

Vad säger matsedeln? :



Tryck // / 12 M Vad

Tillkomstår 1928

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Ekon.
Kokkonst
(Bn)
1928

Vad säger matsedeln?

En liten alfabetiskt
ordnad vägledning i
matsedelns mysterier.



Vik 3:de gången här.

Vik 2:dra gången här.

P.

Panaché (eller **Glace panachée**): glass av olika slag eller färg.

Paté de fois gras: gåsleverpastej.

Paté de veau à l'anglaise: pastej av kalvkött och skinka.

Perdreaux à la régence: stekta, unga rapphöns med brun ragu.

Pigeons en crapaudine: panerade och halstrade duvor.

Pirogues: ryska, fyllda pastejer.

Poitrine de veau: kalvbringa.

Pommes de terre en robe: oskalad, kokt potatis.

Potage à la Chantilly: puré på linser.

Potage à la grande-duchesse: avredd fisksoppa med fiskbullar.

Potage à la Parmentier: potatis-soppa.

Potage à la printanière: soppa med grönsaker.

Potage à la reine: avredd soppa på höns.

Potage riz à la Crécy: soppa med ris och morötter.

Potage tortue claire: äkta sköldpaddssoppa.

Pot-au-feu: köttsoppa (på oxkött) med rotsaker.

Pouding à la française: mjölpudding med frukt.

Pouding à la sicilienne: ris med frukt.

Pouding à l'impératrice, champagnegelé med frukt.

Poulardes aux truffes: gödda unghöns med tryffel.

S.
Salade à la Française: huvud-salad.
Salade à l'Italienne: salad av kött och grönsaker.

R.
Rabie de Hévre à la St Denis: fylld harrugg.
Rémoulade: sås av senap, salt, även med andra ingredienser.
Ris de veau en demi-demi: kalv-bräss späckad med tryffel.
Rissoles: risoller, d. v. s. små pastajer med olika slags fyllning.
Rôti de boeuf: oxstek.

Q.
Quartier d'agneau rôti, sauce menthe: lammstek med mynta-sås.
Quenelles de chapon à la Sévigne: kapunkroetter med tryffel och champinjoner.

P.
Poulet Marengo: kyckling brynt i bitar med olja, vitlök, vitt vin och champinjoner och garnerad med kräftstjårar, krurstad och stekta ägg.
Poulet Périgueux: stekt kyckling med tryffel och små köttbullar.
Purée de pommes de terre: potatismos.

VAD SÄGER MATSEDELN? 13

C.
Cabillaud, sauce aux huîtres: torsk med ostronsås.
Cailles à la broche: vaktlar stekta på spett.

B.
Bœuf bouilli, sauce aux câpres: kokt oxkött med kaprisås.
Bombe: tvåfärgad glass i form av en bomb.
Bouchées aux huîtres: små ostrompastajer.
Boudin: blodkorv.
Boudins de faisans: fasanrullader.
Brochet farci: färserad gädda.

A.
Beurre fondu: smält smör.
Beurre de piment: smör utvört med spansk peppar.
Beurre à la maître-d'hôtel: biff med persiljesmör och citron-saft («fransk biff»).**Bifteck à la tartare:** rå, hackad biff med äggula och lök.
Bifteck d'alojan: stor biff.
Bifteck saignant: endast till hälften genomstekt («engelsk» biff).
Bisque: avredd soppa på skal-djur.
Bisque d'écrevisses: kräftsoppa.
Bisque de homard: hummer-soppa.

B.
Beignets de pommes: äppel-ungfärd som plättar.
Beignets: flöttyrkt bakverk, ungfärd som plättar.
Belgnetts de pommes: äppel-beignets.
Beurre de piment: smör utvört med spansk peppar.
Beurre fondu: smält smör.
Bifteck à la maître-d'hôtel: biff med persiljesmör och citron-saft («fransk biff»).**Bifteck à la tartare:** rå, hackad biff med äggula och lök.
Bifteck d'alojan: stor biff.
Bifteck saignant: endast till hälften genomstekt («engelsk» biff).
Bisque: avredd soppa på skal-djur.
Bisque d'écrevisses: kräftsoppa.
Bisque de homard: hummer-soppa.

4 ALLERS FAMILJ-JOURNAL

G.
Chapons rôtis: stekt kapun.
Chateaubriand: halstrad oxfilé garnerad med potatis-omelett eller tryffel.
Choux blanc au naturel: kokt vitkål.

H.
Canard à la Périgord: kapun kalvhjärna med ostrom.
Cervelle de veau aux huîtres: carre.
Carre de veau: helstekt kalv-fläskcarre.
Carre de porc rôtis: helstekt persilja och citronsaft.
Carottes à la maître-d'hôtel: morötter med smält smör, hackad fläskkottlett.
Caronnade de porc: helstekt and med oliver.
Canard sauvage aux olives: vild-and med gröna arter.
Canard aux petits pois: anka med glaserade kastanjer.
Canard à la vigneronne: anka vit sås.
Canard à la stilloenne: anka med bordalaise-sås.
Canard à la bordelaise: anka eller dyl.
Canapé: rostad brödskriva med kaviar, sardeller, hummer med tryffel, champinjoner och ostrom.

