



ÅRSBOK FÖR
HEM
OCH
HUSHÅLL

LAURA HARMAJA

HUSMODERNS
EKONOMISKA
GÄRNING



HEMMETS
KASSABOK



ÖM^BÄRLIGA BÖCKER
FÖR VARJE HUSMODER

Erhållas i varje bokhandel

KOOPERATIVA FÖRBUNDETS KOKBOK



KOOPERATIVA FÖRBUNDETS KOKBOK

KOOPERATIVA FÖRBUNDETS KOKBOK



OLIKA SÄTT ATT ANVÄNDA
KF:s PRODUKTER

AV

INGEBORG SCHAGER

Föreståndarinna vid Statens Skolköksseminarium



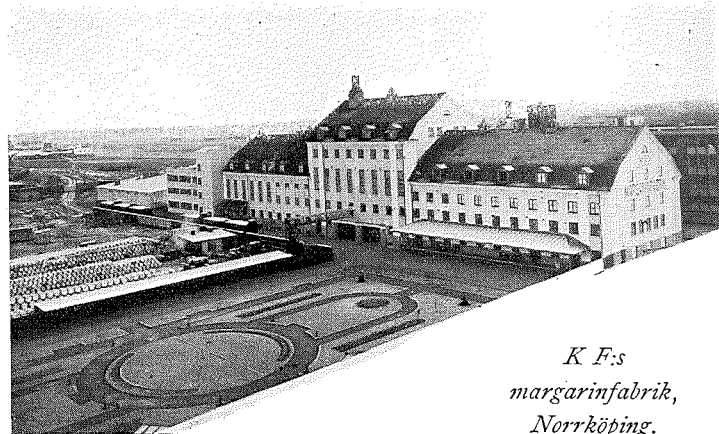
*Kooperativa förbundets
bokförlag*

*Denna kokbok har utgått i
800.000 exemplar, ett bevis
på att den uppskattas av
landets husmödrar*

STOCKHOLM 1930

KUNGL. HOVBOKTRYCKERIET IDUNS TRYCKERI-A.-B.

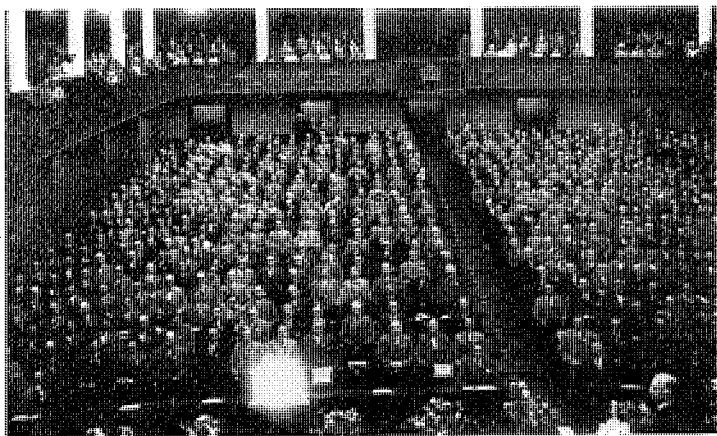
296254



*K F:s
margarinfabrik,
Norrköping.*

GRYTORNA koka i de svenska hemmen. Vid varje Gryta står en husmor och rör. Det är på henne det beror om middagen skall bli lyckad — men inte bara på hennes skicklighet i matlagning utan också på andra orsaker. Hon måste se till, att hon alltid gör sina uppköp i en affär, där det hålles rent och fint, och hon måste veta, att gryn och mjöl är av prima kvalitet, att margarinet blott innehåller de renaste fetter och att varorna i övrigt äro av fullgod beskaffenhet.

För att vinna säkerhet i dessa avseenden och för att icke behöva riskera att nödgas betala oskäligen priser ha de svenska hushållen sammanslutit sig till kooperativa föreningar. 400,000 svenska hem — mer än en fjärdedel av Sverges befolkning — göra nu sina inköp genom sådana föreningar. Dessa benämnas konsumtionsföreningar, hushållsföreningar



Den kooperativa »riksdagen», K F:s kongress, representerande över 400 000 svenska hushåll, samlad i konserthuset, Stockholm, till rådslag.

eller kooperativa handelsföreningar. De äro helt och fullt medlemmarnas egendom, och vem som helst kan utan svårighet vinna medlemskap. De äro därför verkligen *allas egendom*.

Genom de kooperativa föreningarna söka medlemmarna förskaffa sig varor på så fördelaktiga villkor som möjligt. En av de viktigaste åtgärder man vidtagit härför har varit skapandet av Kooperativa förbundet, de 2,700 svenska kooperativa butikernas central.

K F:s uppgift är att betjäna de anslutna föreningarna, liksom dessa ha till ändamål att gagna sina medlemmar.

Kooperativa förbundets produkter finnas endast i de kooperativa butikerna.



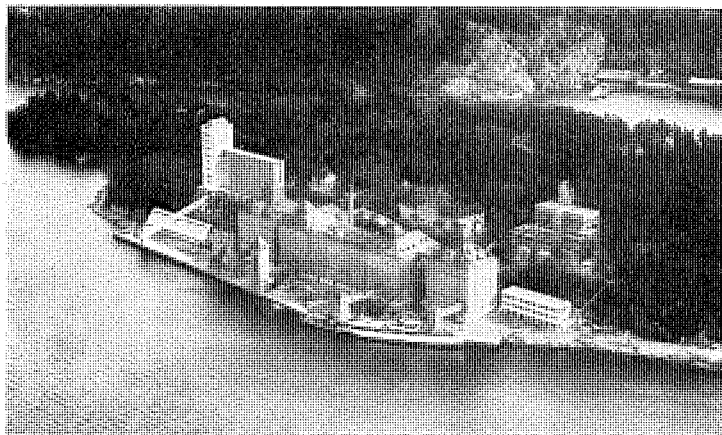
Detalj från K F:s margarinfabrik, Norrköping.

Vid uppbyggandet av den väldiga organisation, som den svenska Kooperationen nu är, ha de sammanslutna hushållen gång på gång stött emot trusternas makt. Gång på gång under årens lopp ha både de lokala föreningarna och K F mött det mest energiska motstånd, då de strävat att nedbringa levnadskostnaderna.

Härav har man dock ej låtit sig hindra. Motståndet har tvärt om föranlett Kooperationen att samla sina krafter och att övergå till att själv producera vad medlemmarna behöva.

Den första industri, där ett kooperativt ingripande skedde, var margarintillverkningen. År 1921 startade K F i Norr-

Kooperativa förbundets margarin finnes endast i de kooperativa butikerna.



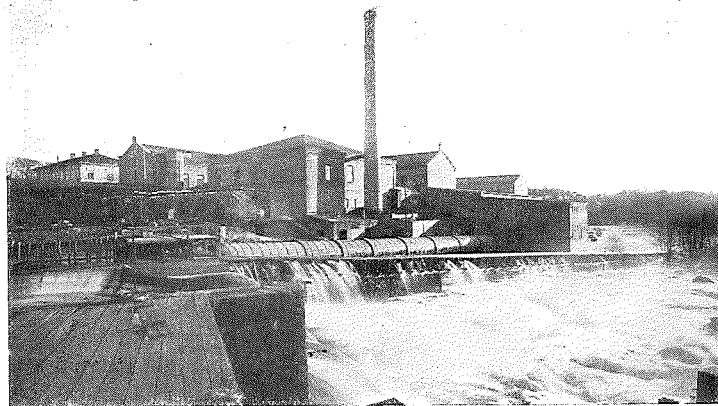
Flygbild av K F:s kvarn Tre Kronor med silomagasin för spannmåls lagring, havregrynskvarnen, övriga industribyggnader och magasin på Hästholmen intill Stockholm.

köping en margarinfabrik, som omfattades med så stort förtroende, att den med ens blev landets största.

En omedelbar följd av detta ingripande blev, att margarinpriset sjönk högst betydligt. Enligt gjorda beräkningar är den prissänkning på margarin, vilken åstadkommits tack vare kooperationens ingripande, så stor, att de svenska husmödrarna härigenom inbespara *minst* 20—30 miljoner kronor årligen.

Det är lätt nog att förstå, vilken stor betydelse detta har för de hundratusentals husmödrar, som icke vilja handskas hur som helst med hushållskassan.

Kooperativa förbundets havregryn finnas endast i de kooperativa butikerna.



K F:s gummifabrik, Gislaved, där bottiner, galoscher, gummiskor, bil- och cykelringar tillverkas.

K F:s margarin är lika närande och lika lättsmält som prima mejerismör, men när detta skrives, kostar K F:s margarin kr. 1:30 och mejerismör 3:40 per kg. Genom att använda margarin sparar man alltså för närvarande kr. 2:10 per kg. Besparingen kan naturligtvis vid andra tillfällen vara antingen större eller mindre, beroende på förändringar i prisläget — den är dock ständigt mycket betydande.

Vem som helst kan själv räkna ut, hur mycket smör eller margarin, som går åt i det egna hushållet och vad familjen alltså årligen sparar genom att använda K F:s margarin. Det blir en vacker slant.

Kooperativa förbundets mjöl finnes endast i de kooperativa butikerna.



K F:s Havregrynskvarn på Hästholmen.

Det gagn, som kooperationens första stora produktionsanläggning, margarinfabriken, visat sig medföra, har uppmuntrat till fortsättning, i all synnerhet som trustartade sammanslutningar överallt söka efter tillfällen att beskatta de svenska hemmen.

I fråga om själva det dagliga brödet hade förtrustningen lyckats blott alltför väl. Landets samtliga storkvarnar voro nämligen sammanslutna i en organisation, som bestämde priserna på mjöl och i viss mån också på spannmål.

Helt naturligt sökte kooperationen — de svenska hushållen — skydda sig mot kvarntrusten. Man lyckades fullständigt först sedan man förvärvat två av landets största kvarnar: Tre Kronor i Stockholm och Tre Lejon i Göteborg.

Nu upprepades samma historia som förut i fråga om margarin. Kooperativa förbundet sänkte mjölpriserna högst betydligt, de privata kvarnarna tvungos att följa efter och inom kort var kvarntrustens makt bruten — till gagn för alla svenska hem.

Sedan den kooperativa produktionen av mjöl och margarin sålunda lyckligen var ordnad, vände K F sin uppmärksamhet mot skor och galoscher. År 1925 inköpte K F en stor skofabrik i Örebro och var redan året därpå redo att ta upp kampen mot den monopolistiska sammanslutningen inom landet, som kanske mer än någon annan missbrukat sin makt, nämligen galoschkartellen. Denna hade ett verkligt järngrepp över tillverkning och försäljning av galoscher, pampuscher, gymnastikskor m. m. och sålde varorna till mycket oblyga priser.

Konsumenternas organisationer hade emellertid redan ge-

nom sina föregående handlingar tilltvingat sig så stor respekt, att enbart K F:s *beslut* att ingripa mot galoschmonopolet omedelbart följdes av ett kraftigt prisfall (2 kr. per par för mansgaloscher).

Sedan dess ha prisen ytterligare sänkts. Mansgaloscher, som förr kostade kr. 8: 50, kosta nu endast kr. 4: 50. Följden har blivit, att galoschförbrukningen stigit våldsamt, och industrin lönar sig utmärkt, även med de nuvarande oerhört mycket lägre prisen, som endast till ringa del bero på lägre råvarupriser.

Den havregrynskvävn, som Kooperativa förbundet anlagt å Hästholmen, representerar det bästa av vad teknik och erfarenhet kunna åstadkomma i denna bransch. Målet, som uppställt, har varit att genom fulländade tillverkningsmetoder ernå högsta tänkbara kvalitet.

Tillverkningen, som påbörjades år 1929, har blivit en succés icke bara med hänsyn till grynens smak och utseende. Den har nämligen tagit en sådan omfattning, att det blivit möjligt att sälja de paketerade havregrynen till oerhört mycket billigare pris än som gällt här i landet innan K F:s havregrynskvävn upptog fabrikationen.

Tack vare sin samverkan ha alltså de organiserade konsumenterna redan lyckats tillförsäkra hela landets befolkning rimliga priser på åtskilliga viktiga varor.

Nya uppgifter vänta på sin lösning. Under tiden gäller det för konsumenterna att utnyttja sina egna organisationer — att göra dem allt starkare och allt bättre ägnade att fylla sina uppgifter.

Varje husmor kan här dra sitt strå till stacken, ty kon-

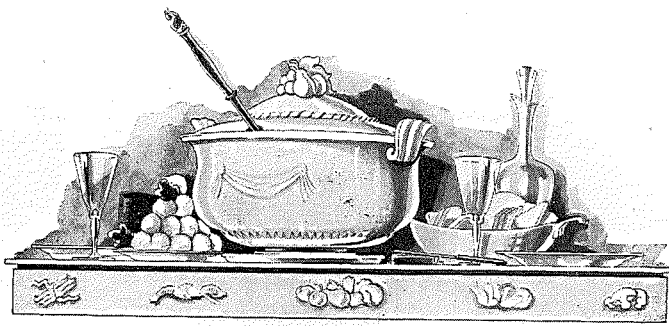
sumenternas egna företag växa i styrka och betydelse endast i den mån husmödrarna själva begagna sig av dem.

Kooperationen vill befrämja god hushållning. Detta gör den ej blott genom att bekämpa trusterna och ordna varuförsörjningen rationellt. Den strävar att nå sitt mål också genom att ställa till de svenska husmödrarnas förfogande framstående experters råd och erfarenhet. Föreliggande kokbok, vilken utkommer i en upplaga ojämförligt mycket större än någon föregående svensk kokbok, är ett led i denna strävan. Dess författare, föreståndarinnan för Statens skolköksseminarium, behöver icke någon presentation. Fröken Ingeborg Schager är känd land och rike kring som en av de allra förnämsta experterna inom sitt fack.

Vi överlämna boken till de svenska husmödrarna och hoppas att de, tack vare sitt intresse och sin skicklighet, skola lyckas förvandla de kooperativa råvarorna till goda och närande rätter — till glädje och gagn för man och barn.

Stockholm i september 1929.

KOOPERATIVA FÖRBUNDET.



SOPPOR

Kräftsoppa.

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 tjog stora kräftor (eller 1 ¹ / ₃ tjog små kräftor). | 1/2 l. fiskspad eller buljong. |
| 75 gr. margarin. | 1/2 dl. grädde. |
| 2 ¹ / ₂ matsked mjöl, 25 gr. | 1/2 tesk. socker, 3 gr. |
| 2/3 l. spad. | 1 » salt, 5 gr. |
| | 3 pepparkorn. |

Kräftorna kokas i salt vatten, huvud och inälvor borttagas, stjärtarna urtagas och allt det övriga stötes, först utan, så med margarinet. Därpå fräses massan i en koppar- eller järnkastrull, tills det ryker av den, 1/2 l. kallt vatten påspädes, får långsamt koka upp samt uppsilas. Massan hälls tillbaka i kastrullen, rikligt med varmt vatten påspädes, vid uppkokningen avskummas allt det röda, som flyter upp, och silas till det övriga spadet. När detta svalnat, avskummas det röda kräftsmöret och är sedan färdigt att användas.

Kräftsmöret fräses med mjöl, försiktigt, litet spad eller buljong påspädes, och man vispar noga och länge, tills massan är blank, då resten av spadet och buljongen ihålles jämte grädden, soppan får koka upp och kryddas. Sist läggas stjärtarna.



Grönsoppa.

- | | |
|--|--|
| 1 stor morot, 70 gr. | 20 gr. margarin. |
| 1 liten palsternacka, 50 gr. | 2 matsk. mjöl, 20 gr. |
| 1 bit selleri, 40 gr. | 2/3 l. bulj. Nr 2 } eller 1 l. buljong |
| 1 » purjolök, 15 gr. | 1/3 l. mjölk } och ingen mjölk |
| 4 små jordärtskockor, 75 gr. | 2 tesk. salt, 10 gr. |
| 2 matsk. spritarter (eller litet blomkål). | 2 pepparkorn. |
| 1/2 l. vatten. | 1/2 äggula. |
| | 1/2 dl. grädde. |

Rötterna skrapas, sköljas, skäras i tärningar och kokas mjuka i vatten jämte övriga grönsaker. Margarin och mjöl fräses, rotspad, buljong och mjölk påspädas, soppan får koka upp, kryddas och avredes vid upphällningen i skålen med ägg och grädde, varpå grönsakerna läggas.

Potatissoppa.

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1/4 kg. rå potatis. | 1 l. buljong. |
| 2 tesk. salt, 10 gr. | 20 gr. margarin. |
| 1 bit selleri, 40 gr. | 1 matsk. mjöl, 10 gr. |
| 1 » purjolök, 15 gr. | 5 pepparkorn. |
| 1 morot, 50 gr. | 1 matsk. hackad persilja. |
| 1/3 l. vatten. | 10 gr. margarin. |

Potatisen skalas, rötterna skrapas, alltsammans sköljes och påsättes med kallt vatten. När potatis och rötter äro mjuka, passeras de genom hårsikt, margarin och mjöl fräses, puréen ihålles först och vispas väl, varefter buljongen ihålles; soppan får koka upp och kryddas. Persiljan fräses med hälften av det sist nämnda margarinet och lägges i den färdiga soppan. Sist lägges resten av margarinet kallt.



Puré på gröna ärter.

- | | |
|--|--|
| 2 dl. gröna torra ärter. | 2 dl. färskas ($\frac{2}{3}$ l. ospritade). |
| 2 dl. vatten. | $\frac{1}{2}$ matsk. hackad persilja. |
| 20 gr. margarin. | 2 tesk. salt. |
| 2 matsk. mjöl, 20 gr. | 3 pepparkorn. |
| $\frac{1}{2}$ burk inlagda ärter eller | |

De torra ärterna rensas, sköljas och vattläggas föregående dag, påsättas sedan med samma vatten och kokas mjuka samt passeras. Margarin och mjöl fräsas, man späder med puréen och, om så behövs, något vatten, låter soppan koka upp och kryddar den. Persiljan och de inlagda ärterna iläggas sist. Om färskas ärter användas, kokas de först mjuka för sig i litet vatten, som därefter hälls i soppan.

På sommaren, då ärterna äro billiga, kan man koka och passera ärtbaljor i stället för de torra ärterna.

Redd kalvsoppa.

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 100 gr. benfritt kalvkött. | $\frac{1}{3}$ l. buljong. |
| 30 » margarin. | $\frac{1}{2}$ tesk. salt, 8 gr. |
| $2\frac{1}{2}$ matsk. mjöl, 25 gr. | 2 pepparkorn. |

Köttet sköljes, torkas och skäres i tärningar, som brynas i margarinet och därefter upptagas. Mjölet brynes i margarinet, och buljongen påspädes, varefter tärningarna iläggas, soppan får koka upp och kryddas. En tillsats av litet sprit-ärter förhöjer soppans smak.

Nässelkål.

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1 l. nässlor. | 2 tesk. salt, 10 gr. |
| 20 gr. margarin. | $\frac{1}{4}$ » socker. |
| 2 matsk. mjöl, 20 gr. | 6 pepparkorn. |
| 1 l. buljong. | |



Nässlorna rensas, sköljas, förvällas i salt vatten och få stå en stund i det kokheta vattnet vid sidan av spisen, så att de bli riktigt mjuka. Därpå avhälls vattnet, nässlorna överspolas med kallt vatten och passeras genom hårsikt. Margarin och mjöl fräsas, puréen tillsättes, senare buljongen, soppan får koka upp och kryddas. Serveras med förlorade ägg, äggstanning eller frikadeller.

Havresoppa med grönsaker.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 2 dl. press. havregryn, c:a 130 gr. | 1 liten palsternacka, 20 gr. |
| $1\frac{1}{2}$ l. vatten. | 1 liten morot, 30 gr. |
| 2 potatisar. | 1 litet blomkålshuvud, 200 gr. |
| 1 bit portugisisk lök, 15 gr. | Salt, peppar. |
| 1 » selleri, 10 gr. | 1 matsk. köttextrakt. |
| | 20 gr. margarin. |

Rötterna sköljas, skrapas och skäras i fina strimlor. Potatisen sköljes, skalas och skäres i små bitar. Blomkålen skäres i stora bitar.

Grynen sköljas och sättas på med vatten, rötter, potatis och blomkål samt få koka tills rötterna äro väl kokta, omkr. $\frac{1}{2}$ timme, då margarin, salt, peppar och köttextrakt tillsätts.

Puré på havregryn.

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| 1 dl. press. havregryn, c:a 65 gr. | 2 pepparkorn |
| $\frac{3}{4}$ l. vatten. | 1 äggula |
| 1 l. buljong, n:r 1. | 1 dl. grädde. |
| 2 tesk. salt, 10 gr. | |

Grynen sköljas, vattläggas, påsättas med samma vatten, kokas mjuka och passeras. Därefter uppkokas puréen med buljongen, soppan kryddas samt avredes vid upphällningen med ägg och grädde.



Havresoppa I.

- 1 dl. press. havregryn, c:a 65 gr. 1 tesk. salt, 5 gr.
1 l. vatten. 8 mandlar, 8 gr.
1 l. mjölk. 12 katrinplommon, 70 gr.
1 tesk. socker, 5 gr.

Grynen sköljas, vattnas, påsättas med samma vatten och få långsamt koka, tills de äro mjuka. Passeras genom hårsikt, blandas i den kokande mjölken, socker och salt tillsättas. Mandlarna skällas, skäras i strimlor och läggas i den färdiga soppan. Plommonen sköljas, påsättas med kallt vatten och få långsamt koka mjuka. Serveras särskilt till soppan.

Havresoppa II.

- 1 dl. press. havregryn, c:a 65 gr. 10 mandlar (2 bittra), 10 gr.
 $\frac{1}{2}$ l. vatten. 2 dl. tjock grädde.
 $\frac{1}{2}$ matsk. socker, 23 gr. $\frac{1}{2}$ dl. hallonsylt.
 $\frac{1}{2}$ tesk. salt, 3 gr.

Den passerade soppan uppkokas ånyo, varvid socker, salt och mandel tillsättas, samt serveras varm med vispad grädde och hallonsylt. För övrigt som föregående.

Havregrynsvälling.

- 1 dl. press. havregryn, c:a 65 gr. 1 l. sk. mjölk.
 $\frac{1}{2}$ l. vatten. 1 tesk. salt.

Grynen sköljas, vattnas föregående dag och påsättas med samma vatten samt få långsamt koka mjuka. Mjölken tillsättes, när grynen äro halvkokta.



Havremjölsvälling.

- $\frac{1}{2}$ dl. havremjöl, c:a 35 gr. $\frac{1}{2}$ tesk. salt.
1 l. 2 dl. sk. mjölk.

Mjölet och den kalla mjölken blandas tillsammans i kastrullen och vispas därpå över elden, tills vällingen kokat några minuter, då saltet tillsättes.

Havresoppa med äpplen.

- 2 dl. press. havregryn, c:a 130 gr. 100 gr. torkade äpplen.
gr. 1 bit kanel
 $\frac{1}{2}$ l. vatten. 2 matsk. socker, 30 gr.
400 gr. färska äpplen eller

Om torkade äpplen användas sköljas och vattnas de ett par timmar i förväg, varefter de sättas på med de sköljda grynen i samma vatten, vari de varit vattnade samt få koka tills de äro väl mjuka, omkr. $\frac{1}{2}$ timme, då sockret tillsättes.

Om färska äpplen användas skalas och urkärnas de samt skäras i klyftor, varefter de sättas på med de sköljda grynen och få koka mjuka, då sockret tillsättes.

Havrevatten.

(Omkr. 1 l.)

- 100 gr. press. havregryn. 1 l. kokande vatten.
Skalet av $\frac{1}{4}$ citron. Saften av $\frac{1}{2}$ citron.
1 matsk. socker, 15 gr.

Grynen sköljas och läggas jämte citronskal och socker i en burk, varefter vattnet ihålles, burken övertäckes och blandningen får svalna. Därpå tillsättes citronsaften, havrevattnet silas och är färdigt att användas.



Havregrynsgröt I.

2 dl. press. havregryn, c:a 130 gr. ($\frac{2}{3}$ l. grädde).
 $\frac{2}{3}$ l. vatten. 1 tesk. salt, 5 gr.

Grynen sköljas, vattläggas, påsättas med samma vatten (helst i lerkärl) och få långsamt koka färdiga (3 t.). Mot slutet av kokningen spådes med grädde, sist lägges saltet. Grädden kan uteslutas.

Havregrynsgröt II.

