

# Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 3

*Vardagstryck*



National Library  
of Sweden

### **Sjömansbiff.**

6 hg. oxkött, 1 l. potatis,  
1 morot,  $\frac{1}{2}$  kålrot, salt och  
peppar,  $1\frac{1}{2}$  lök, 2 msk. fett,  
 $\frac{1}{2}$  l. vatten.

### **Kroppkakor med endast rågmjöl.**

1 l. potatis, salt, 3 dl. rågmjöl,  
2 hg. fläsk, peppar, 1 lök.  
Till kokning:  $1\frac{1}{2}$  l. vatten, salt.

### **Spenatsoppa.**

1 hg. spenat, 1 l. vatten,  
 $\frac{1}{2}$  l. mjölk, 2—3 msk. mjöl,  
2 tsk. socker, 1 tsk. salt.

### **Formbröd på endast rågmjöl.**

5 tekkp. grovt rågmjöl,  
2 „ mjölk,  
2 stora msk. sirap, litet salt,  
minst  $\frac{1}{2}$  hg. jäst.

### **Kaffebröd av grovt råg- mjöl och vetemjöl.**

$\frac{2}{3}$  l. mjölk, 1 kkp. skirat smör,  
1 kkp. socker,  
25 gr. jäst,  
vetemjöl och rågmjöl.

### **Rågmjöls-scones.**

560 gr. rågmjöl,  
 $1\frac{1}{2}$  tsk. bikarbonat,  
 $1\frac{1}{2}$  „ cremor tartari,  
 $1\frac{1}{2}$  „ socker,  $1\frac{1}{2}$  tsk. salt,  
1 „ stött fänkål,  
30 gr. smör eller flottyr,  
4 dl. mjölk.

### **Kaffebröd med risgryn.**

2 dl. risgryn,  $\frac{1}{2}$  l. vatten.  
 $\frac{1}{2}$  l. mjölk, 1 kg. vetemjöl,  
40 gr. jäst,  
socker eller sirap,  
1 hg. smör,  
15 st. kardemummor.



