

# Kokkonst 1917 - samling av trycksaker - 28

*Vardagstryck*



# Livsmedelsnämndens demonstrationskurser.

## Diverse dyrtidsrecept.

### KRIGSSMÖR I.

$\frac{1}{2}$  kg smör.  
2 hg. potatis.  
Salt.

Beredning: Potatisen skalas, kokas och passeras varm. Får kallna fullständigt. Då inarbetas smöret med något salt. Massan arbetas omigen efter ett par timmar.

### KRIGSSMÖR II.

80 gr. vetemjöl.  
80 gr. majsena  
 $4\frac{1}{2}$  kkp. mjölk.  
 $\frac{1}{2}$  kkp vatten.  
Salt.  
Smörfärg.  
3 hg. smör.

Beredning: Vetemjöl och mjölk blandas tillsammans o. får koka i 5 min. Majsenamjölet utröres med litet kallt vatten och nedröres, och blandningen får ytterligare koka 2 min. När blandningen kallnat inarbetas smöret som bör vara mjukt. Salt och smörfärg tillsättes.

### KRIGSSMÖR III.

$\frac{1}{2}$  kg. smör.  
 $\frac{1}{2}$  l. grädde eller söt mjölk.  
Salt och smörfärg.

Beredning: Smöret värmes och röres vitt varefter den ljumma mjölken inarbetas litet i sänder. Saltas och färgas.

### RÄGBRÖD MED POLENTA.

1 l. vatten.  
2 kkp. polenta.  
 $1\frac{1}{2}$  kg. rågmjöl.  
4 hg. vetemjöl.  
1 kkp. sirap.  
Pomerans- eller apelsinskal.  
(Brödkryddor).

1 msk. salt.  
 $\frac{1}{2}$  kkp bryggjärst.

Beredning: Av gryn och vatten kokas en tjock gröt. När den svalnat något iröres rågmjölet. Degen jästas och behandlas för övrigt som vanlig jäsdeg.

### RÄGBRÖD M. MAJS (Skållat).

$1\frac{1}{2}$  l. svagdricka.  
 $1\frac{1}{2}$  kg. rågmjöl.  
 $\frac{1}{2}$  kg. majs.  
 $\frac{1}{2}$  kg. vetemjöl.  
 $1\frac{1}{2}$  kkp sirap.  
 $1\frac{1}{2}$  msk. salt.  
Pomerans eller apelsinskal.  
 $1\frac{1}{2}$  kkp. bryggjärst.

Beredning: En del av rågmjölet och majsen blandas, svagdrickat hälls kokande över mjölet, degen arbetas och får stå till följande dag. Sirapen uppkokas med något litet vatten och iröres, degen jästas och behandlas som vanlig jäsdeg.

### RÄGBRÖD MED POTATIS.

$\frac{3}{4}$  l. dricka.  
 $\frac{1}{2}$  l. kokt riven potatis.  
12 hg. rågmjöl.  
4 hg. vetemjöl.  
1 kkp. sirap.  
1 msk salt.  
Pomerans- eller apelsinskal.  
1 kkp. bryggjärst.

Beredning: Av dricka, potatis, rågmjöl och jäst beredes en vanlig deg som får jäsa upp. Kryddorna iröres och degen får änyo jäsa. Utbakas i vetemjölet till lever.

### POTATISLIMPOR.

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

1 kkp sirap.  
 $1\frac{1}{2}$  kkp bryggjärst.  
 $\frac{1}{2}$  msk. salt.

Beredning: Potatisen skalas, kokas och mosas sönder medan den är varm. I den varma potatisen nedröres rågmjölet tills degen blir hård. Degen får stå till följande dag då den heta sirapen jämte jästen iröres. Får jäsa och bakas ut i vetemjölet till lever. Bör gräddas omkring  $\frac{3}{4}$  à 1 tim.

### VETEBRÖD MED POTATIS.

1 kg. vetemjöl.  
5 kkp. kall skummjolk.  
8 öre jäst.  
250 gr. kokt riven potatis.  
 $\frac{3}{4}$  kkp. sirap.  
1 à 2 msk. flottyr.  
5 öre kardemumma.

Beredning: Allt med undantag av  $\frac{1}{3}$  av mjölet arbetas med slev i 20 min. Det övriga av mjölet tillsättes och degen slås i 2 à 3 smorda formar och får jäsa närapå dubbelt och gräddas omkring 40 min. i god värme. Användes först dagen efter gräddningen.

### VETEBRÖD MED POLENTA.

1 kg. vetemjöl.  
1 kkp polenta.  
 $\frac{1}{2}$  l. vatten.  
Smör eller flottyr.  
 $\frac{1}{2}$  kkp socker.  
Kardemumma.  
5 öre jäst.

Beredning: Vatten och gryn kokas till en tjock gröt. När den avsvanat något iröres alla de övriga ingredienserna. Får jäsa upp och utbakas.

### SKOTSKA TEBRÖD.

250 gr. kokt riven potatis.  
4 hg. vetemjöl ( $4\frac{1}{2}$  kkp).  
50 gr. smör.

