

Opskrifter

1900-1950

Når man skal forstå en gammel opskrift, må man vide, hvor meget de gamle mål er. Nedenstående tabel kan hjælpe dig med at omregne til moderne mål.

En kvint	4-5 gram
Et lod	15 ½ gram
Et pund	½ kg (500 gram)
En pægl	2 ½ dl
En potte	1 liter

Stegt flæsk med persillesovs (Fra Frøken Jensens Kogebog, 1901)

Til 12 personer.

3 Pund Flæsk:

Flæsket maa helst være mildt saltet, stribet Sideflæsk, som udskæres i tynde Skiver, hvoraf Sværen afskæres. De steges paa en varm Pande, indtil de ere brune; da vendes de og lægges derfra paa Fadet, hvorpaa de skulle anrettes. (....)

Persilles-Sauce:

Smør og Mel bages og opspædes med tynd Fløde eller sød Mælk, til en tilpas jævn Sauce, hvori kommes hakket Persille, Salt, ubetydeligt Sukker samt lidt kold Smør.

Bankekød (Fra Frøken Jensens Kogebog, 1901)

Til 12 personer.

6 Pund Oksebov:

Kødet udskæres i Skiver, som udbankes med Kødhammeren og dyppes i en Blanding af Salt, Peber og Mel. I en Gryde brunes en god Skive Smør eller Klaret, og heri brunes en Desserttallerken fint hakkede Løg, hvorefter det melede Kød lægges i Gryden. Herover hældes 1 Pot Vand eller tynd Suppe samt Kulør, tilstrækkeligt til at farve Saucen. Kødet koges over svag Ild og under lukket Laag i hen ved 3 Timer.

Det spises med kogte Kartoffler eller Kartoffel-Mos.

Naar Kødet er omtrent mørt, kan der kommes raa, skrællede, ituskårne Kartoffler deri for at i Saucen.

Bøf-karbonade (hakkebøf) (Fra Frøken Jensens Kogebog, 1901)

Til 12 personer.

6 Pund Oksebov.

Kødet udskæres i mindre Stykker og males en Gang igennem Kødmaskinen, for derefter at formes i runde Stykker, som hakkes godt sammen med en Kniv. De bestrøs med Salt og stødt Peber og vendes i Mel. Bøffen

lægges paa Panden i brunet Smør og maa steges, så den er rød og saftig, men ikke blodig. Løgene brunes i Smør paa Panden, og heri kommer en Skefuld Mel, som opspædes med Sky, Suppe eller Vand og Liebigs Kødekstrakt til en jævn Sauce, som gives en smuk Farve med Kulør og saltet, hvis det behøves. Saucen hældes over Bøffen. Sener og Ben af Kødets kan afkoges og benyttes til Saucen. Kogte Kartofler serveres til.

Stuvet hvidkaal (Frøken Jensens Kogebog, 1901)

Af Kålhovedet pilles de yderste Blade, og Hovedet skæres i 4 Dele, hvoraf Stokken bortskæres. Kaalen koges mør i Vand med Salt og lægges paa Dørslaget, hvorigennem Vandet trykkes af Kaalen. Smør og Mel bages og spædes med Mælk til Stuvning, som tillaves med Salt og ofte med Tilsætning af stødt, hvidt Peber. Den kogte Kaal skæres i mindre Stykker eller, som mange bruge, hakkes groft og kommer i Saucen.

(Stuvet hvidkål serverer man blandt andet til frikadeller og medisterpølse.)

Æblegrød med mandeldejg (Fra Frøken Jensens Kogebog, 1901)

Til 12 personer.

5 pund Æbler.

De skrællede Æbler skæres i 4 Dele, hvoraf Kærnehuset bortskæres; de skylles og sættes over Ilden med ubetydeligt Vand. Naar de ere udkogte, sødes Æblegrøden med Melis og overhældes med en Mandeldejg af ½ pund skoldede, søde, stødte Mandler og nogle faa Stykker bitre, som røres med ½ pund Melis, 6 Æggeblommer og til sidst med de piskede Hvider. Æblegrøden breddes paa flade Fade, belægges med Dejgen og stilles i en ikke for hed Ovn. Serveres lunken, pyntet med Flødeskum.

FRA 1950

Gratineret blomkål med røget skinke (Fra Gyldendals Store Kogebog, 1956)

Til 4 personer.

1 middelstort blomkålshovede (½ kg)
200 g røget skinke
2 spsk. hakket løg

Sauce

1 spsk. smør
2 spsk. hvedemel
3 dl mælk
1 æggeblomme
1-2 spsk. reven ost

Rens og kog blomkålen. Hak eller klip skinken fint og brun den sammen med løget. Læg blomkålen på et smurt, ildfast fad med løg og skinke omkring. Smelt smørret og tilsæt mel, spæd med mælken og lad saucen koge i mindst 5 min. Smag til med og hvid peber. Rør æggeblommen i. Hæld saucen over blomkålen og drys reven ost på. Kom nogle smørklatter på og gratiner retten i en varm ovn, 225-250 grader, 15-20 min., eller til den har fået farve.

Grydesteg (Fra Gyldendals Store Kogebog, 1956)

Til 8 personer.

