

Kokkonst 1918–1919 – samling av trycksaker – 29

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Efterrätter och bak.

Rabarberis.

- 1 kkp. risgryn.
- 2 » rabarber.

Vatten.

$\frac{1}{2}$ —1 kkp. socker eller sirup.

Risgrynen skällas och kokas mjuka i vatten med litet socker eller sirup. Rabarbern sköljes, skalas och skäres i bitar. Då risgrynen äro halvkokta iläggas rabarbern jämte sockret eller sirupen och får koka tillsammans med grynen tills den är mjuk. Serveras med mjölk.

Rabarbersago lagas på samma sätt fast sago-gryn användes i stället för risgryn. Ingefära ger god smak i denna anrättning av rabarber.

Varm fruktpuré.

- $\frac{1}{2}$ dl. krossgryn.
- 125 gr. torkade aprikoser.
- 2 l. vatten.
- Socket.
- (1 dl. grädde).

Gryn och frukt sköljas, vattläggas föregående dag, påsättas med samma vatten och kokas mjuka. Soppan passeras utom några aprikoser, får koka upp igen och sockras. Serveras varm med de hela aprikoserna i, och, om man så vill, litet grädde.

Fruktpaj.

- 2 kkp. vetemjöl.
- 50 gr. margarin.
- $\frac{1}{2}$ matsked socker.
- $\frac{1}{4}$ tesked jästpulver.
- 2—3 matskedar kallt vatten.
- $\frac{1}{2}$ l. krusbär eller blåbär eller skuren rabarber.
- 1 kkp socker.
- Vatten.

En mördeg göres av vetemjöl, fett, socker, jästmjöl och vatten. Fettet finfördelas i mjölet jämte sockret och jästmjölet, kallt vatten spädes på och degen avkyles. En form fylles till $\frac{2}{3}$ med bär och socker varvtals. Ovanpå lägges ett lock av mördegen, som penslas med vatten. Pajen gräddas i ganska varm ugn. Porslins- eller emalj-form bör användas. Av bleck blir det lätt dålig smak, då det kommer i beröring med fruktsyror.

Surmjöklslimpa.

- $\frac{1}{3}$ l. tjock sur mjölk.
- 1 dl. sirup.
- 1 l. rågmjöl.
- 1 matsked bikarbonat.
- 4 pomeransskal.
- $\frac{1}{2}$ matsked smör.

Allt blandas tillsamman, alla mjöklslimpar röras sönder och av degen (som är mycket hård) formas en bulle, som lägges ner i en brödforn eller stekgryta och gräddas *genast* i varm ugn. Mycket lämpligt att använda, då sur mjölk blivit över.

Enkel jästpulverskaka.

- 1 ägg.
- 2 kkp. socker.
- 4 » vetemjöl.
- 2 » sur grädde eller mjölk.
- 2 matskedar smör.
- 8 bittermandlar.
- 4 teskedar jästmjöl.
- 1 tesked smör.
- 2 skorpor.

Ägget och sockret vispas tillsamman, tills ägget gått upp och smeten blivit pösig. Då blandas sura grädden, mjölet, smöret, kryddorna och jästmjölet i. Kakan gräddas i en smord och brödbeströdd form eller stekpanna i ordinär ugnsvärme.

Gifflar.

- $\frac{1}{4}$ l. mjölk.
- 400 gr. vetemjöl.
- 20 » jäst.
- 1 $\frac{1}{2}$ matsked smör.
- $\frac{1}{2}$ tesked hackad mandel, kanel.
- 1 matsked socker.

Vid utbakningen:

- 1 matsked smör.
- 1 » socker.
- $\frac{1}{2}$ tesked hackad mandel eller kanel.

Degen göres på vanligt sätt, får jäsa jämnt och duktigt. Arbetas om och får jäsa upp igen, då smör, socker och mandel arbetas i, varefter den arbetas på bakbordet, kavlas ut till en tunn kaka, som bestrykes med smör och beströs med socker. Av denna kaka skäras trekanter som rullas ihop med snibben inåt, till gifflar. Dessa få jäsa *mycket* väl på plåten, penslas över med mjölk eller vatten och gräddas i het ugn.

Kalvdans.

- 1 $\frac{1}{2}$ l. råmjölk.
- 1 ägg.
- 1 matsked socker.
- 1 $\frac{1}{2}$ tesked salt.
- 1 » stött kanel.
- 6 teskedar kardemumma.

Alltsammans vispas ihop. Mjölet lägges i ett fat, på det slås mjölk och ägg blandat så småningom, så att inga klimpar bildas. Kryddorna sättes till och smeten hälls i en smord form och gräddas i vattenbad. Serveras med saftsås eller kanelsås.

Råmjölksringar.

- 1 kkp. outspädd råmjölk.
 - 1 » socker.
 - $\frac{1}{2}$ tesked vaniljsocker.
 - 5—6 kcpp. vetemjöl.
 - 1 tesked hjorthornssalt.
- I råmjölken iröres sockret och vaniljsockret. Mjölet blandas med hjorthornssalt och vispas i mjölken och arbetas därefter på bakbordet. Degen rullas ut till smala stänger, varav formas ringar eller kringlor. Vändas i socker och gräddas ljusgula i ugn. Bruka jäsa ut mycket och bliva stora.

Grovt rågröd (4 kakor).

- $\frac{1}{4}$ l. vatten eller skum-mjöl.
- 250 gr. grovt rågmjöl.
- 100 » vetemjöl.
- 1 tesk. salt.
- 3 » fänsol.
- 25 gr. jäst.

Havregrynsbröd (2 bullar).

- $\frac{1}{2}$ l. havregrynsgröt.
- $\frac{1}{2}$ » vatten.
- $\frac{1}{4}$ » mjölk.
- 540 gr. råg- och vetemjöl.
- 15 » jäst.
- 1 tesk. salt.

Fruktbröd med potatisflingor.

- $\frac{1}{2}$ l. osk. mjölk.
- 1 » vetemjöl.
- $\frac{1}{2}$ » potatisflingor.
- 30 gr. jäst.
- 2 matskedar socker.

Vid utbakningen:

- $\frac{3}{4}$ l. äppelskivor.
- 6 matskedar socker.
- 1 matsked kanel.

Degen göres som vanligt. $\frac{1}{4}$ av mjölet ersättes med potatisflingor, vilka blandas torra med mjölet. Vid utbakningen skäres degen mitt itu, varje del kavlas ut till omkring 1 cm. i tjocklek. Den ena lägges på en smord plåt och betäckes med de skalade i skivor skurna äpplena. Över dessa strös kanel och socker. Den andra deghalvan lägges över, kakan får jäsa upp och gräddas som vanligt.

