

# Kokkonst 1920-1922 - samling av trycksaker - 12

*Vardagstryck*



1922

# EXEMPEL

Å OLIKA SÄTT FÖR TILLAGNING AV  
VISSA RESERVLIVSMEDEL OCH  
FLÄSKKONSERVER

---

## EXEMPEL

### å olika sätt för tillagning av vissa reserv- livsmedel och fläskkonserver.

(Kungl. Arméförvaltningens intendentsdepartements beslut  
den 27. juni 1922, D. Nr 2806 Und.).

#### *Armékonserver.*

##### Buljong med grönsaker.

$\frac{1}{4}$  armékonserver, 5 gr. vetemjöl, 20 gr. färska sopprötter (purjolök och selleri), 20 gr. kålrötter, 30 gr. morötter, 5 gr. palsternackor, salt, vitpeppar och persilja.

*Beredning:* Konserven skäres och får koka omkring 2 timmar, varefter buljongen fränsilas. Grönsakerna (de färska) skäras i strimlor och kokas 1 timme i lätt saltat vatten, varefter desamma hällas i buljongen, som kryddas och reds svagt samt beströs med hackad persilja.

##### Fläsksoppa.

$\frac{1}{4}$  armékonserver, 100 gr. potatis, 20 gr. färska sopprötter (purjolök och selleri), salt, vitpeppar och persilja.

*Beredning:* Konserven skäres i små bitar, kokas i kort spad omkring 2 timmar, varvid iakttages, att soppan gång efter annan omröres, så att rotfrukter och gryn särdeles. Sopprötterna skäras i strimlor samt läggas samtidigt med fläsket. Potatisen skalas, skäres, samt lägges så sent, att densamma ej kokas sönder. Soppan kryddas och beströs med hackad persilja.

##### Tisdagsoppa.

$\frac{1}{4}$  armékonserver, 0,1 lit. mjölk, 20 gr. helgryn, 5 gr. vetemjöl, 20 gr. färska sopprötter (purjolök och selleri), 20 gr. kålrötter, 30 gr. morötter, 5 gr. palsternackor, salt, vitpeppar samt persilja.

*Beredning:* Konserven skäres i bitar och kokas omkring 2 timmar, varefter buljongen fränsilas. Helgrynen kokas för sig i 3 timmar. Då grynen känns mjuka, läggas i strimlor skurna sopprötter och färska rotfrukter, som få koka tills de mjuknat, varefter buljongen tillsättes. Sedan

detta kokat upp tillsättes mjölk och kryddor, varefter soppan beströs med hackad persilja.

#### Grönsakssoppa.

$\frac{1}{6}$  armékonserv, 20 gr. gröna ärter, 5 gr. vetemjöl, 20 gr. färska sopprötter (purjolök och selleri), 20 gr. kålrötter, 30 gr. morötter, 5 gr. palsternackor, salt, vitpeppar, persilja, soya.

*Beredning:* Konserven avkokas, varefter buljongen silas upp. Grönärterna kokas för sig, och när de äro nästan kokta, läggas i strimlor skurna sopprötter och färska rotfrukter, som få koka, tills de mjuknat. Buljongen ihälles och soya och kryddor tillsätts. Soppan redes svagt och beströs med hackad persilja. (Överblivna rester — urkokt fläsk o. d. — kunna med fördel användas till korvkaka.)

#### Korvkaka.

$\frac{1}{4}$  armékonserv, 80 gr. korngryn, 10 gr. sirup, 10 gr. russin samt salt, vitpeppar, mejram och flott.

*Beredning:* Grynen sköljas och kokas i vatten omkring 2 timmar. Konserven males och tillsättes, varefter massan under omröring får koka. Kryddor tillsätts. Upphålles i smord form och gräddas i ugn. Serveras med eller utan lingonsylt.

#### Pytt i panna.

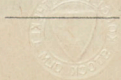
$\frac{1}{3}$  armékonserv, 500 gr. potatis, lök, strösocker, salt och vitpeppar.

*Beredning:* Konserven och potatisen skäres i tärningar eller skivor. Konserven brynes hårt, varvid kryddorna tillsätts. Potatisen tillsättes och massan stekes, tills den erhållit en vacker, brun, färg.