4 dl. press. havregryn, c:a $3\frac{1}{2}$ dl. grädde.
270 gr. 1 tesk. salt, 5 gr.
6 dl. vatten.

Vattnet kokas upp, de sköljda grynen läggs och få sakta koka 30 min. under varsam omröring. Man spåder småningom med 2 dl. grädde. När gröten är färdig, tillsättes resten av grädden och saltet. Grädden kan uteslutas, man tillsätter i så fall mera vatten.

Havrekräm.

$1\frac{1}{2}$ dl. kross. havregryn, c:a 1 tesk. socker.
100 gr. $\frac{1}{2}$ tesk. salt.
1 l. vatten.

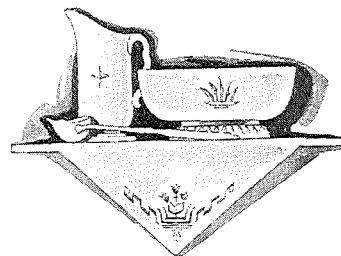
Grynen sköljas, påsättas med kallt vatten och få sakta koka mjuka. Salt och socker tillsätts, och grynen passeras genom hårsikt. Krämen upphålles i en porslinskål och får kallna, varefter den slås upp och serveras med kokt frukt och, om man så vill, grädde eller mjölk.

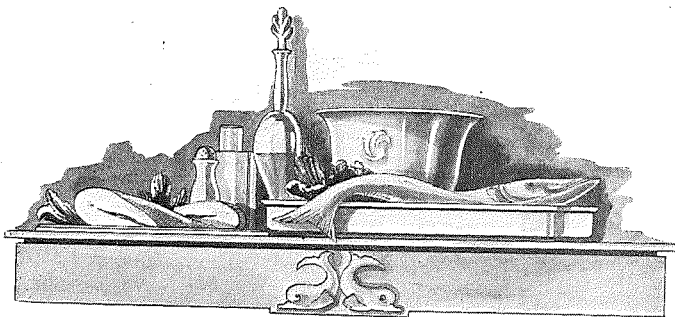


Äppelgröt med havregryn.

1 l. färska äpplen eller 100 gr. 2 tesk. citronsaft.
torkade. 1 dl. press. havregryn, c:a 65 gr.
1 bit kanel. 30 gr. korinter eller sultana-
Skalet av $\frac{1}{2}$ citron. russin.
 $\frac{1}{2}$ l. vatten. 75 gr. socker, 1 dl.

De skalade och i klyftor skurna färska äpplena eller de sköljda vattlagda torkade äpplena sättas på med vattnet, kanelen, det rivna citronskalet, citronsaften, de sköljda grynen och sockret, varefter alltsammans får koka omkr. $\frac{1}{2}$ timme under omröring, mot slutet av kokningen tillsätts korinterna. Gröten slås upp i en skål och serveras antingen kall eller varm med mjölk eller grädde.





FISKRÄTTER

Färserad gädda.

1 kg. gädda.
 1/2 ägg.
 2 tesk. salt, 10 gr.
 2 skorpor.
 50 gr. margarin
 Vatten.

Till färsen:
 30 gr. margarin.
 1/2 ägg.
 1/2 dl. grädde.
 1/2 tesk. salt, 3 gr.
 1 1/2 matsk. mjöl.

Fisken fjällas, sköljes, fläkes i ryggen, urtages och sköljes väl. Ryggbenet lossas försiktigt, allt kött avskrapas noga, och benet kokas tillsammans med rommen. Spadet användes vid såsens tillagning. Med en vass kniv avskrapas långs den uppfläta fisken så mycket kött, att det tillika med det förut erhållna utgör ungefär 2 matsk. Härav göres en färs. Fisken torkas utan och innan, ingnides med salt, färsen ilägges, och fisken hopsys. Den nedlägges därpå i brynt margarin i en långpanna och får stå i ugnen ett par minuter, så att skinnet torkar på ytan, bestrykes därpå med ägg, beströs med rivebröd och stekes i ugnen under det man alltemellanåt öser den med fett i pannan och när så behöves, späder den med litet kokande vatten. Såsen i pannan avredes med mjölet och späder med fiskpad, tills den blir lagom tjock.



Stekta rödspottor.

1 kg. rödspottor. 50 gr. margarin.
 1/2 matsk. salt. 2 matsk. hackad persilja.
 1 dl. vetemjöl, 54 gr. 3 tesk. citronsaft.

Fisken förberedes, som i föregående recept beskrivits, varefter den doppas i vetemjöl. En panna upphettas, hälften av margarinet brynes, och fisken stekes vackert gulbrun på båda sidor, varefter den upplägges på ett fat. Resten av margarinet smältes, persiljan får steka ett ögonblick däri, citronsaften tillsättes, och alltsammans hälls över fisken på fatet.

På samma sätt kan man steka sjötunga, färsk sill, vitling, gädda m. fl.

Strömmingsflundror.

5 kast strömming. 1/2 ägg.
 1 matsk. salt, 15 gr. 2 matsk. mjölk.
 40 gr. margarin. 1 dl. rivebröd=4 skorpor.
 2 matsk. hackad persilja. 60 gr. kokosfett o. margarin.

Strömmingen rensas, sköljes, ryggbenet borttages, strömmingen sköljes ånyo hastigt och torkas, beströs med hälften av saltet och får ligga därmed en stund. Margarin och persilja blandas samt delas i 10 delar. Strömmingarna bredas ut och läggs med skinnsidan nedåt. Persiljemargarinet bredes ut på halva antalet strömmingar, varefter de andra strömmingarna läggs på och tryckas till litet. Strömmingen doppas i ägg och rivebröd och stekes i hett margarin och kokosfett i en stekpanna. Serveras med potatismos eller stekt potatis.



Stuvad abborre.

4 abborrar, $\frac{3}{4}$ kg. 20 gr. margarin.
 $\frac{1}{4}$ l. vatten. 1 matsk. persilja.
 2 tesk. salt. 1 » mjöl, 10 gr.

Abborrarna fjällas och rensas samt sköljas väl. Vattnet uppkokas, hälften av saltet tillsättes, och abborrarna nedläggas i kastrullen med ryggarna uppåt. Resten av saltet jämte persiljan strös över, margarinet ilägges i klickar, och abborrarna få koka sakta omkr. 15 min. Därpå upptagas de, och såsen avredes med litet mjöl och vatten.

Stuvade siklöjor tillagas efter samma recept.

Torsk stuvad i ugn.

1 kg. torsk. 1 dl. rivebröd = 4 skorpor.
 40 gr. margarin. 4 » mjölk.
 $\frac{1}{2}$ matsk. salt.

Torsken rensas och sköljes. Ryggbenet borttages, filéerna skäras ifrån skinnet och delas i 3 delar. Saltet strös på fisken en stund innan den skall anrättas. En form smörjes med litet av margarin. Fiskbitarna rullas ihop och läggs i formen, varefter rivebrödet strös över och margarinet lägges i klickar ovanpå. Formen inställes i varm ugn och får stå, tills fisken är svagt brynt ovanpå, då den kokande mjölken efter hand påspådes. Fisken får sedan koka omkring 20 minuter.

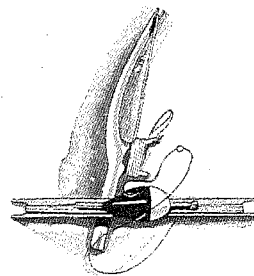
Gratinerad fisk.

$\frac{3}{4}$ kg. fisk. 1 ägg.
 20 gr. margarin. 2 skorpor.
 2 matsk. mjöl, 20 gr. 1 matsk. riven ost.
 $\frac{1}{4}$ l. mjölk. 20 gr. margarin.
 1 tesk. salt. 1 hg. räkor eller 15 gr. murklor-
 En liten knivsudd peppar. eller $\frac{1}{4}$ burk champinjoner.



Fisken rensas, kokas och befrias från skinn och ben samt skäres i bitar. En tjock sås kokas, avredes med äggulan och kryddas med hälften av osten samt salt och peppar. Vitan slås till skum och blandas i den kallnade såsen. En porslinsform smörjes med hälften av margarinet, fisken ilägges, och såsen hälls över. Stuvningen beströs med rivebröd och ost, varefter resten av margarinet lägges på i klickar och stuvningen gräddas i ordinär ugnsvärme. Rester av stekt eller kokt fisk (3 hg.) äro lämpliga att användas till denna rätt.

I stället för i form kan man grädda fisken på ett eldfast fat, och bör den då garneras med svamp och räkor.



ILLUSTRATIONER OCH RÅD

för saltning och styckning av kött och fläsk.

Kött eller fläsk, som skall saltas, måste vara fullt friskt. Av nedläggningen i salt eller saltlake blir det nämligen snarare sämre, om det hängt eller på annat sätt lagrats så länge, att det blivit dåligt, »åmigt» eller »felkigt» på ytan.

Saltningsskaren måste, antingen de äro av cement eller av trä, före användandet omsorgsfullt rengöras med stark, kokhet sodalut. Därefter sköljas de väl med kallt vatten och få stå tomma någon dag för att ordentligt vädras ut.

Saltlaken göres i ordning i förväg och förvaras i ett särskilt kärl, där den får stå och »mogna» några dagar. Till 5 l. vatten tages 1 kg. salt, 50 gr. socker och 25 gr. kalisal-peter. Blandningen omröres noga samt avprovas med s. k. lakemätare (acrometer), som å en graderad skala anger lakens styrka. Kokas laken, anses den bli ännu mer hållbar. På vintern bör lakens styrka vara 16—18 grader, på sommaren 18—20 grader. Laken skummas, tills den är ren och klar. Kan man hålla konstant temperatur i saltningsskällaren oavsett årstiden, behöver man icke moderera lakens styrka efter årstiden, särskilt om saltstyrkan hålles så hög som 18 grader.

Det är ej absolut nödvändigt att, varje gång man saltar, göra ny lake. Kan man i stället en längre tid hålla den frisk, är det så mycket värdefullare. En väl lagrad lake med lämplig färg har enbart gott inflytande på varorna. Har man inte tillräckligt av den gamla laken, kan man naturligtvis blanda upp den med ny, men man bör då se till, att den nya laken får den rätta styrkan och temperaturen.

Styckning av nötkött (framdel).



Styckning av nötkött.

En av de mest ansvarsfulla posterna i en köttbutik innehaves otvivelaktigt av styckmästaren. Han skall se till, att de djurkroppar, butiken erhåller, styckas på det för kunderna bästa sättet, så att största möjliga kvantitet användbart kött erhålles. Den erfarna husmodern känner väl till benämningen på alla delar i djurkroppen, men en liten repetition skadar aldrig. På de färgplanscher, som åtfölja denna text, se vi hur de olika djurkropparna se ut, och hur de styckats för försäljning.

Först kommer då nötköttet. Den hela kroppen styckas i två halvor mitt i ryggraden och halvorna i sin tur i två delar, så att tre av revbenen följa med bakdelen. En allmän regel är, att nötkött bör vara väl hängt, så att det blir mörkt, innan det styckas för försäljning.

Förbringan: relativt fet. Den användes till pepparrotskött, saltad (salt oxbringa) och ofta även rökt.

Mellanbringan: användes på samma sätt som föregående.

Tunna bringan: samma användning som föregående.

Tjockreven: mycket köttig, medelfet. Den är lämplig till pepparrotskött, kalops och köttfärs.

Högreven: mörkt, fettmelerat kött, ej så mycket ben. Pepparrotskött eller kalops.

Märgpipan: ligger över förbringan. Den är ej fullt så mör som själva steken och användes till finare buljong, köttfärs, stek och pepparrotskött.

Halsen: användes till köttfärs och buljong.

Framläggen: lämpar sig bäst för enklare buljong. Den kan emellertid även användas till köttfärskött, men då måste en sortering av köttet ske, så att senorna fränskiljas och återstoden blandas upp med annat, saftigare kött (ex. märgpipa eller rev).

Enkelbiffen (entrecot): fetstrimmigt, mörkt och saftigt kött. Kan antingen stekas hel eller skäras ut till biff.

Dubbelbiffen: mörkt och saftigt kött. Den stekes antingen som rostbiff eller också skäres den ut (filé, hare eller utskuren biff). Den utskurna biffen — biffstek — kan även späckas och stekas hel. Filén är den dyrbaraste delen av hela nötkroppen.

Rostbiff: bör vara väl hängt, så att den är mör. Stekes vanligen hel till rostbiff, men kan även skäras ut till biff.

Lilla fransyskan: är mör, men ej så fet, och innehåller mycket litet ben. Lämplig till finare oxstek.

Stora fransyskan: ej fullt så mör som lilla fransyskan, innehåller även något större ben. Den är mycket lämplig till stek och användes även till finare kalopskött och köttfärs.

Källappen (slaksidan): användes antingen till kalops eller till rullad av källapp, varvid den späckas, kryddas och saltas samt bindes ihop med tråd eller bomullsgarn.

Låret (lärklumpen): klyves på längden. Man erhåller då: 1) *Innerlåret*, som användes till stek. Är det benfritt, kan det även användas till biff. I så fall skall det emellertid vara väl putsat. Köttet, som är saftigt och mörkt, men en smula grovt, användes även till oxrullader. 2) Från baksidan erhålles *ytterlåret*, som användes till enklare stek, surstek, köttfärs. Saltas och kokas även till s. k. salt kött och användes till smörgåsmat.

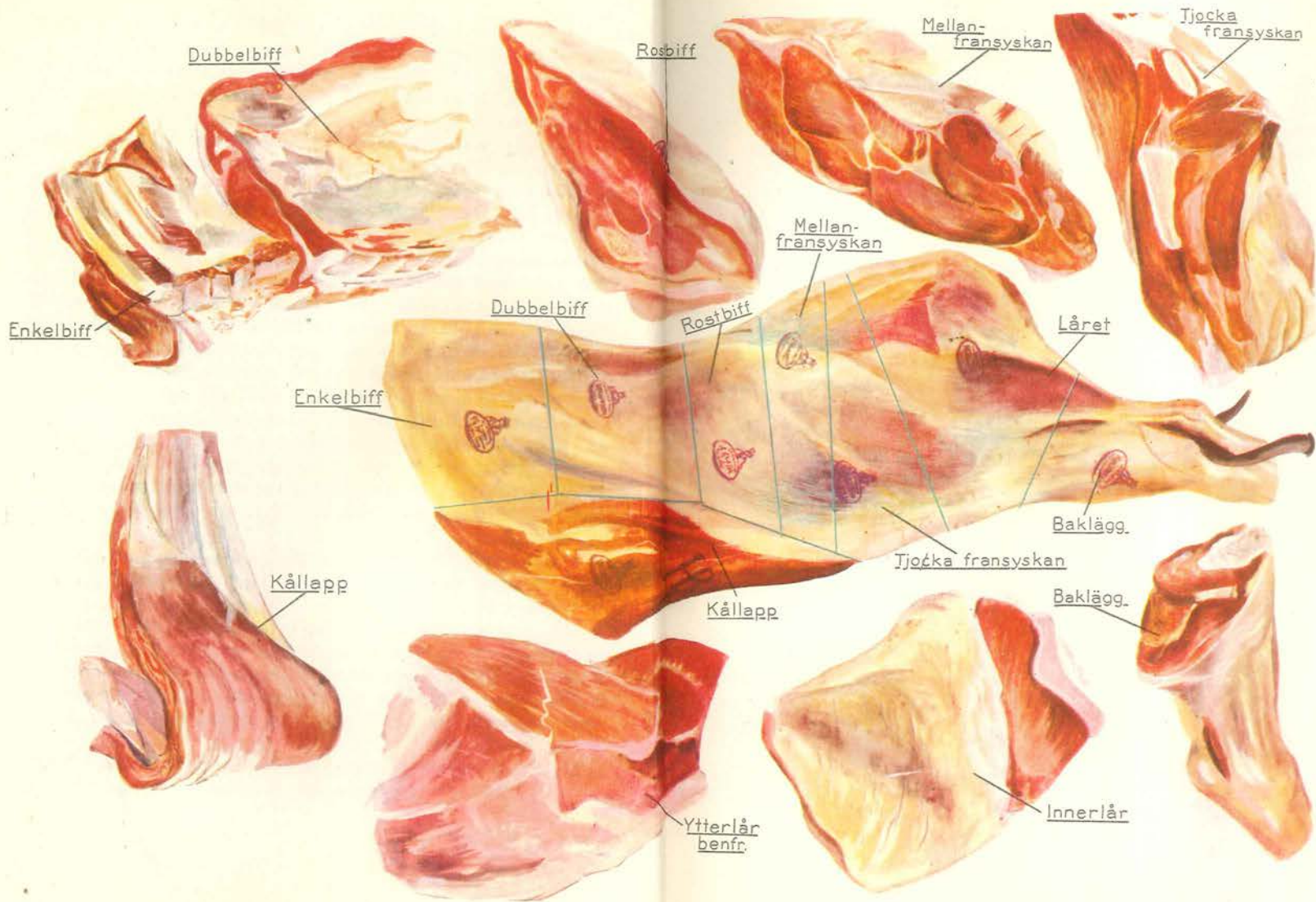
Rullen (rulladen): ligger mellan inner- och ytterlåret, saltas och kokas samt användes kall eller varm, som rätt eller smörgåsmat.

Den största försiktighet bör iakttagas, då man skär låret benfritt. Hinnan, som skiljer inner- och ytterlåret, följes, så att man ej skadar eller sarjar de båda delarna.

Bakläggen: användes till enklare buljong eller skrädes till köttfärs, men bör då blandas upp med annat kött. Se för övrigt framläggen.

Ett kilogram kött (stek eller rev) beräknas räcka till fyra personer. Av bringan åtgår det däremot minst 1.2 kg.

Styckning av nötkött (bakdel).



Köttsaltning.

Benfritt kött, som saltas, bör laka sig själv genom ingnidning med salt i samma proportioner, som förut uppgivits. Samma saltblandning lägges även varvis mellan köttstyckena. Färdiggjord lake får ej hällas över, utan lake bildas av saften från köttet samt det smälta saltet.

De olika varorna, såsom nötkött, fläsk och fårkött, måste helt naturligt vid saltning förvaras i skilda saltningskärl.

Styckning av kalvkött.

Kroppen klyves mitt i ryggen, varvid man bör tillse, att benet blir lika fördelat i båda halvorna.

Halsen: användes till kalvfärs, kalvsylta eller kalvbuljong.

Ryggen: dess största användning är som stek (benig kalvstek) och dillkött, ibland även till frikassé.

Bogen: ligger över bröstet. Användes på samma sätt som ryggen.

Läggen: Kommer huvudsakligast till användning vid tillagning av buljong, sylta eller kalvfärs.

Bringan: Till stekt eller kokt bringa och dillkött.

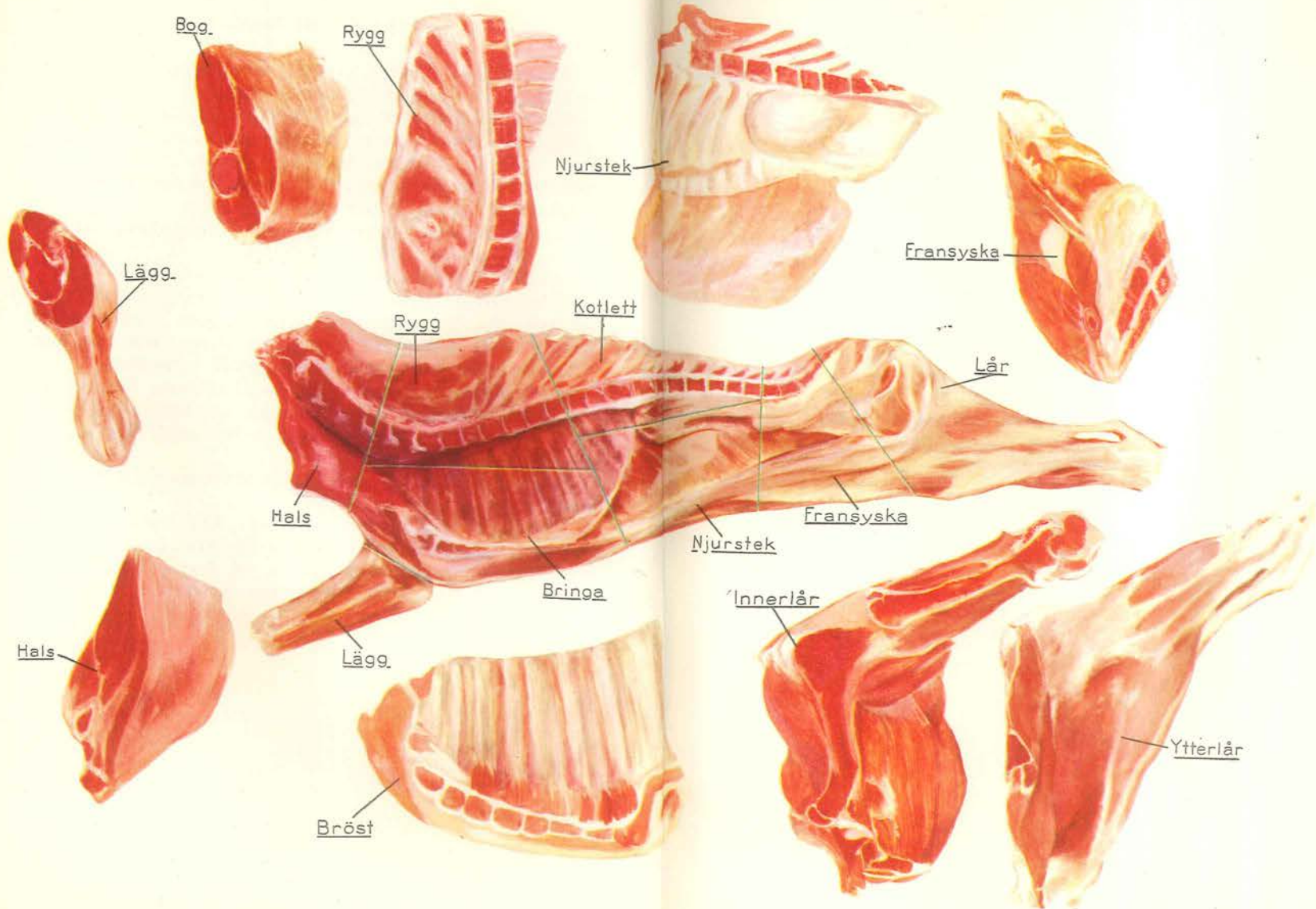
Kalvkotletten: Mört och saftigt kött, som även kan skäras till kalvfilé. Den styckas antingen i lagom stora bitar till kotletter eller stekes hel. Den tunna bringa, som blir kvar sedan kotletten bortskurits, användes till kalvrullad.

Njurstecken: (med njuren) användes till stek. Styckas kalven rätt över ryggen, kan man stycka kotlettraden och en del av bringan hel och erhåller då s. k. kalvsadel, som späckas och stekes hel.

Fransyskan: fet, mör och saftig; användes till stek (kalvstek).

Kylen: användes till stek (kalvstek). Den styckas på längden med läggen till inner- och ytterlår. Man kan även skära den benfri, varvid den användes till finare rätter: kalvkyckling, wienerschnitzel och kalvfilé (kalvbiff).

Styckning av kalv.



Styckning av fårkött.

Fårkroppen klyves i två halvor.

Ryggen och bröstet: användes till dillkött eller rimmas och saltas.

