶, $\frac{1}{2}$ lit. potatis ⁶, $1\frac{1}{2}$ —2 l. vatten, 1 msk. smör ¹², 2 msk. mjöl ¹, salt, vppr ¹, (ingefära ¹), $\frac{1}{2}$ l. mjölk ⁸. **Pris 35 öre.**

Beredning: Rotsakerna tvättas, skalas, skäres i bitar och kokas mjuka i vattnet, varefter de passeras. Smör och mjöl sammanfräses. Den passerade soppan spädes på litet i sänder, under flitig rörning. Den upphettade mjölken tillsättes, och soppan får koka omkring 10 min. Smakas av med salt, vppr och ingefära.

Stuvad kolja (5 pers.) $1\frac{1}{4}$ kg. kolja ^{1:25}, 1 msk. salt ¹, 1 msk. ättika ¹, 1 msk. smör ¹², 2—3 msk. mjöl ¹, 4—5 kkpr kok. vatten, $\frac{1}{2}$ —1 msk. skuren persilja ¹. **Pris 1 kr. 41 öre.**

Beredning: Fisken rensas och sköljes. Salt och ättika blandas och härmed ingnides fisken, varpå den skäres tvärs över i lagom stora stycken. Smöret får sakta fräsa i grytan, fisken lägges i, mjölet strös försiktigt över och grytan skakas varsamt under det vattnet tillsättes, litet i sänder. Fisken får sakta koka med slutet lock — kokar den häftigt går den sönder — och när fenorna lätt lossna, eller köttet lätt kan lossas från benen, är fisken färdigkokt, och persiljan, sköljd och skuren, tillsättes.

Vetebröd. $\frac{3}{4}$ kg. vetemjöl ³⁰, $\frac{1}{4}$ kg. rågmjöl ⁹, 4 kkpr mjölk ⁸, 2 msk. smör ²⁴, (smält) 4 msk. socker ⁸, (5 kardemummor) $1\frac{1}{2}$ msk. jäst ⁸. **Pris 87 öre.**

Beredning: Mjölken ljummas, jästen röres upp, kardemumman stötes, smöret smältes. Mjölet siktas och 4 kkpr därav tages undan till utbakning. Man lägger så det övriga mjölet samt sockret och kardemumman i degfatet, tillsätter så småningom mjölken samt därefter smöret och jästen och arbetar allt väl till en smidig och blank deg, varefter den får jäsa upp på varmt ställe. Slås sedan ut på det mjölade bakkbordet och arbetas tills den blir sprickfri, då den formas till större eller mindre bullar, vilka få jäsa upp på plåt, penslas med vatten och gräddas i varm ugn.



THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILLINOIS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILLINOIS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILLINOIS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILLINOIS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILLINOIS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILLINOIS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILLINOIS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILLINOIS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
CHICAGO, ILLINOIS

