

MILJÖBILDER

Nr 3 november 2001, Årgång 2

Sockerkaka

9 äggulor vispas väl och nedröres däri 2 hg smält smör och 2 hg fint socker, varefter det vispas en halv timme åt samma led och sedan nedröres 2 hg vetemjöl samt litet rivet citronskal däri. 3 äggvitor vispas till skum och blandas i det övriga, samt slås i en smord form och gräddas vid sakta eld.

Att tillreda tomater.

Tomaterna tages om hösten, men endast sådana som äro mörkröda, ty då de äro gröna äro de icke mogna. Stjälkarna och blomfnaset borttagas och tomaterna lägges i en kastrull med några korn vitpeppar, utan vatten, men med tätt tillslutet lock att sätta på mycket svag eld, så länge att de bliver genomheta och då tomaterna synes mosa sig, upphållas de på en hårsiktsbotten att passeras, varunder man noga aktar sig att skal eller kärnor medföljer. Därefter uppkokas massan under jämn omrörning och upphålles på burkar. När tomaterna äro kallnade smältes en botten av smör över dem, varefter burkarna förvaras i kallt rum eller källare

Att tillreda löpe.

När den späda kalven skall slaktas bör man ge honom 2 timmar förut söt mjölk att dricka. Man tager sedan magen på kalven ochurstjälper osten och vänder magen som plockas väl ren. Magskinnet vändes flera gånger och sköljes noga i vatten, varefter löpet saltas med fint salt och lägges åter i magen som hopfästes med tråd och lägges i ett stenfätk och beströs med salt. Efter ett par dygn tages löpet upp och hänges i taket att torka. När det skall användas lägges det aftonen förut i litet vatten.

Ostkaka

5 liter mjölk värmes så att den bliver ljum och läggs däri 4 äggulor och 4

skedar mjöl vispas tillsammans med litet ostlöpe och nedröres i den ljumma mjölken. Ett lock lägges på kastrullen och ostmassan slås uti en med smör smord form och gräddas i ugn. En halv liter grädde sammanvispas med litet socker, kanel och några kardemummor finstötta och under gräddningen övergjøtes kakan 2 gånger. Kakan gräddas på omkring 2 timmar, med sakta eld.

Att tillreda potatismjöl.

Stora potatis sköljas mycket väl. Rives sedan på stora grova rivjärn och den rivna potatisen lägges på ett tunt lakan, som är överspant över en vattenså. Vatten påhålles sedan på den rivna massan, som är utbredd på lakanet och omröras med visp, så att det silas genom ned i sån. Så fortfares tills potatisen är slut och lakanet sköljes med vatten, så att potatismjölet rinner ned i sån. Efter en timme är potatismjölet sjunket till botten, därefter bortöses det bruna vattnet och rent vatten ditslås i stället så att vattensån är halv med vatten. Man fortfar att ombyta vatten, så att det är lika klart som vanligt vatten. Man fortfar på detta sätt 4 eller 5 dagar med vattenombyte 2 gånger dagligen. Sista gången man avhåller vattnet bör sån lutas på kant, så att vattnet får väl avrinna. Därefter tages skivorna av potatismjölet och lägges på ett torrt lakan att vattnet får ursugas ur potatismjölet. Potatismjölskivorna tages sedan med en spade och utbredes på plåtar att torka i svag ungsvärme.

Brulépudding

2 koppar tunn grädde, 3 ägg, 1 matsked vetemjöl, 1 matsked socker, skalet av ½ citron. Till formen 5 matskedar socker och en matsked vatten. Sockret till formen smältes och brynes och puddingformen smörjes därmed. Äggen, grädden, sockret och

det rivna citronskalet blandas tillsammans och hålls i formen sedan glasyren i formen är kallnad. I en panna med kokande vatten sättes formen och ställes i ugnen. Med en torr vispkvist provar man om puddingen är stannad sedan den satts i ugnen. Den uttages sedan och får svalna innan den stjälpes upp på serveringsfatet.

Glögg

1 liter brännvin, några krossade kardemummor, lite kanel, pepparnejlikor, lite krukrussin, några sötmandlar. Kryddorna lägges i en kastrull varefter något av brännvinet påhålles och tändes eld på. 2 hg toppsocker lägges över det påtända brännvinet på ett par järntrådar och får sockret droppa ned i kastrullen och under tiden omröres kryddorna med sked. Man håller sedan resten av brännvinet på sockret samt en liter rödvin. Bör ej brännas för mycket, så att styrkan går av. När det varit påtönt i 3 minuter släckes elden och det socker som ej är nedsmält lägges ned i kastrullen. Glöggen serveras varm.

