

NORDENSTRENG, ELLEN

82 sätt att använda och tillreda
tomater : Egna rön och andras, jämte
en hortikulturell inledning : av Ellen
Nordenstreng.

Bonnier
1931

EOD - Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 12 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400- till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
 - Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
 - *Sök:** Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
 - *Klipp & klistra:** Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).
- *Ej tillgängligt i varje e-bok.

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkor för användning: <https://books2ebooks.eu/csp/sv/nls/sv/agb.html>

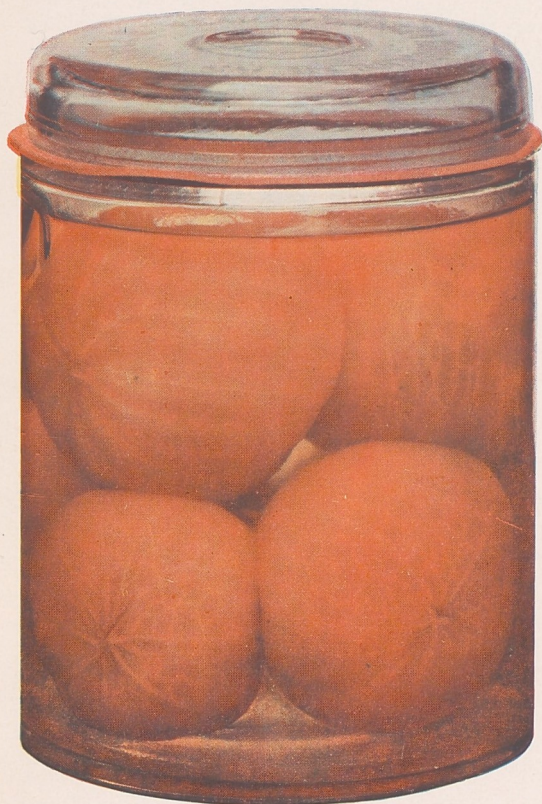
Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 40 bibliotek från 12 europeiska länder denna service. Sök böcker tillgängliga för den här tjänsten: <https://search.books2ebooks.eu>
Mer information finns tillgängliga via <https://books2ebooks.eu> boken.

+
Ehön.
Kokkonet.
(32)

82 sätt att använda och
tillreda

TOMATER



**EGNA RÖN
OCH ANDRAS**

JÄMTE EN
HORTIKULTURELL
INLEDNING

AV

**ELLEN
NORDENSTRENG**

TREDJE UPPLAGAN

STOCKHOLM - ALBERT BONNIERS FÖRLAG

Pris 1:25



10000000014306

LÄSESALSLÄN

Kungliga biblioteket

2D_E81

82 SÄTT

ATT ANVÄNDA OCH TILLREDA

TOMATER

EGNA RÖN OCH ANDRAS

JÄMTE EN HORTIKULTURELL INLEDNING

AV

ELLEN NORDENSTRENG

TREDJE UPPLAGAN

AB

STOCKHOLM

ALBERT BONNIERS FÖRLAG



82 SÄTT

ATT ANVÄNDA OCH TILLREDA

TOMATER

EGNA RÖN OCH ANDRAS

Copyright. Albert Bonnier 1931.



M STOCKHOLM

ALB. BONNIERS BOKTRYCKERI 1931



INLEDNING.

Att det är de kritiska ögonblicken som bringa inneboende förmåga till aktualitet ha i år t. o. m. köksväxterna bevisat. Och det har därvid skett som oftast sker, att produktionen ökats i mån av visat förtroende. Köksväxterna ha nästan överträffat sig själva i tjänstvillighet, tillmötesgående och förståelse för tidssituationen och dess krav. Se bara på tomaterna! Som sällan förut riktade de just förra hösten våra förråd kvantitativt som kvalitativt. Men ändå ha de fått vidkännas sanningen av det gamla påståendet »otack är världens lön», i de röster, som allt emellanåt varnande höjts mot odling av dessa växter såsom onödig och överflödig lyx.

En lika yttlig som kortsynt tankegång! Därför att tomater med stor fördel och framgång användas i den finare matlagningen är det väl ej uteslutet att de också skulle kunna göra tjänst i den enklare. Tvärtom! Sitt specimensprov som smakförhöjare och förbättrare har tomaten ju därigenom avlagt, och då den därvid tillika erhållit det just nu så betydelsefulla vitsordet »icke dyrbar», så tycks dess bannlysning från odling och användning mer än orättvis.

Man behöver bara gå till Amerika för att i detta de stora motsättningarnas land finna toma-

terna bland de få födoämnen om vilka alla, fattiga som rika, i uppskattning enas — för att ej tänka på Italien. där de äro ofrånkomliga i den viktiga folkfödan makaroni, och på Frankrike, där det samma gäller nationalrätten sallat.

