

MATILDA EDGREN'S HANDSKRIVNA RECEPT

# Mormors kokbok



Matilda Edgren

Kingensoft.  
6 l. Kingen 4 l. vatten  
Kingen masas såndu och  
vatten slås ut, 80 gr. min-  
syra blandas; får stå  
24 timmar, får sedan sjärf-  
rinna, man väger saften  
och tar likamykt  
samt salt.

vär tillman  
halvanna  
vatten till  
stå i en öf-  
ka 2 dygn  
silas öfver  
cluck, 2 kil

Pudding;  
& lod rismjöl,  
mjöl

Äggpulverkaka.  
En half kaffkopp smält smör,  
en half dela fint socker,  
röres tills det blir hvitt.  
En kopp nyölk tillsätts  
& röres ätu väl, sedan tillsätts  
4 kopper hostmjöl, hvori fört  
blandas 2 tskedar äggpulver,  
och en half tsk. chokolad  
samt 3-4 bittemandlör eller  
något af ett citronskal.  
Ej får stekas i smör  
Snord 3 bröd form.

Piller jämn och Kina min.  
3 en butelj god vatten eller  
sjukvin, blandas för 20 år  
Kina och för 30 år gula  
jämsdröppar, här af tas  
ett suckerglas 2-3 gånger de  
lijer för vatten, är my-  
släckande.

Krigssmör.  
4 kaffkopp vatten,  
5 rögalie smatchedar her-  
2 smatchedar salt.  
Abjöl och taggs icatthet  
vispas väl tillt alla nyölk  
vatten, sättes öfver eld  
tills tillt