

# Kokkonst 1917 - samling av trycksaker - 31

*Vardagstryck*



National Library  
of Sweden

## Lever- och grynätter.

**Leverpudding** (5 pers.) 2 hg. oxlever <sup>20</sup>, 3 kkpr krossgryn <sup>18</sup>, 1 l. mjölk <sup>15</sup>, 1 l. vatten, 2 msk. flottyr <sup>16</sup>, 1 msk. salt,  $\frac{1}{2}$  tsk. vitpeppar <sup>1</sup>,  $\frac{1}{2}$  tsk. mejram <sup>1</sup>, 2 msk. socker <sup>4</sup>, 3 lökar (mindre) <sup>5</sup>.  
**Pris 80 öre.**

*Beredning:* Levern sköljes och får ligga i vatten omkring en halvtimma, förvälles därefter och får kallna, samt rives eller males. Av mjölken, vattnet och gryn kokas en fast gröt. I denna nedblandas sedan levern, den smälta flottytren, kryddorna och sockret, samt den brynta löken. Smakas av, lägges i smord och "bröad" form samt gräddas i god ugnsvärme  $\frac{3}{4}$ —1 tim.

**Korvkaka utan kött** (5 pers.) 3 kkpr krossgryn <sup>18</sup>, 1 l. mjölk <sup>15</sup>, 1 l. vatten, 1 msk. salt,  $\frac{1}{2}$  tsk. vitpeppar <sup>1</sup>, 2 msk. socker <sup>4</sup>,  $\frac{1}{2}$  tsk. mejram <sup>1</sup>, 3 lökar (mindre) <sup>5</sup>, 2 msk. flottyr <sup>16</sup>.  
**Pris 60 öre.**

*Beredning som föregående.*

**Leverkalops** (5 pers.) 5 hg. oxlever <sup>50</sup>,  $1\frac{1}{2}$  hg. späck <sup>41</sup>,  $\frac{1}{2}$  msk. salt, vitpeppar <sup>1</sup>, 2 msk. mjöl <sup>1</sup>,  $\frac{1}{2}$  lit. kokande vatten.  
**Pris 93 öre.**

*Beredning:* Levern tvättas och får ligga en halvtimma i kallt vatten, så att blodet drages ut. Den tages upp och får rinna av, befrias från de stora blodkärlen, och skäres i skivor. Fläsket skrapas och skäres i skivor, samt lägges att bryna i en varm stekpanna. Det tages upp och leverskivorna läggas ned att fräsa på båda sidor i den heta flottytren. Mjölet, blandat med kryddorna, strös över, och det hela omskakas. Det brynta fläsket samt vattnet tillsättes och kalopsen får sakta koka med slutet lock omkring  $\frac{3}{4}$  timma, eller tills den kännes mör.

**Groft rågbröd.** 1 kg. groft rågmjöl <sup>35</sup>, 1 tsk. salt <sup>1</sup>,  $\frac{1}{2}$  lit. vatten,  $1\frac{1}{2}$  msk. jäst <sup>8</sup>.

**Pris 44 öre för 4 kakor.**

„ 11 „ „ 1 kaka.

*Beredning:* Hälften av mjölet slås först i fatet, däri tillsättes saltet samt det kalla vattnet, sist jästen, utrörd i en del av vattnet. Övertäckes och får stå att jäsa till följande dag, då den arbetas och formas till kakor, vilka få jäsa upp och gräddas i varm ugn.



# Level- and gympster

Level- and gympster  
Level- and gympster  
Level- and gympster

Level- and gympster  
Level- and gympster  
Level- and gympster

Level- and gympster  
Level- and gympster  
Level- and gympster

Level- and gympster  
Level- and gympster  
Level- and gympster

Level- and gympster  
Level- and gympster  
Level- and gympster

Level- and gympster  
Level- and gympster  
Level- and gympster

Level- and gympster  
Level- and gympster  
Level- and gympster

