

Kokkonst 1914-1916 - samling av trycksaker - 4

Vardagstryck



1914

Djursholms Folkbildningsförening

Demonstrationskurs i billig matlagning.

Fiskrätter.

Dillsill.

2 salta sillar	1 stor knippa dill
2 $\frac{1}{2}$ tsk socker	1 dl. ättika.
$\frac{1}{4}$ » peppar	

Ångkokt, salt sill med potatis.

2 à 3 salta sillar	1 knippa dill
1 msk margarin	1 l. potatis.

Torskotletter.

600 gr. torsk	2 msk mjölk
200 » fett fläsk	1 dl. rivebröd
1 tsk salt	1 msk margarin
1 knivsudd peppar	1 msk flöttyr.
$\frac{1}{2}$ ägg	

Fiskfärs av kokt fisk.

2 hg. kokt kolja	2 dl. grädde
1 » margarin	2 msk potatismjöl
2 ägg	$\frac{1}{2}$ msk margarin
$1\frac{1}{2}$ tsk salt	rivebröd.
1 knivsudd peppar	

Fisksallat.

3 hg. kokt, kall fisk	2 msk ättika
1 kokt, kall morot	1 knivsudd peppar
1 saltgurka	1 tsk salt
1 dl. kokta rödbetor	$\frac{1}{2}$ » senap
2 hårdkokta ägg	$\frac{1}{2}$ » socker.
1 dl. tjock grädde	

Gulorna gnidas sönder med senap, salt, socker och peppar, varefter ättikan och den hårt uppvispade grädden iblandas. Såsen hälls över fisken och grönsakerna.

Vegetariska rätter.

Makaronitårta.

2 hg. makaroner	skalet av $\frac{1}{3}$ citron
$\frac{3}{4}$ l. mjölk	2 äggulor
25 gr. margarin	2 msk socker
25 » sötmandel	2 äggvitor
4 bittermandlar	70 gr. socker.

Makaronerna kokas i mjölken, de övriga ingredienserna tillsätts. Kakan gräddas. Av äggvitor och socker göres maräng, som breddes över kakan och gräddas i svag ugn.

En godbit.

55 gr. smör	55 gr. riven ost
2 tsk mjöl	rostat bröd
$1\frac{1}{3}$ dl. mjölk	peppar, salt.

Vit sås.

30 gr. margarin	peppar, senap
2 msk mjöl	$2\frac{1}{2}$ msk ättika eller
2 dl. mjölk	citronsaft.

Räksås.

1 msk margarin	1 äggula
$1\frac{1}{2}$ msk mjöl	$1\frac{1}{2}$ hg. räkor
$\frac{1}{3}$ l. fiskspad och vatten	hummerfärg.
$2\frac{1}{2}$ pepparkorn	

Holländsk sås.

2 äggulor	1 msk margarin
2 msk vinättika eller	$2\frac{1}{2}$ msk vetemjöl
citronsaft	4 dl. fiskspad och vatten
2 msk margarin.	1 knivsudd peppar.

Rysk sallat.

1 stor morot	1 kokt potatis
1 liten palsternacka	vit sås
1 bit selleri och purjo	$\frac{1}{2}$ hårdkokt ägg
(ärter, blomkål o. d.)	persilja
1 kokt rödbeta	$\frac{1}{2}$ vitkålshuvud.
1 äpple	

Sallaten serveras i vitkålsbladen och garneras med ägget och persiljan.

Falsk sköldpaddsuppa.

3 à 4 morötter	$1\frac{1}{4}$ l. växtbuljong och
1 liten lök	potatisvatten
20 gr. margarin	salt, peppar
2 msk mjöl	marmite.

Mannagrynsfileter.

1 kkp mannagryn	$\frac{1}{2}$ ägg
4 » mjölk	rivebröd
1 ägg, salt	hackad gräslök el. purjo.

Risring med grönsaker.

$\frac{1}{4}$ l. risgryn	salt, socker, peppar
vatten	1 l. brysselkål eller
50 gr. margarin	annan grönsak.

Pirog.

Deg:	Fyllning:
75 gr. margarin	$\frac{1}{2}$ litet kålhuvud
75 » mjöl	30 gr. flöttyr
75 » kokt, kall, riven	1 hårdkokt ägg
potatis.	50 gr. margarin (sås).

Spritspotatis med ost.

6 medelstora potatisar	1 msk smör
vatten, salt	1 äggula
$\frac{1}{2}$ ägg	peppar
1 msk smör	$1\frac{1}{2}$ msk riven ost.
salt, socker	

Kötträtter.

Wienerbiff.

1 medelstort kalvhjärta	1 msk hackad persilja
3 à 4 kokta potatisar	rivebröd
1 ägg	2 msk margarin.
salt, peppar	

Hjärta som smörgåsmat.

$\frac{1}{2}$ kalvhjärta eller	$\frac{1}{2}$ msk salt
$\frac{1}{4}$ oxhjärta	$\frac{1}{4}$ tsk salpeter.
$1\frac{1}{2}$ l. vatten	

Leverpastej.

7 hg. lever	salt, peppar
3 » späck eller	7 msk mjöl
rökt skinka	4 tsk brynt, hackad
2 kkpr mjölk	portugisisk lök eller
2 ägg	saften av $\frac{1}{2}$ citron.
2 små kokta potatisar	

Rullad av källapp.

1 kg. källapp	$\frac{3}{4}$ l. buljong och vatten
salt, peppar	sås: köttsky
1 hg. torkade äpplen	$1\frac{1}{2}$ msk vetemjöl
och katrinplommon	$\frac{3}{4}$ dl. grädde.
40 gr. smör el. margarin	

Kalvhjärpe.

3 hg. benfritt kalvkött	30 gr. margarin
$\frac{1}{2}$ hg. späck	1 msk mjöl
2 kkpr mjölk och vatten	fillning:
$\frac{1}{4}$ » stötta skorpor	3 msk persilja
1 tsk potatismjöl	40 gr. margarin.
salt, peppar, socker	

Njursoppa.

2 svinnjurar	sopprötter
1 msk margarin	$\frac{1}{2}$ l. potatis
1 » mjöl	salt, peppar.
$1\frac{1}{2}$ l. vatten	

Hjärnbröd.

1 kalvhjärna	1 msk mjöl
2 franska bröd	2 ägg
mjölk	salt, peppar
1 msk margarin	vetebröd.