Jag går därför ännu längre i tomatens värdesättning. Med full och erfaren rätt tillerkänner jag det för det nuvarande tidsläget särdeles väljudande epitetet förbilligande. Ty med dess tillhjälp är det, som det kan bli oss möjligt att låta de mångomskrivna risgrynen och makaronerna rycka upp som i ordets egentliga mening goda ersättare för det för många alltmer oåtkomliga köttet. Ty den smaklöshet, som onekligen ej kan fränkännas dessa rekommenderade ekonomiska hjälpmedel neutraliseras av tomaterna på ett synnerligen tillfredsställande sätt. Genom alla de små kulinariska tricks, varmed tomaten sitter inne, förvandlas den helt enkelt från surrogat till läckerhet. Och när man betänker, att enligt den modernaste fysiologien vår kropps förmåga att tillgodogöra sig födan ingalunda enbart är objektivt beroende av dennas näringshalt utan i hög grad även subjektivt av vår smakreagens, förstår man än bättre vad en sådan förvandling allt innebär.

Det är egentligen i form av puré, men också som stekta (färska eller konserverade), som tomaterna omförädla ris och makaroni. Men dessutom förmå de i ovannämnt skick t. o. m. att reducera smöråtgången till det för många i alla fall oundgängliga köttet, vars såser genom tomatillsatser betydligt förbättras samt att förminska själva köttkvantiteten i soppor som därigenom bli både fylliga och pikanta.

Tomaternas förmåga och konstskicklighet är dock ingalunda därmed uttömd, ty det är deras sällsynt stora mångsidighet som framför allt gör dem pris-

värda. Som råa och kokta (stekta), färska och konserverade, som mogna och t. o. m. som omogna erbjuda de med framgång sina tjänster åt vår matlagning. Bör då inte just i våra dagar en sådan kulinarisk kraft särskilt skyddas, omhuldas och utnyttjas?

Förvisso! Men för att detta skall åstadkommas, måste vi gå rationellt till väga och börja alldeles från början genom att själva även odla dem. Såvida vi ej föredra att vid själva planteringstiden (juni) köpa plantorna, frösås tomaterna (februari, mars) inomhus i små lådor (exempelvis 5-kilos margarinlådor) på undervärme och omskolas så snart de utbildat tvenne örtblad. De tåla icke den ringaste frost, men äro tacksamma för så mycket luft som möjligt, förutsatt att temperaturen ej understiger fryspunkten. Då bli de knubbiga och kraftiga, under det att brist på luft gör dem gängliga och svaga. Detta blir även fallet om de stå trångt, varför de vid omskolning ej få sättas tätare än på 10 centimeters avstånd, försåvitt man ej föredrar att ytterligare omskola dem, en och en i små krukor. Det sista sättet, som ger de kraftigaste plantorna, är därför att föredra, om man har gott om tid.

När försommarfrosterne ej mer äro att befara, så där andra veckan i juni, utsätts plantorna på fritt land, på 60 à 70 centimeters avstånd, och helst emot solig vägg eller plank. Jorden måste vara djupgrävd — för att lättare bli uppvärmd — och väl gödslad, gärna något stenbunden. Väl brunnen naturlig gödsel och halvruddnad kompost äro tillika med Plantagén-konstgödning utmärkta och nödvändiga jordförbättringsmedel. Av det senare inblandas i jorden antingen 75 gr. trädgårdsgödning eller 100 gr. lerjordsgödning per planta, tillika med något kalk, som aldrig skadar.

Två odlingsmetoder kunna sedan tillämpas. Den vanligaste och i mitt tycke bästa är att dra upp plantorna i en stam. Härför bindas de vid en käpp, helst bambu, och uppbindningen fortgår alltsom plantan tillväxer, emedan den på grund av sin tyngd ej själv mäktar hålla sig upprätt. När plantan sålunda satt sin första blomklase, delar den sig som ett Y i två grenar. Den svagaste bortskäres, den starkaste uppbindes försiktigt vid käppen. Snart utvecklar sig på denna ännu en blomklase, varefter även den i sin tur Y-formigt delar sig. Åter avtages det svagare skottet, och med samma behandling låter man det fortgå, till dess plantan satt tre eller fyra blomklasar i den mån läget är sydligt eller platsen varm, eller avseende ej fästes vid, om den sista (fjärde) klasen under växttiden hinner full mognad eller ej. Under blomsättningstiden måste alla på huvudstammen och i blomveckan framkommande sidoskott genast avtagas — och de blombärande skotten alla intoppas efter första bladet över klasen. Även böra alla s. k. gallblommor och andra missbildningar alltid avtagas för att förekomma tomater av missbildad form. Sådana ser man alltför ofta, antagligen på grund av okunnighet om rådande sammanhang mellan blommor och frukter.

De sidoskott från rot, stam och bladveck, som framkomma efter blomsättningen, få däremot ej genast borttagas, som dock ofta av oförstånd sker. Till dess de nått en 10 à 12 cm. längd ha de som kraftuppsamlare en stor uppgift att fylla. Att därförut avta dem vore därför att med ena handen ta vad den andra ämnar giva, nämligen kraft.

