

Julmatsrecept i dyrtid.

För Kalmar-Kalmar Läns Tidning kommer att meddelas en följd av
Kalmar Hushållsklubbs julmatsrecept.

Lutfisk.

Till julen 1918 få de flesta försaka lutfisk av spillånga. En fullgod ersättning har man i klippfisk och även i den stora fina kabeljon. Båda lutas på samma sätt och hinna bliva färdiga till julafton.

Fisken sköljes och borstas mycket väl fri från salt, skäres i lagom stora bitar och vattenlägges 3 å 4 dagar med ombyte av vatten varje dag. Till 5 å 6 kg. fisk beräknas 350 gram soda, som kokas med omkring 20 liter vatten till en lut som får kallna över natten. I en väl rengjord balja eller annat kärl strös litet släckt kalk och fisken nedlägges beströdd med den övriga kalken. Härtill tages en halv liter kalk. Luten påhålles och fisken får stå 4 å 5 dagar för att bli va genomlutad. Fiskbitarna omflyttas så att de understa komma överst och omröres emellanåt. Därefter upptages fisken, som åter nedlägges uti nytt friskt vatten. Detta blir något grumligt av kalken, men hela fiskförrådet får kvarliga i samma vatten för att bli va hållbart. Endast den fisk, som skall först användas, lägges i vatten, som ombytes

torrmjolk, enär denna håller och således alltid finnes till hands vid behov.

Julgröten.

Då det troligen blir oöverkomligt att i jul koka risgröten i mjölk, rekommenderas att koka den i form enligt följande recept:

Till varje hekto risgryn tages 1 matsked socker, 1/2 tesked salt och 1 riven bittermandel. Grynen skällas i ett par heta vatten, blandas med de övriga ingredienserna samt 50 gram torrmjolk upplöst i 1/2 liter ljumt vatten. Alltsammans hålles i en form, helst eldfast, och kokas 3 timmar i vattenbad i ugn. Om man tar mjölk att doppa gröten i, beströs den med litet kanel, eljes kan den ätas med kall saftsås. Av kall gröt garnerad med kokt frukt och serverad med enkel vaniljsås blir en god efterrätt.

Dopp i grytan.

Den, som lyckas få en liten bit fläsk, bör urvattna den mycket väl och koka den i litet spad. När fläsket, som bör var hårt omlindat med ett i kokande vatten doppat bomullssnöre är mjukt upp-

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

sas eller senapsas och potatis.

Användande av torrmjolk.

Ett hekto torrmjolk upplöses i väl ljumt vatten och ersätter då 1 liter söt mjölk. 80 gram motsvarar 1 liter s. k. handskummad mjölk. Under mjölkbristen bör ingen försumma att köpa sin ranson av

igenom mustigare och kan värmas till dopp så länge hälgen varar. Om salt kött skall förvaras kallt bör det ligga i något spad.

Köttfärs med grönsaksfyllning, oxgås, kaninhare, ärter utan fläsk, vörtbröd, pepparkakor m. fl. recept komma att efterhand inflyta i tidningen.

Kalmar 1918. Kalmar Tryckeri Aktiebolag.



Julmatsrecept i dyrtid.

För Kalmar-Kalmar Läns Tidning kommer att meddelas en följd av

Kalmar Hushållsklubbs julmatsrecept.

Lutfisk.

Till julen 1918 få de flesta försaka lutfisk av spillånga. En fullgod ersättning har man i klippfisk och även i den stora fina kabeljon. Båda lutas på samma sätt och hinna bliva färdiga till julafton.

Fisken sköljes och borstas mycket väl fri från salt, skäres i lagom stora bitar och vattenlägges 3 å 4 dagar med ombyte av vatten varje dag. Till 5 å 6 kg. fisk beräknas 350 gram soda, som kokas med omkring 20 liter vatten till en lut som får kallna över natten. I en väl rengjord balja eller annat kärl strös litet släckt kalk och fisken nedlägges beströdd med den övriga kalken. Härtill tages en halv liter kalk. Luten påhålles och fisken får stå 4 å 5 dagar för att bliva genomlutad. Fiskbitarna omflyttas så att de understa komma överst och omröres emellanåt. Därefter upptages fisken, som åter nedlägges uti nytt friskt vatten. Detta blir något grumligt av kalken, men hela fiskförrådet får kvarliga i samma vatten för att bliva hållbart. Endast den fisk, som skall först användas, lägges i vatten, som ombytes varje dag tills lutsmaken är väl urdragen. På samma sätt förfäres med den övriga fisken allteftersom den skall kokas. Skulle fisken synas mycket lös bör man under kokningen lägga den i en tunn serviett och salta i vattnet. Är fisken hård, saltas först när den är färdigkokad. Serveras mycket varm med mjölk-sås eller senapsås och potatis.

Användande av torrmjolk.

Ett hekto torrmjolk upplöses i väl ljumt vatten och ersätter då 1 liter söt mjölk. 80 gram motsvarar 1 liter s. k. handskummad mjölk. Under mjölkbristen bör ingen försumma att köpa sin ranson av

torrmjolk, enär denna håller och således alltid finnes till hands vid behov.

Julgröten.

Då det troligen blir oöverkomligt att i jul koka risgröten i mjölk, rekommenderas att koka den i form enligt följande recept:

Till varje hekto risgryn tages 1 matsked socker, 1/2 tesked salt och 1 riven bittermandel. Grynen skällas i ett par heta vatten, blandas med de övriga ingredienserna samt 50 gram torrmjolk upplöst i 1/2 liter ljumt vatten. Alltsammans hålles i en form, helst elffast, och kokas 3 timmar i vattenbad i ugn. Om man tar mjölk att doppa gröten i, beströs den med litet kanel, eljes kan den ätas med kall saftsås. Av kall gröt garnerad med kokt frukt och serverad med enkel vaniljsås blir en god efterrätt.

Dopp i grytan.

Den, som lyckas få en liten bit fläsk, bör urvattna den mycket väl och koka den i litet spad. När fläsket, som bör var hårt omlindat med ett i kokande vatten doppat bomullssnöre, är mjukt, upptages det, lägges i präss på en skärbräda och får kallna. I spadet kokas en bit salt kött eller tunga, som också måste vara mycket väl urvattnad. I något spad och vatten kokas en fläskkorv. Allt spadet silas sedan och får sammankoka. Det är icke misshushållning att allt sovlet kokas på en gång, ty spadet blir därigenom mustigare och kan värmas till dopp så länge hälgen varar. Om salt kött skall förvaras kallt bör det ligga i något spad.

Köttfärs med grönsaksfyllning, oxgås, kaninhare, ärter utan fläsk, vörtbröd, pepparkakor m. fl. recept komma att efterhand inflyta i tidningen.

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF TORONTO

