

Kokkonst 1900-1909 - samling av trycksaker - 1

Vardagstryck



Tillägg.

Matrecept för Folkskolan.

69. Köttkorf.

4 kg. oxkött, 1 kg. finskurna fläsktärningar,
 6—8 mskr potatismjöl, 3 mskr salt,
 1 msk. stött hvitpeppar, 1 msk. stött kryddpeppar,
 ox- eller fläskbuljong eller också 2—3 halfvor bayerskt öl.

Beredning:

Befria oxköttet från senor och hinnor och mal det genom köttkvarn 3 gånger, eller till dess att det är fint. Skär fläsket i fina tärningar och mal det tillsammans med köttet, sista gången detta drifves genom kvarnen. Sätt till potatismjölet och kryddorna samt litet i sänder af buljongen och arbeta färsen omkring 1 timma. Stoppa den därefter i väl rengjorda smala svinfjälster. Spola korfvarna med friskt vatten och gnid dem med litet salt.

Skall korfven förvaras, så nedlägges den i saltlake, hvartill beräknas 4 l. vatten, $\frac{3}{4}$ l. salt, 1 msk. stött salpeter och 1 msk. socker.

70. Lungkorf.

svinlungor med hjärta, mellangärde, njurar och tarmkäck,
 1 kg. oxkött, $\frac{3}{4}$ l. krossgryn,
 2 tskr ingefära, 1 kg. sidfläsk,
 1 msk. stött kryddpeppar, $\frac{1}{2}$ msk. stött hvitpeppar,
 3 mskr finhackad brynt lök, 6 m. fjälster (svinskin).

Beredning:

Lägg grynen i kallt vatten att svälla. Rista upp mel-langärdet, lungorna, hjärtat, njurarna och tarmkåxet och lägg alltsammans i vatten, så att blodet drages ur. Tag därefter upp det, låt vattnet rinna af och torka det på en kötthandduk. Skär sönder alltsammans och tag därvid bort körtlar och senor. Hacka köttet, fläsket och hjärtslaget fint tillsammans samt arbeta i krossgrynen och kryddorna. Stoppa korfmaten i väl rengjorda smala svinskin. Korfven får ej stoppas hårdt (ty då spricker den, när grynen under kokningen svälla ut). Spola korfven med friskt vatten och förvara den i saltlake.

71. Fläskkorf.

- 1 kg. oxkött (utanlår) utan fett,
- 1 kg. fläskkött,
- 1 kg. späckfläsk,
- 1½ kg. kokt, rifven potatis,
- 1½—2 l. kokt, kallnad mjölk,
- 3 mskr salt,
- ½ msk. malen hvitpeppar,
- ½ msk. malen kryddpeppar,
- ½ msk. stött ingefära,
- 6 m. fjälster.

Beredning:

Befria oxköttet och fläskköttet från senor och hinnor samt hacka eller mal det fint. Skär späckfläsket i fina tärningar eller mal det tillsammans med köttet. Koka potatisen till hälften, skala och rif den. Koka upp mjölken och låt den svalna. Arbeta köttet en timma tillsammans med kryddorna, potatisen och mjölken, som tillsättes litet i sänder. Profva af färsen och stoppa den i smala svinfjälster. Spola korfvarna med kallt vatten och gnid in dem med salt. Förvaras för längre tid i saltlake.



72. Kabeljopudding.

3 kkp kokt kabeljo,	1 kkp brutna risgryn,
$\frac{1}{2}$ l. vatten,	$\frac{1}{2}$ l. mjölk,
1 msk. flottyr,	$\frac{1}{4}$ tsk. hvitpeppar,
$\frac{1}{2}$ tsk. socker,	(1 ägg).

Beredning: Lika med beredning på fiskpudding, se s. 20.

Anm. Kabeljon skäres i bitar och lägges i vatten, af-tonen innan den skall användas.

73. Lutflsk.

Lutning.

I. Med soda.

4 kg. spirllånga eller gråsej.

Till luten:

15 l. vatten, 6 hg. soda,
850 gr. släckt kalk.

Beredning:

Skär fisken i bitar och bulta den väl med en klubba. Lägg styckena i en balja med kallt vatten (bäst sjövattnet) och låt dem ligga en vecka. Byt härunder om vattnet 4 gånger.