Det andra förfaringssättet förordas endast, om man av ett mindre antal plantor på begränsat utrymme vill ha största möjliga avkastning. Plantorna sättas då på något längre avstånd, men dras

i stället upp i två stammar genom att bägge de första grenskotten bibehållas och uppbindas vid var sin käpp, så att plantan får utseende av ett nedtill rundat Y och liknar en liten spalje. Sedan behandlas var och en av dessa gaffelgrenar som stam för sig enligt ovannämnd metod, och även här måste läge, temperatur och övriga förhållanden noga beaktas, när det gäller bibehållande eller bortskärande av nya grenbildningar. Vanligen slutar man efter andra blomklasens bildande, således när plantan satt fem klasar. I allmänhet bör, vid båda sätten, varje klase av storfruktig sort tillåtas att bära fem till sju frukter, småfruktiga sorter betydligt flera. Och fäster man ej avseende vid alla frukternas mognad på plantan, kunna även de större sorterna tillåtas rikare fruktsättning. Äro klasarna mycket tunga måste även dessa uppbindas.

Ännu ett odlingssätt förekommer, isynnerhet söderut i varma lägen: att helt enkelt utsätta plantorna på fritt land, utan drivande vägg och låta dem där utan vidare beskärning — endast litet grengallring — växa och sätta frukt bäst de vilja och orka. Därigenom sparas visserligen både besvär och finare platser, men man får i stället icke så stora, ehuru rätt många — ej alltid mogna — frukter.

Skötseln inskränker sig för övrigt till rensning kring plantorna samt flitig vattning. Eljest bli frukterna små. Vid mognadstiden bör denna dock något inskränkas, emedan mognaden eljest fördröjes genom plantans ytterligare tillväxt. Vid vattningen användes lämpligen en gång i veckan Plantagennärings salt (1 gram per liter) och 2 liter lösning per planta. Detta kan även varannan vecka utbytas mot animalisk gödselvattning i svaga lösningar. Vidare böra för mognadens underlättande alla de

blad borttagas som skugga frukterna, ty dessa behöva så mycket sol som möjligt. Skulle under mognadstiden frost hota, måste frukterna genast intagas, ettdera avplockade eller hela klasen fastsittande på stjälken, vilken då upphänges till eftermognad å solig plats. Ha de däremot det allra minsta berörts av frosten, övergår det frostbitna stället snart till förruttelse, mognaden omöjliggöres och frukten blir oduglig.

Till ytterligare besparing bör man själv insamla sitt frö. Härför sönderskåras väl utvecklade, fullt mogna (gärna eftermognade) tomater, kärnorna utplockas och utbreddas på ett sugpapper till torkning, förvaras sedan frostfritt och torrt. Grobarheten bibehålles 4—6 år.

Lämpligaste och bästa sorter äro:

I. SMAFRUKTIGA:

Kung Humbert. Plommonformig, röd. Även en gul varietet finnes, tidig och mycket rikbärande.

Furst Borghese. Citronformig, röd. Lika tidig och givande som föregående.

II. MEDELSTORA:

Dansk Export (något mindre än de följande). Röd, tidig, bördig.

Earliana. Högröd, tidig.

Sunrise. Scharlakansröd, tidig och mycket rikbärande.

Heinemanns Præmatura. Ljusröd, synnerligen tidig och överdådigt givande, rekommenderas särskilt.

Sultons Princess of Wales. Röd, lågväxande, ganska tidig och mycket rikbärande.

Golden Queen. Guldgul, medeltidig och rikbärande.

III. STORFRUKTIGA.

Alice Roosevelt. Scharlakansröd, tidig och bördig.

Rotkäppchen. Scharlakansröd, ändå tidigare och bördigare än föregående.

Magnum bonum. Karmosin- till rosenfärgad, tidig och mycket stor liksom

Comet. Av liknande färg.

Något egentligt näringsvärde ha tomaterna visserligen ej. Analysen upptar nämligen:

Vatten	93,42
Äggviteämnen	0,95
Äggvitefria ämnen	0,48
Fett	0,19
Socker	3,51
Cellulosa	0,84
Salter	0,61

däribland citronsyra, äppelsyra och oxalsyra, det sistnämnda i så ofarligt ringa mängd som 0,002 à 0,052 proc.

Större är tomaternas värde som befrämjare av matsmältningen, isynnerhet vid smältningen av kolhydrater. Sin största uppgift ha de dock som ovan sagts och av efterföljande torde framgå att fylla i den ekonomiska dieten i egenskap av smakförbättrare och -förhöjare.

Då nu odlingen icke erbjuder några svårigheter och därtill är intressant, hortikulturellt såväl som estetiskt, är det därför allt skäl att införliva dessa vackra, nyttiga och billiga frukter med våra trädgårdar för att därifrån införa dem i vår husliga

ekonomi i de många och växlande former som bl. a. efterföljande sätt uppta.

För vinnande av överskådlighet uppdelas Sätten i tre grupper med tillhörande underavdelningar. (Se innehållsförteckningen!)