2 kg inderlår
ca. 150 g spæk, i strimler eller én stor, tynd spækskive

Til stegning

2 spsk. smør
2-3 tsk. salt
¼ tsk. hvid peber
4-6 dl suppe (ekstrakt)
(1 gulerod)
(1-2 store løg eller nogle små løg)

Sauce

3-4 spsk. mel
2-3 dl fløde
salt, hvid peber
(2 tsk. ansjossauce eller lidt ribsgelé)

Afvask kødet og tør det. Bind en tynd spækskive omkring. Spækket krydres let på indersiden, eller stegen kan spækkes med tynde spækstrimler. Spækstrimlerne dyppes i lidt salt og peber, stikkes i en spækkenål og trækkes gennem kødet. Kødet skal altid spækkes på langs ad muskeltrådene.

Kød, isprængt fedt, er det ikke nødvendigt at spække.

Kødet krydres før eller efter, det er brunet.

Opvarm en stor jerngryde og brun smørret, læg kødet heri med den pæneste side nedad. Brun det over det hele og vend det med to træskeer. Hvis man ønsker gulerod og løg, brunes disse med. Tag gryden af og tilsæt lidt kogende væske. Læg låget skråt over og lad kødet småsnurre i gryden til det er mørt, d.v.s. ca. 1 ½ - 2 timer. Overhæld stegen med sky og tilsæt mere væske, hvis det er nødvendigt. Tag stegen op og hold den varm, mens saucen laves.

Sauce. Udrør melet i lidt af den kolde suppe og hæld jævningen i skyen, mens der piskes. Tilsæt resten af suppen og fløden. Lad suppen småkoge i mindst 5 min., rør i den nu og da. Smag den omhyggeligt til. Tag gryden af og tilsæt 1 tsk. koldt smør. Si saucen.

Skær stegen ud i pæne stykker på tværs af muskeltrådene. Læg skiverne på et varmt fad og pynt med persille, salatblade og tomater.

Salat Waldorff (Fra Gyldendals Store Kogebog, 1956)

Til 4 personer.

4 stilke blegselleri
1 æble
3-4 spsk. hakkede nøddekerner
salatblade
vindruer

Marinade

200 g mayonnaise
½ dl flødeskum

Skrab selleristilkene, skyl dem og lad dem løbe af. Skær dem i tynde strimler på tværs. Skyl æblet og skær det i terninger eller strimler. Lav saucen og bland den forsigtigt med selleri, æble og nødder. Læg omtrent halvdelen af salaten på et koldt fad, fordel resten i små skålformede salatblade. Pynt med druer. Server salaten straks.

Tunfiskemousse

(Fra Karolines Køkken, 1980)

8-10 personer.
2 dåser tun i olie (a ca. 185 g)
200 g blødt smør
1 dl cremefraiche 18%
1 tsk friskpresset citronsaft
½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Pynt

brøndkarse

Tilbehør

200 g ristet hjertebrød eller flutes

Hæld tunen til afdrypning i en sigte. Kom tunen i en skål og findel den med en gaffel. Tilsæt smør, cremefraiche og citronsaft. Rør det hele sammen og smag moussen til med salt og peber. Fyld moussen i en postejform eller en skål. Stil den tildækket i køleskab mindst ½ dag. Pynt med brøndkarse før serveringen.

Tip: Moussen kan også anrettes portionsvis med salatblade, citronbåde og brøndkarse.

Græsk farsbrød og agurkesalat

(Fra Karolines Køkken, 1980)

Antal: 4 personer

1 dl løse ris, parboiled (ca. 75 g)
1½ dl vand
½ tsk groft salt

250 g hakket svinekød (6% fedt)
250 hakket lammekød
1 æg (str. mellem)
1 dl mælk
1 tsk groft salt
friskkværnet peber

Fyld

2 spsk hakket frisk persille
1 knust fed hvidløg
1 hakket zittauerløg (ca. 50 g)
100 g Feta 21% (45+)
20 g smør

Agurkesalat med yoghurt

4 dl yoghurt
1 knust fed hvidløg
½ tsk groft salt
friskkværnet peber
1 agurk i små tern (ca. 400 g)

Tilbehør:

1 kg kartofler

Bagetid: Ca. 1 time ved 200°.

Kom risene i kogende vand med salt. Rør rundt til vandet atter kommer i kog. Læg låg på og kog risene ved svag varme ca. 12 min. Tag gryden fra varmen og lad den stå endnu ca. 12 min.

Rør kød, æg, mælk og krydderier til en fars. Tilsæt de kogte, let afkølede ris.

Fyld: Bland persille, hvidløg og løg sammen, og smuldr osten heri. Smør et ovnfast fad, og læg heri fars og fyld lagvis, så det danner et lille brød. Begynd og slut med et lag fars. Fordel smørklatter over farsbrødet, og bag retten midt i ovnen.

Agurkesalat med yoghurt: Smag yoghurten til med hvidløg, salt og peber og vend agurketern heri. Stil salaten koldt indtil serveringen.

Tips: I stedet for lammekød kan anvendes oksekød. Ved frysning: Stil det frosne farsbrød i en kold ovn. Indstil på 200° og bag ca. 1 time og 20 min.