#### Anmärkningar.

1) I soppor, såsom buljong, tisdagssoppa och grönsaks-soppa böra i allmänhet i konserven befintliga grönsaker ej användas, enär desamma bliva sega och oaptitliga.

2) För att fullt ekonomiskt kunna utnyttja armékonserven är det av vikt, att matsedeln uppställas så, att allt kan tillvaratagas och användas. Det är därför lämpligt, att konserven uppdelas på två dagar.



### Fläskkonserver.

#### Kalvsylta.

1 port. fläskkonserv, 60 gr. kalvkött, gelantin, salt, lagerbärsblad, vitpeppar.

Om kalvsylta användes såsom frukosträtt kan kalvköttet och fläskkonservern lämpligen minskas till 50 gr. resp.  $\frac{3}{4}$  port.

*Beredning:* Fläskkonservern och det förut kokta kalvköttet skäres i mindre bitar. Kalvbuljongen silas, varefter fläsk, kött och gelantin tillsättes. Det hela kokas upp, skummas, kryddas och upphålles i skålar (puddingformar) att svalna. Serveras med potatis (eventuellt rödbetor).

#### Ärter med fläsk.

$\frac{3}{4}$  port. fläskkonserv, 130 gr. gula ärter, salt, vitpeppar samt eventuellt ingefära.

*Beredning:* Sedan ärterna äro kokta lägges det i små tärningar kokta fläsket, varefter soppan får koka upp.

#### Fläsksoppa.

$\frac{3}{4}$  port. fläskkonserv, 20 gr. färska sopprötter (purjolök och selleri), 100 gr. potatis, persilja, salt och vitpeppar.

*Beredning:* Sopprötterna kokas i lätt saltat vatten. Då de äro nästan kokta, lägges den i bitar skurna potatisen och det i tärningar skurna fläsket. Soppan får koka, tills potatisen är genomkokt, varefter anrättningen kryddas och beströs med hackad persilja.

#### Anmärkningar.

Fläskkonserv kan även med stor fördel utspisas otillagad tillsammans med rödbetor, bruna bönor e. d.

### Reservbröd. (Hårt rågröd.)

#### Brödpudding.

0,1 lit. blandmjölk, 100 gr. hårt rågröd (eller kanter av mjukt) 25 gr. kexmjöl (malet reservbröd), 100 gr. fruktmos, 30 gr. strösocker, äggersättning, salt, vanilj i stänger samt flott.

*Beredning:* Brödet blötes i vatten och males. Mjölken och kexmjölet iröres till en tjock gröt, som blandas tillsammans med det blötta brödet. Fruktmoset tillsättes, varefter smeten smaksättes. Smeten upphälles i smord form och gräddas i ugn. Beströs strax före serveringen med strösocker. Serveras med eller utan vaniljsås.

#### Fruktpudding.

0,2 lit. blandmjölk, 75 gr. kexmjöl, 60 gr. fruktmos (eller 30 gr. ringäpplen), 20 gr. strösocker, äggersättning, vanilj i stänger, flott samt något potatismjöl.

*Beredning:* Kexmjölet iröres i en del av mjölken till en tjock gröt. Fruktmoset (äpplena) kokas med socker och blandas i smeten under omröring. Äggersättning och socker tillsättes. Upplägges i smord form och gräddas i ugn. Serveras med eller utan vaniljsås.

#### Fruktpannkaka.

0,3 lit. skummad mjölk, 50 gr. kexmjöl, 50 gr. vetemjöl, 60 gr. fruktmos (eller 30 gr. ringäpplen), 20 gr. strösocker, äggersättning, salt och flott.

*Beredning:* Kexmjölet röres i mjölken, som får stå i omkring 2 timmar att svälla, varefter vetemjöl tillsättes som till vanlig pannkakssmet. Det med socker kokta fruktmoset (ringäpplena) lägges smeten, varefter äggersättning och socker tillsättes. Smeten omröres och upplägges på smord plåt samt gräddas i ugn.

#### Anmärkningar.

Kexmjöl kan i mindre kvantitet användas i olika maträtter, såsom välling, pudding m. fl. samt såsom skorp mjöl i köttbullar o. d. ävensom till stekning. Kexen kan även serveras till måltid.

