



... blir det i all enkelhet. Och jag skall komma som jag går och står.

**Kära Red,** förra året eller förförra eller jag vet inte vilket år gav undertecknad en splendid middag varvid la pièce de résistance, om jag minns rätt, var vraket av en trälare. Sedan blev jag överfallen av denne tecknare som för läsekretsen falskeligen sökte framställa mig som en tillagare av skeppsbrott m.m. Jag ser hans tilltag med ro då jag inte saknar ytterligare recept som envar hus-fader eller moder borde kunna tillvarataga med ett i dessa dagar lätt igenkännbart tecken, nämligen av anamitus rubra eller den s.k. Danska Kungens Kläder.

1. **Svamprätt:** Koka en röd flugsvamp (obs. icke en vit) en halv timme, avhäll spadet och anrätta.

2. **Soppa på en spik:** Man måste välja en därtill tjänlig spik. Sådana brukar finnas vid gamla bryggor. Man bör medhava ett spritkök och en konservburk. Man tager något havsvatten och lägger metkroken däri. Om på bryggan växa gröna örter kunna dessa locka fisken att nappa. Man lägger metkroken i sjön. Får man då på denna grönkokade metkrok en mört så har ni genast ett litet mellanmål men observera ni kan också ta bort kastrullen och halstra mörten på den glödgade spiken.

3. **Költrätter:**

1. **Korv:** Det finns många saker i naturen som lämpa sig utomordentligt för korvstoppning. Som bekant skedde korvstoppning förr i tiden i tarmar, vilket ju var orenligt, numera sker det i plastic men detta är styvt och kan inte ätas. Hur kan man vara så opraktisk när det i de katolska länderna länge funnits ett sådant utomordentligt omhölje som oblat. Skulle inte detta kunna framställas här kunde man ju tänka sig ålaskinn eller t.ex. att man sparade alla äppel och plommonskal och därav gjorde en elastisk massa. Sedan kunde ju korven serveras i cellofan eller vilket material sundhetsmyndigheterna behagade, blott den hygieniskestetiska synpunkten först blev tillgodosedd. Vi, medarbetare i Söndagsnisse-Strix tro att »korv, aldrig berörd av män-

niskohänder», icke finns till och vi vädja till kristidsnämnden att vidtaga åtgärder däremot.

2. **En annan sak är fläsket.**

Vi, här på slottet Hökarbo, anse att det är alldeles för lågt pris för det. Det är därför som vi över vårt fläsk strör chilesalpeter för att det ska hålla sig och många husmödrar klaga därutöver, men de kunna icke tillaga salpeterfläsk. Salpeterfläsk bör först läggas på diskbänken och noga sovras. Därefter bör det läggas i en tunna med rent vatten. Man tager lämpligen en pinne som är längre än tunnans bredd och hänger därpå fläskbitarna i snören, t.ex. i tunnans under takrännan. Då får vi också regnvatten. När köttet börjar »blomma» då är det avsaltat. Då skär man bort alla de övre och yttre delarna som lämpligen kan ges åt höns och svin varpå man med god smak gör t.ex. fläsk med löksås vilket tillgår så.

**Fläsk maitre d'Hökarbo:**

INGREDIENSER:	2 tesk. salt	2 vittlökar
	4 äggulor	nejlikor
1 kg fläsk	3 matsk. smör	lagerbärsblad
1 tesk. peppar	mjöl	mejram

**Beredning:**

Steken ansas. Mjölet blandas med kryddorna, steken rullas däri och halstras. Sås beredes av äggulorna, väl slagna, och smöret.

4. **Dessert:** Gravade plommon: Om det, som ofta, blir svår blåst på hösten går mängden husmoder och grubar sig över sitt plommonträd. Hon ser de halvgröna plommonen dansa ner i gräset och är inte mindre bekymrad för sina barn och för ekorrar. Har ni reda på att om man gräver en aldrig så liten grop och begraver fallfrukten däruti, så eftermognar den fortare. Sedan kan ni göra kompott, soppa eller vad ni vill på dem. Q. e. d.

GUNNAR EKELÖF  
Superkargör