

Kokkonst 1917 - samling av trycksaker - 36

Vardagstryck



National Library
of Sweden

FÖRENINGEN FÖR RATIONELL HUSHÅLLNING.

NÅGRA RECEPT PÅ DYRTIDSRÄTTER,

utarbetade av

fröken TILDA HANSSON, föreståndarinna vid Ateneums skolköksseminarium.

Krigssmör.

$\frac{3}{4}$ l. mjölk,
140 gr. mjöl,
1 tsk. salt,
250 gr. smör,
smörfärg.

Mjöl och mjölk vispas kallt tillsammans, och saltet tillsättes. Hålles i en kastrull och sättes över elden att koka 20 min. under ständig rörning, upphålles sedan och arbetas med sked, tills det blir kallt, då det kalla, något arbetade smöret tillsättes, litet i sänder. Alltsammans arbetas, tills det blir jämnt och smidigt, då lagom med smörfärg tillsättes. Förvaras på kallt ställe. Upplägges antingen i smörask eller pressas genom spritsspruta.

Grönsakssallad. (6 pers.).

Potatis, rödbetor,
morötter, selleri,
äpple.
Sås: 20 gr. smör,
4 msk. mjöl,
4—5 dl. grönsaksspad,
senap, peppar,
ättika, socker.

Grönsakerna kokas och skäras i strimlor och uppläggas i pyramid på en karott eller skål. Smör och mjöl fräsas, och det kokande grönsaksspadet påspädes, får koka 5—10 min. och avsmakas med kryddorna. Såsen hålles, då den kallnat, över grönsakerna.

Kött- och grönsakssallad. (6 pers.).

250 gr. kokt kött,
1 l. kokta blandade grönsaker,
2—3 rödbetor.
Sås: 3 dl. buljong,
1 msk. mjöl,
1 äggula, senap,
ättika, socker,
1 msk. persilja.

Äggulan, senap, ättika, socker, peppar, mjöl och buljong blandas i en kastrull, som sättes över elden att upphettas under kraftig vispning utan att koka. Köttet och grönsakerna skäras i tärningar. I en karott lägges varvtals med sås, kött och grönsaker. Över det hela slås sås, och rätten garneras med rödbetor och hackad persilja.

Potatissallad. (6 pers.).

2 l. potatis.
Sås: 5 dl. rotspad,
3 dl. mjölk,
4 msk. mjöl,
ättika, salt, peppar,
3 tomater eller rödbetor.

Potatisen kokas, skalas och skäres i skivor. Av rotspad, mjölk och mjöl göres en sås. När den kallnat, avsmakas den med ättika och kryddorna och hålles över potatisskivorna, vilka lagts upp toppformigt på en skål eller karott. Salladen garneras sedan med tomater eller rödbetor i klyftor.

Fyllda potatisar i form. (6 pers.).

$1\frac{1}{2}$ l. potatis,
vatten, salt.
Till formen: 10 gr. smör,
1 dl. skorpbröd.
Stuvning: 1 l. svamp,
25 gr. smör,
4 msk. mjöl,
4 dl. spad och mjölk,
salt, peppar.

Stora kokta potatisar skäras itu och urhållas. De fyllas med en tjock svampstuvning, ställas i en eldfast form, överströses med skorpsmulor och insätts i ugnen att få färg.

Potatis- och ostlåda. (6 pers.).

$1\frac{1}{2}$ l. potatis,
vatten, salt,
6 msk. riven ost,
40 gr. smör.
Äggstanning: 1 ägg,
2 msk. mjöl,
5 dl. mjölk.

Tjocka skivor av kokt potatis lägges i en smord form varvtals med den rivna osten (kanter) och några smörklickar. Överhålles med äggstanningen och gräddas i ugnen. Serveras med tomatås.

Svampbröd med sås. (6 pers.).

12 skivor svampbröd.
Sås: 30 gr. smör,
 $\frac{1}{2}$ l. svamp eller 1 tsk. svampmjöl,
4 msk. mjöl,
4—5 dl. mjölk och svampspad,
salt, peppar.

Brödsnivorna blötas i mjölk, rostas och uppläggas på ett fat.

Sås: Den hackade svampen fräses i smöret. När den är upphettad,

strös mjölet över, massan omröres och spädes med den kokande vätskan, litet i sänder, varefter såsen får koka några minuter. Såsen hålles sedan över de rostade brödsnivorna, och rätten serveras som frukost- eller kvällsrätt.

Formbröd med svamp.

$\frac{3}{4}$ l. vatten,
40 gr. jäst,
 $\frac{3}{4}$ l. svamp,
1 kg. mjöl (vete eller råg),
1 tsk. salt.

Vattnet ljummas, jästen utröres i en del därav, större delen av mjölet tillsättes jämte den i köttkvarn malda, råa svampen. Degen arbetas sedan under tillsättande av mjöl, tills den är smidig och jämn, varefter den arbetas på bakbordet. Den delas i två bullar, vilka läggas i smorda formar eller stekpannor, få jäsa och gräddas i god ugnsvärme.

Svampmjöl.

Svampen torkas först fullständigt. Den males därpå eller stötes i mortel samt finsiktas undan för undan. Det sålunda erhållna svampmjölet är förträffligt till redningar, puddingar, pannkakor m. m. Som tillsats till soppor ger det fin smak. Det förvaras i glasburk, och man ser till, att det ej unknar.

Potatissoppa. (6 pers.).

