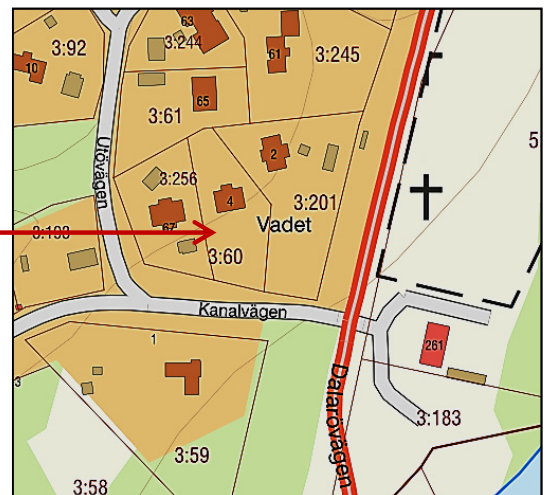




FRU SVIBERG I VADETS RECEPT



Elisaberth f. 1873 bodde på gården Vadet med sin familj.



Se även DHF:s redovisning SC298.

DHF artikel A612

DALARÖ - KORV

DALARÖ - KORV

1 kg Finmalen köttfärs

1/4 kg Ryggspäck av svin

1 msk Strösocker

1 struken äsk salt

1 tsk Vitpeppar

Ryggspäcket skäres i fina tärningar. Ingredienserna blandas och packas ordentligt i raka färdigberedda fjällster och knytes hårt med bindgarn. Korven lägges sedan över en natt eller under något dygn i ganska stark saltlake. Därefter upptages den ur laken och får rinna av före rökningen. Korven gives sedan en "stadig rökning" med alved och enris.



VÄRMLANDSKORV

FARMORS MORMORS GAMLA VÄRMLANDSKORV

Även kallad POTATISKORV

2 kg Potatis

1 kg Hjärtslag, från kalv eller svin

Krydder: Salt, vitpeppar och krossad kryddpeppar

Krokiga Fjällsterskinn

1. Fjällsterna göres klara.
2. Saltlake iordningställes.
3. Hjärtslaget males rått i köttkvarn.
4. Potatisen skalas och hackas (i sillsalads storlek)

Hjärtslaget och potatisen blandas och males omedelbart ned i köttkvarnen. Smeten packas direkt i fjällsterna, deck ej för hårt, knytes med bindgarn i vanlig ordning. Kerven nedlägges så snabbt som möjligt i laken emedan potatisen snabbt färgar den svart vid beröring med luften.



LEVERKORV

LEVERKORV

1. $\frac{1}{2}$ kg Grislever
 2. $\frac{1}{2}$ kg Sid- eller bogfläsk. (lagom fett)
 3. $\frac{1}{4}$ kg Späck
 4. 5 st lagom stora potatisar
 5. 2 msk Potatismjöl
 6. Kryddor: ca $\frac{1}{2}$ tesked ingefära, ca $1\frac{1}{2}$ tesked vitpeppar samt salt efter smak.
1. Levern kokas, får kallna och rives på rivjärn.
 2. Fläsket kokas, får kallna och males i köttkvarn.
 3. Späcket skall helst vara ryggsäck, om sådant ej står att få låter man späcket koka i vatten ca en halvtimme. sedan det kallnat skäres det i fina tärningar.
 4. Potatisen kokas som vanligt, får kallna, och males sedan i kvarn.

Nu blandas de färdiga ingredienserna ihop, kryddorna tillsättes och det hela arbetas till en hård smidig smet. Om smeten skulle bli för torr kan den spädas med litet uppkökt mjölk. De färdigberedda skinnen stoppas och knopas med bomullsgarn och kokas sakta i ca 15 min och får sedan svalna en aning i vattnet. Därefter hänges korven upp vertikalt på ett svalt ställe i ca ett dygn.



FÄRSKKORV

FÄRSKKORV

- $\frac{1}{2}$ kg späck
1. 4 stora eller 5-6 små lökar, röda
 2. $\frac{1}{2}$ kg lever (grislever)
1 kg fläsk (bogfläsk)
 3. $1\frac{1}{2}$ kg korngryn (smågryn)

Mejram ett par msk. Malen vitpeppar efter smak.
Krossad kryddpeppar i mortel. Salt efter smak.

1. Lökarna hackas och stekes tillsammans med späcket fett och löken får sedan kalla.
2. Lever och fläsk kokas tillsammans, detta får sedan svalna efter upplyftande ur spadet vilket sedan sparas.
3. Korngrynen kokas i det sparade spadet tills de blir lösa och får sedan kalla.

Löken och isterflottet males tillsammans med fläsket och levern rives på rivjärn. Sedan korngrynen kallnat blandas allt tillsammans, kryddorna tillsättes och det hela arbetas till en smet. Smeten fylles därpå i "fjällsterskinnen", men packas ej för hårt, och snöres med bindgarn i lagom längder. Den nu färdigstoppade korven kokas i sakta sjudande vatten i ca 15 minuter



JULKORV

JULKORV

1 kg Fläskfärs

$\frac{1}{2}$ kg Köttfärs

2 msk Potatismjöl

1,5 msk

5-7 tek

Kryddor: salt, vitpeppar och krossad kryddpeppar eller svartpeppar

Ingredienserna blandas och spädes till lös konsistens med ~~kokt~~ mjölk². Smeten stoppas löst i skinnen och knytes med bindgarn. Korven förvaras i svag saltlake och upptages därur vid användande.

I 3,25 dl (3 - 3,25)

8-10 dl Mjölkl.



15 limpor vörtbröd

Recept å vörtbröd.

2 liter Hopkokad vört

200 gram jäst

1 matsked salt

3 kg rågsikt

1 kg vetemjöl

1 liter sirap

3 hg smör eller margarin

8 matskedar pommeransskal

2 " anis

2 " fänkol

2 teskedar ingefära

2 " nejlikor

2 matskedar kanel

1 $\frac{1}{2}$ tesked kryddpeppar

Detta ger ca 15 limpor
Receptet är från en gammal
prästgård!