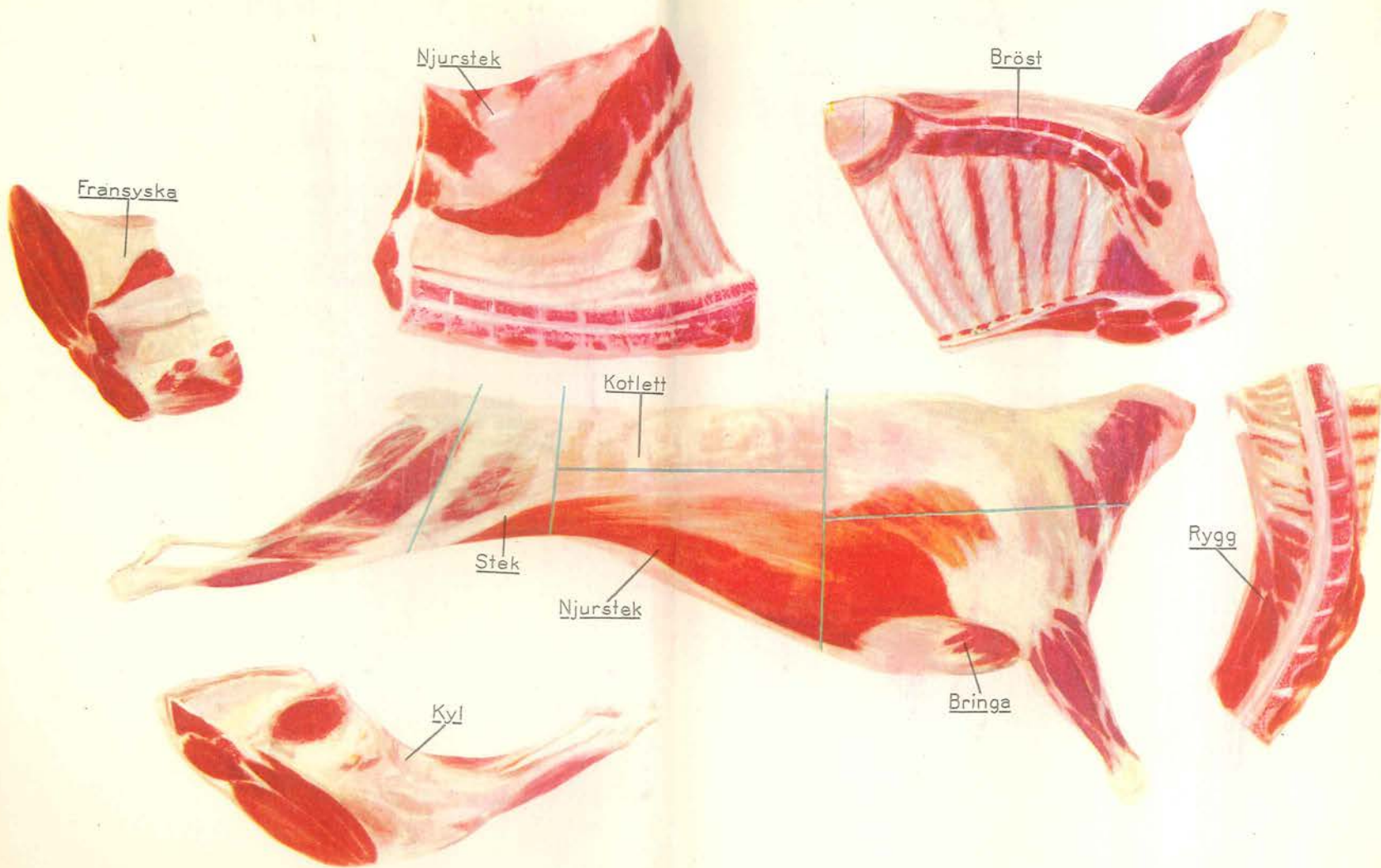
Njurstucken med kotletten: blir dillkött eller stek. I det senare fallet skola de tunna delarna vikas över kotletten och rullas.

Man kan emellertid även stycka den hela fårkroppen rätt över ryggen (mellan bringan och steken). De bägge kotlettraderna och en del av den tunna bringan, som vikas över kotlettraderna, sammanbindas med vitt bomullsgarn och stekes helt: hammelsadel (lammsadel, fårsadel).

Lamm- eller fårkotletten: styckas i lagom stora bitar till kotletter.

Fårsteken (kylen): bör knäckas försiktigt vid läggen, var-efter denna skalas så, att benet blir bart och kan borthuggas: användes till stek (stekes hel). Kan även saltas hårt och torkas samt användas som smörgåsmat. Lämpar sig även för rökning.

Styckning av får.



Styckning av fläsk.

Svinkroppen klyves i två halvor mitt i ryggbenet och uppstyckas sedan i följande delar:

Sidfläsket: rimmas och användes som stekfläsk eller saltas hårdare för rökning. Tunnare sidfläsk användes även till rullsylta.

Bogen: bör vara benfri och väl putsad. Användes dels färsk som grisstek dels lättsaltad, varvid den kokas eller stekes.

Skinkan: kokas eller stekes. Användes både färsk och salt. Rökes den, bör den vara väl genomsaltad (se saltning).

Kotlettraden: styckas i jämna bitar eller stekes hel. I en del fall frånskiljes benet. Den urskurna delen kallas då fläskhare och stekes antingen hel eller i lämpligt tjocka skivor.

Huvudet: kan användas på många olika sätt: till sylta, saltas och rökas eller kokas och användas som rätt eller smörgåsmat.

Framläggen: rimmas lätt och användes till inkokning eller som soppläsk.

Grisfötterna (framfötterna och bakfötterna): Inkokas, griljas eller rimmas.

Späckraden: användes vanligtvis vid tillverkning av charkuterivaror, men kan även malas eller smältas ner till flott.

Småfläsk ö. dyl.: uppstår vid styckningen. Lämpar sig för tillverkning av korv etc.

Fläsksaltning.

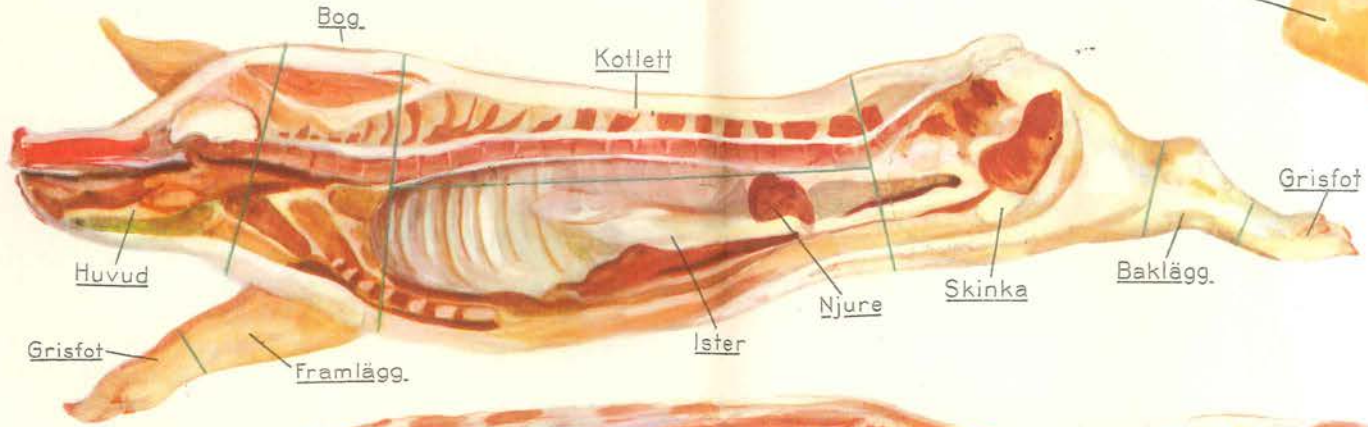
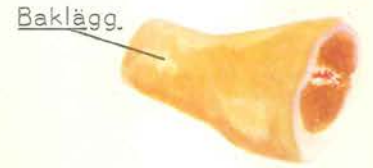
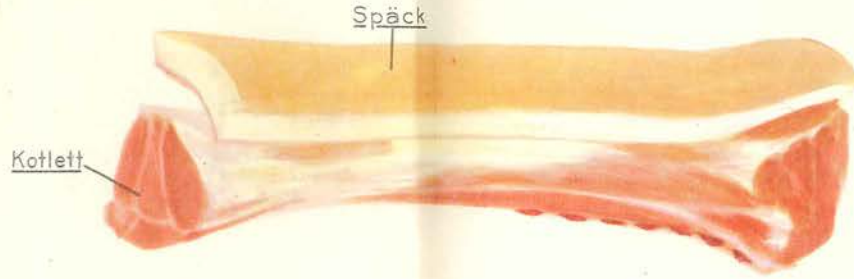
Fläsk, som skall saltas, bör före nedsaltningen avkylas, så att varan har samma temperatur som laken. Därefter ingnidas skinkorna, sedan man tryckt ut det blod, som finnes i de stora ådrorna, med en blandning av salt, socker och salpeter i t. ex. följande proportioner: 10 kg. salt (5 kg. fint salt och 5 kg. mellansalt), $\frac{1}{2}$ kg. socker och 100 gr. salpeter. Denna ingnidning bör ske på såväl svålen och yttersidan som inner-sidan. För att saltningen skall gå fortare och hindra förskämning, böra skinkorna utmed laggbenet stoppas med en blandning av salt, socker och salpeter i samma proportioner, som i den blandning, vi ovan anfört. Det är bäst att använda endast *mellansalt* (*köttsalt n: r 2*) till stoppningen, ty det som användes till ingnidningen smälter fortare och rinner därför ur.

Sedan denna ingnidning med salt är färdig, läggas skinkorna, eller de andra stycken, man vill salta in, ned i saltningskärlet och beströs med salt. Där får varan ligga torr-saltad ett dygn eller så och självlaka sig, varefter den i förväg iordningställda saltlaken tillsättes. Man bör därvid noga se till, att laken icke onödigt överspolar varan, så att saltet sköljes bort. Sedan laken är tillsatt pressas varan lätt med en sten eller cementpress, så att laken står över.

Ingnidning med salt är den inte minst viktiga delen av insaltningsproceduren. Gör man ej detta ordentligt, har man begått ett stort fel. Lägges fläsket eller skinkan ned i salt-

(Forts.)

Styckning av svin.

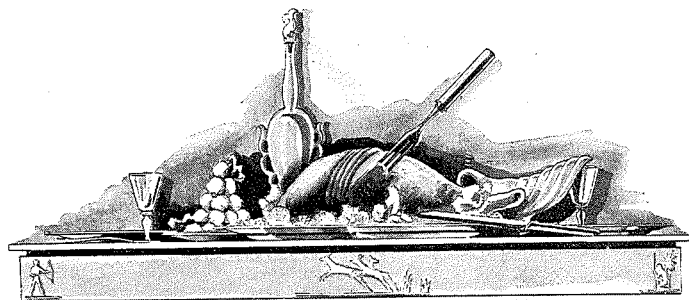


ningskärlet utan att gnidas in med salt, har detta mycket svårt att tränga in i varan. Genom ingnidningen luckras ytan upp och underlättar därigenom saltets inträngande. Väl ingnidet fläsk självlakar sig också mycket fortare än sådant, som saltats utan ingnidning.

Vid lakesaltning av fläsk bör temperaturen i saltningskärlet hållas så konstant som möjligt och ej vara högre än + 7—+ 8° C. Lakens styrka bör likaledes hållas så konstant som möjligt. I alla händelser får den ej bli svagare under saltningsprocedurens gång. Med en lakestyrka av 16—18 grader och en temperatur som den ovan angivna, bör man kunna få genomsaltade i skinkor på 5 à 6 veckor.

Under sommarmånaderna bör man ej ha svagare lake än 18 grader för skinkor, som skola rökas samt motstå sommarhettans påfrestningar. Lakestyrkan kan gärna vara 19—20 grader. I annat fall kan man befara, att skinkorna bliva sura, vilket visar sig i, att de bliva gröna i hopläggningen, om det är rullskinkor, eller få ett, särskilt i snittet, kladdigt utseende och en dålig lukt.

Tänk på att det är bättre att vattna ur en för salt skinka, än att salta den så litet, att den ej behöver vattnas ur, utan i stället surnar!



KÖTTRÄTTER

Grytstek.

Oxkött, 8 hg. av märgpipa,	2 tesk. salt.
lår eller fransyska.	30 gr. margarin.
Fårkött, 8 hg.	Vatten.
Kalkkött, 1 kg.	1½ matsk. mjöl, 15 gr.
Fläskkarré, 6 hg.	2 » osk. mjölk.

Köttet sköljes hastigt och torkas därpå väl. Ben och fett, som äro belägna mer på ytan av köttstycket och kunna borttagas, utan att dess form förstöres, bortskäras och kokas för att bättre tillvaratagas. Köttet ingnides med salt, nedlägges i hett margarin i en stekgryta och brynes väl på alla sidor över frisk eld. Därefter pålägges locket, och grytan skjutes åt sidan på spisen. Efter ett par minuter avtages locket, och litet kokande vatten påspädes bredvid steken, varpå locket genast åter pålägges. Grytan bör sedan hela tiden stå på svag eld, steken vändes emellanåt och spädes, när så behöves, med kokande vatten eller mjölk. När steken är färdig, upptages den, säsen silas och skummas, en del av fettet fräses med mjölet, och man späder med den skummade säsen, litet vatten, om så behöves, samt ett par matskedar mjölk.



Stektider: för oxkött 2 timmar, för får- eller kalvkött samt fläskkarré 1½ timme. För större köttstycken måste stektiden ökas. En oxstek på 2 kg. t. ex. behöver sålunda steka 3 timmar, en lika stor får- eller kalvstek eller fläskkarré 2 timmar.

Oxstek med anjovis.

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 1 kg. oxkött av lår eller fransyska. | 30 gr. margarin. |
| 1 tesk. salt. | Vatten. |
| 5 anjovisar. | 2 matsk. mjöl, 20 gr. |
| | 2 » grädde. |

Stekes som grytstek, se föregående recept. Så fort steken är brynt, läggas anjovisarna.

Chateaubriand.

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 6 hg. filé av ox eller häst. | 50 gr. margarin. |
| En knivsudd peppar. | 2 matsk. hackad persilja. |
| 1½ tesk. salt, 8 gr. | 30 gr. margarin (till stekningen). |

Köttet sköljes, torkas och skäres i 1½ cm. tjocka skivor på tvären. Varje skiva putsas, d. v. s. befrias från senor samt större fettbitar, bultas varsamt med köttklubba, beströs med salt och peppar och stekes hastigt i brynt margarin i en het stekpanna. Biffarna få ej vändas, förrän de äro väl brynta på undersidan, och stekas sedan färdiga på den andra sidan. Det brynta margarinet i pannan hälls över biffarna. Persiljan sköljes, torkas, befrias från stjälkarna och hackas, varefter den blandas med margarinet. Margarin och persilja delas upp i lika många bitar, som man har biffar, och en bit lägges på var biff, så fort de äro upplagda på det värmda fatet. Serveras genast.



Kalops.

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 kg. oxkött av lår, fransyska, rev eller märgpipa. | 30 gr. kokosfett och margarin. |
| En knivsudd peppar. | 1 rödlök, 15 gr. |
| 1½ tesk. salt, 8 gr. | Vatten. |
| | 2 matsk. mjöl, 20 gr. |

Köttet sköljes, torkas och skäres i skivor på tvären. Varje skiva bultas med köttklubba, putsas, d. v. s. befrias från senor samt större fettbitar, beströs på båda sidor med peppar och salt samt brynes hastigt i margarin och kokosfett. För att vinna tid kan man bryna alla skivorna på en gång, hälften i en stekpanna, hälften i den stekkastrull man sedan skall använda. När alla skivor äro brynta, läggas de tillsammans i kastrullen, den skalade i skivor skurna löken brynes i fettet i stekpannan och hälls till köttet, varpå stekpannan väl ursköljes med litet kokande vatten, som även hälls till det övriga i kastrullen. Locket pålägges genast och kalopsen får sakta hälften koka, hälften steka, efter reglerna för grytstek. När den är färdig, avredes såsen med vetemjöl och litet vatten samt slås över kalopsen på karotten.

Fläskkotletter I.

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 kg. fläskkotletter. | 10 gr. margarin. |
| 1 tesk. salt. | 2 matsk. mjöl, 20 gr. |
| Peppar. | Vatten. |

Kotletterna torkas, bultas, beströs med peppar och salt och stekas i helt litet margarin i en stekpanna. Till sås fräser man 2 matsk. mjöl i litet av fettet och späder med kokande vatten. Såsen hälls över kotletterna.



Fläskkottletter II.

$\frac{1}{2}$ kg. magert rimsaltat fläsk. 2 matsk. grovt rågmjöl, 25 gr.
Peppar. Vatten.
i matsk. rivebröd. $\frac{1}{2}$ matsk. vetemjöl, 5 gr.

Fläsket sköljes och skäres på tvären i ungefär $\frac{1}{2}$ cm. tjocka skivor. Dessa vändas i peppar, rivebröd och rågmjöl, blandade, brynas i en het stekpanna, vari man förut smält ett par bitar av späcket, samt stekas färdiga som Kalops. När kottletterna äro färdiga avredes såsen med vetemjölet.

Kalvstek.

$1\frac{1}{4}$ kg. kalvkött av kylan. Vatten.
2 tesk. salt, 10 gr. 2 matsk. mjöl, 20 gr.
40 gr. margarin. 2 » grädde.

Köttstycket sköljes och torkas samt ingnides med salt. Margarinet brynes i den förut upphettade långpannan, köttet nedlägges däri, och pannan skjutes in i ugnen, som bör vara ganska het. Sedan köttet brynts på alla sidor, spädes man med litet kokande vatten vid sidan av steken och öser den sedan flitigt med såsen i pannan. Alltemellanåt spädes med vatten. När steken är färdig, upptages den, såsen skummas, fräses med litet vetemjöl och spädes, får koka upp samt silas.

Kalvkyckling.

$1\frac{1}{2}$ kg. kalvkött av kylan eller 2 matsk. hackad persilja.
bogen. 30 gr. margarin.
 $1\frac{1}{2}$ tesk. salt, 8 gr. Vatten.
En liten knivsudd peppar. 2 matsk. mjöl, 20 gr.
50 gr. margarin. 2 » grädde.



Köttet sköljes och torkas samt skäres i skivor på tvären. Dessa bultas och beströs med peppar och salt. Margarin och persilja blandas, och en bit av massan lägges på varje kött-skiva, som därpå hoprullas och omknytes med segelgarn. Kalvkycklingarna brynas och stekas efter reglerna för stekning i gryta. När de skola uppläggas, avtages segelgarnet, och såsen hälls över kycklingarna på karotten.

Käldolmar.

$\frac{1}{2}$ stort kålhuvud ($\frac{3}{4}$ kg.). 10 pepparkorn.
 $\frac{3}{4}$ dl. risgryn, 62 gr. 3 tesk. salt, 15 gr.
 $4\frac{1}{2}$ dl. mjölk. 1 ägg.
 $\frac{1}{3}$ kg. oxkött ($\frac{1}{3}$ kg. malet). 45 gr. margarin.
10 gr. margarin. $\frac{1}{3}$ l. buljong.

Kålhuvudet sköljes och förvälles, bladen lossas från stoc-ken, och den tjockaste delen av huvudnerven bortskäres. Risgrynen behandlas som vanligt och kokas mjuka i mjölken samt blandas, sedan de svalnat, med det malda köttet, kryddorna, det skirade margarinet och ägget. Ungefär så mycket som ett hönsägg av färsen lägges i varje kålblad, bladen hoprullas och omknytas med segelgarn. Dolmarna brynas därpå väl i margarin i stekpanna ovanpå spisen eller i långpanna i ugnen och få sedan långsamt steka färdiga i en kastrull med tättslutande lock. Emellanåt spädes med buljong och dolmar-na omskakas, så att de ej fastna i botten. När de äro färdiga, upptagas de, och segelgarnet avtages. Såsen skummas och hälls över dolmarna på karotten.



Pepparrotskött.

- | | |
|--|---|
| 1 kg. oxkött av reven, märke-
pipa, bringan eller källappen
(hoprullad). | 20 gr. margarin.
2 matsk. mjöl.
3 dl. buljong eller mjölk.
2 matsk. pepparrot. |
| 2 l. vatten. | |
| 1½ matsk. salt. | |

Köttet sköljes, lägges i kokande, salt vatten och får långsamt koka omkr. 2½ timma eller längre om så behövs. Margarin och mjöl fräses, buljong eller mjölk påspädes, såsen får koka upp, och den rivna pepparrotten ilägges.

Kalvfrikassé.

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 kg. kalvkött av halsen eller
bringan. | 2 matsk. mjöl, 20 gr.
3 dl. spad. |
| 2 l. vatten. | 1 matsk. ättika. |
| 1½ matsk. salt. | 1 tesk. socker, 5 gr. |
| 20 gr. margarin. | |

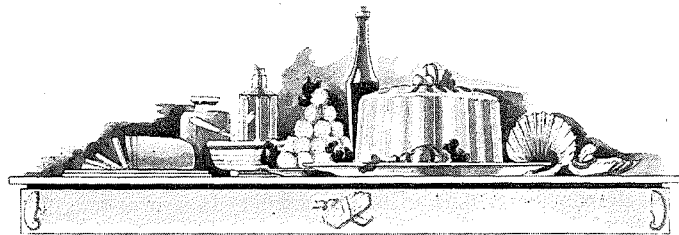
Köttet sköljes, benen knäckas, köttet lägges i kokande, salt vatten och får långsamt koka omkr. 2 timmar.

Till såsen fräses margarin och mjöl, väl skummad buljong påspädes, och såsen får koka upp, varefter socker och ättika tillsätts.

Dillkött.

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 kg. fårkött av halsen eller
bringan. | 2 matsk. mjöl.
3 dl. spad. |
| 2 l. vatten. | 1 tesk. socker. |
| 1½ matsk. salt. | 1 matsk. ättika. |
| 20 gr. margarin. | |

Till såsen fräses margarin, dill och mjöl. Se för övrigt Kalvfrikassé här ovan.



PUDDINGAR och SMÅRÄTTER

Paj med stekt kött.

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 4 hg. stekt kött. | Litet peppar. |
| ¼ l. steksås eller (om ej över-
bliven sås finnes) 20 gr.
margarin. | <i>Till pajdegen:</i>
75 gr. mjöl. |
| 1 matsk. mjöl, 10 gr.
margarin. | 75 » margarin. |
| ¼ l. buljong. | 75 » kokt, riven potatis. |
| ½ tesk. salt, 3 gr. | 10 » margarin (till formen). |

Av mjöl, margarin och potatis göres en deg, som utkavlas och varmed en smord bleckform beklädes. Köttet skäres i skivor och nedlägges varvtals i formen. Litet sås hälls över varven. Ett deglock lägges över alltsammans, degkanterna tryckas till, och pajen gräddas i ugnen, tills smördegen fått en vacker färg, omkring 20 minuter.

Makaronikotletter.

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 100 gr. makaroner. | 20 gr. margarin. |
| ½ l. vatten. | 2 matsk. mjöl, 20 gr. |
| 2 dl. mjölk. | 1 ägg. |
| Litet peppar. | |
| 1½ tesk. salt, 8 gr. | 2 dl. rivebröd, 8 skorpor. |
| 1 matsk. riven ost. | 60 gr. margarin. |



Makaronerna kokas mjuka i vattnet, få svalna något samt malas. En tjock sås kokas, och de malda makaronerna inblandas jämte ägg, ost och kryddor. Av massan formas små avlånga kotletter, vilka rullas i rivebröd och stekas i brynt margarin.

Makaronipudding.

3 dl. brutna makaroner, 105 gr.	1 ägg.
$1\frac{1}{4}$ l. mjölk.	12 pepparkorn.
1 hg. kokt eller stekt kött.	1 matsk. riven ost.
1 » rökt skinka.	10 gr. margarin (till formen).
	60 » » (» sås).

Makaronerna sköljas, mjölken uppkokas, makaronerna läggas och få sakta koka, tills de svällt och äro mjuka, varpå de slås upp och få kallna. Kött och fläsk skäras i tärningar, fläsket brynes helt litet, alltsammans blandas med makaronerna jämte ägg, peppar och hälften av den rivna osten. Massan slås i smord form och beströs med resten av osten samt gräddas i ugnen omkring $\frac{3}{4}$ timme. Serveras med skirat margarin. — I stället för kött kan man använda kokt eller stekt fläsk.

Falsk korvkaka.

$1\frac{1}{2}$ dl. risgryn, 75 gr.	$\frac{1}{2}$ dl. sirap.
$1\frac{1}{4}$ l. mjölk.	30 gr. russin.
1 tesk. salt.	1 ägg.
Peppar.	10 gr. margarin till formen.
3 dl. press. havregryn, c:a 200 gr.	

Risgrynen sköljas, kokas färdiga i mjölken, slås upp och får kallna, varefter de sköljda havregrynen, ägg, sirap, de sköljda russinen och kryddorna tillsättas. Smeten gräddas i en väl smord form eller stekpanna och serveras med lingonsylt.



Fiskfärs.

5 hg. gädda (rå, med ben).	$1\frac{1}{2}$ ägg.
1 » margarin.	$1\frac{1}{2}$ tesk. salt, 8 gr.
1 knivsudd peppar.	10 gr. margarin (till formen).
2 dl. grädde.	Mjöl (till formen).
2 tesk. potatismjöl, 10 gr.	