Lös upp kalken och sodan i det kalla vattnet och lägg ned fisken häri med skinnsidan uppåt. Lägg på en tyngd för att hålla styckena nere. Plocka ofta om fisken, så att de bitar, som ligga öfverst, komma underst.

Tag efter tre till fyra dygn upp styckena, allt efter som de äro uppsvällda, och lägg dem i kallt vatten. Byt om detta vatten 2 gånger om dagen. — Efter omkring 8 dagar är fisken färdig att anrätta.

II. Med asklut.

4 kg. fisk.

Till luten:

15 l. vatten, 2 dcl. släckt kalk,
5 l. stark björkaska.

Beredning:

Lägg fisken i blöt, på sätt som beskrifves i föregående recept.

Koka en lut af vattnet, askan och kalken. Sila upp den i en ren balja och låt den stå till följande dag, då den bör vara fullkomligt klar. Lägg ned den blötlagda fisken häri med skinnsidan upp och låt den ligga 6—8 dygn. Behandla den sedan som i föregående recept.

Anm. Vid uppköp af fisk till lutning, bör man noga tillse, att den är hvit i köttet.

Anrättning af lutfisk.

1 kg. lutfisk, 2 mskr salt, 1 l. vatten.

Beredning:

Skölj fisken, lägg bitarna i en duk, salta mellan hvarje hvarf och knyt igen duken. Lägg ett tefat i botten på grytan. Låt vattnet koka upp, lägg i fisken och låt den sakta koka, till dess att den blir mjuk (10 till 15 min.)

74. Potatisbullar.

1 l. potatis, 2 mskr mjölk,
1 ägg, 1 tsk. socker,
(muskot), 1/2 tsk. salt,
1/2 kkp stötta skorpor, 1 1/2 msk. smör l. flottyr.

Beredning:

Koka potatisen, skala och mosa sönder den med gaffel, medan den är het. Rör i ägget, mjölken och kryddorna.

Tag en mjölad sked och forma därmed små platta bullar. Vänd dem i rifvebröd och stek dem gulbruna i flottyren eller smöret.

75. Klimp.

3 kkpr hvetemjöl,	1 tsk. salt,
$\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar,	2 mskr finhackad njurtalg,
1 msk. finhackad persilja,	3 kkpr mjölk.

Beredning:

Blanda mjölet med kryddorna, njurtalgen och persiljan. Rör i mjölken litet i sänder och arbeta smeten, till dess att den blir smidig och blank. Ställ den därefter att svälla $\frac{1}{2}$ tim. Koka klimparna i saltadt vatten eller i fläskspad, till dess att de flyta upp. Serveras med fläsk.

76. Stufvade makaroner.

2 dcl. brutna makaroner (l. idealmakaroner),	
4 kkpr mjölk,	1 tsk. salt,
1 tsk. rifven ost,	1 knifsudd vitpeppar.

Beredning:

Skölj makaronerna. Koka upp mjölken, lägg i makaronerna och låt dem långsamt koka, tills de äro mjuka. Rör om dem varsamt, så att de ej gå för mycket sönder. Smaka af stufningen med salt, rifven ost och peppar.

Serveras till kötträtter.

77. Makaronipudding.

2 del. brutna makaroner,	4 kkpr mjölk,
1 tsk. salt,	1 knifsudd hvitpeppar,
1 tsk. rifven ost,	$\frac{1}{2}$ msk. smör,
2 ägg,	2 kkpr mjölk.

Beredning:

Skölj makaronerna. Koka upp mjölken, lägg i makaronerna och låt dem långsamt koka, till dess att de äro mjuka. Smörj en form med smöret. Lägg i de kokta makaronerna, strö i osten. Vispa upp äggen och mjölken och slå detta öfver makaronerna. Sätt in puddingen i ugnen att blifva gulbrun.

78. Stufvade skärbönor.

I. Färska.

$\frac{3}{4}$ kg. bönor,	$\frac{3}{4}$ l. vatten,
2 tskr salt,	2 tskr hackad persilja,
$\frac{1}{2}$ msk. smör l. margarin,	1 msk. mjöl.

