



**Fru Hilma Carlson Weijdlings
recept och beskrivningar**

Förord

Bland Tord Weijdlings 1911 -1998 kvarlämnade papper fanns en skrivbok med svarta pärmar. I den hade hans pappa, Folke C:son Weijdling, 1886-1970, skrivit av sin mammas recept. Hans mamma, hette Hilma Carlson, född Weijdling, 1851-1934. Hennes make, August Carlson, 1834 - 1908, ursprungligen från Gölingstorp i Västergötland, var grosshandlare i Göteborg. Större delen av sitt äktenskap bodde de på Vasagatan 9 i det hus som efter Hilmas död övertogs av Odd Fellow. Fyra barn, födda 1871, 1874, 1877 och 1886, stor släkt och många vänner såg till att fylla huset under dess glans dagar och gästfriheten var omtalad.

Recepten i skrivboken omfattar naturligtvis inte alla rätter som tillagades i huset utan rätter som kanske var lite speciella och som serverades när man hade gäster. Man imponeras av hur skickliga kokerskorna måste ha varit för att utföra dessa recept. Om man dessutom betänker att maten tillagades över vedspis utan moderna hjälpmedel är deras matlagingskonst minst sagt imponerande.

Enligt uppgift bestod den fasta tjänstestaben runt sekelskiftet av en mamsell, en kokerska och tre husjungfrur. Köket var beläget på första våningen av tre i nära anslutning till matsalen och förmodligen väl utrustat enligt den tidens krav.

Recepten har troligen används mest runt förra sekelskiftet. De kan ses som tidsdokument över vad man i ett burget högborgerligt hem med goda tillgångar av både ingredienser och arbetskraft kunde åstadkomma vid den tiden. Recepten känns till vissa delar aktuella även om frånvaron av modern teknik gjorde tillagningen onödigt omständlig.

Om man vill pröva recepten idag krävs kanske en viss grundläggande kunskap i matlagning och bakning eftersom tillagningsinstruktionerna i vissa recept är mycket kortfattade.

Göteborg september 2019

Boo och Inger Weijdling

Stekt bräss

I skysås med tomatsmak översållad med finhackade champinjoner.

Brynskad vitkål

I en hög form garnerad ovanpå med morötter i skivor, överdränkt med skysås.

Runt omkring små korvar, även de i skysås.

Timbal av kokta risgryn

Fyllt med en stuvning av salt oxtunga, tryffel, champinjoner, oliver skurna i strimlor samt lever av all slags fågel. Införd i ugnen så att timbalen får färg. Serveras på silverfat med stark skysås på fatet.

Kall äggstanning

Med ärter och morötter skuren i fina kuber. Skäres i snibbar. Användes som garnityr kring kall fisk och aladåber.

Runda mördegskakor

Med 4 korinter som garnityr.

Petits choux

Med gräddfyllning. Varm tjock chokladsås i sockerlag, ej mycket över.

Små lerpannor

Fyllda med färska jordgubbar. Vaniljglace över dem. Allra överst vispad grädde. Panorna serveras ställda på hackad is.

Kall risgrynskrans

Med sultanrussin och angelika (angelikarot?) blandat med grynen. Kall aprikossås i mitten.