$\frac{1}{2}$ l. potatis,
1 l. vatten, salt,
3 purjolökar,
1 morot,
1 palsternacka,
 $\frac{1}{2}$ selleri,
 $\frac{1}{2}$ l. potatisspad,
peppar.

Potatisen skalas, sköljes och kokas i omkring 1 l. vatten. Spadet avsilas, men tillvaratages, och potatisen söndermosas i kastrullen med en gaffel. Det avsilade spadet påhålles ånyo, och mera vatten påspädes. Sopprötterna sköljas, skrapas och sönderskäras i strimlor. Alla grönsakerna iläggas och få koka, tills de äro mjuka. Kryddas med salt och peppar.



Potatispuré med jordärtskockor.
(6 pers.).

$\frac{3}{4}$ l. potatis,
 $\frac{3}{4}$ l. jordärtskockor,
1 bit selleri,
1 purjolök,
2 l. vatten,
10 gr. smör,
2 msk. mjöl,
salt, peppar.

Potatisen råskalas, kokas i litet vatten och mosas sönder med en gaffel. Rötterna skrapas, kokas i litet vatten och passeras. Smör och mjöl fräses, purén påspädes och soppan får koka. En del av jordärtskockorna kokas hela och läggs i soppan, strax innan den serveras.

Kärnmjölksoppa. (6 pers.).

$1\frac{1}{2}$ l. kärnmjöl,
5 msk. mjöl,
 $\frac{1}{2}$ dl. socker,
1 dl. lingonsylt.

Kärnmjölken kokas upp och avredes med mjölet. Soppan avsmakas med socker och serveras med lingonsylt.

Gul ärtsoppa med morötter. (6 pers.).

6 dl. gula ärter,
2—3 l. vatten,
4 hg. salt fläsk,
 $\frac{1}{2}$ l. morötter,
salt, peppar.

Ärterna rensas och läggs i blöt dagen förut. Kokas i samma vatten tillsammans med det skrapade fläsket. När soppan är halvkokt, läggs de skrapade, sköljda, i skivor skurna morötterna, och alltsammans får koka färdigt. Avsmakas med salt och peppar. Serveras med fläsket, skuret i tärningar.

Vit sagosoppa. (6 pers.).

1 dl. små vita sagogryn,
2 l. vatten,

$\frac{1}{2}$ citron,
2—3 msk. socker,
1 äggula,
1 dl. tunn grädd.

Grynen sköljas hastigt i kallt vatten och vispas sakta i det kokande vatten, så att kokningen ej avstannar. Kokas med lock $\frac{1}{2}$ timme, då det rivna citronskalet tillsättes och soppan åter för koka 15 min. Äggulan, sockret och grädden vispas i soppskålen, tills blandningen blir pösig, då den kokande soppan hälls på, under vispning. Serveras varm.

Brödsoppa med frukt. 6 pers.).

100 gr. brödkanter,
1 l. färska eller 100 gr. torkade äpplen,
2 l. vatten,
 $\frac{1}{2}$ dl. socker,
1 bit kanel.

Brödet vattlägges ett par timmar i förväg och påsättes i samma vatten. Likaså äpplena, om de äro torkade. I annat fall sköljas de och skäras i klyftor och läggs, då soppan kokat upp. När massan är mjuk passeras den, soppan avsmakas med socker och kanel och serveras varm.

Landshövdingssoppa. (6 pers.).

1 dl. korn- eller havregryn,
 $1\frac{1}{2}$ l. vatten,
1 l. äpplen,
1 dl. socker,
1 dl. tunn grädd.

Grynen sköljas, vattläggs föregående dag och påsätts sedan att koka i samma vatten. Frukten sköljes, skäres i klyftor och läggs då grynen äro halvkokta och alltsammans får koka färdigt samt passeras. Soppan hälls åter i kastrullen, spädes, om så behöves, med vatten, sockret tillsättes och soppan får ett uppkok. Avredes med grädden.

Makaronikotletter med sylt. (6 pers.).

350 gr. makaroner,
 $\frac{1}{2}$ l. sk. mjölk,
 $\frac{1}{2}$ l. vatten,
2 msk. socker,
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt,
4 bittermandlar,
1 ägg,
 $1\frac{1}{2}$ dl. skorpbröd,
Stekning: 30 gr. smör,
3 dl. lingonsylt.

Makaronerna kokas mjuka i vatten och mjölken, få svalna något, samt malas. Blandas sedan med ägg, salt, socker och den skällade och malda bittermandeln. Av massan formas små avlånga kotletter, som vändas i skorpbröd och stekas i smör. Serveras varma med sylt.

Drottningäpplen. (6 pers.).

12 st. äpplen,
1 dl. skorpbröd,
1 dl. gelé.
Till formen: 15 gr. smör,
Vaniljsås: 1 ägg,
5 dl. mjölk,
1 tsk. potatismjöl eller vetemjöl,
1 msk. socker,
 $\frac{1}{2}$ msk. vaniljsocker.

Äpplena sköljas, skalas, och kärnhusen borttagas: De naggas och rullas i skorpbröd, varefter de ställas i en pajform. Hålet i äpplena fylles till hälften med gelé, och litet skorpbröd strös på. Äpplena gräddas i varm ugn, tills de äro mjuka, 30—40 min. Serveras med vaniljsås. Ägget, sockret och mjölet vispas, tills det blir vitt och pösigt, då tillsättes under ständig vispning den kokande mjölken och blandningen hälls åter i kastrullen samt sättes över elden att sjuda under fortsatt vispning, tills den är pösig. Såsen hälls upp och vispas, tills den är kall.