Beredning:

Skölj bönorna hastigt; skär af dem i båda ändar, så att de långa fibrerna vid kanterna följa med. Skär dem där-efter i fina strimlor på snedden. Koka dem i saltadt vatten. Späd dem, om så fordras, med kokande vatten. Sätt till det kalla smöret jemte persiljan, när bönorna äro möra. Red af dem med hvetemjölet, utördt i litet vatten.

II. Saltade.

$\frac{1}{2}$ l. bönor,	vatten,
1 msk. margarin,	2 mskr mjöl,
4 kkpr mjölk,	1 tsk. socker.

Beredning:

Tag upp bönorna ur saltet och spola dem med friskt vatten. Lägg dem i rikligt med hett vatten och låt dem få ett uppkok. Slå af vattnet, lägg bönorna i nytt hett vatten och låt dem åter koka upp. Upprepa detta, till dess bönorna äro befriade från den öfverflödiga såltan. Fräs smör och mjöl, sätt till mjölken och låt såsen koka 15 min. Lägg i de kokta bönorna och smaka af stufningen.

79. Fläskpannkaka.

2½ kkp mjöl, ½ tsk. salt,
6 kkp mjölk, (1 ägg),
75 gr. rökt skinka l. rimsaltadt sidfläsk.

Beredning:

Blanda mjöl och salt. Vispa upp ägget med mjölken. Rör nu detta i mjölet och arbeta smeten smidig och blank. Låt smeten stå och svälla 1—2 timmar. Skär skinkan eller fläsket i tärningar, bryn det i en stekpanna, slå öfver smeten och grädda pannkakan i god ugnsvärme.

80. Risgrynspudding.

1 kkp risgryn, ½ l. vatten,
1 l. mjölk, 1 msk. smör,
2 mskr socker, ¼ tsk. salt,
1 ägg, 1 msk. russin,
4 bittermandlar.

Till formen:

½ msk. smör, 1 msk. stötta skorpor.

Beredning:

Skölj gryn. Sätt på dem i det kokande vattnet och slå i mjölken. Låt gryn sakt koka, till dess att de äro

mjuka. Sätt till smöret och slå upp gröten att svalna. Rör därefter i ägget jämte socker, salt, mandel och de rensade och sköljda russinen. Slå smeten i smord och brödbeströdd form. Sätt in puddingen i ugnen att grädda och få en vacker gulbrun färg. Serveras med sylt eller saftsås.

81. Mannagrynsvälling.

$\frac{1}{2}$ kkp mannagryn,	$\frac{1}{2}$ l. vatten,
1 l. mjölk,	1 stång kanel,
1 msk. socker,	1 tsk. salt.

Beredning:

Koka upp vattnet med kanelen. Sätt till mjölken och grynen och låt vällingen koka $\frac{1}{2}$ tim. Smaka af den med socker och salt.

82. Kalfost (Kalfdans).

1 l. råmjölk,	(1 ägg),
1 msk. socker,	$\frac{1}{2}$ tsk. salt,
$\frac{1}{2}$ tsk. kanel.	

Beredning:

Vispa råmjölken, ägget, sockret och saltet väl tillsammans. Slå $\frac{1}{2}$ kkp af blandningen i en liten kastrull och ställ öfver sakta eld. Är profvet för hårdt, så späd ut blandningen med litet mjölk. Slå blandningen i en bleckform och grädda den i vattenbad i svag ugnsvärme. Serveras med mjölk eller saftsås.

83. Nyponsoppa.

3—4 del. nypon,	2 l. vatten,
1 kkp krossocker,	1½ msk. potatismjöl,
(½ kkp russin),	(1 del. grädde).

Beredning:

Skölj nyponen och påsätt dem i det kalla vattnet. Passera dem, då de äro färdigkokta. Häll tillbaka den passerade soppan i grytan, sätt till sockret, låt soppan koka och afred den med potatismjölet, utrördt i litet kallt vatten. Låt soppan få ett godt uppkok. Lägg i de rensade och förvällda russinen. Servera soppan kall med vispad grädde.

84. Krusbärskräm.

½ l. krusbär,	4 kkpr vatten,
1 kkp krossocker,	2 msk. potatismjöl.

Beredning:

Rensa och skölj krusbären. Koka upp vattnet, lägg i krusbären och låt dem koka mjuka. Tillsätt sockret och red af krämen med potatismjölet, utrördt i litet vatten. Låt krämen få ett godt uppkok och slå upp den att kallna. Serveras med mjölk.