- I. Användning av färska tomater.
- II. Konservering av tomater.
- III. Användning av konserverade tomater.

Då emellertid användning av färska och konserverade tomater ofta sammanfaller, hänvisas endast vid de senare till de föregående.

För undvikande av upprepning torde följande beaktas:

Tomater torkas eller om så behöves sköljas alltid.

Vid sönderdelning eller passering av tomater begagnas ogärna verktyg av stål eller järn, utan exempelvis knivar och skedar av trä, aluminium eller silver, passeringssiktar av tråd- eller tagel-duk.

För skalning övergjutas tomaterna med hett vatten och få några minuter ligga däri, varefter skalet lätt avdrages.

Vid passering och somliga sallater är det fördelaktigt att låta den första tunna, skarpare saften något avrinna.

Tomaterna måste vara absolut friska och felfria — oljan som användes prima, vitpepparn hemstött och ättikan helst dragon.

Dragonättika tillagas lätt genom att på hösten lägga dragon (blad och stjälkar) fint hackade på buteljer och sedan fylla dessa med uppkokt kall ättika. Detta utspädes vid användningen.

Vid sallater inblandas ättika, salt, peppar och olja i nu nämnd ordning.

Slutligen tillägges att efterföljande sätt huvudsakligen gå ut på att visa tomaternas användbarhet för enkel vardagsmat i överensstämmelse med tidsförhållandena. Dock har för fullständighetens skull även några sätt för det finare köket medtagits.

I grupp I och II äro satserna beräknade för ungefär sex personer.

I. ANVÄNDNING AV FÄRSKA TOMATER.

I. FÖRVARING.

a) Nyskördade, fullt mogna tomater bevaras friska flera dagar om de utan att beröra varann utbreddas i mörkt svalt rum eller frostfri källare. Efterses.

b) Omogna, oskalade tomater läggas däremot ljus och soligt för att efter mogna. Somliga sorter och exemplar kunna på så vis hålla sig till långt fram på nyåret, under det att andra fortare mogna. Måste därför noga efterses.

2. KALLA RÄTTER.

= RÅA TOMATER (MOGNA).

a) SALLATER.

ENKEL SALLAT, AMERIKANSK.

5 à 6 tomater.

1 à 2 lökar.

Salt, peppar, ättika (en två till tre matskedar).

Tomaterna skäras i tunna skivor, beströs med kryddorna (salt, peppar), ättikan slås över och löken lägges i ringar som garnityr runt om. Tillredes helst ett par timmar före serveringen.

ENKEL SALLAT, FRANSK.

4—6 tomater.

1 à 2 matskedar ättika.

Salt, peppar.

4 matskedar olja. Som föregående.

VINTERSALLAT, enkel »maigre» 1.

4—6 tomater (eftermognade).

6—10 kokta kalla potatis.

6 kokta kalla rödbetor. För övrigt som föregående.

VINTERSALLAT, enkel »maigre» 2.

4—6 tomater.

6—10 kokta kalla potatis.

6 kokta kalla rödbetor.

½ kaffekopp kapis, vartill krassknopp inkokt i ättika med fördel kan användas.

Ett litet sallatshuvud, vilket även kan utbytas mot de innersta bladen av ett vitkåls- eller rödkålshuvud.

1—2 matskedar ättika.

4 matskedar olja — peppar, salt — senap, persilja.

Skäres i fina strimlor och blandas väl med kryddorna. Packas i vattensköljd form, uppstjälpes. Garneras med rödbetor och persilja.

VINTERSALLAT, finare »riche».

6—8 tomater.

6—8 kokta kalla potatis.

4—6 kokta kalla rödbetor.

1 selleri — eller i brist därav morot.

2 deciliter kokt kallt buljongkött eller kall fisk.

Till sås:

2 deciliter vatten.	} Sammanvispas och får sjuda över elden under vispning tills den tjock- nar.
2 matskedar ättika.	
2 äggulor.	
2 små teskedar senap.	
Salt, socker.	

Tomaterna etc. skäras i skivor, blandas och såsen (kall) hälls över.

VARSALLAT.

4—5 tomater (drivna eller behandlade enl. grupp III).

12—15 blekta maskrosblad.

20 fina sparris.

Saften av en citron.

4 matskedar olja, litet salt (socker).

Behandlas som fransk sallat (sid. 13).

SOMMARSALLAT.

8—10 tomater.

2—3 sallatshuvud.

1 liten gurka.

Saften av en citron eller 1—2 matskedar ättika.

4 matskedar olja.

Salt (senap, socker).

Som föregående och fransk sallat (sid. 13).

HÖSTSALLAT.

6—8 tomater.

3—4 äpplen.

2 matskedar hackad persilja.

1 matsked hackad körvel.

Salt (socker, senap).

Som föregående.

SALLAT, »tartare».

2—6 tomater.

$\frac{1}{2}$ liter kokt kall potatis skäres i fina skivor och blandas.

Till sås, som hälls däröver:

2 äggulor.