Torkning av svamp

Under bästa svamptiden i augusti och september månad insamlas de ätbara svamparna vid vackert och torrt väder och granskas noga, så att ej några maskar eller andra parasiter medfölja svamparna. På luftig, solig plats utbredas de på papper och får ligga tills de kännas torra, varefter man kan torka dem i en ugn med 35 eller 40 grader. När de ska anrättas lägges de dagen förut i vatten.

Om adressaten ej finns på vidstående adress v.g. återsänd tidningen med uppgift om den nya adressen.



Rimsaltad gädda

Gäddan fläkes mitt itu, stjärt, huvud och ryggbenet borttages. Den saltas och kan användas efter ett par dagar men sköljes först, sönderskäres och lägges i kokande vatten samt skummas väl under kokningen, och då den är färdigkokt avtages fjällen. Serveras med stuvade morötter.

Soltorkad gädda.

Saltas som i föregående och förbereds på samma sätt. Då den legat i saltlake 2 dagar, uppträdes den på pinnar och får torka, så att den kännes styv. Vid torkningen bör den ej hängas i för stark sol. Kan sedan användas när man behagar, men bör förvaras på en torr plats. Kokas och serveras med stuvade morötter.

Stuvade morötter

Morötterna bör kokas hela och först

därefter skäras; de kunna klyvas och skäras i små bitar eller skivor, så att de blir lagom till stuvningen. Denna beredes av smör och mjöl, som spädes med morotspadet och tillsättes med stött vitpeppar, salt, hackad persilja och, om det behövs, litet socker

Gul ärtsoppa

Ärterna läggs i ljumt vatten och får stå häri till följande dag. Då kokas de i vatten utan salt under tätt slutande lock; när de koka, avlyftes locket och skalen bortskummas; därmed fortsättes till dess alla skal blivit fullständigt borttagna. Fläsket kokas för sig tillsammans med lite mejram, 1 selleri och 2 purjolökar. Då fläsket är mörjt, tages det upp och hålles varmt, tills det ska serveras. Fläskspadet, som först är skummat, används till att späda ärterna med, vilka därefter få sakta koka, tills de är färdiga. Om man

tycker, kunna selleri och purjolök, fint skurna, läggas i soppan, som bör serveras mycket varm.

Torkade äpplen

Äpplena skalas, kärnhusen avlägsnas och frukten skäres i fyra delar och utbredes på såll att torka i solen, dock ej så att solen omedelbart verkar på dem eller utbredes på plåtar på vilka man först lagt papper och torkas under svag ungsvarme.

Torkade spritärtor

Ej fullt mogna ärtskidor förvällas helt litet och ärtorna urspritas sedan varefter de får torka i svag ungsvarme eller utbredas på såll. Förvaras efter torkningen å plats som ej fuktar. Vid anrättningen behandlas de som färska.

Ovanstående recept är hämtade från boken "KOKBOKEN KRONAN" av Greta Sturk, tryckår 1914 på Stockholms nya bokförlag, Stockholm. På bokens framsida står bl a "Den bästa hjälpredan för kokerskor, fruar o. jungfrur samt för familjer på landet". Pris 1 kr, 25 öre

Recepten har omarbetats från s.k. gammalstavning och återges här efter bästa förstånd men utan varje ansvar. När det gäller glöggframställningen är det kanske lämpligt att ha en brandsläckare till hands. Det kan dock kanhända vara värt besväret för jag minns hur min mormor ordnade "Linköpings godaste kyrkkaffe med glögg." Hon sa själv att den goda smaken skapades av att alkohol förbrann i en bit av en sockertopp...

Har du synpunkter på denna tidning och dess innehåll så sänd ett e-brev. Artiklar och insändare tas tacksamt emot och införs i mån av plats.

MILJÖBILDER NR 3 november 2001, ÅRG. 2

Redaktör: Harald Gaunitz

Adress: Storgatan. 61 C, SE-831 33 Östersund

E-brev: Harald.Gaunitz@swipnet.se

Internetsida: <http://home4.swipnet.se/~w-43479/Index.html>

Tryck: Harald Gaunitz

Ansvarig utgivare: Harald Gaunitz

Original framställt på PC och tryckt på laserskrivare

Eftertryck tillåts om källan anges.

Tidningen utkommer fyra gånger per år.

Lösnummerpris 40:-

Prenumerationspris 120:- Inbetala beloppet på postgirokonto 124 59 17-8 och ange namn och adress på inbetalningskortet och att det gäller prenumeration.