

# Kokkonst 1917 – samling av trycksaker – 17

*Vardagstryck*



National Library  
of Sweden

# Recept vid demonstrationer i dyrtidsmatlagning.

## Vegetarisk tisdagssoppa.

(6 pers.)

2 morötter.  
1 palsternacka.  
1 bit selleri.  
1 purjolök.  
1 rödbeta.  
1 kålrot.  
 $\frac{1}{2}$  liter potatis.  
1 msk. flottyr.  
2 msk. vetemjöl.  
 $2\frac{1}{2}$  liter vatten.  
Peppar, salt, (persilja).

## Morotspuré. (6 pers.)

$\frac{1}{2}$  kg. morötter.  
2 palsternackor.  
1 purjolök.  
 $2\frac{1}{2}$  liter vatten.  
1 msk. flottyr.  
 $1\frac{1}{2}$  msk. vetemjöl.  
Salt, v. peppar.

## Kålrotstek. (6 pers.)

2 kålrötter.  
 $2\frac{1}{2}$  hg. hästkött.  
 $\frac{1}{2}$  liter potatis.  
 $\frac{3}{4}$  kkp. rivebröd.  
 $1\frac{1}{2}$  kkp. mjölk.  
1 lök, salt, v. peppar.

*Till stekning:* 2 msk. flot-  
tyr.

*Till spädning:* kokande  
vatten, 1 kkp. mjölk.

*Sås:* sky, 1 msk. mjöl.

## Kålpudding. (6 pers.)

1 vitkålshuvud.  
 $2\frac{1}{2}$  hg. hästkött,  
 $1\frac{1}{2}$  kkp. risgryn,  
 $\frac{1}{2}$  liter vatten.  
1 lit. mjölk, salt, v. peppar.

*Till formen:* 1 msk. flot-  
tyr, kokande saltat vatten.

## Korngrynsbullar. (6 pers.)

4 kkp. krossgryn.  
2 kkp. vatten.  
4 kkp. mjölk.  
4 hg. kött.  
2 lökar, salt, v. peppar.

*Till stekning:* 3 msk. flot-  
tyr.

## Skinkpudding. (6 pers.)

$1\frac{1}{4}$  kkp. krossgryn.  
9 dcl. mjölk.  
1 liten kkp. risgryn.  
9 dcl. mjölk.  
 $\frac{3}{4}$  kkp. st. skorpor.  
1 hg. malet kött.  
1 hg. rökt skinka.  
Salt, kryddpeppar.



**Kroppkakor m. kornmjöl.**

(6 pers.)

1  $\frac{1}{2}$  liter potatis.1  $\frac{1}{2}$  kkp. kornmjöl.

1 tsk. salt.

*Till fyllning:* 1 hg. fläsk,

3 lökar, v. peppar.

*Till kokning:* vatten, salt.**Fläksås. (6 pers.)**

2 msk. fläskflott.

5 msk. mjöl.

8 kkp. mjölk.

3 hg. fläsk.

1 lök, salt, v. peppar.

**Stångkorv. (6 pers.)**1 kg. källapp el. 1 liten  
ränta, vatten, salt.

6 hg. krossgryn.

Köttspad, lök, salt, v. pep-  
par, kryddpeppar.

2 meter krokskinn.

**Stuvad makrill. (6 pers.)**

2—3 makrillar.

1  $\frac{1}{2}$  msk. smör.

4 msk. mjöl.

 $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  lit. mjölk.

v. peppar.

**Makrillbullar. (6 pers.)**

2 salta makrillar.

 $\frac{1}{2}$  lit. kokt kall potatis.1  $\frac{1}{2}$  kkp. kokt hackat kött.

1 kkp. mjölk.

 $\frac{1}{2}$  kkp. rivebröd.

3 msk. flottyr.

**Kokt sill med pepparrot.**

(6 pers.)

4 färska sillar, vatten, salt.  
riven pepparrot.*Sås:* 1 msk. flottyr, 2 msk.  
mjöl. $\frac{1}{2}$  liter mjölk.3—4 msk. riven peppar-  
rot, salt.**Sillkotletter. (6 pers.)**

6 färska sillar.

1 kkp. skorpbröd.

1 tsk. salt,  $\frac{1}{4}$  tsk. v. peppar.*Till stekning:* 2 msk. flot-  
tyr.**Makaronikotletter. (6 pers.)**

2 msk. flott.

4 msk. mjöl.

3—4 kkp. mjölk.

2 hg. makaroner.

v. peppar, salt.

*Till panering:* 1 kkp. rive-  
bröd.*Till stekning:* 2 msk. flott.**Makaronipudding m. kött.**

(6 pers.)

 $\frac{1}{4}$  kg. makaroner.

