

Kokkonst 1900-1909 - samling av trycksaker - 7

Vardagstryck



Potatispressaren

© REFORM ©

Recept till 30 olika
Potatisrätter

Eftertryck förbjudes



I danska tidningen »Politiken» läses:

»Sätt icke dagligen dessa tråkiga, ofta halfårsgamla, kokta och skalade potatis fram på bordet, utan låt dem presentera sig i en något treffligare form, så att de blifva mera aptitliga, ty det bör ihåggkommas, att vi under stor del af året äro nästan uteslutande hänvisade till dem.

Det obetydliga af färska grönsaker och s. k. 'nya potatis', som man under försommaren får se i grönsakshandlarnes fönster och salustånd, äro ju närmast blott skåderätter för den stora mängden.

I någon mån kan den kokta potatisen upphjälpas och förbättras genom att under några timmar eller hälst från föregående dag efter skalningen ställas i kallt vatten, som ombytes några gånger, samt hålla något ättika i vattnet, hvari den kokes».

Kokt potatis, som sönderpressats med »Potatispressaren Reform», tillagas som mos och serveras på följande sätt:

1. **Potatismos**, anrättad i Ragoufat och beströdd med brynt lök, stekt i smör, såsom vanligt till stek.
2. **Potatismos**, beströdd med ett fingertjockt lager af krossade skorpor, stekt ljusbrun i smör.
3. **Potatismos**, hvari är rörd tomatpuré i stället för mjölk.
4. **Potatismos**, täckt med ett lager af groft hackade, syltade gurkor.

5. **Potatismos**, bakt i ugn, antingen i gratinfat eller randform. I mosen röres smör, salt, vit peppar samt 2 å 3 ägg-gulor till en portion för 6 personer. Denna mos kan också bakas i äpplestekpannan som potatisnudlar. Under bakningen kan i hvar och ens midt nedstickas ett par syltade lökar. Dessa nudlar serveras som garnityr till en kött-rätt.

6. **Potatismos med äpplen**: mosen kokes tillsammans med några få stycken skalade och sönderskurna, syrliga äpplen.

7. **Potatismos med sviskon**: mosen anrättas lagvis med kokta sviskon utan stenar.

8. **Engelsk potatissoppa**: 12 till 15 stora potatis kokas väl med skalen i obetydligt vatten. Sedan detta hållts bort, immas potatisen rätt torr. Under tiden skiras 2 finskurna rödlökar och en jämnstruken matsked finhackad persilja i smör, hvarefter det blandas med den medelst »Potatispressaren Reform» sönderpressade potatisen. Därpå tillsättes 1 lagerblad och så mycket kokande vatten eller också buljong, att en jämnflytande mos uppstår, ännu $\frac{1}{2}$ liter kokande mjölk hälls till, man kryddar med rifven muskot, salt och peppar och låter soppan koka en kort stund. Den serveras med iströdda rostade små brödbitar.

9. **Fransk Potatissoppa**: Några kokta mjöliga potatis sönderpressas medelst »Potatispressaren Reform» och uppkokas med 60 gr. smör i tillräcklig mängd vatten. Vid tillagningen kryddas soppan med några droppar »Maggis Würze» och hälls i terrinen tillsammans med 2 matskedar finhackad körfvel eller persilja och serveras med i smör rostade små tärningar af hvetebröd.

10. **Potatissoppa med svamp**: Nykokta, tämligen mjöliga potatis sönderpressas medelst »Potatispressaren Reform» och sammanröras med mjölk och något salt till en jämn mos, hvilken sättes öfver elden med så mycket vatten, som behöfs till soppan. Samtidigt stekas en tallrik finskurna

svampskifvor i 1 till 2 matskedar flott, kryddas med salt, peppar, rifven muskot och finskuren rödlök; då de blifvit mjuka, låter man dem ännu en gång koka upp med soppan. Strax före serverandet iläggas små i flott eller smör stekta tärningar af hvetebröd.

11. **Falska Svampar:** 25 stora med skal kokta potatis sönderpressas medelst »Potatispressaren Reform» och bereddas med 2 hela ägg och något salt till en fast deg. Skulle denna icke blifva tillräckligt tjock, tillsättes något mjöl. Af degen formas runda, flata bollar, som gräddas med finstötta skorpor och bakas i smör eller cocos-smör, tills de erhållit en vacker brun färg.

12. **Potatis-Ringling:** 1 tallrik kokta och med »Potatispressaren Reform» sönderpressade potatis blandas med 2 matskedar mjöl. En liten rödlök rifves samt tillsättes med något salt, och degen stekes mjuk och ringlig under ständig vändning med cocos- eller vanligt smör i en panna. Där får ej bildas skorpa.

13. **Kall Potatis-Sallat:** Kokta potatis sönderpressas med »Potatispressaren Reform» och tillredas med ättika, olja, peppar och salt. Efter smak kan också tillblandas något finhackad lök. Den på så sätt af kall potatis anrättade sallaten är finare och mera välsmakande än den, som framställles af potatisskifvor.