$\frac{1}{2}$ tesked senap.

2 deciliter olja.

5 teskedar citronsaft eller ättika.

1 tesked kallt vatten.

$\frac{1}{4}$ tesked socker, litet salt.

1 matsked hackad kapris (= krassknopp).

1 matsked hackad dill.

1 matsked hackad persilja.

$\frac{1}{2}$ tesked kajennpeppar.

1 deciliter god grädde.

Äggulor och senap röras väl tillsammans och ställas på is. Oljan tillsättes droppvis under jämn omröring, så att då såsen börjat tjockna den växelvis tillsättes med citronsaften tillsammans med ett par droppar vatten allt emellanåt. Sist smaksättes den med kryddor, och grädden starkt uppvispad tillsättes.

SALLAT, finsk.

6 tomater.

$\frac{1}{2}$ liter kokt kall potatis.

2—3 hårdkokta ägg. — Skäres i skivor och överhälls med samma sås som till finare vintersallat (sid. 14).

b) HORS D'ŒUVRES.

SMA TOMATER.

Tomater (kung Humbert) skalas, få torka och marineras 30 minuter i olja och ättika. En per-

siljekvist instickes till stjälk och tomaterna omges av små blad formade av rört smör och finhackad persilja.

TOMATER »SOMMAREN 1915».

¼ kilo tonfisk, kokt, kall.

6 à 8 tomatater.

1 stor lök.

6—8 kokta kalla potatis.

Sås (se sid. 14).

Skivor av tomatater och fisk läggas varvtals med lök emellan. Garneras med en bård av potatis-skivor och överhålles med såsen.

TOMATER MONAKO.

12 små tomatater.

80 gram hackad tonfisk.

½ matsked finhackad lök.

1 matsked hackad persilja, körvel, dragon.

1 hårdkokt hackat ägg.

Sås »tartare» se sid. 15.

Tomaterna urholkas och fyllas med ovanstående så högt att fyllningen bildar liksom en hatt på tomaterna.

TOMATER MED RIS.

12 stora tomatater.

100 gram risgryn.

30 gram smör.

Litet steksås eller köttjus.

Persilja.

½ lök.

Löken hackas, brynes; risgrynen iläggas, omröras tills de äro stekta, då man späder med jus eller sås. Insättes under 20 minuter i varm ugn.

Härmed fyllas tomaterna högt och garneras med fint hackad persilja.

FYLLDA TOMATER.

6 stora tomater.

1 deciliter färsk svamp eller $\frac{1}{2}$ deciliter torkade murklor.

1 matsked smör.

$\frac{1}{2}$ deciliter tjock grädde.

Salt, peppar.

Tomaterna klyvas, urholkas och fyllas med en stuvning av övriga ingredienser.

c) GARNERING MED TOMATER.

SMA TOMATER som i Hors d'œuvres (sid. 15) men utan smör.

»RÖTT OCH GRÖNT.»

6 stora röda tomater.

10 à 12 stora spröda sallatsblad.

Lök, körvel, persilja, ytterligare 2 tomater.

Citronsaft, salt, peppar.

De 6 tomaterna klyvas, urholkas, fyllas med en blandning av övriga ingredienser och läggas på sallatsbladen, stänkas med citronsaften och kryddas lätt.

»RÖTT, GRÖNT OCH GULT.»

5 röda, 3 gula (Golden Queen) tomater. För övrigt som föregående.

2. — Tomater.

*

SMÖRGASAR.

1.

Gammalt bröd skäres i tunna skivor, som rostas, bstrykas med smör och sammanläggas två och två med tomatiskivor emellan, doppade i citronsaft och kryddade med fint hackad gräslök eller persilja och litet salt.

2.

12 brödskivor, orostade eller rostade, bestrukna med smör.

6 tomater.

1 ägg, hårdkokt.

1/2 deciliter vatten, varmt.

1 blad gelatin. (1 1/2 om temperaturen är hög.)

Salt, peppar.

1 matsked persilja (eller körvel).

Gelatinet upplöses, tomaterna passeras och tillsätts kryddas, får stelna. Hackas sedan fint, läggs på smörgåsarna och garneras med äggen och persiljan som finhackats.

3.

18 brödskivor bestrukna med smör.

2 ägg, hårdkokta.

3 tomater.

1 liten gurka, salt.

Till gelé: Saften av en citron och litet varmt vatten, tillsammans 1 deciliter.

1 blad gelatin.

Tomater, gurka och ägg skäras i fina skivor, som strimlas och läggs växelvis snett över smörgåsarna. Täckas med ett tunt lager av halvstelnat gelé, ställas (på fat) på is eller mycket kallt och skäras sedan i jämna fyrkanter.

3. VARMA RÄTTER

= KOKTA (STEKTA) TOMATER.

TOMATSOPPA.

1.