Fisken rensas och sköljes väl, fläkes, ryggbenet bortskäres försiktigt, och fiskhalvorna torkas. Med en vass, mjuk kniv avskrapas därpå köttet från de båda fiskhalvorna, hela tiden långs efter fisken. Även från ryggbenet avskrapas noga allt kött och lägges till det övriga. Ryggbenet, huvudet, levern och rommen kokas därpå, och spadet användes till spädning av såsen. Köttet skrapas ännu en gång, så att alla grövre trådar samt ben och fjäll avlägsnas, och stötes därpå fint i en mortel (med trästöt). Sedan istötes margarinet mycket väl, äggen iröras, ett i sänder, kryddorna, grädden, endast matskedtals, och potatismjölet tillsättas. Man rör hela tiden långsamt, utan avbrott och åt samma håll. Färsen fylles därpå i smord, mjölad form med lock, och kokas i vattenbad omkring $\frac{3}{4}$ timme. Serveras med kräftsås eller champinjonsås. I stället för att skrapa köttet kan man mala det men får då ej fullt så fin färs.

Koktiden för större färser måste beräknas något längre, så t. ex. 2 ggr ovanstående sats $1\frac{1}{4}$ timme, för 3 ggr densamma $1\frac{1}{2}$ timme o. s. v.

Falsk fiskfärs.

4 dl. mjölk.	Salt.	
80 gr. margarin.	Peppar.	
100 gr. mjöl.	10 gr. margarin	} till formen.
4 ägg.	1 skorpa	
socker.		



Margarin och mjöl fräsas, mjölken påspädes och massan får under omröring koka tills den släpper pannan. Då den svalnat något, iröras äggulorna samt socker, salt och peppar efter smak. Sist tillsätts de hårt slagna vitorna, smeten fylles genast i smord, brödbeströdd form och kokas i vattenbad omkring 1 $\frac{1}{4}$ timme.

Potatissufflé.

$\frac{1}{3}$ l. kokt, riven potatis (un- gefär $\frac{1}{2}$ l. rå).	1 $\frac{1}{2}$ dl. tunn grädde.
40 gr. margarin.	5 gr. margarin (till formen)
4 ägg.	(4 matsked. hackad persilja, 20 gr. margarin.)
1 tesk. salt, 5 gr.	

Potatisen och det smälta margarinet arbetas tillsammans, tills blandningen blir pösig, då de uppvispade äggulorna småningom iröras. Därefter tillsätts saltet, grädden, litet i sänder, och sist de hårt slagna vitorna. Massan fylls i en smord form av eldfast porslin och gräddas i ordinär ugnsvärme omkring 40 minuter.

Lökdommar.

1 stor portugisisk lök, omkr. 350 gr.	2 matsk. mjölk.
100 gr. malet kalvkött (200 gr. omalet, med ben).	1 skorpa, $\frac{1}{4}$ dl. rivebröd.
100 gr. margarin.	1 tesk. salt, 5 gr.
1 ägg.	Litet peppar.
	30 gr. margarin.

Löken skalas och kokas mjuk i salt vatten. Av de övriga ingredienserna göres en färs. Litet av färsen lägges i varje lökblad, som därefter hoprullas omkring färsen och omknytes med tråd. Dolmarna brynas och stekas.



Kotletter av havregryn.

200 gr. press. havregryn, 3 dl.	10 gr. rödlök, hackad.
$\frac{1}{2}$ l. vatten.	10 » margarin.
100 gr. vetebröd, skuret i små tärningar.	1 tesk. salt.
1 matsk. hackad persilja.	$\frac{1}{4}$ tesk. peppar.
	50 gr. margarin.

Gryn och vatten kokas till en tjock gröt. När gröten svalnat iröras brödtärningar, salt samt persilja och lök, lätt brynta i margarin. Av gröten formas avlånga kotletter, vilka stekas bruna i margarin och serveras med potatissalad eller grönsalad.

Kotletterna kan före stekningen doppas i ägg och rivebröd.

Kotletter av vitkål.

1 $\frac{1}{4}$ kg. vitkål.	2 tesk. salt.
1 liten lök.	$\frac{1}{4}$ tesk. vitpeppar.
10 gr. margarin.	1 dl. rivebröd = 4 skorpor.
1 ägg.	40 gr. margarin.

Kålen förvälles och males. Löken skäres fint och brynes i margarin. Kål, lök, ägg och kryddor blandas. Av massan formas kotletter, som doppas i rivebröd och stekas i margarin.

Stekt svamp.

(4 à 6 pers.)

1 l. svamp.	En knivsudd peppar.
40 gr. margarin.	1 tesk. salt, 5 gr.
$\frac{1}{2}$ dl. grädde.	



Svampen rensas, sköljes och skäres i stora bitar. Margarinet smältes i en panna, och svampen lägges samt får sakta steka, till den kännes mör, då grädden tillsättes. Alltsammans får koka upp, och svampen kryddas. Serveras helst genast. Smörgåsrätt.

Stuvad svamp.

(4 à 6 pers.)

1 l. svamp.	1 dl. svampspad.
1 dl. vatten.	$\frac{1}{2}$ dl. tjock grädde.
10 gr. margarin.	5 pepparkorn.
20 » »	1 tesk. salt, 5 gr.
$1\frac{1}{2}$ matsk. mjöl, 15 gr.	

Svampen rensas, sköljes och skäres i stora bitar samt lägges i det kokande vattnet och får koka, tills den kännes mjuk, då 10 gr. margarin lägges och kokningen fortsättes ännu några minuter. Man fräser margarin och mjöl, späder med svampspad och grädde och låter såsen koka upp, varefter svampen lägges och stuvningen kryddas. Serveras helst genast. Om inlagd svamp användes, kokas den endast i margarin, innan den stuvas. Smörgåsrätt.

Pastejer.

(Omkr. 8 st.)

Degen:

60 gr. kall, kokt potatis.
60 » margarin.
60 » vetemjöl.
10 » margarin (till formarna).
 $\frac{1}{2}$ ägg (att pensla pastejerna med).

Fyllningen:

10 gr. mandel, 10 st.
10 » socker.
1 ägg.
 $1\frac{1}{2}$ tesk. vetemjöl, 5 gr.
1 dl. tunn grädde.



Degen: Potatisen rives och arbetas med margarin och mjöl till en deg.

Fyllningen: Den skällade, rivna mandeln stötes med sockret och litet av grädden till en fin massa, varefter ägget, mjölet och resten av grädden iroras.

Små pastejformar smörjas och klädas inuti med tunt utkavlad deg, fyllningen ihälles, och lock av samma deg påsättes samt garneras med smala degremsor. Formarna ställas på en plåt, och pastejerna gräddas i varm ugn. En liten stund, innan de äro färdiga, överpenslas de med ägg för att få vackrare färg. Slås genast upp och serveras till buljong och starka soppor.

Oststänger.

20 gr. riven ost (Parmesaner-ost bäst).	100 gr. vetemjöl.
1 äggula.	50 » margarin.
1 matsked vatten.	$\frac{1}{4}$ tesk. salt.
	Litet peppar.

Degen göres som vanlig pajdeg, utkavlas tunt och skäres i smala strimlor, ungefär 5 cm. långa, vilka läggas på en plåt och gräddas i ej för varm ugn. Serveras till buljong och avredda soppor.

Smörgåsar till soppa.

(12 pers.)

170 gr. margarin.	Persilja.
2 äggulor.	Vetebröd.
$1\frac{1}{2}$ dl. riven ost.	

Margarinet, de råa äggulorna och större delen av osten röras väl tillsammans. Blandningen bredes tjockt på brödski-



vor, varefter något riven ost och finhackad persilja strös på. Smörgåsarna insätts i varm ugn och gräddas omkring $\frac{1}{4}$ timme.

Smörkräm.

(12 pers.)

200 gr. margarin. 75 gr. kakao eller
2 äggulor. $\frac{1}{2}$ tesk. vaniljsocker.
200 gr. socker.

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt med sockret, varefter äggulorna försiktigt iröras. Sist tillsättes kakaon. Användes som mellanlägg till tårter.

Äkta omelett.

(2 pers.)

3 ägg. $\frac{1}{2}$ tesk. salt, 3 gr.
3 matsk. vatten. 2 matsk. hackad persilja.
Litet peppar. 20 gr. margarin.

Ägg, vatten och kryddor vispas tillsammans, och persiljan stekes i margarinet i en omelettpanna, varefter äggblandningen ihälles. När omeletten börjar stelna, skakas den ihop åt ena sidan i pannan, gräddas färdig och serveras genast.

Sparrisomelett.

160 gr. sparris. 2 dl. spad.
4 dl. vatten. Litet peppar.
1 tesk. salt, 5 gr. 4 ägg.
40 gr. margarin. 16 matsk. mjölk.
2 matsk. mjöl, 20 gr. 10 gr. margarin.



Sparrisarna rensas, sköljas, skäras i ungefär 4 cm. långa bitar, läggas i kokande, salt vatten och kokas mjuka. Av margarin, mjöl och sparrispad göres därpå en tjock sås, i vilken sparrisarna läggas, varefter stuvningen kryddas.

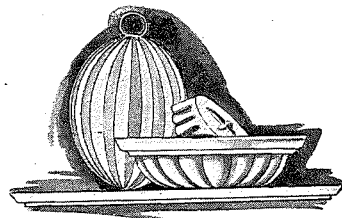
Ägg, mjöl och mjölk vispas tillsammans, blandningen hälls i en stor stekpanna med brynt, hett margarin och gräddas hastigt i ugnen. Därpå lägges stuvningen på omelettens ena halva, den andra viktes över, och omeletten slås upp på ett fat.

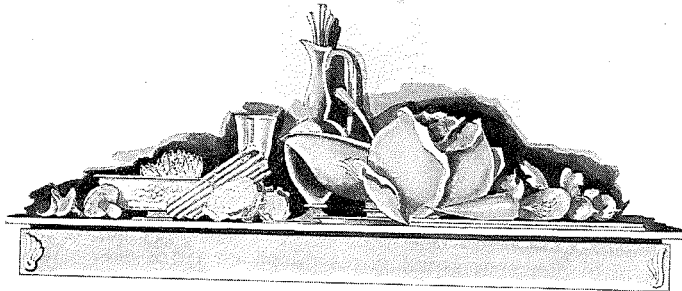
Omelett i kransform.

(12 pers.)

40 gr. margarin. 3 dl. osk. mjölk.
1 dl. vetemjöl, 54 gr. 5 ägg.
2 skorpor. 5 gr. margarin (till formen).
 $\frac{1}{2}$ tesk salt.

Margarin och mjöl fräsas, mjölken påspädes och smeten får ett hastigt uppkok, varefter den hälls upp och får kallna under omröring. Då smeten kallnat iröras äggulorna, saltet och sist de till hårt skum slagna vitorna. Smeten hälls i en smord och brödbeströdd hälform med lock och gräddas i vattenbad i ugnen. Formen bör ej fyllas mer än till $\frac{2}{3}$. Så fort omeletten stannat (efter omkring $\frac{1}{2}$ t.), hälls den upp på ett runt fat. Hålet fylls med någon stuvning, t. ex. av svamp, räkor eller fisk, som också hälls runtom puddingen.





GRÖNSAKSRÄTTER

Potatisbullar.

- 1 l. potatis.
 $\frac{1}{2}$ dl. mjölk.
 30 gr. margarin.
 2 skorpor.

Potatisen skalas och kokas, vattnet avhålls, potatisen röres till mos och spädes med mjölken. Av moset formas små, platta bullar, som doppas i rivebröd och stekas gulbruna i brynt margarin. Överblivet potatismos kan användas till denna rätt.

Stuvad potatis.

- 1 l. potatis.
 $\frac{1}{2}$ l. mjölk.
 1 tesk. salt, 3 gr.
 15 gr. margarin.

Potatisen kokas och skalas, mjölken kokas upp, potatisarna skäras i bitar och läggs, varpå mjölken får sakta koka, tills den blir simmig. Sist läggs salt och margarin.



Potatissalad.

- 1 l. potatis.
 20 gr. margarin.
 4 matsk. ättika.
 $\frac{1}{4}$ tesk. salt.
 1 matsk. mjöl, 10 gr.
 2 dl. buljong.
 Litet peppar.
 $\frac{1}{2}$ matsk. hackad persilja.

Potatisen kokas, skalas och skäres i skivor. Av margarin, mjöl, buljong, kryddor och ättika göres på vanligt sätt en sås, vari potatisskivorna läggs och med vilken de väl blandas. Sist lägges persiljan. Saladen serveras kall.

Stekta jordärtskockor.

- 5 l. jordärtskockor.
 $\frac{1}{4}$ l. vatten.
 1 tesk. salt, 5 gr.
 25 gr. margarin.
 2 skorpor.
 $\frac{1}{2}$ matsk. riven ost.

Jordärtskockorna skrapas, sköljas och påsättas med kokande, salt vatten samt kokas mjuka. En låg form av elfast porslän smörjes med litet av margarinet. Jordärtskockorna läggs däri, de finstötta skorporna och osten strös över, och sist pålagges resten av margarinet i små klickar. Gräddas i tämligen varm ugn. Kan ock serveras som mellanrätt eller smörgåsrätt.

Kokta rädisor.

- 2 buntar rädisor (omkring 400 gr.).
 1 l. vatten.
 1 matsk. salt, 15 gr.
 50 gr. margarin.

Bladen skäras av, rädisorna rensas, sköljas och kokas mjuka i salt vatten (omkr. 1 t.) samt serveras med rört margarin, se Sockerrötter med rört margarin. Smörgåsrätt.

Stora rädisor passa bäst till denna rätt, särskilt lämpliga äro Nürnberger-jätte-rädisor.



Sockerrötter med rört margarin.

1 bunt sockerrötter, 6 hg. $\frac{1}{2}$ matsk. salt, 8 gr.
 $\frac{1}{2}$ l. vatten. 50 gr. margarin.

Rötterna sköljas och skrapas samt läggas i litet mjöl och vatten för att ej mörkna. Därpå avsköljas de väl, bindas tillsammans i en vagn och kokas mjuka i saltvatten samt serveras varma. Margarinet lägges i en kopp, $\frac{1}{2}$ matsk. kokande vatten hälls på och margarinet röres vitt med en gaffel. Serveras som mellanrätt eller smörgåsrätt.

På samma sätt lagas Morötter med rört margarin (1 l. spåda morötter), Jordärtskockor med rört margarin (1 l. jordärtskockor) och Vaxbönor med rört margarin ($\frac{1}{2}$ kg. bönor).

Brysselkål.

1 l. brysselkål. 1 tesk. salt, 5 gr.
 $\frac{1}{3}$ l. vatten. 20 gr. margarin.

Kålen rensas, sköljes, lägges i kokande, salt vatten och får sakta koka, tills den är mjuk, då margarinet tillsättes.

Rätt av blomkål, svamp och tomat.

1 blomkålshuvud, 6 hg. Litet peppar.
 $\frac{1}{2}$ l. vatten. $\frac{3}{4}$ tesk. salt.
1 tesk. salt. Saften av 1 citron eller 1
20 gr. margarin. matsk. ättika.
 $1\frac{1}{2}$ matsk. mjöl, 15 gr.
 $2\frac{1}{2}$ dl. mjölk.
Litet peppar. 1 l. svamp.
 $\frac{1}{2}$ tesk. salt. 30 gr. margarin.
20 gr. margarin.
1 dl. svampspad. $1\frac{1}{2}$ matsk. mjöl, 15 gr.
 $\frac{1}{2}$ dl. tjock grädde. Litet peppar.
1 tesk. salt.



Blomkålen kokas och lägges i toppform på ett runt fat, såsen kokas och hälls över. Tomaterna sköljas, varefter ett runt lock skäres av och tomaterna urholkas med en tesked. De begjutas invändigt med citronsaft eller ättika samt kryddas och få stå därmed omkr. 1 timme. Svampen rensas, sköljes och skäres i små bitar. Margarinet upphettas och svampen brynes däri, varefter den får koka färdig i helt litet vatten. Margarin och mjöl fräsas, svampspad och grädde påspådas, varefter såsen får koka upp, svampen lägges i och stuvningen kryddas.

Tomaterna fyllas med svampstuvningen, och locken läggas på, varefter de ställas på fatet runt omkring blomkålen.

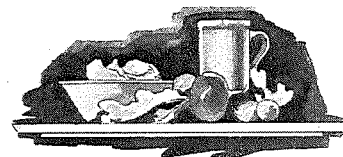
Serveras som mellanrätt eller supérrätt.

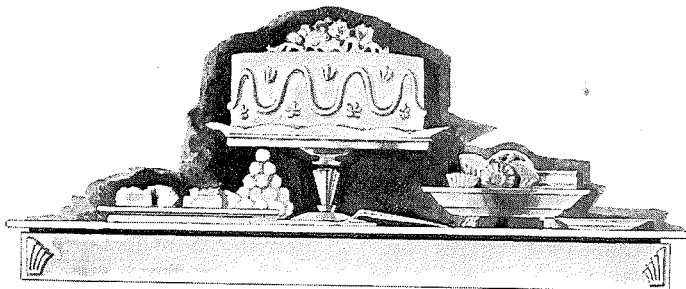
Tomater fyllda med svampstuvning kunna också serveras enbart.

Ångkokt kål.

1 litet kålhuvud, 600 gram $\frac{1}{2}$ matsk. salt.
(vitkål, savojkål eller socker- 60 gr. margarin.
toppskål).

Kålen rensas, sköljes och skäres i 5 à 6 stora bitar. Margarinet smältes i en järnkastrull. Kålen ilägges, saltet strövs över, och ett *tättslutande* lock lägges på, varefter kålen får sakta koka, ej brynas, omkr. 2 timmar.





EFTERRÄTTER

Smörtårta.

170 gr. margarin.
170 » vetemjöl.
8 cl. vatten.

$\frac{1}{4}$ tesk. salt.
 $1\frac{1}{2}$ dl. äppelmos.

Saltet tvättas ur margarinet som inklappas i en ren servett. Mjöl, vatten och salt arbetas till en blank och smidig deg. Den låter man ligga på ett kallt ställe en stund, kavlar därpå ut den, lägger margarinet på mitten, viker degkanterna däröver, lägger ihop degen och ger den ett par hårda slag med kaveln samt låter den ligga 10 minuter på kallt ställe. Därefter utkavlas degen åt ett håll, vikes i tre delar, vändes och kavlas åt andra hållet, vikes åter och lägges på is eller i ett kallt skafferi. Detta upprepas tre gånger, med 10 à 15 minuters uppehåll. Därefter utkavlas degen till ungefär 4 mm. tjocklek. På mitten av tårten, till 3 cm. avstånd från kanten, breder man äppelmos och lägger däröver, snett i kors över varandra, 8 à 10 smala remsor av något tunnare utkavlad deg. Tårtans kant bestrykes med vatten, en 3 cm. bred smördegsgremsa (av tårtans tjocklek) lägges runt omkring tårten, jäms med dess yttre kant, och tryckes fast med hjälp av ba-



kelsesporren. Så väl tårten som remsorna utskäras med bakelsesporren. Tårten gräddas i ej för varm ugn, tills den höjt sig och fått vacker färg. Av den överblivna smördegen, eller hela degen, om så önskas, kan man göra bakelser av olika slag. Degen utkavlas då något tunnare, och små runda eller fyrkantiga kakor utskäras med bakelsesporre. Litet äppelmos lägges mitt på kakorna, de runda vikas ihop i halvmånform, kanterna bestrukna med vatten, tryckas tillsammans och flikas därpå med bakelsesporren. På de fyrkantiga kakorna göres med spörren en inskärning från varje hörn fram till ungefär 1 cm. från kakans mitt, varefter varannan av de 8 flikarna uppvikes och tryckes, den ena på den andra, över äppelmoset på mitten. Bakelserna gräddas i ej för varm ugn. Degen kan också utbakas till tunna bottnar, mellan vilka man, när de svalnat, lägger äppelmos.

Blåbärspaj.

$\frac{1}{2}$ l. blåbär.
1 dl. strösocker, 76 gr.
200 gr. vetemjöl.

100 gr. margarin (eller 65 gr. ister eller flottyr).
 $1\frac{1}{2}$ tesk. socker, 8 gr.
3 matsk. vatten.

Bären rensas, sköljas och läggas varvats med sockret i en pajform (bär överst och underst). Margarinet, som bör vara kallt och fast, söndersmulas i mjölet, tills blandningen har jämn färg och är utan klumpar. För att margarinet ej skall bli smetigt, söker man hela tiden hålla det betäckt med mjöl och använder vid blandningen fingerspetsarna, den svalaste delen av handen. Därpå tillsättes vattnet och alltsammans arbetas hastigt till en deg. Degen utkavlas, ett lock utskäres, pajformens kant penslas med vatten och klädes med resten av degen, som fasttryckes, vid den inre kanten endast, och penslas med vatten. Deglocket påläggges och fasttryckes lika-



ledes endast vid den inre kanten, varefter ytterkanterna av locket och degremsan avskäras med en vass kniv. (Denna degrest användes till blad, blommor och dylik garnityr ovanpå pajlocket.) Kanten naggas med en kniv, så att degen där blir bladig, och flikas runt omkring med spetsen av kniven. Pajlocket garneras, om man så vill, och bestrykes därpå med vatten eller ägg. Pajen gräddas på $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ timme i tämligen varm ugn och serveras varm eller kall efter behag.

Efter ovanstående recept kan man göra pajer av vilken bärsort som helst eller av rabarber eller äpplen.

Drottningäpplen.

- | | |
|-------------------------|------------------------------------|
| 8 medelstora äpplen. | 100 gr. margarin. |
| 3 matsk. socker, 45 gr. | $1\frac{1}{2}$ tesk. socker, 8 gr. |
| 1 » » » 15 » | 3 matsk. vatten. |

(att strö över äpplena vid gräddningen).

Till degen:

- 1) 200 gr. vetemjöl.

- 2) 140 gr. vetemjöl.
140 » margarin.
6 cl. vatten.

Pajdegen (1) eller smördegen (2) göres på vanligt sätt och utkavlas till $\frac{1}{2}$ cm. tjocklek. Äpplena skalas och kärnhusen uttagas. Därpå fyllas äpplena med socker, beklädas med deg och gräddas på smord plåt i tämligen varm ugn. När de äro nästan färdiga, penslas de med vatten och beströs med socker.

Mandeltårta.

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 60 gr. margarin. | 1 stort ägg. |
| 75 » florsiktat socker. | 25 gr. sötmandel. |
| 5 bittermandlar, 5 gr. | 2 dl. sylt. |
| 50 gr. vetemjöl. | $\frac{1}{2}$ äggvita. |
| 10 » margarin (till formen). | 1 matsk. florsiktat socker, 15 gr. |



Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, därpå iröras sockret, äggen, ett i sänder, den skällade och rivna mandeln samt mjölet. Massan fylls i en form eller stekpanna, smord med kallt margarin, och gräddas i ej för varm ugn. Man kan också grädda smeten till två bottnar. Mellan bottenarna eller den ituskurna kakan lägges sylt. Kakan garneras med maräng och sylt. Serveras med vispad grädde (3 dl.).

Äppeltårta.

- | | |
|---------------------------------|---|
| 100 gr. margarin. | $\frac{1}{4}$ tesk. hjorthornssalt, 1 gr. |
| 100 » florsiktat socker. | 10 gr. margarin (till formen). |
| 1 ägg. | 1 skorpa. |
| Skalet av $\frac{1}{4}$ citron. | $\frac{1}{2}$ dl. äppelmos (stadigt). |
| 80 gr. vetemjöl. | |

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, socker och ägg vispas tillsammans lika länge, varefter smeten blandas med margarinet. Därpå iröras det rivna citronskalet och större delen av mjölet samt sist hjorthornssaltet, blandat med resten av mjölet. Hälften av smeten fylls i smord och brödbeströdd form samt gräddas långsamt i svag ugnsvärme. När tårtan svalnat, pålägges äppelmoset, och resten av smeten bredes över detsamma, varefter tårtan ånyo insättes i ugnen (på en plåt eller en upp- och nedvänd stekpanna) och gräddas färdig helt långsamt, fortfarande i svag värme. Tårtan uppstjälpes och får svalna samt serveras med vispad grädde (3 dl.), citron- eller vaniljsås.

Potatistårta (enklare).

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 125 gr. kokt, riven potatis. | 125 gr. vetemjöl. |
| 125 » margarin. | 2 dl. sylt. |



Margarin, mjöl och potatis blandas till en deg, som utkavlas och uttages till 3 runda bottnar, vilka gräddas på smord plåt i ugnen. När bottnarna svalnat, lägges sylt emellan dem och på den översta, som före gräddningen garnerats med degremsor. Tårtan serveras med vispad grädde (3 dl.), citron- eller vaniljsås.