14. **Rifven Potatis-Sallat:** Kokta, kalla potatis sönderpressas medelst »Potatispressaren Reform», blandas med ättika, olja, i små tärningar skuren lök, salt och peppar, sättes toppformigt på ett sallatfat och utsiras genom en knifs intryckande. Förträffligt till oxkött m. m.

15. **Potatis-Bullar:** 750 gr. kokt potatis sönderpressas med »Potatispressaren Reform» (bitar få ej finnas i mosen, ty dessa förhindra sammanhållningen) likaså 250 gr. gammalt rifvad hvetebröd; dess skorpor skäras i små stycken och brynas i smör. Allt detta och äfven 6 hela ägg, salt

efter behag och något litet bakpulver blandas med den pressade potatisen och genomknådas väl. Om degen blir för mjuk, tillsättes något mjöl. Af massan formas därefter circa 6 st. bullar; i hvarje bulle läggas 1 eller 2 af de brynta hvetestyckena, hvarefter bullarne kokas tillräckligt länge i saltvatten.

16. Stekta Potatisbullar: 150 gr. gamla semlor eller mjölkskorpor uppmjukas i vatten, hvarpå de urkramas mest möjligt. Sedan röres 125 gr. smör hårdt och därmed blandas de urkramade semlorna mycket väl. Till detta röres skedvis $\frac{1}{2}$ kg. kokt potatis, som sönderpressats med »Potatispressaren Reform», 125 gr. hvetemjöl, 6 hela ägg och något salt. Degen delas därefter upp i klumpar af ett hönsäggstorlek, som ställas på ett med mjöl beströdt bräde, rullas lätt genom händerna, tillplattas som stora, flata rouletter, bakas halfbruna i en äggpanna med mycket flott eller cocos-smör samt beströs med socker.

17. Potatisbullar med Spenat: Tämiligen mjukkockt spenat befrias från vattnet och pressas genom ett rissel. Med denna blandas därefter 1 kg. kokt och medelst »Potatispressaren Reform» sönderpressad potatis samt 2 hela ägg, 2 i vatten uppmjukade och urkramade semlor, något muskotblomma, peppar och salt; af degen formas bullar, som tillräckligt länge kokas i saltvatten; serveras med brynt rödlök eller lingon.

18. Potatis-Nudel: Omkring 15 till 20 större kokta potatis sönderpressas medelst »Potatispressaren Reform» och blandas med 3 till 4 rågade kokscedar mjöl, något salt och rifven muskot. Sedan formas fingerlånga, något tjocka rullar, som stekas ljusbruna i flott. Degen får hvarken vara för len eller för hård. Det förra afhjälpes genom tillsättande af något mjöl, det senare af något mjölk. Potatisnudel passar till kött med sås, stek-korf och äfven till äpplen eller frukt-kompotter.

19. Små potatispastejer: En sopptallrik kokt och med »Potatispressaren Reform» sönderpressad potatis blandas med 4 ägg-gulor, 80 gr. smör och något salt. Smöret röses

först med saltet, tills det blir hvitt. Sedan allt är väl genomarbetadt, mjölas händerna och i den vänstra formas en ihålig pastej, som inuti bestrykes med smör och sedan fylles med i smör lätt brynta Champignoner, Murklor och något lök. Öppningen i pastejen tillslutes med potatis-smet, hvar efter den stekes i hett smör, tills den får en vacker, gulbrun färg.

20. Potatis-Bakelse: 10 stora, mjöliga potatis sönderpressas medelst »Potatispressaren Reform» och blandas i en skål med 50 till 60 gr. smör. Så småningom tillsätts 3 till 4 ägg-gulor, $\frac{1}{7}$ liter sur grädde, 50 till 60 gr. rifven Schweizer- eller Parmesan-ost, jämte 180 till 200 gr. mjöl och något salt samt sist den slagna ägghvitan. Massan fylles i en med smör bestruken bakelseform och bakes i ugnen under 50 till 60 minuter.

21. Potatispudding: 12 stora, mjöliga potatis kokas i svagt saltvatten, sönderpressas med »Potatispressaren Reform» och torkas med 125 gr. smör i en kastrull på elden. Något senare tillröres skedvis $\frac{3}{10}$ liter söt eller sur grädde och kryddas med en tesked M. Zadigs Vaniljsocker, 210 gr. fint socker och något salt. Härpå tillsättes så småningom 12 ägg-gulor och 9 hårdt slagna ägghvitor. Sedan allt blivit väl blandadt, fylles massan i en med smör bestruken form och bakes 1 timma i lagom ugnsvärme eller kokes, väl tillsluten i vatten.

22. Potatis-Omeletter: Till 6 kokta och med »Potatispressaren Reform» sönderpressade potatis röres 2 hela ägg, salt och så mycket mjöl, att en vacker deg uppstår; af samma formas små bollar, som utrullas och fyllas med hackad skinka, som stufvats med finskuren lök och persilja. Därefter hoprullas de små omeletterna åter, läggas bredvid hvarandra i en med smör bestruken kastrull, begjutas med något söt grädde och smält smör samt stekas gula i ugnen.

