

Kokkonst 1914-1916 - samling av trycksaker - 20

Vardagstryck



National Library
of Sweden

KVINNORNAS UPPBÅDS MATLAGNINGSKURSER.

Potatiskorv.

2 kg. kött (blandat ox- och svinkött)
5 à 6 kg. rå, skalad potatis
6 matsk. hackad lök
1 tesk. vitpeppar
2 » kryddpeppar
8 » salt.

Köttet sköljes, skäres och males 2 ggr. Den råskalade potatisen males 1 gång samt blandas med köttet och kryddorna. Smeten arbetas väl, avsmakas och stoppas löst i krokfjälster.

Korvarna tillknytas, sköljas och ingnidas med en blandning av 10 matsk. salt, 2 matsk. socker och 1 matsk. salteter. Förvaras i saltlake.

Hackkorv.

1 kg. oxkött (eller 1 svinränta el. $\frac{1}{4}$ oxränta)
400 gram fläsk
1,2 kg. korngryn
6 matsk. hackad lök
1 tesk. vitpeppar
2 » kryddpeppar
salt.

Köttet och fläsket sköljes och kokas mjukt i 2 à 3 l. vatten tillsatt med 1 matsk. salt. I detta spad kokas sedan grynen mjuka, varefter de få kallna. Det kokta köttet och fläsket males och arbetas tillsammans med grynen och kryddorna. Smeten avsmakas och stoppas i krokfjälster, varefter korvarna tillknytas samt förvällas 2 min. i saltat vatten. Korvarna förvaras hängande. I stället för att förvälla korven kan man låta röka den. Vid anrättandet brynes korven hel och skäres sedan i bitar.

Fiskpudding (6 pers.)

200 gr. kabeljo eller färsk fisk
2 kkp risgryn
1 l. mjölk
 $\frac{1}{2}$ l. vatten
2 matsk. margarin
 $\frac{1}{4}$ tesk. vitpeppar
2 » socker.
Kabeljon sköljes, kokas och hackas. Grynen sköljas och påsättas med vatt-

net och margarin. Mjölken påspädes efterhand, och när gröten är lagom tjock, tillsätts fisken och kryddorna. Smeten avsmakas, fylles i smorda formar och gräddas i ugnen. Serveras med mjölksås.

Morotspudding (4 pers.)

700 gram morötter
1 kkp rivet bröd el. vetemjöl
2 dl. mjölk
1 matsk. socker
 $\frac{1}{2}$ » salt
2 purjolökar.

Morötterna skrapas, sköljas och kokas med purjolöken 15 min., varefter de malas samt blandas med de övriga ingredienserna. Smeten avsmakas, fylles i smord form och gräddas i ugnen.

Billig köttfärs (8 pers.)

500 gr. oxkött
1 kkp kokt potatis
 $\frac{1}{2}$ kkp mannagryn
2 matsk. vetemjöl
 $\frac{1}{4}$ l. mjölk
 $\frac{1}{4}$ l. vatten
 $\frac{1}{4}$ tesk. vitpeppar
2 » salt
2 » hackad lök
margarin till stekning.

Köttet sköljes och males 2 ggr. Grynen kokas med mjölken och vattnet till en stadig gröt. När den kallnat, blandas den med köttet, den söndermosade potatisen, mjölet och kryddorna. Smeten arbetas väl, formas till en färs och stekes i panna i ugnen. Spädes med vatten och öses ofta med säsen.

Blodpudding (12 pers.)

1 l. blod
6 dl. dricka
4 matsk. sirap
6 kkp groft rågmjöl
6 matsk. finhackad njurtalg
 $\frac{1}{2}$ tesk. vitpeppar
 $\frac{1}{2}$ » ingefära
 $\frac{1}{2}$ » mejram

$\frac{1}{2}$ matsk. salt
2 rödlökar.

Blodet silas och vispas, varefter dricka, sirap och kryddor tillsättes. Mjölet och till sist talgen ivispas. Smeten avsmakas och fylles i smorda och brödbeströdda formar, vilka ned-sätts i kokande vatten att gräddas $\frac{1}{2}$ à 2 timmar. Puddingen kan även stekas på vanligt sätt i ugnen. Serveras med mjölksås.

Paltbröd.

1 l. blod
6 dl. dricka
2 matsk. flotttyr
 $\frac{1}{2}$ » salt
 $\frac{1}{2}$ à 2 kg. groft rågmjöl
50 gr. jäst.

Blodet silas och vispas. 2 l. rågmjöl hållas i degtråget, blodet tillsättes. Flotttyr, dricka och kryddor blandas i en kastrull samt värmas, hvarefter de inarbetas i degen. Denna arbetas väl, jästen upplöst i litet vatten tillsättes, och degen arbetas ytterligare, varefter den får jäsa upp. Därefter utbakas den till runda kakor, som naggas, hålas och sättas att jäsa. Naggas ännu en gång och gräddas i ugnen. Kakorna upphängas att torka. Vid anrättandet lägges palten i en gryta med kallt vatten att uppmjukas, hvarefter den får ett uppkok.

