

Om vi efter julottefärden känner oss lite frusna och ruggiga, dricker vi en stor kopp rykande varm Ölost och äter en stor smörgås med skinka och senap på. Ölost gör vi på följande sätt efter ett gammalt halländskt recept.

ÖLOST

Koka upp $1\frac{1}{2}$ l. Mjök, tag den från elden och slå i 3 kkpr. Svagdricka (Det går bra med sk. Julöl också) under stark vispning. Smaksätt med socker. Färdig att serveras.

Nu kanske någon invänder, att öl och mjök inte alls kan gå ihop, och rynkar på näsan och menar, att detta "smakar pyton", men vi kan försäkra att den inte alls smakar illa - man vänjer sig.

Sill i någon eller några former, och formar hör väl också julbordet till. Vi väljer exempelvis ansjovis, sillsallat, kryddsill, glasmästarsill eller någon favoritinläggning. Vi övergår därför till kapitlet sill.

VAD ÄR SILL?

" Sill är den heraldiska sköldhållaren i republiken Norges vapen. Sillen är mycket bättre än lejonet, som ryter, medan sillen däremot bara stimmar. Och så är den mindre farlig ". Detta enligt Falstaff Fakir. Det sistnämnda kan vi hålla med om, men att Norge är republik är inte alls sant, trots Kronprins Haralds giftermål med en flicka av folket. Kung Olav, han sitter där han sitter.

Sill utgör ett billigt, gott och nyttigt födoämne och efter vad de lärde påstår, så lär sill vara bra för de små grå cellerna. Om det är någon som känner på sig, att de små grå cellerna inte arbetar, som de skall, så är det bara att gå in för silldiet. Ät mer sill! Här kommer i alla fall ett gott sillrecept.

INLAGD SILL

Koka upp en lag av 2 dl. matättika, $1\frac{1}{2}$ dl. vatten, $\frac{1}{2}$ -1 dl. socker, $\frac{1}{2}$ tsk. grovkrossad kryddpeppar, 1 skivad rödlök och ett lagerblad. Låt denna sedan kallna. Häll därefter lagen över 4 stora sillfiléer som dessförinnan bör ha legat i kallt vatten 6-12 timmar, och låt dem stå minst ett par timmar, innan de serveras. Skär sedan filéerna i smala bitar och lägg upp dem prydligt på ett fat. Häll något av lagen över dem och garnera med nyskurna lökringar och några dillkvistar.

I detta sammanhang kan vi inte underlåta att berätta en liten his-