

23491

23491

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Dalarna

Gustafs s:n

23491

23/1

Nilsson, Alma, 1957

U L d A:s prägel. dl. 219. Trägror röe.  
surfisk, gravfisk, luftfisk o. liten.

3 bl. 4:0

Godkont för kopiering 2010-04-21/M. Hugoson

1  
Tilläggs till frågelista 17919.

Frågor rörande Svarfukt, Gräsfukt, Luttfukt  
och Likhvande.

Från Gustavs socken i Dalarna.

Recept på anrättad svritömming.

Receptet har delgitts av kronoläms-  
man Carl Arvid Östergren född  
1844 i Hårnösand.

Receptmakare Alma Nilsson BOX 17 Fors-  
krutt.

En långsmal bleckplåts-form  
smörjes väl med smör samt beströs  
med korpssmulor. Svritömmingen  
tages direkt ur kaggen, en och en i  
sänder, utan någon behandling, ställes

med bröken oer och ryggen upp, två entill  
 varandra, hela botten full. Därefter läg-  
 ges ett tätt lager av holländsk, en lök  
 eller stor s. k. Charlottenlök (röd) skuren  
 i riktigt tjocka skivor, därefter strös ett  
 tunt lager skorpsmulo samt ganska  
 mycket vitpeppar (krossad) sedan några  
 klickar smör — ju mer dess bättre,  
 så ställdes en varm surtämning  
 på sått som förut, därefter lök-skivorna  
 o. s. v. tills formen blev nära nog full  
 då lades över det seita löklaget  
 några matkedlar smör i stora klick-  
 ar och över detta ett ganska tjockt lager  
 skorpsmjöl. Insättes i god värme  
 och gräddades tills det var väl genom-  
 smäkt, och en vackert gulbrun färg  
 övert angår, då anrättningen var  
 färdig. Upptecknaren av detta

Började grädda i vattenbad för att  
slippa, möjliga, obehag för ögnet,  
genom att strömming<sup>er</sup> möjliga kokade  
över. Obs! Det var i så fall lättare  
att ta detta i vattnet, än göra  
steksgnen ren.

Smöret och storpnyölet i förening med  
den lag som fartrat på varje ström-  
ming bildade tillsammans en ser-  
mig sås. Obs! Strömmingen i sig  
själv verkade lika mycket kokt som  
stekt.

Stängd ungefär till 5-6 personer:  
en portion på 1 liter, men ofta blev  
det lite över som äts kall, till smör-  
gås nästa mål.

Obs. Nylagad serverades den med  
rårkalad potatis. Receptet stammade  
från Härnösand. Ansågs läckert.