Vatten, salt.

2 rödlökar.

1 msk. flottyr.

 $\frac{1}{2}$  liter köttspad el. över-  
bliven steksås. $\frac{1}{2}$  liter kokt el. stekt kött.

Salt, v. peppar, rivebröd.

*Till formen:*  $\frac{1}{2}$  msk. flot-  
tyr.

**Makaroner med tomatsås.**

(6 pers.)

1  $\frac{1}{2}$  hg. makaroner.  
 Vatten, salt.  
 1 msk. smör.  
 5 msk. tomatpuré.

**Polentapudding.** (6 pers.)

1  $\frac{1}{2}$  kkp. polenta.  
 1 kkp. vatten.  
 1 lit. mjölk.  
 $\frac{1}{2}$  msk. smör.  
 6 bittermandlar.  
 2 msk. socker.  
 $\frac{1}{2}$  tsk. salt.

*Till formen:*  $\frac{1}{2}$  kkp. socker, 1 kkp. kokande vatten.

**Plättar med polenta.**

(6 pers.)

$\frac{1}{4}$  kg. polenta.  
 $\frac{1}{4}$  kg. vetemjöl.  
 1 liter mjölk, socker, salt,  
*Till stekning:* 2 msk. flottyr.

**Ugnspannkaka m. ärtmjöl.**

(6 pers.)

1 lit. mjölk.  
 1 kkp. ärtmjöl.  
 3 kkp. mjöl, salt, socker.  
*Till pannan:* flottyr.

**Plättar m. potatis.** (6 pers.)

3 hg. kokt, riven potatis.  
 $\frac{1}{2}$  lit. mjölk.  
 1  $\frac{1}{2}$  hg. vetemjöl, socker, salt.  
*Till stekning:* 2 msk. flottyr.

**Potatisbröd.**

2 liter potatis, rågmjöl.  
 30 gram jäst, salt, brödkryddor.  
 Utbakas till kakor.

**Bröd av brödrester.**

2 lit. brödrester.  
 1 lit. mjölk.  
 1 lit. kokt riven potatis.  
 1 kg. rågmjöl.  
 $\frac{1}{2}$  kg. vetemjöl,  
 2 msk. flott, salt, brödkryddor.  
 40 gr. jäst.

**Vetebröd med majs.**

$\frac{3}{4}$  kg. vetemjöl.  
 $\frac{1}{4}$  kg. majs.  
 $\frac{1}{2}$  lit. mjölk.  
 1 hg. smör eller flott.  
 1 kkp. socker.  
 $\frac{1}{2}$  tsk. salt.  
 30 gr. jäst.

**Skorpor med polenta.**

$\frac{1}{2}$  kg. gryn.  
 1 lit. vatten.  
 1 lit. mjölk.  
 3 msk. sirap.  
 1 hg. flott.  
 1  $\frac{1}{4}$  kg. vetemjöl.  
 60 gr. jäst.

**Kaffebröd av rågmjöl och vetemjöl.**

$\frac{1}{2}$  kg. vetemjöl.  
 $\frac{1}{2}$  kg. rågmjöl.

1 lit. mjölk.  
 1 hg. flott.  
 2 msk. sirap eller socker.  
 1 tsk. salt.  
 1 tsk. bikarbonat.  
 40 gr. jäst.  
 Utbakas i små runda  
 bullar.

### Spisbröd.

1 lit. vatten.  
 950 gr. rågmjöl.  
 315 gr. vetemjöl.  
 1 msk. salt.  
 10 gr. jäst.  
 $\frac{1}{2}$  del. sirap.  
 Utbakas i 1 cm. tjocka  
 kakor.

Gräddas i järnspisugn.  
 Vetemjölet kan delvis ersättas med ris- eller majs-  
 mjöl.

### Såpa.

2 kg. talg.  
 50 liter vatten.

3 burkar såplut.  
 1 kg. såpa el. 2 sunlight-  
 tvålar.  
 $\frac{3}{4}$  kkp. salt.

*Beredning:* Vatten och lut kokas upp, talgen skuren i bitar läggs i en tygpåse och kokas i luten. När talgen är smält borttages tygpåsen och tvålen skuren i bitar tillsättes. Massan kokas tills ett prov tillsatt med litet salt stelnar till en geléartad massa. Då tillsättes allt saltet och massan röres tills den är kall.

### Såpa.

1 tvättpulverpaket.  
 5 liter lut av aska.  
 2 msk. ammoniak.  
 2 msk. flottyr.

*Beredning:* Vattnet uppkokas, tvättpulvret ivispas jämte övriga ingredienser och såpan får svalna under omrörning då och då.



**Spar veden!**

**Använd koklåda!**

*Pris 20 öre.*