

Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 14

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Ärtsoppa, kötträtter samt beredning av korv.

Ärtsoppa m. rotfrukter (5 pers.) 3 kkpr gula ärter ²⁴, 2—3 l. vatten, 1 morot ², 1 palsternacka ², 1 purjolök ³, 1 bit selleri ⁵, 1 msk. smör ¹², 2 msk. mjöl ¹, 2 kkpr mjölk ⁴, 1½ msk. salt ¹, vppr, socker ¹. **Pris 55 öre.**

Beredning: Ärterna rensas, sköljas och läggas i vatten föregående dag. Påsättes i kallt vatten, och får koka hastigt, under det skalen skummas bort. Sedan iläggas de ansade rotsakerna samt smöret och soppan får sakta koka tills ärterna falla sönder, och rötterna äro mjuka. Mjölet utröres med mjölken och slås i soppan, som sedan får koka ungefär 10 min., varefter socker, salt och peppar tillsättes.

Kalops (5 pers.) 5—6 hg. slaksida ^{1,20}, 1 msk. flottyr ⁸, 1½ msk. mjöl ¹, ½ msk. salt, vppr ¹, 1—2 lagerblad ¹, 3—5 kkpr kokande vatten. **Pris 1 kr. 31 öre.**

Beredning: Slaksida, som ej är mager, är bäst. Har köttet hängt så länge, att det är mört, behöves det ej bultas. Sedan köttet tvättats med en duk, doppad i hett vatten, skäres det tvärs över i lämpliga stycken och bultas. Flottynen upphettas, varpå köttet fräses häri på båda sidor. Mjöl, salt och peppar blandas och strös över köttet, som röres om, tills det är väl blandat med mjölet. Under omrörning spådes därpå med det kokheta vattnet, som tillsättes litet i sänder. Lagerbladen iläggas, och kalopsen får sakta koka med slutet lock, tills köttet är mört, varefter det lägges upp. Såsen avsmakas och slås sedan över köttet.

Sillbullar (5 pers.) 2 medelstora salta sillar ⁴⁶, ½ l. kokt, kallpotatis ⁶, 1½ kkpr kokt, skuret kött ⁴⁵, (1 kkpr mjölk ²) 1 msk. potatismjöl ², ⅛ tsk. vppr ¹. *Till stekningen:* ½ kkpr groft mjöl ¹, 3 msk. flottyr ²⁴. *Sås:* 1 msk. smör ¹², 2 msk. mjöl ², 3 kkpr vatten (2 msk. korinter) 1—2 msk. socker ¹, 1—2 msk. ättika ¹, salt ¹. **Pris 1 kr. 44 öre.**

Beredning: Sillen rensas på vanligt sätt och skinnet drages av, varefter den får ligga i vatten till följande dag. Den strykes då upp, klyves och alla ben tages bort. Sillen hackas därefter fint, eller males på köttkvarnen tillsammans med potatisen och köttet. Potatismjöl och kryddor (samt mjölk om så behövs) tillsättes; färsen arbetas och smakas av. Av färsen formas bullar, som vändas i mjölet och stekes i flottynen. Till serveringen kan användas lingon eller sötsur sås. Till såsen fräses smör och mjöl, det kokande vattnet påspådes litet i sänder, under flitig rörning. De rensade och i ljumt vatten sköljda korinterna läggas i och såsen får koka 10 min. varefter den smakas av med socker och ättika samt litet salt. Korinterna kunna uteslutas.

Köttkorv. ½ kg. oxkött ^{1,15}, ⅓ kg. fläskkött ⁹³, 2 hg. späck ⁵⁶, ⅓ kg. kokt, skalad potatis (¾ l. rå) ⁹, ⅓ l. kokt, kall mjölk ⁵, 1 msk. salt ¹, 1 tsk. vppr ¹, 2 mtr krokfjälster ⁷⁵. *Till ingnidning:* salt. **Pris 3 kr. 55 öre.**

Beredning: Kött och späck tvättas och skäres. Det förra males ensamt genom kvarnen två gånger och den tredje gången tillsammans med späcket och den kalla potatisen, som knappt bör vara mer än halvkokt. Färsen arbetas omkring 1 tim. varunder mjölken påspådes litet i sänder. Mot slutet tillsättes kryddorna och omblandas väl med färsen. Denna avpassas och stoppas därefter löst i väl rengjorda fjälster, vars fettsida är vänd inåt, korvarna sköljas och rimsaltas. Korven är bäst efter några dagar, men kan förvaras för kort tid i saltlake.