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl. gräddmjölk (1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> kkp).  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tsk. jästpulver.  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tsk salt.  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tsk. socker.

Beredning: Mjöl, socker, salt och jästmjöl blandas och smöret inarbetas med fingertopparna. Potatisen inarbetas och sist iröres mjölken. Degen delas i 3 delar, utklappas till en tjock kaka och skäres i 8 delar.

#### VIKTORIAKAKOR.

1 ägg.  
1 hg. smör.  
1 hg. socker.  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> hg. rågmjöl.  
1 hg. vetemjöl.  
1 tsk. hjorthornsalt.  
4 à 5 bittermandlar.

Beredning: Smöret tvättas och röres vitt med socker. Ägget och mandeln iröres jämte det i litet mjöl utrörda hjorthornssaltet. Största delen av mjölet iröres, resten sparas till utbakningen. Uttages till runda kakor vilka nagas och gräddas i varm ugn.

#### RISMJÖLSTARTA (8 pers.)

1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> kkp socker.  
2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> kkp. risnjöl.  
1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> kkp. mjölk.  
6 bittermandlar.  
2 ägg.  
3 tsk. jästpulver.  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> msk. smör.  
Smör och rivebröd (till form).

Beredning: Ägg och socker röres tills det blir pösigt då större delen av risnjölet samt mjölken iröres. Smeten får stå och svälla 1 tim. Då ihålles jästpulvret utrört i resten av risnjölet samt det smälta smöret och mandeln. Hålles i en smord och brödbeströdd stekpanna samt gräddas omkring 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> tim.

#### MAJSENAKRÄM.

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> l. mjölk.  
1 kkp socker (knappt).  
1 hg. majsena.

Några bittermandlar eller citronskal.

Beredning: Alltsammans blandas i en kastrull och röres över elden tills det kokat i 5 à 8 min., då det upphålles i geleskål eller i en med kallt vatten utspolad form och får stelna. Serveras med sylt eller saftsås.

#### RISMJÖLSPUDDING MED POLENTA.

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> l. vatten och mjölk.  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kkp risnjöl.  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kkp. polenta.  
6 bittermandlar.  
6 msk. socker.

Beredning: Risnjölet utröres i vattnet och mjölken samt kokas i 5 min. Polentagröden jämte den rivna bittermandeln och sockret iröres. Smeten slås i en smord form och gräddas i vattenbad i ugn omkring 1 tim. Då den svalnat uppstjälpes den och serveras kall med sylt eller saftsås.

#### KRIGSKRÄM.

12 dcl. vatten.  
1 kkp. potatismjöl.  
1 bit kanel.  
2 à 3 msk. sirap.  
3 msk. ättika.

Beredning: Alltsammans blandas kallt och får koka upp under ständig omrörning.

#### KÄRNMJÖLKSSELÉ.

1 l. kärnmjöl.  
10 blad gelatin.  
1 citron.  
1 à 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kkp. socker.

Beredning: Kärnmjölken smaksättes med sockret, citronsaf ten och rivna skalet av citronen. Gelatinen sköljes och kokas upp tillsammans med litet vatten, får svalna något, ihålles under kraftig vispning

#### SILLFAT.

2 salta sillar.  
1 lök.  
6 kokta potatisar.  
2 msk. smör.  
3 msk. stötta skorpor.

Beredning: Sillen vattenlägges dagen förut, rensas och befrias från skinn och ben. En form smörjes med smör. Potatisen skäres i skivor och ett varv härav lägges på botten av formen, därovanpå lägges sillen, sedan löken skalad och skuren i skivor och överst återigen ett varv potatis. De stötta skorpor strös över o. smöret lägges i flockar ovanpå. Gräddas.

#### KRIGSSÄPA.

1 Sunlight, castoria eller annan tvättvävl (200 gr.)  
5 l. vatten.  
1 helpaket tvättpulver.  
2 msk. ammoniak.  
1 rågad msk. borax.

Beredning: Tvålen skivas och 2 l. kokande vatten påhålles. Får stå övertäckt några timmar. Då tillsättes borax, ammoniak och tvättpulver jämte 3 l. varmt vatten under noggrann omrörning. Färdig till användning när såpan stelnat.

#### ROSTAD KLI AV RÅG, KORN ELLER VETE SOM KAFFE.

7 kkp. kli.  
1 kkp. sirap.

Beredning: Kliet lägges i en långpanna, sirapen hålles över och inarbetas med en gaffel. Insättes i ugnen och rostas under flitig omrörning. Groft ärtmjöl kan siktas och kliet rostas som föregående.

#### ROSTADE ÄRTER SOM KAFFE.

Hela gula ärter.

Beredning: Rostas i ugn som kaffe.

Alla recept äro beräknade för 6 personer.

kg. = kilogram.  
hg. = hektogram.  
kkp. = kaffekopp.  
msk. = matsked.  
tsk. = tesked.  
vitp. = vitpeppar.