250 gram tomater.
 200 gram lök.
 4 matskedar smör.
 2 liter vatten.
 2 matskedar mjöl.
 Salt, peppar, körvel.
 1 à 2 matskedar madeira (marsala).
 Tomater och lök skäras i tärningar och brynas i hälften av smöret, vatten tillsättes och får koka till dess lök och tomater känns mjuka, då de passeras. Det övriga smöret brynes väl med mjölet (5 minuter), purén tillsättes, får koka 10 minuter, kryddas, avsmakas.

2.

200 gram tomater.
 300 gram skalad sönderskuren potatis.
 20 gram smör.
 2 liter vatten.
 1 deciliter tjock grädde.
 Körvel, salt, peppar.
 Potatisen kokas mjuk i hälften av vattnet, tomaterna tillsätts, få koka mjuka, passeras. Det övriga vattnet tillsättes och får under jämn omröring koka upp. Avredes med smör och grädde, kryddas och den hackade körveln ilägges.

3.

- 10 potatis.
- 10 tomater.
- 2 liter vatten.
- 1 liten lök.
- 2 äggulor.
- Smör.
- 1 matsked grädde eller mjölk.
- Socket, salt.

Potatisen kokas halvmjuk i vattnet, tomaterna tillsätts, får koka tills potatis och tomater äro mjuka. Löken brynes i smöret, potatis och tomat-soppa tillsätts, får ett uppkok, passeras. Får åter koka upp och avredes då genast med äggulorna, som förut väl uppvispats i grädden. Man måste vispa väl, så att soppan icke skär sig.

4.

- 2 liter efterbuljong eller 2 liter vatten i vilket
- 6 oxotärningar upplösts.
- 6 à 8 tomater.
- 3 purjolökar.
- 2 matskedar smör — salt, peppar, körvel.

Tomaterna skalas och skäras liksom löken i fyrkantiga bitar. Löken brynes i smöret, spädes med buljongen, får koka upp på stark eld, varefter tomater och kryddor tillsätts. Får koka 15 minuter. Stekt bröd slås i soppskålen, soppan slås däröver och serveras genast.

5.

- 2 liter svag buljong.
- 400 gram tomater.
- $\frac{1}{2}$ deciliter risgryn.
- $\frac{1}{2}$ liter vatten.
- Salt, peppar, körvel.
- 1 liten lök, 2 matskedar smör.

Risgrynen förvällas och kokas mjuka. Löken brynes i hälften av smöret, tomaterna, skurna i bitar, tillsätts jämte vattnet, få koka mjuka och passeras. Risgrynen läggs, soppan får ett uppkok, kryddas och tillsättes strax före serveringen med resten av smöret.

6.

- 1 kilo tomater, 1 ½ liter vatten.
- 2 matskedar smör.
- ½ liter grönsaksbuljong.
- 2 matskedar mjöl.
- Salt, peppar, 1 matsked grädde.

Tomaterna skalas, kokas, passeras, smör och mjöl sammanfräses, tomatpurén tillsättes, buljongen påspädes i små kvantiteter tills soppan blir lagom tjock då den avsmakas och redes med grädden. Serveras med stekta brödtärningar.

SASER.

1.

- 4 stora tomater.
- 1 à 2 deciliter vatten.
- 1 deciliter buljong eller 1 deciliter vatten och 1 oxotärning, salt, peppar.

Tomaterna sönderskärar, få koka i vattnet med salt och peppar tills de mosa sig. Passeras. Smör och mjöl sammanfräses, tomatpurén tillsättes tilllika med buljongen och får inkokas till önskad tjocklek.

2.

- 400 gram tomater.
- 20 gram smör.
- 10 gram mjöl, salt, peppar.
- 2 deciliter vatten, ½ deciliter buljong eller litet jus.

Tomaterna kokas jämte kryddorna i 30 minuter under lock, men omröras ofta, för att ej bränna vid. Passeras.

Smör och mjöl brynas väl, litet buljong tillsättes, får koka 15 minuter, varefter tomatpurén tillsättes och allt får ett uppkok under flitig omröring. Såsen skall vara mycket tjock. Serveras genast.

TOMATPURÉ.

1.

- 30 gram salt fläsk.
 - 30 gram morötter i tärningar.
 - 30 gram lök i tärningar.
 - 30 gram mjöl.
 - 10 gram smör.
 - 5 gram socker, 1 lagerbärsblad.
 - 800 gram tomater.
 - 4 deciliter buljong eller vatten, oxotärningar.
- Fläsket brynes i smöret, morötter och lök tillsätts, få koka, mjölet tillsättes, får koka tills det brynes. Tomaterna iläggas, buljongen påspädes och det hela får ett uppkok på hastig eld. Nu iläggas kryddorna (och en aning vitlök), lock pålägges och kastrullen insättes i måttligt varm ugn för 1½ timme. Passeras därefter, får ett uppkok, upphålles och smöras på ytan för att undvika att den hinner sig. Kan förvaras en tid kallt.

2.

- 300 gram tomater.
- 20 gram smör.
- 10 gram mjöl.
- 40 gram köttjus eller stark buljong.

