

# Kokkonst 1917 - samling av trycksaker - 30

*Vardagstryck*



National Library  
of Sweden

# Fisk- och sillpuddingar samt paltbröd.

**Fiskpudding** (5 pers.) 1½ lit. potatis<sup>17</sup>, vatten, salt, 3 kkpr kokt malen fisk<sup>50</sup>, 1 ägg<sup>16</sup>, 2 msk. potatismjöl<sup>6</sup>, 1—2 kkpr mjölk<sup>4</sup>, 1½ msk. salt<sup>1</sup>, vppr, 1 tsk. socker<sup>1</sup>.

**Pris 95 öre.**

*Beredning:* Potatisen kokas och males. Fisken, som skall vara kokt eller stekt, rensas och males, samt nedblandas sedan i potatisen. Ägget tillsättes, samt potatismjölet och kryddorna. Spädes, om så behövs, med mjölk. När allt är väl sammanblandat, slås det i en smord och "bröad" form, samt gräddas i god ugnsvärme.

**Sillpudding** (5 pers.) 2 medelstora sillar<sup>46</sup>, 1 lit. kokt potatis<sup>11</sup>, 1 ägg<sup>16</sup>, 3 msk. mjöl<sup>3</sup>, 1 tsk. socker, ⅛ tsk. vppr<sup>1</sup>, 4—5 kkpr mjölk<sup>8</sup>, (persilja)<sup>1</sup>.

**Pris 86 öre.**

*Beredning:* Sillen rensas på vanligt sätt, och skinnet drages av. Den strykes då upp, klyves och alla ben tages bort, varefter den skäres i strimlor. Potatisen skalas och skäres i skivor och lägges varvtals med sillen i en smord form, första och sista varvet bör vara potatis. Ägget vispas tillsammans med mjölet och kryddorna, mjölken tillsättes och äggblandningen hälls över puddingen. Överst strös den fint skurna persiljan. Puddingen gräddas i ugn omkring 1 tim.

**Kokt paltbröd med fläsk och sås** (5 pers.) 2 st. paltbrödsbakor<sup>60</sup>, vatten, 1 msk. salt<sup>1</sup>, 2—3 hg. fläsk<sup>54</sup>. *Sås:* fläskflott, 2 msk. mjöl<sup>2</sup>, 3—4 kkpr mjölk<sup>8</sup>, salt, socker<sup>1</sup>.

**Pris 1 kr. 26 öre.**

*Beredning:* Paltbrödet brytes i bitar, lägges i grytan och beströs med saltet, varefter så mycket kallt vatten slås på att det nätt och jämt står över. Brödet får stå en stund och svälla, och sättes sedan på sakta eld, att få ett uppkok, varefter vattnet bortslås. Det skrapade fläsket skäres i skivor, stekes och lägges upp på serveringsfat. I flottet vispas mjölet, mjölken tillsättes litet i sänder, såsen får koka och smakas av. Man kan även till såsen använda hälften spad och hälften mjölk. Även kan man taga mindre fläsk till rätten, i så fall skäres det i tärningar och serveras i såsen.

**Havregrynsgröt med äpple** (5 pers.) 3 kkpr ångprep. havregryn<sup>15</sup>, ½ lit. färska äpplen<sup>13</sup>, 1—1½ lit. vatten, ½ kkp socker<sup>6</sup>, 1 knivsudd salt<sup>1</sup>.

**Pris 35 öre.**

*Beredning:* Äpplena rensas, tvättas väl och läggas jämte grynen i vatten. Alltsamman påsättes sedan och får koka, tills äpplena och grynen äro lösa, och gröten är tjock. Smaksättes med socker och salt. Färska äpplen vattenläggas ej. De läggas i grytan, sedan vattnet och grynen kokt upp.



# Fiske- och sillpudningar samt paltböd

Fiskepudning 12 port 1/2  
Sillpudning 12 port 1/2  
Paltböd 12 port 1/2

Förskott 12 port 1/2  
Sillpudning 12 port 1/2  
Paltböd 12 port 1/2

Sillpudning 12 port 1/2  
Förskott 12 port 1/2  
Paltböd 12 port 1/2

Förskott 12 port 1/2  
Sillpudning 12 port 1/2  
Paltböd 12 port 1/2

Sillpudning 12 port 1/2  
Förskott 12 port 1/2  
Paltböd 12 port 1/2

Förskott 12 port 1/2  
Sillpudning 12 port 1/2  
Paltböd 12 port 1/2

Sillpudning 12 port 1/2  
Förskott 12 port 1/2  
Paltböd 12 port 1/2

Förskott 12 port 1/2  
Sillpudning 12 port 1/2  
Paltböd 12 port 1/2

Sillpudning 12 port 1/2  
Förskott 12 port 1/2  
Paltböd 12 port 1/2