85. Hvetebröd.

1½ kg. hvetemjöl,	1 l. mjölk,
8 mskr margarin l. fin flottyr,	
1 kkp socker,	½ tsk. salt,
för 5 öre jäst.	

Beredning:

Sikta mjölet och tag ifrån 2—3 kkpr till utbakningen. Slå resten i ett fat och sätt till saltet. Ljumma mjölken.

Rör ut jästen i litet af mjölken och ställ den att börja jäsa. Slå nu mjölken litet i sänder och under flitig rörning i mjölet och arbeta degen, så att den blir smidig och blank. Sätt till jästen. Ställ degen på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Arbeta nu om degen och sätt till det smälta smöret, sockret och, om så behöfves, litet mjöl. Låt degen jäsa upp ännu en gång och baka sedan ut den. Ställ bullarna på väl aftorkade och smorda plåtar, låt dem jäsa upp, pensla dem med kallt vatten och grädda dem i god ugnsvärme.

86. Rågbröd.

1 l. mjölk,	3 mskr jäst,
1 kg. rågsikt,	$\frac{1}{2}$ kg. hvetemjöl,
4 mskr smält flottyr,	4 mskr finhack. pommeransskal,
6 mskr sirap.	

Beredning:

Lika med beredning af hvetebröd.

87. Mjuk pepparkaka.

1 msk. nejlikor,	1 msk. kanel,
2 mskr finhackade pommeransskal,	
4 kkpr hvetemjöl,	4 kkpr brunt pudersocker,
1 tsk. bikarbonat,	2 ägg,
2 kkpr nysilad mjölk,	2 mskr skiradt smör.

Beredning:

Blanda tillsammans alla de torra beståndsdelarna. Vispa äggen i mjölken och rör ned detta i den torra blandningen. Rör till sist i det skirade smöret och slå smeten i smord och brödbeströdd form. Ugnsvärmen bör ej vara stark. Till gräddningen går åt ungefär $\frac{1}{2}$ tim.

88. Billiga pepparkakor.

1 kkp sirap, 1 kkp grädde,
 250 gr. brunt socker, $1\frac{1}{2}$ msk. stött soda,
 1 msk. rifven ingefära, 1 msk. finhack. pomeransskal,
 $\frac{3}{4}$ kg. hvetemjöl.

Beredning:

Rör sirapen, till dess att den börjar slå blåsor. Sätt till sockret och den till skum slagna grädden och rör ytterligare 15 min. Lös upp sodan i litet ljumt vatten och sätt till denna jämte kryddorna. Arbeta i mjölet och knåda degen smidig och blank. Kafla genast ut den och tag med mått ut små kakor. Pensla dessa med vatten och sätt in dem i ugnen att gräddas vackert ljusbruna.

89. Äppelmos.

10 l. äpplen,
 socker, half vikt mot äpplena,
 saften och skalet af en citron,
 $1\frac{1}{2}$ dcl. vatten till hvarje kg. socker,
 1 gr. salicylsyra till hvarje kg. frukt.

Beredning:

Skala äpplena och skär dem i klyftor. Sätt på dem tillsammans med vattnet, sockret och citronen att koka, till dess att de äro sönderkokta. Sätt till salicylsyran och rör om väl.

Man kan äfven lägga i hela citronen, skuren i skifvor, men skifvorna läggas då ej i, förrän moset är färdigt.

90. Sur lingonsaft.

6 l. bär, 3 l. vatten.

Beredning:

Rensa och skölj bären. Lägg dem i det kokande vatt-
net och låt dem koka, tills de gå sönder. Sila saften genom
en hårsikt och låt den stå att sjunka. Slå af det klara, när
saften är kall. Tappa saften på rena buteljer samt korka
och hartza dessa.

91. Lingonmos.

6 l. bär, 1½ l. vatten,
8 del. socker l. 6 del. sirap,
2 mskr finhackade pomeransskal.

Beredning:

Rensa och skölj bären. Lägg i dem, när vattnet kokar,
och låt dem koka 10 min. Lägg i socker eller sirap och
pomeransskal och koka bären, till dess att de äro genom-
skinliga. Slå upp moset i burkar, hvilka öfverbindas och
förvaras på svalt ställe.