23. Potatis-Tårta: 250 gr. kokt potatis sönderpressas med »Potatispressaren Reform». Sedan tillrörs under åt-

minstone $\frac{1}{2}$ timma 250 gr. socker, köttet af 1 à 2 citroner och 8 ägg-gulor, hvarpå de 8 slagna ägghvitorna blandas lätt i massan. En form eller ett tårtjärn bestrykas våi med smör och beströs med gröpe, hvarefter potatismassan ifylles och bakes, tills den blir mörkgul. Anrättas med vin- eller citron-crème.

24. Engelsk Potatiskaka: Ett antal stora, mjöliga potatis kokas och sönderpressas med »Potatispressaren Reform» samt vägas. Till 250 gr. potatis tillsättas 3 ägg-gulor, 60 till 70 gr. fint socker, 30 gr. söt- och 3 till 4 gr. bitter-, skalad och stött mandel, något rifven citronskal och slagen ägghvita; allt röres väl till en deg, som fylls i en med smör bestruken form och bakes $\frac{1}{2}$ till $\frac{3}{4}$ timma, tills kakan erhåller en vacker färg.

25. Rhenländsk Potatiskaka: Potatisen sönderpressas med »Potatispressaren Reform» och väges. Ungefär 500 gr. potatismassa begjutes med 130 gr. smält smör; 7 till 8 ägg-gulor röras till skum med 130 gr. fint socker och tillsättes potatismassan jämte den på socker rifna skalen af en citron, 210 gr. skalad och finstött, söt mandel, 2 matskedar fint hvetemjöl, salt och de slagna ägghvitorna; alltsammans fylls i en med smör bestruken form och bakes i bakugnen 1 timma. Kakan serveras varm, beströdd med fint socker.

26. Potatis-Skifvor: 70 gr. smör röres till skum, blandas väl med 2 hårdkokta, sönderrifna ägg-gulor, 70 gr. socker, 1 helt ägg samt 2 ägg-gulor, rifven skal af en half citron och 140 gr. potatis, som sönderpressats medelst »Potatispressaren Reform». Sedan smörjes bakplåten med smör och beströs med mjöl, hvarefter den med socker beströdda degen påsättes och bakes 1 timma i ugnen. Då kakan svalnat, skäres den i skifvor, och ytterligare socker påströs.

27. Potatis-Rouletter: Öfverblifven potatis sönderpressas med »Potatispressaren Reform». Till 1 tallrik pressade potatis räknar man 1 ägg, 2 matskedar söt grädde, 1 thesked hackad persilja och tillräckligt salt. Allt detta knådas tillsammans till en jämn deg, af hvilken formas små bullar,

som tryckas något platta, orneras med slagen ägghvita och rifna semlor samt stekas på båda sidor guldgula i kokande smör eller flott.

28. **Potatis-Kotletter:** Medelst »Potatispressaren Reform» sönderpressas med skal kokta, mjöliga potatis. Till hvart 250 gr. af dessa sättes 70 gr. till skum slaget smör, 3 ägg-gulor, salt och rifven muskot. Här af formas finger-långa kotletter, som doppas i ägg och rifna semlor samt bakas vackert bruna på ömse sidor.

29. **Potatis-Kroketter med ost:** Till en kopp kall, söt grädde (i nödfall mjölk) blandas 2 matskedar mjöl, 30 gr. smält smör, 125 gr. finrifven schweizer- eller annan god ost och 550 till 560 gr. kokt potatis, som sönderpressats med »Potatispressaren Reform». Massan röres öfver svag eld, tills den lossnar från kastrullen. Då tillsättes ett helt ägg, och degen sättes åsido för att svalna. Sedan den kallnat, iröras ännu 2 ägg, och af massan formas runda kroketter, som stekas vackert guldgula i smält smör. Serveras med påströdd, rifven ost.

30. **Potatis-Hjärpe:** Mosen härtill tillagas af potatis, som sönderpressats med »Potatispressaren Reform», smör, salt, hvitpeppar och 2 å 3 ägg-gulor för en portion till 6 personer. Degen, som icke bör vara för len, formas som små fågelbröst, hvilka läggas på en smord plåt, penslas med smör, beströs med krossade skorpor och bakas i ugnen under 15 till 20 minuter. Fåglarne uppläggas längs midten af ett fat, garneras med en krans af små kotletter af antingen lamm, kalv eller svinfilet; några friska, gröna sallatblad stickas emellan, och en god skysås, ivari röres litet grädde och ett stycke kallt smör, serveras särskildt. Härtill passar vinbärs-gelé. Strimlor af färskt eller rökadt fläsk kunna stickas i fåglarne, sedan de penslats och beströts, men före bakningen.

Med hvarje receptbok följer en bruksanvisning för »Potatispressaren Reform».