C.
Cailles en saum: ragu på vaktlar, som förut stekts på spett.
Cassis de foie gras à la financière: gäslaver i papperslåda med tryffel, champinjoner och ostrom.
Canapé: rostad brödskriva med kaviar, sardeller, hummer eller dyl.
Canard à la bordelaise: anka med bordalaise-sås.
Canard à la stilloenne: anka med ris, kronärtskockor och vit sås.
Canard à la vigneronne: anka med glaserade kastanjer.
Canard aux petits pois: anka med gröna arter.
Canard sauvage aux olives: vild-and med oliver.
Caronnade de porc: helstekt lamm med vit sås.
Blanquette de veau: ragu på lamm med vit sås.
Blanquette d'agneau: ragu på lamm med vit sås.
Boeuf bouilli, sauce aux câpres: kokt oxkött med kaprisås.
Bombe: tvåfärgad glass i form av en bomb.
Bouchées aux huîtres: små ostrompastajer.
Boudin: blodkorv.
Boudins de faisans: fasanrullader.
Brochet farci: färserad gädda.

D.
Dindon à la Godard: stekt kalkon med fin ragu.
Dindon à la périgieux: kalkon med tryffel och tryffelsås.
Escalopes de ris de veau: kalvbräss i tunna skivor.
Escalopes de chevreuil: rådjur i tunna skivor med tryffel och maderasås.
Émincé de chevreuil: ragu på rådjur.
Écrevisses au beurre: kräftor med smält smör.
Faisan à la Périgord: stekt fasan med tryffel.
Faisan à la Vigneronne: ångkokt fasan med kastanjer.

8 ALLERS FAMILJ-JOURNAL

F.
Foie de veau: kalvlever.
Fonds d'artichauts: kronärtskocksbottnar.
Fricandeau de cerf: späckad hjortstek.
Fricassée d'agneau aux champignons: lammfrikassé med champinjoner.
Fromage de cochon: pressylta av svinhuvud.

G.
Galantine: allmän benämning på finare rätter av i synnerhet fågel fylld med färs och serverad i gelé.
Gelinotte rôtis: stekt järpe.

H.
Hachis paré: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré à la financière: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré à la Périgord: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré à la stilloenne: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré à la vigneronne: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré aux olives: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré aux petits pois: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré aux truffes: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au naturel: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au porto: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au cognac: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au brandy: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au rum: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au whisky: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin rouge: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin blanc: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de France: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin d'Alsace: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Bourgogne: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Champagne: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Jura: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Savoie: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Valais: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Suisse: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de France: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin d'Alsace: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Bourgogne: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Champagne: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Jura: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Savoie: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Valais: kött med smör, persilja och citronsaft.
Hachis paré au vin de Suisse: kött med smör, persilja och citronsaft.

I.
Île flottante: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante à la financière: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante à la Périgord: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante à la stilloenne: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante à la vigneronne: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante aux olives: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante aux petits pois: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante aux truffes: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au naturel: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au porto: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au cognac: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au brandy: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au rum: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au whisky: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin rouge: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin blanc: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin de France: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin d'Alsace: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin de Bourgogne: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin de Champagne: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin de Jura: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin de Savoie: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin de Valais: smör, socker, ägg, vanilj.
Île flottante au vin de Suisse: smör, socker, ägg, vanilj.

12 ALLERS FAMILJ-JOURNAL

Ekonom.
Kokkonat
(B.)
1928



Cuisses de grenouilles frites: stekta grodlår.
Cuissot de chevreuil piqué: späckad rådjursstek.
Cuissot de veau rôti à la macédoine: kalvstek med grönsaker och gräddsås.
Cuissot de veau à l'italienne: kalvstek med blomkål, potatis, riskroetter och tomatås.
Curry de mouton: fårkött med curry.

D.
Dindon à la Godard: stekt kalkon med fin ragu.
Dindon à la périgieux: kalkon med tryffel och tryffelsås.

E.
Escalopes de ris de veau: kalvbräss i tunna skivor.
Escalopes de chevreuil: rådjur i tunna skivor med tryffel och maderasås.
Émincé de chevreuil: ragu på rådjur.
Écrevisses au beurre: kräftor med smält smör.
Faisan à la Périgord: stekt fasan med tryffel.
Faisan à la Vigneronne: ångkokt fasan med kastanjer.

F.
Foie de veau: kalvlever.
Fonds d'artichauts: kronärtskocksbottnar.
Fricandeau de cerf: späckad hjortstek.
Fricassée d'agneau aux champignons: lammfrikassé med champinjoner.
Fromage de cochon: pressylta av svinhuvud.

Filet de boeuf à la Donna Sol: oxfilé med glaserad lök, kastanjer, potatis och tomatås.
Filet de boeuf à la jardinière: oxfilé med grönsaker.
Filet de boeuf à la Richelieu: oxfilé garnerad med fyllda tomater, champinjoner och tryffel.
Filet de porc, sauce poivrade: fläskhare med pepparsås.
Filets de perdreaux à la financière: raphönsbröst i brun sås med tryffel och champinjoner.

Filets de saumon aux fines herbes: lax i skivor med finhackad persilja, körvel, gräslök etc. var för sig.
Filets de sole à la Joinville: filéer av sjötunga (i timbal) med räkor, champinjoner, tryffel, fiskbullar och räksås.
Foie de veau: kalvlever.
Fonds d'artichauts: kronärtskocksbottnar.
Fricandeau de cerf: späckad hjortstek.
Fricassée d'agneau aux champignons: lammfrikassé med champinjoner.
Fromage de cochon: pressylta av svinhuvud.

G.
Galantine: allmän benämning på finare rätter av i synnerhet fågel fylld med färs och serverad i gelé.
Gelinotte rôtis: stekt järpe.

Stick en knapphål igenom här.