Wienertårta.

1 dl. skirat margarin (85 gr. osmält).	1 dl. vetemjöl, 54 gr.
1 dl. florsiktat socker, 76 gr.	10 gr. margarin (till formen).
1 ¹ / ₂ ägg.	1 ¹ / ₂ dl. sylt.
	2 dl. tjock grädde.

Det skirade margarinet får kallna och röres vitt, varefter socker, ägg och mjöl iröras. Smeten gräddas i smord form till 2 bottnar, mellan vilka, sedan de svalnat, lägges sylt eller äppelmos, varpå tjock, vispad grädde breddes över tårtan.

Petits choux.

(8 à 9 st.)

45 gr. margarin.	3 ägg.
1 ¹ / ₄ dl. vatten.	2 dl. tjock grädde.
10 gr. socker, 2 tesk.	3 matsk. sylt.
105 gr. vetemjöl.	

Margarin, vatten och socker uppkokas, mjölet ihälles, och smeten röres, tills den släpper kastrullens botten. Därpå iröres genast en äggula, de övriga gulorna tillsätts, när smeten något svalnat, och sist iblandas varsamt de hårt vispade vitorna. Små klickar av smeten läggas på en smord plåt och gräddas genast i ordinär ugnsvärme. När de fått



vacker färg och kännas lätta, tagas de ut, få svalna, skäras upp och fyllas med en blandning av tjock, vispad grädde och sylt (eller med någon kräm).

Pösmunkar.

30 gram margarin.	2 tesk. potatismjöl, 10 gr.
6 matsk. mjölk.	3 ägg.
6 » vetemjöl, 60 gr.	Kokosfett.

Margarin och mjölk uppkokas, mjölet ihälles och smeten röres, tills den släpper botten. En äggula iröres genast, något senare den andra gulan och sist de hårt vispade vitorna. En full tesked av smeten tages till varje munk och kokas i kokosfett.

Skotsk tårta.

100 gr. vetemjöl.	1 ¹ / ₂ ägg.
50 » socker.	1 dl. sylt av 2 sorter (ljus och mörk).
50 » mandel.	
100 » margarin.	

Alltsammans utom syltet (mandeln skållad och mald eller riven) lägges på ett bakbord och arbetas till en smidig deg. Drygt hälften därav utkavlas och lägges i en smord stekpanna (degkanten bör nå upp ett stycke på sidan i pannan). Resten av degen skäres i bitar och rullas ut till längder, som läggas så, att de bilda rutor på tårtan. I rutorna läggas sylt. Kanten vikes över runt om, tårtan betäckes med ett papper och gräddas i ordinär ugnsvärme.



Pannkaka med havregryn.

$\frac{1}{2}$ l. mjölk.
130 gr. press. havregryn, drygt
2 dl.
1 tesk. salt.

1 matsk. socker, 15 gr.
1 ägg.
Det rivna skalet av $\frac{1}{2}$ citron.
Marгарin.

Mjölk och gryn få stå och svälla $\frac{1}{2}$ timme, varefter äggulan, citronskalet, salt och socker tillsätts, sist den till skum slagna äggvitan. Tunna pannkakor gräddas och läggs på ett runt fat. På varannan pannkaka breddes ett tunt lager sylt och över det hela hälls tjock vispad grädde. Man kan också vika ihop eller rulla pannkakorna och servera dem varma med sylt.

Havregrynspudding.

$2\frac{1}{2}$ dl. press. havregryn, 25 gr. sötmandel.
ca. 165 gr. 2 ägg.
 $\frac{1}{2}$ l. mjölk, 2 matsk. vaniljsocker.
25 gr. russin.

Gryn och mjölk kokas omkr. $\frac{1}{2}$ timme. Äggen, de sköljda, skällade russinen och den skällade, hackade mandeln tillsätts och det hela får ett uppkok under kraftig omröring. Gröten hälls i en med kallt vatten urspolad form, får kallna, varefter den slås upp och serveras med saftsås eller vaniljsås.

Havregrynsmätt med äpplen.

4 dl. press. havregryn, 260 gr. 1 dl. tjock grädde.
3 dl. vatten. 4 matsk. socker, 60 gr.
200 gr. äpplen. (20 sötmandlar.)



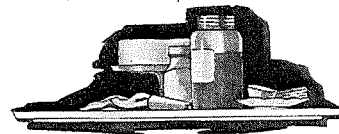
Grynen sköljas och läggs att svälla i vattnet 12 timmar, innan rätten skall användas. Äpplena sköljas och rivs med skalen på, varefter de röras ned i grynen. Om man så vill kan hackad mandel tillsättas.

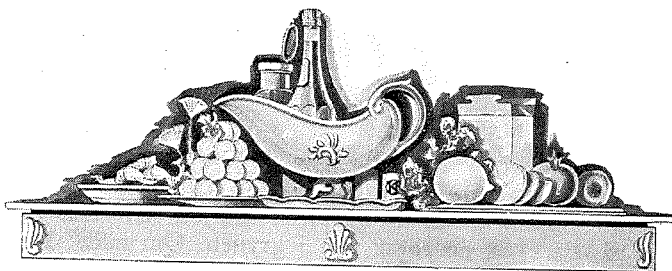
Strax innan gröten serveras iröres 1 dl. vispad tjock grädde. Rätten kan användas i stället för kokt havregrynsgröt.

Havregrynsmätt med bär.

4 dl. press. havregryn, 260 gr. 300 gr. jordgubbar eller hallon.
3 dl. vatten. 4 matsk. socker, 60 gr.
1 dl. tjock grädde.

Tillagas på samma sätt som i föregående recept beskrivits. Bären krossas och blandas med sockret, innan de röras tillsammans med de svällda grynen.





SÅSER

Fisksås.

20 gr. margarin. $\frac{1}{3}$ l. fiskspad och vatten.
2 matsk. mjöl, 20 gr.

Man fräser margarin och mjöl, späder med fiskspad och vatten, så att såsen blir lagom salt, och låter den koka upp. Efter samma recept tillagas:

Pepparrotssås (2 matsk. riven pepparrot), *Persiljesås* (2 matsk. hackad persilja), *Gräslökssås* (2 matsk. hackad gräslök), *Räksås* (1½ hg. räkor, litet hummerfärg), *Senapssås* (1 tesk. senap).

Pepparrot, persilja, räkstjärter och gräslök läggas i den färdiga såsen, senapen tillsättes, när margarin och mjöl fräsas.

Korintsås.

20 gr. margarin. 2 matsk. sirap, 60 gr.
1½ matsk. mjöl, 15 gr. 1½ » ättika.
 $\frac{1}{3}$ l. vatten. 1 » korinter, 14 gr.



Man fräser margarin och mjöl, späder med kokande vatten, låter såsen koka upp och tillsätter sirap och ättika samt de rensade, skållade korinterna. Dessa senare kunna uteslutas, och såsen kallas då *sötsur sås*.

Mjölksås.

20 gr. margarin. 1 tesk. salt.
2 matsk. mjöl, 20 gr. Litet peppar.
 $\frac{1}{3}$ l. sk. mjölk.

Man späder med mjölk i stället för fiskspad, se för övrigt Fisksås här ovan.

Vit sås.

30 gr. margarin. 2½ matsk. ättika.
2 matsk. mjöl, 20 gr. ¼ tesk. peppar.
2 dl. mjölk. ½ » senap.
1 äggula.

Margarin och mjöl fräsas, mjölken påspädes, och såsen får koka upp, varefter den avredes med äggulan. Då den svalnat något, nedröras kryddorna och ättikan.

Holländsk sås.

(8 pers.)

2 äggulor. 20 gr. margarin.
2 matsk. vinättika eller citron- 2½ matsk. vetemjöl.
saft. 4 dl. fiskspad och vatten.
40 gr. margarin. 1 knivsudd peppar.



Äggulor och vinättika röras kraftigt med en stålvisp i en kastrull vid sidan av spisen. Småningom skjutes kastrullen närmare elden, och margarinet tillsättes, litet i sänder. Kastrullen avtages, så fort blandningen sjuder. Vispningen fortsättes tills såsen svalnat. I en annan kastrull fräser man margarin och mjöl, späder med fiskspad och vatten och låter såsen koka upp. (Såsen kan även spädas med rotspad eller buljong.) Båda såserna blandas försiktigt, så att äggen ej skära sig. Peppar tillsättes, och, om man så vill, litet mer ättika eller citronsaft.

Räksås.

- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| 20 gr. margarin. | 1 äggula. |
| 2 matsk. mjöl, 20 gr. | 150 gr. räkor. |
| $\frac{1}{3}$ l. fiskspad och vatten. | Hummerfärg. |
| 1 knivsudd peppar. | |

Margarin och mjöl fräsas, spadet påspädes småningom, och såsen får koka upp, varefter den avredes med en äggula, kryddas och färgas med ett par droppar hummerfärg. De rensade räkorna och pepparn tillsätts.

Murkelsås.

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 2 äggulor. | $\frac{1}{2}$ tesk. salt, 3 gr. |
| 2 tesk. vetemjöl, 8 gr. | Litet peppar. |
| $1\frac{1}{2}$ dl. vatten. | 1 matsk. citronsaft. |
| 50 gr. margarin. | 15 gr. murklor. |

Äggulorna och mjölet blandas väl och vispas med vatten samt hälften av margarinet över svag eld, tills såsen tjocknar, då pannan lyftes av elden och resten av margarinet samt kryddorna och citronsaften tillsätts under visp-



ning. Sist tillsätts murklorna, som förut vattenlagts, kokats, skurits i bitar och blivit frästa i litet margarin.

Tomatsås.

- | | |
|--|--------------------|
| 20 gr. margarin. | Salt. |
| 2 matsk. mjöl, 20 gr. | Litet peppar. |
| $1\frac{1}{2}$ dl. fiskspad eller buljong. | 1 äggula. |
| $1\frac{1}{2}$ » grädde. | 2 tomater, 200 gr. |

Margarin och mjöl fräsas, fiskspad eller buljong påspädes, såsen får koka upp och avredes med ägg och grädde, varefter den ånyo får koka upp. Tomaterna skalas, passeras och blandas med såsen, varefter den kryddas.

Kaprisås.

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 2 äggulor. | $2\frac{1}{2}$ matsk. vetemjöl, 25 gr. |
| 2 matsk. vinättika eller citronsaft. | 4 dl. fiskspad och vatten. |
| 40 gr. margarin. | 1 knivsudd peppar. |
| 20 » » | 3 matsk. kapris. |

Äggulor och vinättika röras kraftigt med en visp i en kastrull vid sidan av spisen. Småningom skjutes kastrullen närmare elden, och margarinet tillsättes, litet i sänder. Kastrullen avtages, så fort blandningen sjuder. Vispningen fortsättes, tills såsen svalnat. I en annan kastrull fräser man margarin och mjöl, späder med fiskspad och vatten och låter såsen koka upp. (Såsen kan även spädas med rotspad eller buljong.) Båda såserna blandas försiktigt, så att ej äggen skära sig. Såsen kryddas med peppar och kaprisen tillsättes.

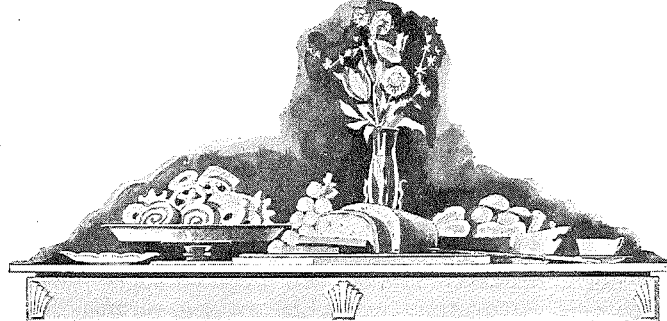
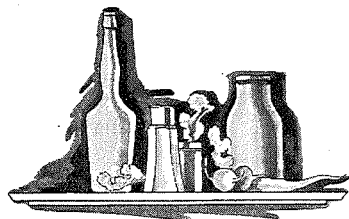


Béarnaisesås.

(6 pers.)

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| 2 äggulor. | 2 matsk. ättika. |
| 2 matsk. köttextrakt. | 100 gr. margarin. |
| 2 » finhackad persilja. | 4 dl. buljong. |
| 20 gr. margarin. | (Salt och peppar.) |
| 3 matsk. vetemjöl, 30 gr. | |

Äggulor, köttextrakt, ättika, margarin, salt och peppar läggas i en kastrull och upphettas under kraftig och oavbruten omröring tills blandningen börjar tjockna. När såsen är slät och tjock, avtages den genast, och persiljan tillsättes. I en annan kastrull fräses man margarin och mjöl, späder med buljong, och låter såsen koka upp. Båda såserna blandas försiktigt, så att äggen ej skära sig. Såsen kryddas.



BAKVERK

Rågsiktlimpor.

(2 eller 3 bullar.)

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| $\frac{1}{2}$ l. mjölk. | $\frac{1}{2}$ matsk. salt. |
| $\frac{1}{2}$ kg. rågsiktnjöl. | 4 » sirap. |
| 350 gr. vetemjöl. | 2 » fänköl. |
| 30 » jäst. | 20 gr. margarin. |

Degen göres på samma sätt som i mandelbrödet. Sirap och margarin värmas tills de bli tunnflytande, fänkolen stötes fint samt blandas jämte saltet i sirapen, varefter alltsammans hälls i degen, när den arbetas om. Även resten av mjölet tillsättes nu. Vid utbakningen användes vetemjöl. Ej för varm ugn.

Mandelbröd.

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1 l. oskummad mjölk. | <i>Vid utbakningen:</i> |
| 3 » vetemjöl, 1 kg. 620 gr. | 75 gr. margarin. |
| 60 gr. jäst. | 100 » grovt socker. |
| 125 » margarin. | 35 » mandel, 35 st. |
| 100 » socker. | 1 ägg. |
| 30 kardemummor, 5 gr. | 2 matsk. mjölk. |



Mjölken värmes (ej mer, än att man kan hålla fingret däri en stund utan att bränna sig) och arbetas tillsammans med större delen av mjölet, tills degen släpper fatet och degspaden. Jästen utröres med litet av den värmda mjölken och inarbetas i degen, när mjöl och mjölk äro väl blandade. Därpå strös litet mjöl över degen, en handduk pålägges, och man låter den jäsa upp på varmt, dragfritt ställe. När degen höjt sig och börjar spricka, arbetas den om med de övriga tillsatserna och får åter jäsa upp. Därefter knådas den en stund först i fatet, så på bakbordet, och skäres i 6 lika stora delar (flera eller färre efter behag). Varje del utkavlas till en fyrkant och bestrykes med margarin, beströs med socker och mandel, hoprullas och lägges, antingen som en bulle eller i kransform, med skarven nedåt, på en smord plåt. Bullarna klipplas, få jäsa upp och gräddas i varm ugn. När de äro nästan färdiga, överstrykas de hastigt med ägg och mjölk, beströs med socker och mandel och gräddas färdiga.

I stället för att grädda degrullarna hela kan man skära dem tvärs över, i ungefär 3 cm. tjocka bitar, vilka läggas med skärytan nedåt på smord plåt, få jäsa upp och gräddas som vanligt. Bestrykas under gräddningen med litet ägg och mjölk. Degbitarna kunna också läggas ned i en smord stekpanna, varefter de få jäsa upp och gräddas. Brödet kallas då *Rosenkaka*.

Russinbröd med havregryn.

300 gr. pressade havregryn.
300 gr. vetemjöl.
 $\frac{1}{3}$ l. mjölk.
75 gr. jäst.
150 gr. socker.
1 tesk. salt.

Det rivna skalet av $\frac{1}{2}$ citron.
100 gr. margarin.
100 gr. russin.
50 gr. korinter.
25 kardemummor.



Degen göres som vanligt. Då den jäst väl upp, arbetas den om med russin och korinter och lägges i en väl smord brödform, får åter jäsa upp och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 timme. Bör ej skäras upp förrän följande dag.

Bergis.

$\frac{1}{2}$ l. mjölk.
1 kg. vetemjöl.
50 gr. jäst.
50 » margarin.

50 gr. socker.
 $\frac{1}{2}$ ägg, till pensling.
Vallmofrön.

Degen göres som vanligt, men med alla ingredienserna från början. Då den är uppjäst delas den i 3 delar. Varje del bakas ut till 6 långa länkar, som flätas tillsammans. Bröden få jäsa, penslas med ägg, beströs med vallmofrön samt gräddas.

Havregrynsbröd I.

(4 bullar.)

$1\frac{1}{2}$ dl. kross. havregryn, 100 gr.
1 l. vatten.
 $\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl.
 $\frac{1}{2}$ » grahammjöl.

50 gr. jäst.
 $\frac{3}{4}$ dl. sirap, 100 gr.
1 matsk. salt, 15 gr.
1 » fänköl, 6 gr.

Havregrynen sköljas och kokas med vattnet till gröt. Då gröten svalnat något, arbetas den med de övriga ingredienserna (fänkolen finstött, jästen uttrörd med litet ljumt vatten) till en smidig deg, som får jäsa upp. Degen arbetas därefter om och bakas ut till 4 runda bullar, vilka få jäsa upp, naggas och gräddas i varm ugn. Överbliven gröt ($\frac{3}{4}$ l.) kan ock användas, bör då först värmas något.



Havregrynsbröd II.

(2 bullar.)

2 dl. press. havregryn	{ eller $\frac{1}{2}$ l. havregryns- gröt.	1 l. vetemjöl.
$\frac{1}{2}$ l. vatten.		15 gr. jäst.
$\frac{1}{4}$ l. mjölk.		1 tesk. salt, 5 gr.

Degen göres som i föregående recept och bakas ut till två runda bullar, vilka få jäsa upp, naggas och gräddas i varm ugn.

Kaffebröd med jästpulver.

$\frac{1}{4}$ l. oskummad mjölk.	1 l. vetemjöl, 540 gr.
1 ägg.	75 gr. margarin.
100 gr. socker.	$1\frac{1}{2}$ matsk. jästpulver, 14 gr.

Jästpulver och större delen av mjölet blandas, varefter de övriga ingredienserna tillsätts och degen arbetas. Därefter knådas den genast på bakbordet, med resten av mjölet, om så behöves, och bakas ut till en krans eller till små bullar. Gräddas genast i varm ugn. Om man så vill, kan man pensla brödet med ägg och strö på grovt socker och hackad mandel.

Jästpulverbullar.

7 dl. vetemjöl, 378 gr.	1 dl. strösocker, 90 gr.
3 tesk. jästpulver, $4\frac{1}{2}$ gr.	50 gr. margarin.
2 ägg.	$2\frac{1}{2}$ dl. mjölk.

Ägget vispas med sockret. Sedan nedröres största delen av mjölet, jämte mjölken. Margarinet arbetas in i degen. Sist tillsättes jästpulvret blandat med återstoden av mjölet. Av smeten formas medelst en sked små bollar, som läggas på smord plåt och genast gräddas i varm ugn.



Kaffebröd av havre.

400 gr. pressade havregryn,	150 gr. smält margarin.
6 dl.	3 ägg.
150 gr. socker.	10 gr. margarin
$\frac{1}{2}$ matsk. jästpulver.	2 matsk. rivebröd

till formen.

Äggen röras med sockret, varefter havregrynen, utblandade med jästpulvret, iröras. Sist tillsättes det smälta margarinet. Smeten hälls i en smord och brödbeströdd kakform och gräddas i ordinär ugnsvärme.

Kuvertbröd.

(30 st.)

$\frac{1}{4}$ l. mjölk.	$\frac{1}{2}$ ägg.
$\frac{3}{4}$ » vetemjöl, 400 gr.	50 gr. margarin.
15 gr. jäst.	$\frac{1}{2}$ ägg.
$\frac{1}{2}$ tesk. salt.	1 matsk. mjölk, till pensling.

En vanlig deg göres, se sid. 48. Ett halvt ägg blandas i degen. Av degen göras små kuvertbröd i olika fasoner. Gräddas i varm ugn.

Wienerbröd.

(40 à 60 st.)

$\frac{2}{3}$ l. oskummad mjölk.	Vid utbakningen:
$1\frac{1}{2}$ l. vetemjöl, 810 gr.	125 gr. margarin,
40 gr. jäst.	$\frac{1}{2}$ ägg.
125 » socker.	2 matsk. mjölk.
	50 gr. grovt socker.



Degen utkavlas till omkr. 1 cm. tjocklek, och $\frac{1}{3}$ av margarinet bredes på $\frac{2}{3}$ av degen, varefter den hopvikas i 3 delar. Detta upprepas två gånger. Därefter utkavlas degen ånyo till 1 cm. tjocklek, långa, smala remsor skäras av densamma och viras, 2 och 2, försiktigt om varandra. Av dessa längder läggs på den smorda plåten kringlor, snäckor eller andra figurer. Bullarna bstrykas med ägg, beströs med socker och gräddas i varm ugn.

Danska wienerbröd.

(30 st.)

$\frac{1}{4}$ l. mjölk.	40 gr. mandel	} till mandelmassa.
400 gr. vetemjöl.	40 » socker	
50 » jäst.	40 » margarin	
1 tesk. socker, 5 gr.	3 matsk. socker, 30 gr.	
$\frac{1}{2}$ » salt.	25 gr. oskallad mandel eller nötter (att strö över).	
10 kardemummor.		
100 gr. margarin (till inkavling).		

Degen göres av den kalla mjölken, ägget, mjölet, jästen och kryddorna. Mandeln rives och blandas med socker och margarin till en massa, vilken rullas ut i två långa, smala längder.

Degen kavlas ut, varefter margarinet lägges på i klickar och kavlas in på samma sätt som i smördeg, sid. 64. Kavlingen bör ske i sträck 4 gånger, varefter degen delas i två delar, vilka kavlas ut i en omkr. 30 cm. bred remsa av 1 cm. tjocklek. På vardera remsan lägges en mandelmasslängd, varefter degen vikes över och plattas till något.

Degen skäres i spetsiga trekanter, vilka läggs på en smord plåt och få jäsa upp. Wienerbröden beströs med socker och hackad mandel före jäsningsen. Gräddas i varm ugn.



Semlor.

(24 st.)

1 l. oskummad mjölk.	200 gr. socker.
3 » vetemjöl, 1 kg. 620 gr.	30 kardemummor, 4 gr.
60 gr. jäst.	10 bittermandlar, 10 gr.
200 » margarin.	

Av degen, som bör vara ganska lös, formas 24 runda bullar, vilka hastigt få jäsa upp (över kokande vatten) och därefter gräddas i varm ugn.

Mjuka kringlor.

(80 st.)

Degen i föregående recept kan också utbakas till kringlor, vilka, sedan de jäst upp, överstrykas med ägg (1 ägg och 2 matsk. mjölk) samt gräddas i varm ugn. Även kan den rullas ut till små avlånga bullar, *Snutar* (96 st.), eller formas som *Julkusar* (60 st.), då bitarna göras något mindre och rullas ut smalare samt läggs tillsammans 2 och 2 i X-form.

Veteskorpor.

(Omkr. 400 st.)

1 l. oskummad mjölk.	150 gr. margarin och kokosfett.
3 » vetemjöl, 1 kg. 620 gr.	6 matsk. socker, 90 gr.
60 gr. jäst.	30 kardemummor, 5 gr. (drygt).

Av degen trillas små skorpor, som böra vara fullkomligt jämna och blanka, när de läggs på plåten. Vid skorpornas jäsnings är det av särskild vikt, att plåten står på dragfritt ställe, emedan de eljest lätt jäsa snett. Gräddas i varm ugn. När skorporna svalnat efter gräddningen, skäras de



itu och torkas, först i tämligen varm ugn, tills de fått vacker färg, och därpå i svag ugnsvärme, tills de äro genomtorra.

Jästpulverskorpor.

200 gr. margarin.
1 ägg.
100 gr. socker.
2 dl. mjölk.

550 gr. mjöl.
7 st. kardemummor.
1 matsk. jästpulver.

Margarinet röres. Ägget, sockret, den stötta kardemumman och mjölken tillsätts, mjölet, vari jästpulvret blandats, iröres sist. Degen utkavlas hastigt till 1 cm. tjocklek. Skorpona uttagas med ett litet runt mått, läggas på smorda plåtar samt gräddas ljusgula i varm ugn. De klyvas medan de äro varma samt torkas som vanliga skorpor.

Kryddskorpor.

1 l. oskummad mjölk.
2¹/₂ l. vetemjöl, 1,3 kg.
2¹/₂ » rågsiktmjöl, 1 kg. 275 gr.
50 gr. jäst.
1/3 l. sirap, 450 gr.