Lök, salt, peppar, en nejlika, lagerbärsblad, persilja.

Tomaterna krossas och kokas utan vatten med kryddorna tills de mosat sig. Passeras. Mjölet brynes i smöret, jus och puré tillsätts, kokas i 5 minuter, passeras åter. Uppslås, bstrykes som föregående med smör. Kan stå ett par dagar kallt. Serveras till alla fina köträtter och som tillsats till såser.

3.

200 gram tomater.

1 liten lök.

25 gram smör.

10 gram mjöl.

Peppar, salt, en nejlika.

4 deciliter buljong eller vatten och 2 oxotärningar.

1 äggula eller 1 matsked madeira.

Tomaterna sönderdelas och brynas jämte löken i hälften av smöret, där förut mjölet blivit väl brynt. Buljongen påspädes så småningom, kryddas och får inkoka. Passeras och avredes antingen med 1 äggula eller 1 matsked madeira. Resten av smöret lägges i det sista. Rekommenderas.

STUVADE TOMATER.

1.

500 gram tomater.

2 matskedar smör.

1 matsked mjöl.

2 deciliter grädde.

1 äggula, salt, socker.

Tomaterna sönderdelas, smör och mjöl sammanfräses väl, hälften av grädden jämte kryddorna tillsätts, får koka, tomaterna läggs varsamt, avredes med resten av grädden och äggulan.

2.

10 tomater.

40 gram smör.

2 1/2 deciliter vatten.

Salt, peppar, 1 matsked rivebröd.

Tomaterna skalas, urkärnas samt läggs med smör, bröd och kryddor i väl förtent kastrull, där de under omskakning få sakta koka färdiga. Serveras.

TOMATBIFF.

12 stora tomater.

1 ägg.

Rivebröd, salt, peppar.

2 matskedar smör.

Lök.

Tomaterna skäras i tjocka skivor, doppas i ägg och rivebröd samt stekas gulbruna i smör. Garneras med brynt lök.

(Potatismos serveras härtill.)

TOMATKOTLETTER.

200 gram tomater.

3 matskedar smör.

2 äggulor, 2 vitor.

Rivebröd (salt, peppar).

Tomaterna passeras, uppblandas med gulor, bröd, smör och salt samt sist äggvitorna slagna till hårt skum. Formas till kotletter, doppas i rivebröd och stekas gulbruna i smör.

TOMATGRATIN.

10 à 12 tomater.

2 matskedar olja eller smör.

Rivebröd, salt, persilja, lök, körvel.

Tomaterna skalas, klyvas, urkärnas, saften utpressas varsamt, varefter de lätt saltas och läggas på sikt att avrinna. De stekas därefter på frisk eld i smör eller olja, läggas i eldfast låg form varvtals med brödet, persiljan (körveln) och löken. Smör och rivebröd läggas överst. Gräddas i ugn i 15 minuter.

FÄRSERADE TOMATER.

1.

12 à 15 stora tomater.

½ deciliter rivebröd.

1 citron.

1 lök.

Persilja, gräslök, dragon.

Inkråmet av två vildfåglar eller höns (eller 1 hekto fin kalvfärs). Fint hackat.

Tomaterna delas, urkärnas, fyllas med en fårs av ovanstående, läggas i tunn nickel- eller aluminiumkastrull, som sättes i vattenbad i het ugn. Vid serveringen drypas några droppar citronsaft över tomaterna.

2.

10 à 12 stora tomater.

2 matskedar olja eller smör.

Till fårs:

30 gram smör.

15 gram mjöl.

3 deciliter vatten.

4—6 matskedar hackad svamp.

3 matskedar persilja; lök, salt, peppar, rivebröd.

Tomaterna skalas, öppnas sakt vid stjälken, kärnorna uttagas. Allt det övriga sammanblandas över elden och inkokas till en smidig färs varmed tomaterna fyllas. Läggas på eldfast fat, översiktas med rivebröd, insätts i het ugn under 10 minuter. Serveras.

TOMATER À LA PROVENÇALE.

8 à 10 tomater.

2 matskedar olja (eller smör).

1 liten lök.

1 liten klyfta vitlök, persilja, rivebröd.

$\frac{1}{2}$ deciliter buljong.

$\frac{1}{2}$ deciliter riven ost.

6 à 8 tomater skäras itu, urkärnas, urholkas och stekas i olja med den avskurna sidan nedåt. Halvstekta vändas de och fyllas med en färs av 2 hackade tomater, löken, persiljan, vitlöken fint hackad, samt rivebrödet, som fuktats i buljongen och passerats, sedan allt detta kokat samman i 10 minuter. Då tomaterna fyllts med blandningen ställas de på eldfast fat, överströs med rivebröd och ost samt litet smör och gratineras hastigt.

POTATIS OCH TOMATER.

TOMATBULLAR.

350 gram kall kokt riven potatis.

350 gram hackade tomater.

90 gram rivebröd.

2 ägg, svampsoja (salt).

2 matskedar smör.