Paltklimp.

1 l. blod
 $\frac{1}{2}$ l. mjölk eller dricka
2 matsk. salt
rågmjöl.

Blodet silas, vispas och blandas med mjölk och salt, varefter så mycket rågmjöl tillsättes, att degen blir fast. Med skedar formas klimpar, som kokas i saltat vatten. Vid anrättandet skäres klimpen i skivor, vilka stekas i flotttyr och ätas med lingonsylt.



KVINNORNAS UPPBÄDS MATLAGNINGSKURSER.

Potatiskorv. 2 kg. kött (blander ox- och svinkött) 2 1/2 kg. skaldad potatis 6 msk. hackad lök 1 tsk. vitpeppar 2 kryddpeppar 8 salt Köttet sköljes, skärs och mals 2 gr. Den raskaste potatisen mals i gring samt blandas med köttet och kryddorna. Smeten arbetas väl, avsmakas och stoppas i ett kokfäster. Korvorna tillknyttas, sköljas och hängs med en blandning av 10 msk. salt, 2 msk. socker och 1 msk. salt. Förmixas i saltlake.	Moretpudding (4 pers.) 700 gram morötter 1 kkp. rivet bröd el. vetemjöl 2 dl. mjölk 1 msk. socker 1 salt Morötterna skivas, sköljas och koka med potatisen 15 min. vatten. De mals samt blandas med de övriga ingredienserna. Smeten avsmakas, fyls i smord form och gräddas i ugnen.	Hackkorv. 1 kg. oxkött (eller 1 svinans kött) 400 gram fisk 1 kg. korngryn 6 msk. hackad lök 1 tsk. vitpeppar 2 kryddpeppar 8 salt Köttet och fisket sköljes och koka i 2 1/2 l. vatten till salt med 1 msk. salt. I detta spad kokas sedan grynen mjuka, variet de 12 kalla. Det kokta köttet och fisket mals och arbetas tillsammans med grynen och kryddorna. Smeten avsmakas och stoppas i kokfästet, variet korvorna tillknyttas samt förvallas 2 min. i saltat vatten. Korvorna förvallas hängande i stället för att förvalla korven kan man låta raka den. Vid anrättandet dryges korven med och skärs sedan i bitar.
Pallbröd. 1 l. blod 6 dl. dricka 2 msk. löfsalt 1 salt 1 1/2 kg. groff rågmjöl 50 gr. fäst Blodet silas och vispas. 2 l. rågmjöl, hällas i degtrösk, blodet tillförs. Flötyr, dricka och kryddor blandas i en kastell samt värmes i vatten. Den förvallas i deggen. Den avsmakas och lämnas uppkök i ett vatten till salt. Lästen utspädd med vatten, saltas och deggen arbetas ytterligare. Variet den för 12 bitar. Därefter utspäddas den till runda kakor som bakas på en grill och silas. Säggs gas, hällas och silas i en grill. Säggs även en gring och gräddas i ugnen. Korvorna upphängs på tork. Vid anrättandet läggs på en gryta med kallt vatten att uppkökas. Hvariet den för ett uppkök.	Billig köttfärs (6 pers.) 500 gr. oxkött 1 1/2 kg. kött potatis 1 kkp. majsgrödd 2 msk. vatten 1 l. mjölk 1 vatten 1 tsk. vitpeppar 2 salt 2 hackad lök Köttet sköljes och mals 2 gr. Oxköttet kokas med mjölk och vatten till en stadig gröt. När den kalla blandas den med köttet den sedan mossa potatisen, mjölet och kryddorna. Smeten arbetas väl, förmas till en färs och stöcks i panna i ugnen. Spädes med vatten och öst ofta med sasen.	Fiskpudding (6 pers.) 200 gr. kabeljo eller fisk fisk 2 kkp. fiskgrin 4 l. mjölk 1 l. vatten 2 msk. majsgrin 1 tsk. vitpeppar 2 socker Kabeljo sköljes, kokas och hackas. Grynen sköljes och påsittas med vatten.
Pallklimp. 1 l. blod 1 l. mjölk eller dricka 2 msk. salt Blodet silas, vispas och blandas med mjölk och salt, variet en mjuket rågmjöl tilläggas en deggen till fäst. Med smedar formen klimper, som kokas i saltat vatten. Vid anrättandet skärs klimperna i skivor, vilka stöcks i löfsalt och ätas med lingonbär.	Bibbpudding (12 pers.) 1 l. blod 6 dl. dricka 4 msk. släp 6 kkp. groff rågmjöl 6 msk. finhackad njurmjöl 1 tsk. vitpeppar 1 ingefära 1 ingefära Blodet silas, vispas och blandas med mjölk och salt, variet en mjuket rågmjöl tilläggas en deggen till fäst. Med smedar formen klimper, som kokas i saltat vatten. Vid anrättandet skärs klimperna i skivor, vilka stöcks i löfsalt och ätas med lingonbär.	