80 gr. pomeransskal.
1 matsk. fänkol, 25 gr.
150 gr. margarin.
3 ägg.

Litet av sirapen medtages redan från början i degen. Pomeransskalen kokas, det vita bortskäres, och skalen skäras i fina tärningar, vilka jämte den finstötta fänkolen läggas i sirapen, som värmes och blandas i degen, när denna arbetas om. Även margarinet och äggen tillsätts samt resten av mjölet utom litet av vetemjölet, som sparas till utbakningen. Av degen bakas omkring 32 långa, smala bullar, vilka få jäsa upp och därpå gräddas i varm ugn. När bullarna svalnat, skäras de i ungefär 1¹/₂ cm. tjocka skivor, vilka därpå klyvas och torkas som ovan beskrivits (se Veteskorpor, föreg. sida).



Jästpulverkaka.

3 dl. socker, 228 gr.
3 » mjölk.
6 » vetemjöl, 324 gr.
1 ägg.
45 gr. margarin.

Skalet av 1/3 citron eller
8 bittermandlar, 8 gr.
4 tesk. jästpulver, 12 gr.
15 gr. margarin.
2 skorpor (till formen).

Sockret, större delen av mjölet och all mjölken blandas väl ett par timmar, innan kakan skall gräddas, så att mjölet får svälla. Ägget vispas upp och röres i smeten, därpå iröres det skirade margarinet samt jästpulvret, blandat med resten av mjölet. Efter behag sättes smak på kakan med citronskal eller mandel. Smeten fylles i en smord och brödbeströdd form och gräddas i ordinär ugnsvärme omkring 40 minuter.

Chokladkaka.

1¹/₂ dl. socker, 135 gr.
50 gr. kakao.
3 dl. gräddmjölk.
175 gr. margarin.
2 dl. socker, 180 gr.

3 ägg.
2 tesk. vaniljsocker.
300 gr. vetemjöl.
1 tesk. jästpulver, 3 gr.

Kakaon blandas med 1¹/₂ dl. socker och gräddmjölken, blandningen kokas upp, varefter den får kallna. Margarin och socker röras vitt och pösigt, därefter tillsätts äggen jämte vaniljsockret. Vetemjölet blandat med jästpulvret nedröres i smeten omväxlande med chokladmjölken. Massan hålles i en smord, brödbeströdd form, som dock ej får fyllas till mer än hälften. Gräddas i ej alltför het ugn.



Fin tekaka.

- | | |
|--|---------------------------|
| 150 gr. margarin. | 40 gr. vetemjöl. |
| 120 » florsiktat socker. | 1 tesk. jästpulver, 3 gr. |
| 2 ägg. | 15 gr. margarin. |
| 90 gr. potatismjöl. | 2 skorpor (till formen). |
| Skalet av $\frac{1}{3}$ citron (eller 5 bittermandlar, 5 gr.). | |

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, socker och ägg vispas lika länge och blandas sedan med smöret, potatismjölet samt citronskalet eller mandeln iröras och sist jästpulvret, blandat med vetemjölet. Tämligen varm ugn.

Mazariner.

Degen:

- 100 gr. margarin.
- 5 gr. florsiktat socker.
- 1 ägg.
- 165 gr. vetemjöl.
- $\frac{1}{2}$ tesk. jästpulver, 3 gr.

Fyllningen:

- 2 ägg.
- 125 gr. socker.
- 65 gr. sötmandel.
- ($\frac{1}{2}$ dl. sylt.)
- 20 gr. margarin (till formarna).

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, sockret och ägget iröras försiktigt och sist mjölet, blandat med jästpulvret. Degen kavlas ut tunt, och smorda pastejformar beklädas därmed. Till fyllningen röras ägg och socker, varefter den skållade, rivna mandeln tillsättes. I botten på formarna lägges, om man så önskar, ett tunt lager sylt, varefter de fyllas med mandelmassan. Bakelserna gräddas i ordinär ugnsvärme. Om man så vill kan man lägga ett lock av degen över bakelserna, innan de gräddas.



Sandbakelser.

(Omk. 140 st.)

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 850 gr. vetemjöl. | 425 gr. margarin. |
| 425 » socker. | 2 ägg. |
| 1 matsk. kanel, 9 gr. | |

Mjöl, socker, kanel och margarin, saltet urtvättat, lägges i en hög på bakbordet, äggen hållas i en grop i mitten, och alltsammans arbetas, tills man fått en jämn, smidig deg. Degen rullas ut till en smårulle, som skäres i lagom stora bitar, med vilka små bleckformar invändigt beklädas. Formarna ställas på en plåt, och bakelserna gräddas i ej för varm ugn, tills de fått vacker färg, då de tagas ut och genast slås upp. Kanelen kan även uteslutas.

Rullbakelser.

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 100 gr. margarin. | 2 tesk. jästpulver, 6 gr. |
| 100 » florsiktat socker. | 1 $\frac{1}{2}$ dl. sylt. |
| 2 medelstora ägg. | 10 gr. smör (till papperet). |
| 100 gr. vetemjöl. | |

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, därpå iröras sockret, äggen, ett i sänder, samt mjölet och jästpulvret, blandade. En plåt med låga kanter klädes med smörat papper, smeten breddes däröver (till ungefär $\frac{1}{2}$ cm. tjocklek) och gräddas i varm ugn, tills kakan fått vacker färg, då den uppstjälpes på ett med fint socker översiktat papper, bstrykes med det förut värmda syltet och därefter hastigt hoprullas. När kakan svalnat, skäres den tvärs över i ungefär $1\frac{1}{2}$ cm. tjocka skivor. Om man så vill, kan man fylla bakelserna med chokladkräm i stället för med sylt.



Chokladkräm.

50 gr. margarin. $\frac{1}{2}$ äggula.
60 » socker. 20 gr. kakao.

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, varefter socker, äggula och kakao tillsätts.

Syltbakelser.

Göras av samma smet som rullbakelser, gräddas på samma sätt. Kakan skäres mitt uti, över den ena halvan bredes sylt ($1\frac{1}{2}$ dl.) eller äggkräm, den andra halvan lägges på, och man skär kakan med en vass kniv i sneda eller raka, avlångt fyrkantiga bitar, eller ock tar man ut den med ett runt mått. Bakelserna kunna bstrykas med choklad- eller vattenglasyr, och på varje bakelse läggas då några bitar suckat eller syltade apelsinskal eller ock halva valnötter. Man kan också garnera bakelserna med äggviteglasyr.

Ägg-kräm.

2 matsk. majsena, 30 gr. $\frac{1}{2}$ tesk. vaniljsocker.
 $\frac{1}{4}$ l. osk. mjölk. $\frac{1}{2}$ äggula.
1 tesk. socker, 5 gr.

Mjölk, socker och majsenamjöl kokas under omröring ett par minuter, varefter äggulan tillsättes. När krämen kallnat, tillsättes vaniljsockret.

Knäckebröd.

(Omkr. 32 st.)

$\frac{1}{4}$ l. vetemjöl, 135 gr. 20 gr. margarin.
 $\frac{1}{4}$ » rågsikt, 133 gr. Vatten (ung. $1\frac{1}{4}$ dl.).
1 tesk. socker, 5 gr.



Mjöl, socker och margarin (osmält) blandas väl och arbetas därpå med vatten till en lagom fast deg, som släpper fatet. Degen utkavlas mycket tunt, naggas tätt och skäres med bakelsesporre i avlångt fyrkantiga bitar, vilka gräddas på smord plåt i tämligen varm ugn. Goda kuvert- eller smörgåsbröd.

I stället för rågsikt kan man använda grovt rågmjöl.

Vetecakes.

(Omkr. 100 st.)

212 gr. potatismjöl. $1\frac{1}{2}$ tesk. jästpulver, $4\frac{1}{2}$ gr.
3 matsk. socker, 45 gr. $1\frac{1}{2}$ l. vetemjöl, 810 gr.
 $\frac{1}{6}$ l. dricka. 3 matsk. grädde.
 $\frac{1}{6}$ » vatten. 200 gr. margarin.

Potatismjölet, sockret, jästpulvret och ungefär hälften av vetemjölet blandas i en skål och arbetas med vatten, dricka och grädde till en jämn deg. Det tvättade margarinet och resten av vetemjölet inarbetas i degen på bakkbordet. Degen utkavlas mycket tunt, naggas tätt och uttages med runt mått. Kakorna gräddas i tämligen varm ugn.

Havregrynscales.

(24 st.)

100 gr. pressade havregryn. 1 tesk. socker, 5 gr.
1 dl. mjölk. $\frac{1}{2}$ » salt, 3 gr.
200 gr. vetemjöl. 1 » hjorthornssalt. 3 gr.
40 gr. margarin.

De sköljda grynen få svälla i mjölken minst $\frac{1}{2}$ t. Därefter irörs mjölet, det smälta margarinet, salt, socker och hjorthornssalt, upplöst i litet vatten. Degen kavlas ut till $\frac{1}{4}$ cm. tjocklek, naggas och skäres i fyrkantiga kakor, vilka gräddas i ordinär ugnsvärme.



Havrecakes.

(35 à 40 st.)

3 dl. havremjöl, 135 gr. 30 gr. smör.
3 dl. vetemjöl, 162 gr. 1 ägg.
1¹/₂ matsk. socker, 22 gr. 1¹/₂ dl. vatten.
1 tesk. bikarbonat, 3 gr.

Mjöl, socker och bikarbonat blandas, det skirda smöret inarbetas och därpå ägget, utvispat med litet vatten. Sedan knådas degen med resten av vattnet och arbetas, tills den är smidig. Degen utkavlas mycket tunt, naggas tätt och uttages med runt mått. Kakorna gräddas i tämligen varm ugn.

Marstrandsbröd.

(240 st.)

210 gr. margarin. ²/₃ l. gräddmjölk.
210 » socker. 3 tesk. hjorthornssalt, 9 gr.
425 » potatismjöl. 425 gr. vetemjöl.

Margarinet skiras och röres en stund med sockret, varefter potatismjölet och gräddmjölk, litet i sänder, tillsätts. Sist iröres vetemjölet, blandat i hjorthornssaltet. Degen utkavlas, naggas tätt och uttages till små, runda kakor med hål i mitten eller åt ena sidan. Kakorna gräddas genast i ej för varm ugn.

Engelska Original-Havrekex Nr 1.

180 gr. vetemjöl. 100 gr. socker.
150 gr. grovt havremjöl eller 90 gr. smält flott.
krossade havregryn. 1 ägg.
1 tesk. jästpulver. 2 matsk. mjölk.



De torra ingredienserna blandas väl, varefter det smälta flottet, mjölken och det uppvispade ägget tillsätts.

Degen kavlas ut mycket varsamt, enär den eljest lätt brytes och smulas.

Kexen kan göras c:a 5—6 mm. tjocka eller tunnare och gräddas i en medelvarm ugn.

Ovanstående sats ger c:a 29 st. stora kex, som hålla sig färska lång tid, i synnerhet om de förvaras i bleckburk.

Engelska Original-Havrekex Nr 2.

60 gr. pressade havregryn. 40 gr. strösocker.
45 gr. vetemjöl. ¹/₄ tesk. jästpulver.
45 gr. flott. ¹/₂ ägg.

Arbeta flottet i mjölet och tillsätt de torra ingredienserna. Vispa ägget med litet vatten och blanda det i den torra degen.

Degen måste vara så fast att den just tål att kavlas ut. Strö mjöl på bordet och ingnid kaveln med mjöl. Kavla ut degen tunt och forma ut med ett glas.

Kexen gräddas 10 minuter på en mjölad plåt.

Kanapéer.

200 gr. margarin. ¹/₄ tesk. salt.
200 » vetemjöl. 100 gr. socker (till utbakningen).
1 dl. vatten.

Smördegen göres som till smörtårta, sid. 64. Degen kavlas ut till en avlång kaka, 1 cm. tjock. Socker strös över och kakan vikes i tre delar, varefter den vikes mitt itu på andra hållet. Degen kavlas ut i samma riktning som den sista vikningen till en avlång kaka, 2 cm. tjock och omkr. 15 cm. bred. Degen beströs med socker och vikes sedan mitt itu



längs efter. Degen klappas till något och skäres i 1 cm. tjocka skivor, vilka doppas i socker och läggas på en väl avtorkad plåt med skärytorna nedåt och på rätt långt avstånd från varandra.

Kanapéerna gräddas i varm ugn och vändas, då de ha fått vacker färg på undersidan, varefter de gräddas färdiga.

De kunna antingen serveras var för sig eller två och två sammanlagda med äppelmos emellan.

Rågkakor.

(60 st.)

200 gr. margarin. 200 gr. rågsikt.
100 » socker. 200 » vetemjöl.

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, varefter socker och mjöl tillsätts. Degen utkavlas, naggas tätt och uttages till små runda kakor med hål åt ena sidan. Kakorna gräddas i ej för varm ugn.

Judebröd.

(130 st.)

210 gr. margarin. $\frac{1}{2}$ tesk. hjorthornssalt, $1\frac{1}{2}$ gr.
210 » socker. 350 gr. vetemjöl.
2 ägg. 1 äggvita (att bestryka kakorna
2 äggvitor. med).
5 bittermandlar, 5 gr. 2 matsk. socker, 30 gr.
2 kardemummor. $1\frac{1}{2}$ tesk. kanel, $4\frac{1}{2}$ gr.

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, varpå sockret, äggen, ett i sänder, och vitorna inarbetas. Därefter tillsätts de finstötta kardemummorna, den rivna mandeln och mjölet, blandat med hjorthornssaltet. Av degen utbakas små kakor, vilka bestrykas med äggvita, utvispad med litet vatten, beströs med kanel och socker och gräddas i ej för varm ugn.



Pepparkakor.

$\frac{2}{3}$ l. sirap, 900 gr. 4 tesk. kanel, 12 gr.
240 gr. socker. 9 » pottaska, 27 gr.
4 ägg. $2\frac{1}{4}$ kg. vetemjöl.
2 tesk. ingefära, 4 gr. 425 gr. margarin.
2 » kryddnejlikor, 4 gr.

Sirapen och sockret kokas, tills sockret smält, då blandningen upphälles för att svalna. Därefter iröras äggen, kryddorna, den i litet vatten upplösta pottaskan och en del av mjölet. På bakbordet inarbetas det kalla margarinet sedan saltet tvättats ur och resten av mjölet utom vad som behöves till utbakningen. Degen utkavlas tämligen tunt, små kakor uttagas med mått, läggas på smord plåt och gräddas genast i ej för varm ugn.

Mördegskakor.

(50 st.)

100 gr. margarin. 100 gr. potatismjöl.
100 » socker. 100 » vetemjöl.
 $\frac{1}{2}$ ägg.

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, socker, ägg och mjöl iröras. Degen utkavlas tunt och uttages till små runda kakor, vilka genast gräddas i tämligen varm ugn.

Schäferhattar I.

(55 st.)

200 gr. margarin. 1 tesk. jästpulver.
120 » strösocker. 2 matsk. grädde.
1 ägg. Skalet av $\frac{1}{2}$ citron.
100 gr. potatismjöl. 8 bittermandlar.
300 » vetemjöl. 3 matsk. sylt.



Saltet tvättas ur margarinet som röres med sockret. Ägget vispas och inblandas jämte potatismjölet, det rivna citronskalet, de rivna mandlarna och grädden. Vetemjöl och jästpulver blandas och inarbetas sist. Drygt hälften av degen kavlas ut tunt, och små runda kakor uttagas. Av resten av degen utrullas runda stänger, som läggas i ring på kakorna. I ringen lägges litet sylt. Gräddas ljusbruna i ordinär ugnsvärme.

Schäferhattar II.

I.

100 gr. margarin.
60 » strösocker.
 $\frac{1}{2}$ ägg.

50 gr. potatismjöl.
Skalet av $\frac{1}{4}$ citron.
4 st. bittermandlar, 4 gr.
 $\frac{3}{4}$ matsk. grädde.

150 gr. vetemjöl.
 $\frac{1}{2}$ tesk. jästpulver, 2 gr.

II.

1 äggvita.
75 gr. florsiktat socker.
75 » sötmandel.
 $1\frac{1}{2}$ matsk. sylt.

I. Saltet tvättas ur margarinet som röres med sockret. Ägget iröres jämte potatismjölet, citronskalet, den skällade, rivna mandeln och grädden. Vetemjölet, blandat med jästpulvret, nedröres och degen arbetas på bakbordet, tills den blir smidig. Något mera än hälften av degen utkavlas tunt och uttages med runt mått. Av den övriga degen rullas smala strängar, som läggas på kakorna som en ring. Inuti ringen lägges en klick sylt. Kakorna gräddas svagt gulbruna i ej för varm ugn.

II. Äggvitan och sockret röras med en gaffel, tills blandningen blir smidig, då den skällade rivna mandeln tillsättes. Degen spritsas ut och lägges som en ring på den runda kakan. Inuti ringen lägges sylt och kakorna gräddas.



Kubbar.

100 gr. margarin.
250 » strösocker.
 $1\frac{1}{2}$ ägg.
8 bittermandlar, 8 gr.

450 gr. vetemjöl.
1 tesk. hjorthornssalt, 3 gr.
 $\frac{1}{2}$ ägg (till pensling av kakorna).

Saltet tvättas ur margarinet som röres först utan och sedan med sockret, varefter äggen iröras litet i sänder. Sist tillsättes den skällade, rivna bittermandeln och vetemjölet. En del mjöl sparas till utbakningen. Degen rullas ut i långa längder av två fingrars tjocklek och skäres i 2 cm. långa bitar, vilka läggas på en smord plåt, ej på skärytorna. Man trycker litet med fingret mitt på kakorna, penslar över dem med ägg och gräddar dem gulbruna i ordinär ugnsvärme.

Löv.

(Omkr. 150 st.)

100 gr. margarin.
100 » socker.
 $1\frac{1}{2}$ ägg.

($\frac{1}{2}$ tesk. cedroolja eller skalet av $\frac{1}{4}$ citron.)
400 gr. vetemjöl.
1 tesk. hjorthornssalt, 3 gr.

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, varefter sockret och äggen, ett i sänder, samt cedrooljan iröras. Större delen av mjölet, blandat med hjorthornssaltet, inarbetas sedan. Degen utkavlas, små kakor uttagas med mått, läggas på smord plåt och gräddas i ej för varm ugn.

Tomtäkerskringlor.

(130 st.)

$\frac{1}{4}$ l. osk. mjölk.
2 ägg.
1 l. 2 dl. vetemjöl, 648 gr.
4 tesk. jästpulver, 12 gr.

150 gr. margarin.
150 » socker.
Skalet av 1 citron.



Ägg och mjölk blandas och arbetas till en smidig deg med större delen av mjölet, samt jästpulvret. På bakbordet inarbetas margarin, socker och citronskal jämte resten av mjölet. Degen utbakas till små kringlor, vilka gräddas, tills de äro torra och gulbruna, i ordinär ugnsvärme.

Krus.

150 gr. mjöl.	$\frac{1}{2}$ matsk. socker.
100 » margarin.	1 tesk. kanel (till utbakningen).
50 » socker.	

Mjöl, margarin och socker arbetas tillsammans på bakbordet till en deg. En tesk. kanel och $\frac{1}{2}$ matsk. socker blandas, däri utrullas degen till tjocka längder. Därav skäras skivor om $\frac{1}{2}$ cm. tjocklek, vilka läggas på smord plåt och gräddas ljusgula, i varm ugn.

Havregrynskakor.

100 gr. margarin.	100 gr. socker.
120 » press. havregryn.	80 » vetemjöl.

Alltsammans blandas, smeten lägges i klickar på väl smord plåt och gräddas i svag ugnsvärme.

Havremakroner.

195 gr. press. havregryn, 3 dl.	2 ägg.
75 gr. socker.	$\frac{1}{2}$ matsk. jästpulver.
100 gr. margarin.	Det rivna skalet av $\frac{1}{2}$ citron.
2 matsk. kakao eller 1 tesk. kanel.	$\frac{3}{4}$ dl. grädde.

Alla torra ingredienser blandas, varefter ägg och grädde tillsätts. Klickar av en tesk. storlek läggas på en smord plåt och gräddas genast i stark ugnsvärme.



Smörkransar.

300 gr. vetemjöl.	$\frac{1}{2}$ ägg (att pensla med).
300 » margarin.	100 gr. pärlsocker (att beströ kakorna med).
3 matsk. grädde.	

Margarin, mjöl och grädde arbetas tillsammans, varefter degen kavlas ut till omkr. en tvåkronas tjocklek. Kakorna tagas ut med ett runt mått med hål i mitten, varefter de penslas med ägg och doppas i pärlsocker. Gräddas i varm ugn.

Spritskakor.

(55 st.)

60 gr. margarin.	80 gr. mandel.
2 ägg.	200 » vetemjöl.
120 gr. socker.	

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, ägg och socker vispas lika länge och blandas därpå med smöret, varefter den skällade, rivna mandeln och mjölet iröras. Degen klämmas genom en sprits på väl smord plåt i form av små avlånga kakor, vilka gräddas i ordinär ugnsvärme.

Spritskransar.

(40 st.)

260 gr. margarin.	25 gr. bittermandel, 25 st.
210 » socker.	350 » vetemjöl.
2 äggulor.	

Saltet tvättas ur margarinet som röres vitt, socker, ägg, skällad, malen mandel och mjöl iröras. Degen klämmas genom sprits på väl smord plåt i form av kransar, vilka gräddas i ej för varm ugn.

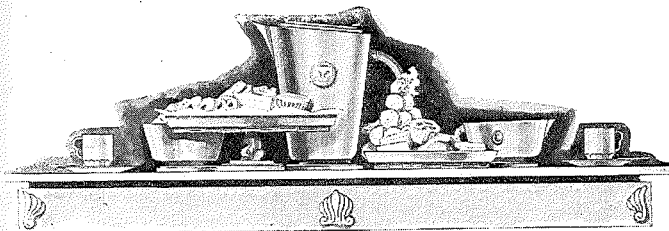
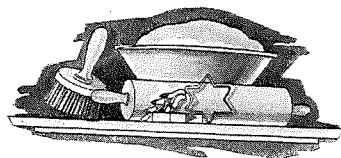


Frasväfflor.

- | | |
|-----------------------------|---|
| 6 dl. mjöl, 345 gr. | 1 dl. smält margarin, 110 gr |
| $\frac{1}{2}$ l. vatten. | 1 tesk. jästpulver, 3 gr. |
| 1 matsk. strösocker, 15 gr. | $\frac{1}{2}$ l. tj. grädde, helst sur. |
| $\frac{1}{4}$ tesk. salt. | |

Största delen av mjölet blandas med sockret, saltet och vattnet samt ställes att svälla i 1 à 2 timmar. Sedan nedröres resten av mjölet blandat med jästpulvret, det skirade margarinet jämte den till hårt skum vispade grädden.

Väffeljärnet smörjes med margarin till första gräddningen.



Några råd hur K F:s jästpulver kan användas.

SMÖRGÅSBRÖD

Vita scones.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 4 dl. vetemjöl. | $\frac{1}{2}$ tesk. socker. |
| $1\frac{1}{2}$ tesk. jästpulver. | 1 matsk. flott eller margarin. |
| $\frac{1}{2}$ » salt. | $1\frac{1}{2}$ dl. mjölk. |

Mjöl, jästpulver, socker, salt och margarin (osmält) blandas tillsammans i en skål, margarinet söndersmulas väl i mjölet, varefter mjölken iröres. Degen arbetas hastigt på bakbordet, uppdelas i två delar, vilka utklappas till en rund kaka, vilken skäres korsvis i 4 delar och gräddas genast i varm ugn.

Bruna scones.

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 3 dl. rågmjöl. | 2 tesk. jästpulver. |
| 2 » vetemjöl. | 1 » socker. |
| 1 tesk. salt. | 2 dl. mjölk. |
| 1 matsk. flott eller margarin. | |



Rågmjöl, vetemjöl, jästpulver, socker, salt och margarin blandas väl tillsammans i en skål, margarinet söndersmulas väl i mjölet, varefter mjölken iröres. Degen arbetas hastigt på bakbordet, uppdelas i två delar, vilka utklappas till en rund kaka, vilken skäres korsvis i 4 delar och gräddas genast i ganska varm ugn.

Surmjölkslimpa.

$\frac{1}{3}$ l. sur mjölk.	1 matsk. fänkol.
$1\frac{1}{2}$ dl. sirap.	2 pomeransskal.
$\frac{1}{2}$ l. rågmjöl.	1 tesk. salt.
$\frac{1}{2}$ » vetemjöl.	4 » jästpulver.

