

Blødfoder.

Jeg har i et fugleblad fra 1986 fundet en opskrift på blødfoder. Denne er skrevet af Tage Fennsmand.

Teksten lyder.

Opskriften på et godt blødfoder:

En opskrift på et brød som jeg har brugt i mange år og lyder som følger:

50 gr melis

6 æggeblommer

125 hvedemel

125 maisena mel

50 gr ærtemel

½ tsk salt og

25 gr gær.

Melis røres ud i æggeblommer. Herefter tilsættes lidt efter lidt hvedemel samt resten af ingredienserne.

Æggehviderne piskes til skum og tilsættes. Herefter bages brødet i ca 45 minutter ved 190-200 grader, til det er smukt gyldenbrunt. Når brødet er koldt skæres det i skiver og tørres i ovnen eller på radiatoren.

Det tørre brød køres igennem kødmaskinen og tilsættes rasp og knust mineralpiller, samt 250 gr kyllinge piller.

Det hele blandes omhyggeligt og anbragt på et tørt sted i en tæt dåse kan det holde sig i flere måneder. Så meget man skal bruge til fodring blandes med hårdkogt æg og nogle dråber levertran. Det skal have en let smuldrende konsistens og er herefter klar til brug. Man kan når det serveres drysse lidt vitakalk ovenpå.

Ærtemel var ikke til at opdrive i starten, så jeg fik min kone til at køre gule ærter igennem en kødhakker.

Hakkeren havde dog ikke så godt af den noget hårdhændede behandling så jeg gik efter noget tid over til at bruge hundekiks i stedet for. Hvis fuglene ikke går til fadet, kan man pifte smagen op med lidt anis-olie. Det er ikke alle fugle der er vilde med smagen/lugten af levertran. Derfor kan blandingen lige piftes op med anisolie. Husk ikke at komme for meget i.

Det var lidt fra gamle dage.

Peter.