Mjöl, sirap, fänkol, pomeransskal blandas tillsammans. Mjölet blandas med jästpulver och tillsättes. Degen arbetas något på bakbordet. En avlång form eller liten rund stekgryta smörjes väl. Degen ilägges och brödet gräddas genast i ej för varm ugn.

KAFFEBRÖD

Kaffebröd med jästpulver.

$\frac{1}{4}$ l. mjölk (kall).	$\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl.
1 ägg.	50 gr. margarin.
100 gr. socker.	$1\frac{1}{2}$ matsk. jästpulver.

Jästpulver och större delen av mjölet blandas, varefter de övriga ingredienserna tillsätts och degen arbetas. Därefter knådas den på bakbordet med resten av mjölet om



så behöves, och bakas ut till en krans eller små bullar. Brödet penslas med ägg och beströs med socker och mandel. Gräddas genast i varm ugn.

Jästpulverskorpor.

$\frac{1}{4}$ l. mjölk.	100 gr. margarin.
1 ägg.	$\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl.
100 gr. socker.	$1\frac{1}{2}$ matsk. jästpulver.

Jästpulvret och större delen av mjölet blandas, varefter de övriga ingredienserna tillsätts och degen arbetas. Därefter knådas den på bakbordet med resten av mjölet, om så behöves. Degen utkavlas till 1 cm: s tjocklek; med runt mått uttagas kakor, vilka genast gräddas i varm ugn. De klyvas medan de ännu äro varma mitt itu och torkas sedan som vanliga skorpor.

Kubbar.

50 gr. margarin.	$\frac{1}{2}$ tesk. salt.
6 dl. vetemjöl.	2 » jästpulver.
1 » socker.	2 dl. mjölk.
10 st. kardemummor.	

Margarin (osmält), vetemjöl, socker, kardemummor, salt och jästpulver blandas tillsammans i en skål. Margarinet söndersmulas i mjölet. Mjölken iröres hastigt. Med en matsked uppläggas klickar av degen på smord plåt. Kubbarna gräddas genast i god ugnsvärme.



SMÅBRÖD

Korintbröd.

200 gr. mjöl.
100 » socker.
100 » korinter.
1 ägg.
80 gr. margarin.
2 tesk. jästpulver.
1 matsk. mjölk.

Mjöl, socker, jästpulver och margarin blandas. Margarinet söndersmulas i mjölet. Korinterna rensas, sköljas, torkas och iläggas. Ägget vispas upp tillsammans med mjölen och iröres. När degen är väl blandad, formas den med två matskedar till klickar, som läggas på väl smorda plåtar och gräddas i ganska varm ugn.

Falska bisquits.

100 gr. margarin.
200 » socker.
1¹/₂ ägg.
10 bittermandlar.
1 tesk. jästpulver.
7 dl. mjöl.

Saltet tvättas ur margarinet som röres med sockret. Äggen vispas upp och tillsätts litet i sänder. Mandeln skällas och males och blandas i och sist mjölet och jästpulvret. Degen utrullas i längder, som skäras i små bitar, vilka trillas runda, läggas på plåtar, tillplattas med tummen. Gräddas i ganska varm ugn.

Havrekakor.

1/4 kg. press. havregryn.
150 gr. margarin.
100 gr. socker.
3 matsk. vetemjöl, 30 gr.

Grynen malas på köttkvarn. Det går lättast om endast litet gryn i taget läggas i kvarnen.



Alla ingredienserna blandas på bakkbordet, varefter degen delas i 4 lika stora delar. Varje del rullas ut till en lång längd. Längderna få ligga ett par timmar, så att grynen få svälla. Av längderna skäras tunna kakor, vilka läggas på en smord plåt. På varje kaka tryckes med en gaffel, så att kakorna bli randiga. Gräddas i ordinär ugnsvärme.

TÅRTOR OCH BAKELSER

Jästpulverkaka.

1¹/₂ dl. socker.
3 dl. mjöl.
1¹/₂ dl. mjölk.
1 ägg.
1 matsk. margarin.
5 bittermandlar.
2 tesk. jästpulver.

Sockret, större delen av mjölet, och all mjölken blandas väl ett par timmar innan kakan skall gräddas, så att mjölet hinner svälla. Ägget vispas upp, margarinet smältes och alltsammans tillsättes under flitig omröring. Jästpulvret blandas med resten av mjölet. Den skällade och malda mandeln tillsättes. Sist iröres jästpulvret och smeten fylls genast i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i ordinär ugnsvärme.

Mjuk pepparkaka.

1¹/₂ dl. farinsocker.
1¹/₂ » strösocker.
1¹/₂ » mjölk.
1 ägg.
1 tesk. kanel.
1 tesk. ingefära.
1 » nejlikor.
1 matsk. margarin.
3 dl. mjöl.
2 tesk. jästpulver.

Se jästpulverkaka.



Rulltårta.

2 ägg.
100 gr. socker.
80 » mjöl.

1 tesk. jästpulver.
Sylt.

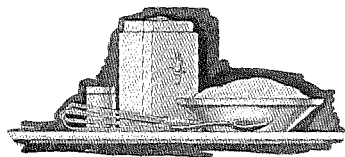
Ägg och socker vispas, tills smeten blir ljus och pösigt, varefter mjöl och jästpulver, blandade, iröras. En liten plåt klädes med väl smort papper, smeten breddes ut till ungefär en halv cm:s tjocklek och gräddas genast i het ugn. Kakan uppstjälpes omedelbart på ett sockrat papper och bestrykes hastigt med varm sylt, varefter den genast hoprullas. När kakan svalnat skäres den tvärs över i skivor.

Potatisbakelser.

1 ägg.
1 dl. socker.
10 st. sötmandlar.
2 » bittermandlar.

1 dl. potatismjöl.
1 matsk. vetemjöl.
1/2 tesk. jästpulver.

Ägg och socker vispas, tills smeten blir ljus och pösigt, varefter den skällade och malda mandeln och mjölet, blandat med jästpulvret, tillsättes. Smeten fylls i små, med margarin penslade kakformar och gräddas i tämligen varm ugn. Uppstjälpas genast ur formarna.



MARGARINUPPLÄGGNINGAR.



Morötter.



Korg.



Svanen.



Trave.



Korg.



Enklare uppläggning.



Enklare uppläggning.



Enklare uppläggning.



MARGARINUPPLÄGGNINGAR

Smörspadar av vitbok äro bäst. Dessa få, då de äro nya, koka en stund och böra stå kvar i vattnet tills det svalnat något. Därefter ställas de i kallt vatten och äro så färdiga till användning.

Margarinet, som i allmänhet är kortare än smör, bör arbetas väl före upplägningen.

De enklaste upplägningarna äro i allmänhet de trevligaste. Här följer beskrivning på några enkla och ett par litet mera komplicerade upplägningar.

Trave.

Tämligen stora kulor formas. Dessa rullas sedan ut till jämna längder mellan spadarna, i det man för den ena spaden tvärs över den andra. Rullarna läggas sedan varvvis, ungefär som man travar ved.

Morötter.

Kulor (av en valnöts storlek) formas. Dessa rullas sedan ut som rullarna till traven med den skillnaden, att man trycker mer åt ena sidan, så att morotsfasen erhålles. Läggas i knippa och persiljekvistar få imitera blasten.

Svanen.

En lång rulle, avsmalnande åt ena änden, formas och lägges på assietten. På den tjockare delen lägges en kula. Fyra kulor av en valnöts storlek formas på samma sätt som till



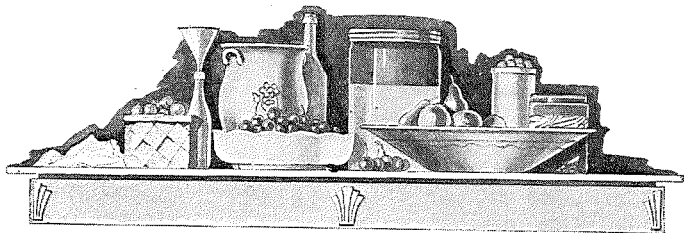
morötter. Med ett par kraftiga slag av den ena smörspaden plattas de ut. Två av dessa skola bilda kroppen och läggas över kulan. De andra två läggas vid sidorna som vingar. Rullen böjes nu upp för att bilda svanens hals.

Korgar.

Två rullar läggas i en cirkel på assietten. Små smörkulor placeras med jämna avstånd på rullen. Ovanpå kulorna åter två rullar höplagda i cirkelform. Korgen fylles med kulor. En rulle fästes som grepe och skarven skylas med en persiljekvist.

En annan korg bildas genom att på assietten lägga en rund smörplatta omgiven av en ring med blad. Korgen fylles med smörkulor, förses med tvenne grepar i kors, garneras med persilja och föreställer en bärkorg.

Gunhild Drake.



KONSERVERING

SYLT, SAFT, GELÉ M. M.

Lingonsylt.

7 l. lingon.

2 l. vatten.

2³/₄ kg. socker.

Socker och vatten påsättas och få koka 15 minuter under flitig skumning, varefter de rensade och sköljda lingonen ihållas. Syltet får sakta koka under skumning, tills bären se klara ut, varefter de upphållas i stora väl rengjorda burkar och få kallna. Burkarna överbindas med dubbelt papper.

Sylt.

4 kg. bär.

1 l. vatten.

4 » socker.

Socker och vatten få sakta koka under skumning, tills lagen trådar sig (omkring 15 minuter). Grytan lyftes därpå av elden, och de rensade, sköljda bären ihållas samt nedskakas i lagen (under omkring 15 minuter), varefter grytan ånyo påsättes och syltet får sakta koka, tills det blir klart



(omkring 40 minuter). Syltet skakas ofta och skummas noga. Då det är färdigt, hålles det upp på värmda förut med konjak ursköljda glasburkar, vilka därvid böra stå på linne på dragfritt ställe för att ej spricka. Då syltet kallnat, lägges tätt över detsamma ett i konjak doppat pergamentspapper, varefter burkarna överbindas först med pergamentspapper, doppat i konjak, och sedan med tjockt, brunt papper. Omkring 6 l. sylt fås av denna sats.

Alla slags bär kunna syltas på detta sätt. På körsbär uttagas stenarna. Om man så vill, kan man krossa några av dessa och lägga kärnorna i syltet. Det är fördelaktigt att vid syltning blanda olika bärsorter, t. ex. krusbär och hallon, blåbär och hallon, jordgubbar eller smultron och blåbär.

Om man har bra förvaringsrum, kan man minska på sockret och taga t. ex. endast ³/₄ socker mot bärens vikt.

Hallonsylt.

2 kg. hallon.

¹/₂ l. vatten.

2 » socker.

Socker och vatten kokas till en lag (se föreg. recept), vilken slås het på de rensade, sköljda hallonen. Alltsamman får stå till följande dag, då syltet sakta får koka upp och koka under skumning, tills bären sjunka och äro klara. Se f. ö. föregående recept. För att syltet skall bli vackert, böra hallonen vara stora, hela och knappt mogna. *Jordgubbssylt* kan kokas på samma sätt.

Jordgubbssylt med krusbär.

2 kg. jordgubbar.

1 kg. krusbär.

3 » socker.

¹/₂ l. vatten.

¹/₂ l. vatten.



Stora, gröna, omogna krusbär rensas, sköljas och kokas till mos med vatten samt passeras. En sockerlag kokas som förut beskrivits, se Sylt, föregående sidor. Jordgubbarna rensas, sköljas, få rinna av och skakas ned i den kokande lagen samt få sakta koka, tills de sjunka och bli klara. Så fort bären kokat upp, tillsättes krusbärsmoset. Se f. ö. Sylt, sidan 76. Syltet passar mycket bra att breda på smörgås, men i så fall böra bären få koka sönder något.

Rött vinbärssylt.

2 kg. röda vinbär.

2 kg. strösocker.

Stora mogna, röda vinbär sköljas, klipplas och läggs varvtals med sockret i en syltgryta (ej malmgryta) samt få stå till följande dag. Grytan sättes då över svag eld, och syltet får koka sakta, under skumning, tills bären sjunka och äro klara. Se f. ö. Sylt, sidan 108.

Alla slags bär utom krusbär kunna syltas på detta sätt.

Krusbärssalad.

2 kg. krusbär (omkr. 3 l.).

1½ kg. socker.

4 dl. vatten.

1 tesk. hela kryddnejlikor.

1 dl. ättika.

Socker, vatten och nejlikor kokas tillsammans. Ättikan ihälles, då lagen är färdig. För övrigt som Sylt, sidan 108. Omkring 2½ l. sallad fås av denna sats. På samma sats kokas *Krikonsalad*.

Rött vinbärsgelé.

3 l. röda vinbär (omkr. 1½ kg.)

½ l. vatten.

socker=saftens vikt.



Bären rensas, krossas och få koka 10 min. under omröring, varefter de upphållas i silduk och få självrinna till följande dag. Sockret upplöses i den kalla saften, som därefter får koka upp och sakta koka omkr. 10 min. under noggrann skumning. Geléet är färdigt, när en droppe därav, hålld på en porslinstallrik, hastigt stelnar. Se för övrigt sylt, sid. 76. Av bären beredes bärmarmelad.

Krusbärsgelé.

3 l. krusbär.

½ l. vatten.

socker=saftens vikt.

Bären rensas, sköljas, krossas och få koka med vattnet omkr. 10 minuter under omröring. För övrigt som föregående. På samma sätt kokas *Gelé av lingon, tranbär, hallon, svarta vinbär* m. fl. Till svarta vinbär behöves ¾ l. vatten.

Krusbärsmarmelad.

3 kg. omogna krusbär.

½ l. vatten.

2 kg. socker.

Krusbären sköljas, kokas mjuka med vattnet och passeras. Moset blandas med socker och kokas, tills det blir så fast, att skeden kan stå i det (omkr. ½ t.), hälls därefter upp på små burkar och bindes över med pergamentspapper.

Äppelmos.

1 kg. äpplen i bitar.

½ l. vatten.

¼ à ⅓ kg. socker.

Äpplena tvättas, skäras i bitar, befrias från skämda och maskättna delar, vägas, påsättas med kallt vatten och få koka



mjuka. Därefter passeras de genom hårsikt och uppkokas, sockret lägges, och moset får koka $\frac{1}{2}$ à 1 timme, beroende på hur fast man vill hava det. Sedan uppslås det i väl rengjorda burkar, får kallna och betäckes med ett tunt lager smält förtalg eller paraffin. Burkarna överbindas med dubbelt papper.

Bärmarmelad.

Efter gelé- och saftkokning böra bären tillvaratagas och passeras, varefter moset kokas med $\frac{3}{4}$ av sin vikt socker, tills det skinnar sig (omkr. 10 min.), då det genast upphälles. Se f. ö. Sylt, sid. 108.

Lingonpäron.

4 l. skalade päron. 1 kg. socker.
 $\frac{1}{2}$ l. lingonsaft.

$2\frac{1}{2}$ l. rensade, sköljda lingon påsättas med 2 l. kallt vatten och få koka, tills de äro urmustade, då de upphållas i en hårsikt och saften får självrinna. Lingonsaften och sockret kokas och skummas, tills lagen är klar. Päronen skalas, de största klyvas, i de övriga skäres upptill ett kors, stjälkarna skrapas och päronen nedläggas i lagen. De få därefter sakta koka, under skumning, tills de se klara ut, då de upptagas och få svalna på ett fat, innan de läggas i burkarna. Saften får svalna något och hälls över päronen. Lingonen användas till Lingon- och äppmos.

Efter samma recept kokas *Lingonäpplen*.

Ättikspäron.

5 kg. skalade päron. $\frac{1}{3}$ l. ättika.
2 » socker.



Päronen skalas, klyvas och befrias från kärnhusen, stjälkarna skrapas, och päronen nedläggas varvtals med sockret i en syltgryta. Ättikan hälls över, ett tättslutande lock pålägges, och päronen få sakta koka $2\frac{1}{2}$ timmar, under det man emellanåt skummar dem. Därefter upptagas de, få svalna och nedläggas i en burk. Lagen kokas ihop litet och hälls över dem, sedan den svalnat något.

Lingon- och äppmos.

2 kg. äpplen i bitar. 1 l. vatten.
1 » lingon. $\frac{3}{4}$ kg. socker.

Se äppmos, sid. 111.

De överblivna lingonen från Lingonpäron eller Lingondricka kunna användas till detta mos.

Om man ej vill passera moset, böra äpplena skalas och kärnhusen tagas bort, varefter äpplena skäras i tunna skivor och kokas med det övriga.

Marmelad av jordgubbar.

3 kg. jordgubbar. 1 kg. krusbär.
2 » strösocker. $\frac{1}{2}$ l. vatten.

Krusbären rensas, sköljas, kokas mjuka med vattnet samt passeras genom hårsikt. Jordgubbarna rensas, sköljas, passeras genom hårsikt och blandas med sockret. Därefter blandas krusbärs- och jordgubbsmos i en syltgryta, och moset får hastigt koka upp. Kokningen fortsättes, tills moset håller marmeladprovet. (Om man håller upp litet av moset på en tallrik och drar fingret igenom, och moset ej rinner ihop igen, så är det färdigt.) Massan hälls på små burkar, vilka sedan kokas 10 min. Krusbärsmoset ökar ut massan utan att giva krusbärsmak. Man kan taga mera krusbär men måste då öka sockermängden något.



Rabarbersaft.

Rabarbern sköljes, torkas och skäres i bitar samt påsättes i en syltgryta med så mycket vatten, att det nått och jämnt står över rabarbern. Vattnet får koka, tills rabarbern är mjuk, då massan upphälles och får självrinna. Till 1 l. av den sura saften tages 6 hg. socker. För övrigt som föregående.

Körsbärssaft.

5 kg. körsbär.

2¹/₂ kg. socker.

De rensade, sköljda bären och sockret nedläggas varvats i en kruka, varefter en tallrik pålägges och lufttätt fastsmetas med deg. Krukan ställes i en gryta med kallt vatten, vilket därpå sakta får koka upp. Kokningen fortsättes 5 timmar, varefter krukan upptages och får kallna. Degen avtages försiktigt, så att intet därav kommer ned i saften. Denna silas från bären och fylles på buteljer, vilka korkas, överbindas med ståltråd och hartsas, paraffineras eller gipsas. Bären kunna torkas och användas i fruktsoppor. Av denna sats får man omkr. 3²/₃ l. saft.

Lingondricka.

6 l. lingon.

1 ¹/₂ kg. socker.

3 » vatten.

30 gr. vinsyra.

Bären malas mycket hastigt genom köttkvarn samt blandas med vattnet och den upplösta vinsyran. Blandningen får stå och jäsa 2 dygn, under omröring då och då, hälls där-
efter upp i sildukar och får självrinna 2 dygn. Saften röres med sockret 1 timme och fylles på väl rengjorda buteljer, vilka korkas. Saften spädes vid användningen som vanlig



saft. Det återstående moset blandas med 1 l. saft och 10 gr. vinsyra samt behandlas för övrigt som nyss beskrivits. Bären måste vara fullt friska, eljest håller sig ej drickat. Moset, som blir kvar i silduken efter andra silningen, användes till Lingon- och äppelmos, sid. 113.

Citronlemonad.

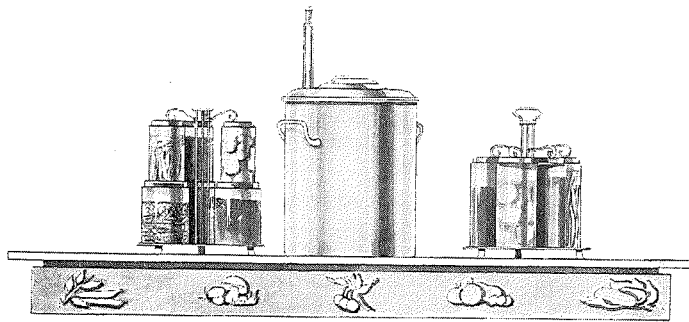
1 citron.

2 dl. socker, 108 gr.

10 gr. citronsyra.

1 l. vatten.

Citronen skäres i skivor och lägges tillsammans med sockret och citronsyran i en stor tillbringare. Vattnet kokas upp och hälles på, varefter en tallrik lägges på tillbringaren. Man behöver röra om ett par gånger. Då lemonaden har kallnat, är den färdig att användas. Den spädes då med omkr. 2 gånger sin volym vatten. Då lemonaden är slut, kan man sätta till nytt socker och ny citronsyra och hälla på nytt kokande vatten. Man får då en något svagare lemonad.



INKOKNING PÅ HERMETISKT SLUTNA BURKAR.

Sedan långt tillbaka har man gjort försök med inläggning av grönsaker samt att koka in frukt med mindre sockermängd. En fransk kock vid namn Appert var den, som började inkoka frukt och grönsaker på hermetiskt slutna burkar. Därefter ha många försök med dylik konservering gjorts av fabrikanter och husmödrar (inkokning på buteljer, olika slags skrubburkar och igenlödda bleckburkar). Den nyaste och bästa metoden är inläggning med en s. k. inkokningsapparat. Medelst denna apparat kan man få burkarna lufttätt tillslutna endast med hjälp av det yttre lufttrycket. Vid inläggning av grönsaker böra de förvällas i svagt saltat vatten omkr. 5 min. Frukt brukar man också vanligen före inläggningen förvälla i svag sockerlag, olika länge, beroende på huru mogna och lösa frukterna äro. Genom att förvälla frukten först får man burkarna fulla. Man kan också lägga ned en del frukt oförvälld (såsom alla bärsorter, plommon och körsbär). Frukten bibehåller då mera sin fina arom, men burkarna bli ej fulla.

Burkar och lock måste vara alldeles hela, så att ingen luft kan tränga in. Gummiringarna böra vara väl sköljda.



Man fyller burkarna alldeles med frukten, svampen eller grönsakerna och slår på så mycket sockerlag eller salt vatten, att det står över innehållet, sätter in burkarna i ställningen, lägger på gummiringarna och locken samt sätter fast fjäderna. Dessa böra sitta spånt men ej för hårt. Man skall kunna böja upp dem utan alltför stor svårighet. Ställningen sättes därefter ned i grytan, så mycket kallt vatten hålles i, att det står över burkarna, locket lägges på och grytan ställes över elden. En del frukter förändra färg, när de kokas samt gå sönder. Detta kan man delvis förhindra genom att ej upphetta dem mer än till 80 à 90°, men då måste man öka tiden för upphettningen. Grönsaker och svamp däremot måste upphettas till 100° och dessutom under längre tid. De i grönsaker och svamp förekommande bakterierna äro nämligen mera motståndskraftiga mot upphettning än bakterier i frukt. Grönsaker och svamp böra därför också helst steriliseras 2 ggr med 24 timmars mellanrum. Då konservern har steriliserats den bestämda tiden, tages grytan av elden, och när vattnet svalnat något, lyftes ställningen med burkarna upp ur grytan. Burkarna få ej tagas ur ställningen, förrän de äro nästan kalla.

Under upphettningen blir trycket inuti burkarna starkare än fjädernas tryck till följd av vattnets och luftens utvidgning samt emedan vattenånga bildas. Därigenom lyftes locket något, så att luft kan tränga ut. Under det burkarna kallna, minskas trycket i dem och fjäderna kunna därför trycka till locken så hårt att ingen luft utifrån kan tränga in.

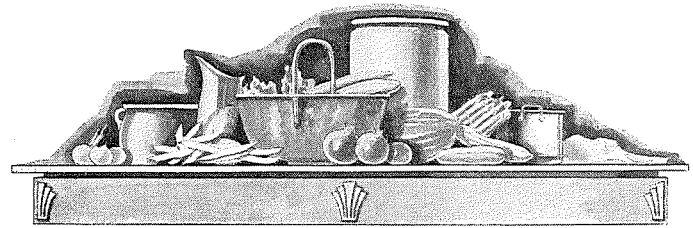
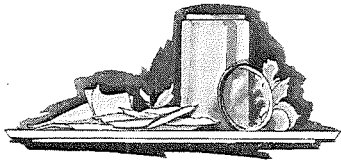
Även sedan fjäderna äro avtagna, kan ingen luft tränga in, om burkar och gummiringar äro hela, emedan då den yttre luften har starkare tryck än luften inuti burkarna.

Om man har många inläggningar att göra på en gång, vinner man tid med att ha två ställningar till samma gryta, då man kan sätta ned en ny omgång burkar, medan den



första står och kallnar. Man kan även, om man har låga burkar, ställa två stycken ovanpå varandra i ställningen och fästa dem med samma fjäder.

Om man ej har en inkokningsapparat, kan man använda lösa klämmare eller byglar till burkarna och koka dessa i hö i en vanlig kittel med tätt slutande lock.



INKOKNING AV GRÖNSAKER, KOMPOTTER ETC.

Saltlake till grönsaker.

1 l. vatten. 20 gr. salt.

Salt och vatten kokas och skummas, varefter saltlaken får kallna. Användes att slå på grönsaker vid inkokning av dessa på konservburkar.

Socketlag till kompotter.

1¹/₂ kg. socker. 1 l. vatten.

Vatten och socker få koka upp tillsammans, varefter lagen skummas och hälls upp att kallna.

Kompott på jordgubbar.

6 kg. jordgubbar. 1 l. vatten.
1¹/₂ kg. socker.

Endast nyplockade jordgubbar böra användas, helst av en mörkröd sort. Bären böra vara nästan mogna.



Det gröna fodret skäres eller vrides bort, men den vita spetsen bör lämnas kvar, för att jordgubbarna bättre skola behålla sin form. Sockret löses upp i vattnet, och lagen skummas väl. Bären sköljas hastigt och läggas i en syltgryta, den kalla lagen hälls på, och grytan får stå på ett kallt ställe till följande dag, då den sättes över elden och kompotten får ett hastigt uppkok under varsam skumning. Grytan får åter stå kall till följande dag, då bären försiktigt tagas upp och läggas på burkar. Så mycket saft slås på bären, att den står över dessa, varefter kompotten steriliseras genom upphettning till 80° under 20 minuter. Om det blir saft över, kan den hällas på burkar och steriliseras på samma sätt.

Hallonkompott kokas efter samma recept.

Körsbärskompott.

5 kg. körsbär.
2¹/₂ kg. socker.

2¹/₂ l. vatten.

Bruna körsbär eller klarbär passa bäst. Bären rensas, sköljas och urkärnas. 1¹/₂ l. vatten kokas med 1¹/₂ kg. socker 10 min. under skumning. Bären iläggas och få koka 5 min., varefter de upptagas med hålslev och läggas i en kruka. Lagen kokas ihop, skummas och slås på bären. Över krukans läggas en handduk och en tallrik. Kompotten får stå till följande dag, då saften silas ifrån och får koka en stund, under skumning, med resten av sockret och vattnet, varefter den får kallna. Bären läggas på burkar, och saften slås på, varefter kompotten steriliseras genom upphettning till 80° under 15 min.

På samma sätt kokas *Bigarråkompott* och *Krusbärskompott*.



Äppelkompott.

Äpplena förvällas, och sockerlagen beredes som förut beskrivits. Äpplena läggas på burkar, sockerlag hälls på, och kompotten steriliseras genom upphettning till 85° under 30 min. Små Hampusäpplarna, som kokas in hela, äro särskilt lämpliga till kompott.

Turska bönor.

Små bönor kokas in hela. De rensas och sköljas samt förvällas, helst i ånga, omkr. 5 min. När de äro färdiga, skall man kunna rulla dem omkring fingret utan att de gå sönder. Bönorna sköljas därefter i kallt vatten och läggas tätt packade på burkar. Saltlake slås på, så att denna står över bönorna. Steriliseras genom upphettning till 100° under 50 min. första dagen och 40 min. andra dagen.

Vaxbönor förberedas på samma sätt men steriliseras genom upphettning till 90° under 80 min. första dagen och 50 min. andra dagen.

Sockerärter läggas in på samma sätt.

Skärbönor.

Stora, men ej förvuxna turska bönor rensas, sköljas och skäras fint samt förvällas, helst i ånga, 5 min. De läggas på burkar, saltlake slås på, och de steriliseras genom upphettning till 100° under 50 min. första dagen och 40 min. andra dagen.

Spritärter.

Stenärter och championärter äro bäst till inläggning. Ärterna spritas och delas upp i två eller tre grupper, efter storleken. De förvällas, helst i ånga, sköljas med kallt vat-



ten och läggas på burkar, varefter saltlake slås på. Steriliseras genom upphettning till 100° under 60 min. första dagen och 30 min. andra dagen.

Sparris.

Endast riktigt mör och fin sparris bör användas till inläggning. Bästa tiden är mitten av juni. Sparrisarna sköljas, skrapas och sköljas ånyo samt förvällas i vattenånga, tills de kunna böjas utan att gå sönder (omkr. 5 min.). De skäras av, så att de bli lagom långa för burkarna, samt ställas ned i dessa. Saltlake slås över. Steriliseras genom upphettning till 100° under 40 min. två dagar å rad. De avskurna sparrisbitarna kan man lägga in på särskilda burkar.

Morötter.

Små, färska morötter sköljas, och det gröna skäres av, varefter rötterna beströs med salt och förvällas i vattenånga 5 min., spolas över med kallt vatten samt skrapas väl. Läggas sedan på burkar, saltlake slås på, och morötterna steriliseras genom upphettning till 100° under 50 min. första dagen och 20 min. andra dagen.

Färsk potatis.

Jämnstora, fasta potatisar sköljas och borstas, förvällas i vattenånga 5 min., spolas över med kallt vatten, få rinna av och läggas på burkar, varefter saltlake hälls på. Steriliseras genom upphettning till 100° under 30 min. första dagen och 15 min. andra dagen.



Svamp.

Små svampar rensas noga och läggas i salt vatten. Svampen kokas med helt litet vatten och salt omkr. 1/2 timme, varefter den fylls på burkar. Svampspadet hälls över svampen i burkarna. Steriliseras genom upphettning till 100° under 50 min. första dagen och 20 min. andra dagen.

Dill.

Dillen rensas och hackäs grovt samt fylls på buteljer. Ättika ihålles, så att den står väl över dillen, och buteljerna korkas.

Tomatpuré.

Mogna tomater sköljas, sönderbrytas och läggas i en gryta samt kokas till mos utan vatten. Moset passeras, varefter massan får koka under omröring omkr. 20 min. Därpå fylles puréen på väl rengjorda, små buteljer, vilka korkas och överbindas med ståltråd samt läggas ned i en gryta med hö eller träull emellan buteljerna, så att de ej slå emot varandra. Så mycket vatten slås på, att det står väl över buteljerna. Grytan sättes på elden och får koka 20 min. Buteljerna få kallna i vattnet, varefter de tagas upp och paraffineras.

Tomatpuré är en god tillsats till fisk- och köttsåser.

Torkade skurna bönor.

3 l. fint skurna turska bönor. 1 matsk. socker, 15 gr.
1 matsk. salt, 15 gr.

Bönorna läggas i en gryta med saltet och sockret och röras över elden, tills det ryker om dem, då de hällas upp i en hårsikt och få avrinna. Därpå bredas de ut i tunna lager



på ollor eller plåtar och torkas långsamt i ugnen, tills de skramla, då man rör i dem. Under torkningen måste man emellertid emellanåt röra om i bönorna.

Saltad svamp.

Svampen rensas, större svampar skäras i bitar, och svampen lägges i en kruka varvtals med salt och socker, blandade ($\frac{1}{4}$ socker mot salt). Mellan varven kan man strö några hela vitpepparkorn och en liten bit hel ingefära. Ett rikligt lager av salt och socker bör ligga underst och överst. En tallrik med en tyngd på lägges direkt på svampen, så den hålles nedpressad.

Saltgurkor.

Västeråsgurkor.
Körbärsblad.
Svarta vinbärsblad.

Pepparrot.
Dillkronor.
Stött alun.

Saltlaken:

320 gr. salt.

4 l. vatten.
4 » spritättika.

Gurkorna sköljas, torkas och läggas varvtals med körbärs- och vinbärsblad, pepparrotstärningar, dillkronor och litet stött alun i en stor kruka. Vatten, ättika och salt blandas. Då saltet är löst, hålles laken över gurkorna, och krukans överbindes med pergamentspapper, eller också lägger man på ett tättslutande lock. Gurkorna måste förvaras kallt. Efter ett par, tre månader bör saltlaken hällas av och kokas upp, varefter den får kallna och på nytt hällas på gurkorna. På så sätt hålla sig gurkorna bättre.



Inlagd pumpa.

En medelstor pumpa.
Pepparrot.
Dillkronor.

$\frac{1}{2}$ tesk. malen vitpeppar.
 $\frac{1}{2}$ » » kryddpeppar.
2 l. ättika.

Pumpan skalas och skäres i stora bitar (kärnorna borttagas), vilka läggas i kokt, kall saltlake (2 matsk. salt till 1 l. vatten) och få ligga i denna tre dagar. Därefter tagas de upp, få rinna av på linne och läggas ned i en kruka, varvtals med dillkronor, pepparrot och peppar. Ättikan kokas upp och hålles på, varefter burken väl övertäcket. Ättikan silas ifrån, kokas upp och hålles på ånyo 3 gånger, med en veckas mellanrum. På samma sätt läggas stora gurkor in.

Ättiksgurkor.

Små västeråsgurkor.
Salt.
Ättika.

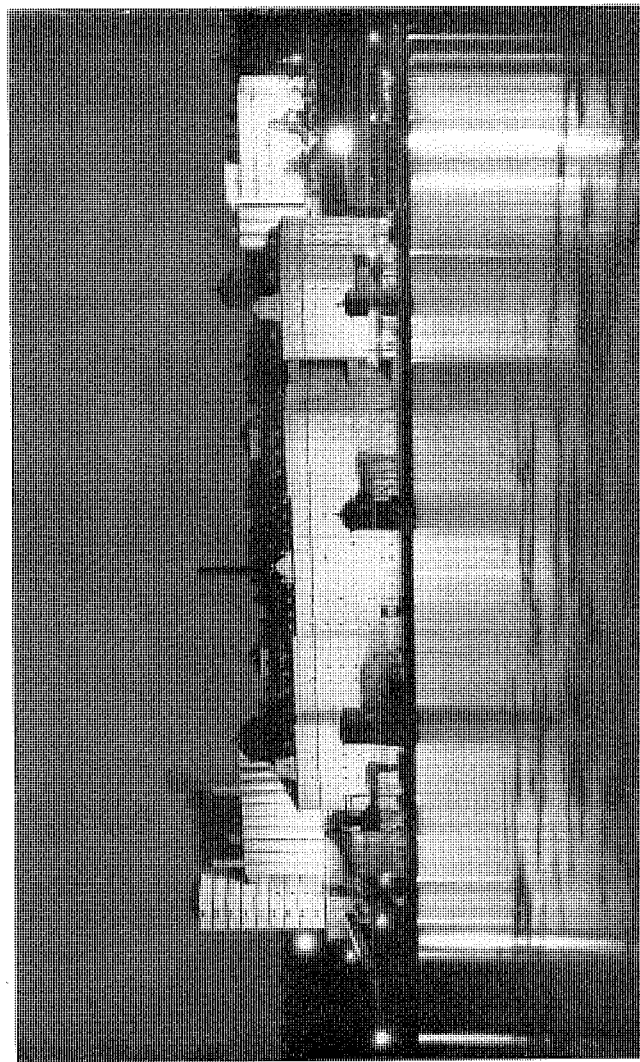
Peppar (1 matsk. till 1 l. ättika).
Dillkronor.
Pepparrot.

Socker (120 gr. till 1 l. ättika).

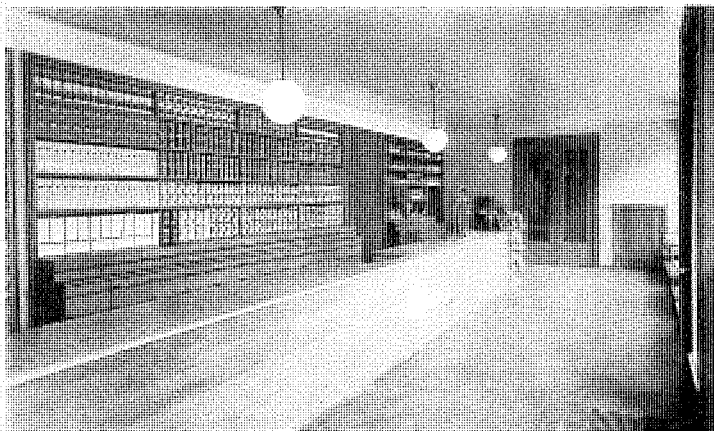
Gurkorna sköljas, torkas, ingnidas med salt och få ligga över natten på rent linne samt nedläggas i en burk. Ättikan uppkokas med sockret och hålles kokande över gurkorna, varefter burken övertäcket med en handduk och en tallrik. Efter ett par dagar avhålles lagen, uppkokas ånyo och slås på gurkorna, som förut blivit omlagda varvtals med dillkronor och pepparrotstärningar (rikligt) samt hela pepparkorn.

INNEHÅLL.

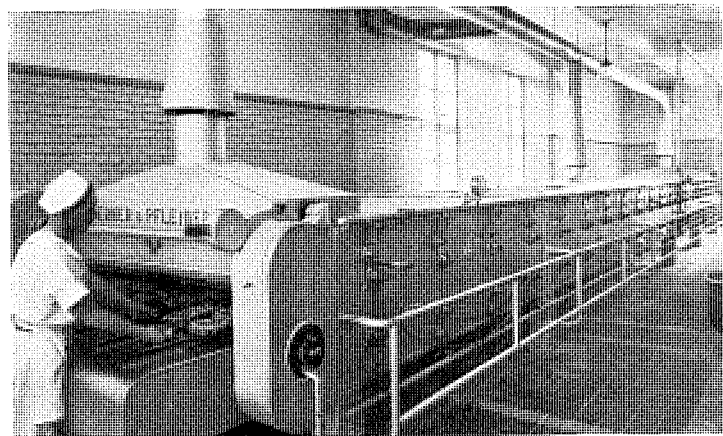
	Sid.
Inledning	3—11
Soppor	12—19
Fiskrätter	20—23
Illustrationer och råd för saltning och styckning av kött och fläsk	24—44
Kötträtter	45—50
Puddingar och smårätter	51—59
Grönsaksrätter	60—63
Efterrätter	64—71
Såser	72—76
Bakverk	77—104
Smörgåsbröd	99—100
Kaffebröd	100—101
Småbröd	102—103
Tårtor och bakelser	103—104
Margarinuppläggningar	105—107
Konservering	108—127
Sylt, saft, gelé m. m.	108—117
Inkokning på hermetiskt slutna burkar	118—120
» av grönsaker, kompotter etc.	121—127
Illustrationer	129—140



En »sagoslott» i verkligheten. Krarnen Tre Kronor jämte övriga byggnader sådana de te sig efter mörkrets inbrott när den sjöfarande närmar sig Stockholm.



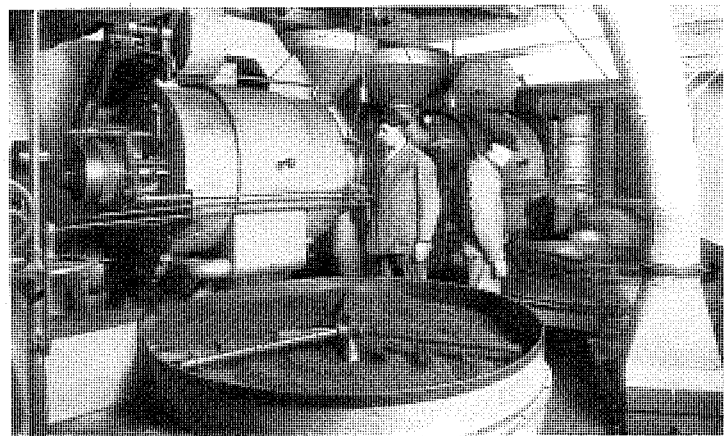
Skönhet, hygien och ändamålsenlighet eftersträva de kooperativa företagen för sina anläggningar. K F.s arkitektkontor har en stab högt utbildade arkitekter och tekniker som ständigt inreda äldre och bygga nya lokaler enligt dessa krav.



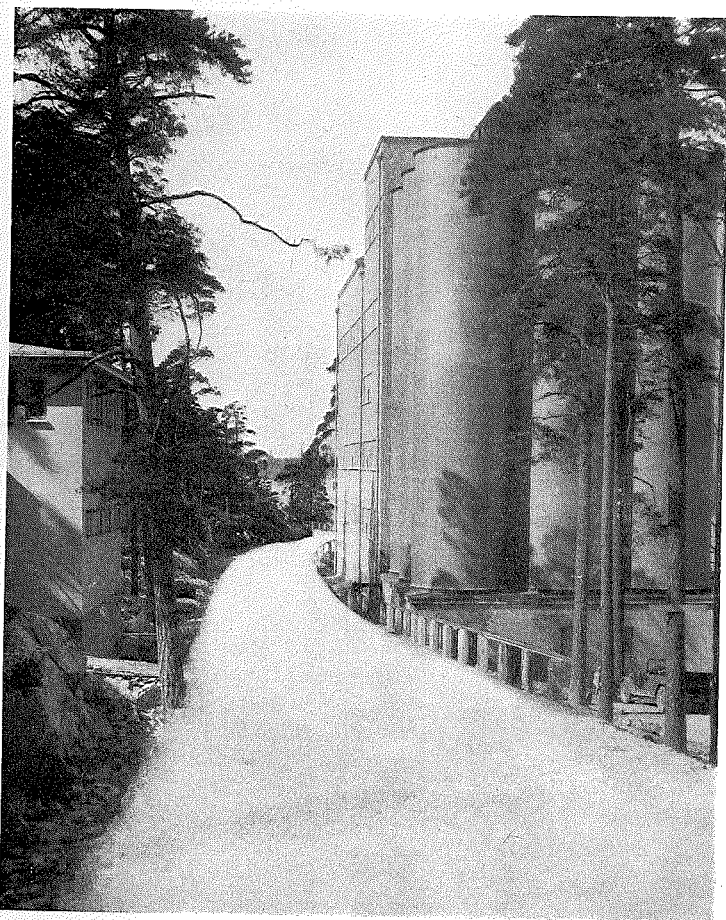
Denna ugn gräddar 10,000 wienerbröd i timmen. Tack vare koncentration i stora företag kunna hushållen i egna företag dra nytta av stordriften och uppnå lägsta möjliga priser.



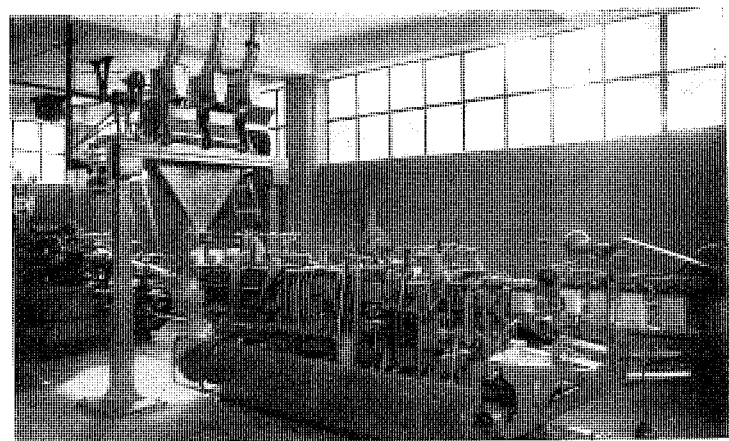
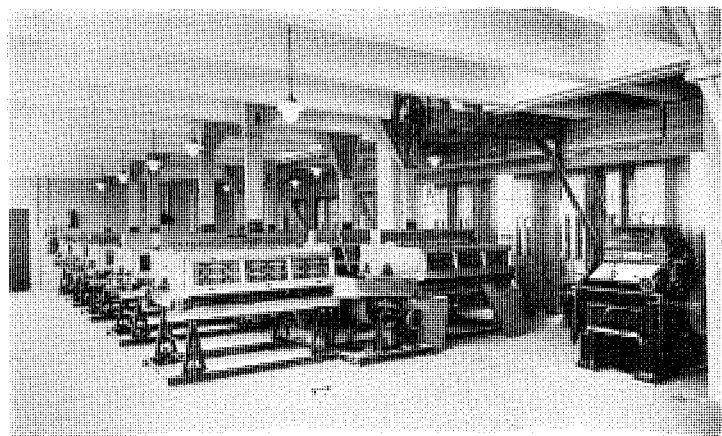
Degen knådas och bearbetas snabbt och lätt med dessa maskiner som här ses uppställda.



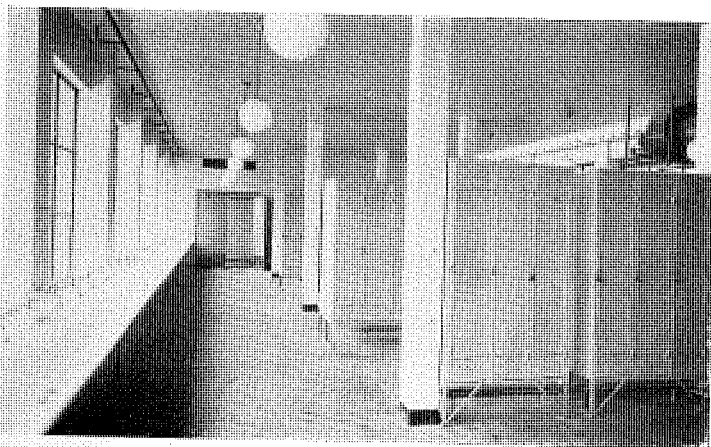
Ett gott kaffe erhålles från K F:s rosterier över hela landet tack vare sakkunnig och omsorgsfull blandning samt rostning i de modernaste maskiner.



Det romantiska är icke försvunnet med det industriella tidevarvets inbrott. Det framgår av denna vackra nyanlagda väg på Hästholmen förbi K F:s nya havregrynskvärn.



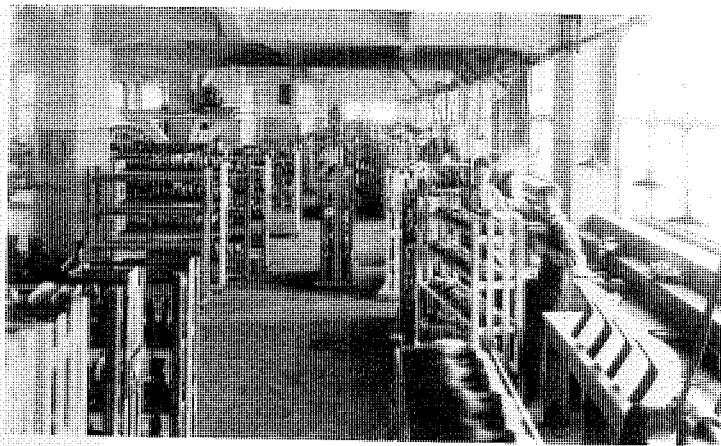
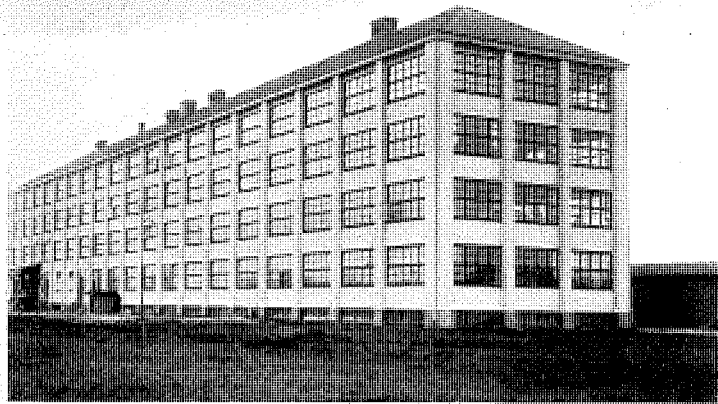
Tack vare förstklassiga råvaror och moderna maskiner framställs i K F:s havregrynskvärn billiga och utmärkta gryn som säljas i alla kooperativa föreningar.



Bad- och tvättrum samt matsal för arbetarna vid K F:s industriföretag på Hästholmen.



Direkt från kärnorna och bearbetningen transporteras K F:s margarin till automatiska maskiner, som förpacka det och slå in det i pergament utan att varan beröres av människohand.



K F:s skofabrik i Örebro, från vilken ses ett par bilder härövan, och som ständigt måst utvidgats har lyckats framställa utmärkta skotyper för damer, herrar och barn. Skorna vinna årligen större avsättning på grund av sin goda kvalitet och det billiga priset.



Personalen i de kooperativa föreningarna genomgår en grundlig utbildning genom K F:s studiehem Vår gård, Saltsjöbaden.



*Kooperationens försäkringsanstalter som äga ovanstående vackra hus
utvidga alltmer sin verksamhet. Folket omfattar livförsäkring och
Samarbete jämte brandförsäkring, sakförsäkring i ett flertal
branscher.*