Något av de uppvispade äggen frântages, allt det övriga blandas, formas till bullar, paneras i ägg och bröd. Stekas gulbruna i smör.

TOMATPUDDING.

60 gram smör.

4—5 äggulor.

75 gram rivebröd.

250 gram kokt kall riven eller fint hackad potatis.

250 gram finhackade tomater.

Lök, körvel, svampsoja (salt), socker.

Smöret röres till skum, under det att äggulor och rivebröd växelvis tillsätts. Sedan iblandas potatisen samt de jämte lök och körvel i smör brynta tomaterna. Kryddas. Sist nedskäras de hårt uppvispade vitorna. Hälles i smord form, gräddas i ej för varm ugn 30—40 minuter. Serveras.

TOMATSUFFLÉ.

700 gram potatis.

500 gram tomater.

40 gram smör.

3—4 ägg.

1 matsked tjock grädde.

(Socker), salt, peppar, svampsoja.

Potatisen kokas, passeras. Tomaterna kokas utan vatten, passeras. Smöret iröres tillika med gulorna, grädden och kryddorna. Sist nedskäras de hårt uppvispade vitorna. Läggas i smord och bröad form, gräddas i ej för het ugn 30—45 minuter. Serveras genast.

RIS OCH TOMATER.

FÄRSERADE TOMATER.

6 stora tomater.
100 gram risgryn.
1 matsked smör.
Citronsaft, salt (socker).

Vatten.

Till såsen:

1 matsked smör.
2—3 passerade tomater.

Till avredning:

1 deciliter grädd.

Ett lock skäres på tomaterna, som urholkas och fyllas med de väl kokta, torra risgrynen samt smöret, varefter locket pålägges. Såsen slås i kastrull, däri nedsätts de fyllda tomaterna. Få koka 5—10 minuter under lock. De tagas upp, anordnas på fat. Såsen som kryddas och redes med grädden hälls däröver. Serveras.

KROKETTER.

200 gram risgryn, vatten.

En liten lök, persilja.

2 ägg, rivebröd. Palmin eller flottyr.

Risgrynen förvällas, kokas mjuka, vattnet från-silas, får ånyo koka upp, vattnet från-silas, så förfares 3 gånger. Få kallna. Uppblandas med äggen, löken, persiljan. Rullas i (ägg och) rivebröd, kokas i flottyr. Serveras med tomatsås. I krocketterna kunna med fördel blandas 3 finhackade tomater och $\frac{1}{2}$ deciliter svamp, förvälld och brynt i smör.

GRATIN.

200—300 gram risgryn, vatten.

60 gram smör.

75 gram kokosrasp.

Salt, peppar, mycket fint rivebröd.

Risgrynen behandlas som i föregående sätt, men blott 2 gånger. Därefter iröres hälften av smöret, risgrynen insätts i ugn under 15—30 minuter, omröras emellanåt. Då vattnet avdunstat uttagas de, kokosrasp iblandas och riset upplägges högt på eldfast fat. Överst små flockar av smör samt kokosrasp och rivebröd. Gratineras i varm ugn under 30 minuter. Garneras med »färserade tomat» eller »à la Provençale» (sid. 26).

Denna rätt är lika billig och närande, som vacker och välsmakande.

PIROG.

1 deciliter vatten (drygt).

150 gram mjöl.

1 liten tesked upplöst jäst.

125—150 gram smör.

200 gram risgryn, vatten.

200 gram tomat.

50 gram smör, salt, socker, svampsoja (50 gram svamp).

Vatten, mjöl och jäst sammanblandas, får svälla. (Göres helst kvällen förut.) Väges och smör till drygt halva vikten därav inblandas. Behandlas sedan som vanlig smördeg: utkavlas och får vila 4 gånger. Därefter utkavlas två stora bottnar, få vila 10 minuter. Risgrynen kokta i vatten (som i föregående sätt) delas i 2 delar, den ena lägges omedelbart på den ena smördegshalvan, därpå de

hackade i smör brynta, kryddade tomaterna (och svampen) som täckas med resten av risgrynen. Däröver lägges den andra smördeghalvan som väl fästes vid den undre botten. Överst rutas med utsporrade smördegsremсор, och i varje ruta stickes (för ångan) ett hål med grov nål. Överpenslas lätt med smält smör. Gräddas i varm ugn 1 timme. Rekommenderas!

MAKARONI OCH TOMATER.

»AU MAIGRE.»

- 4 à 500 gram makaroni.
- 10 à 12 tomater.
- 100 gram ost, 40 gram smör.

Makaronerna förvällas 2 minuter, vattnet från-silas (för att ta bort mjölsmaken) kokas sedan 30 minuter, silas. Uppläggas varvtals med tomaterna, kluvna, utkärnade och hastigt brynta i litet smör. Osten strös däröver. Serveras genast.

GRATIN.

- 4 à 500 gram makaroni.
- 10 à 12 tomater.
- 100 gram ost.

50 gram smör. Rivebröd mycket fint, litet köttjus eller $\frac{1}{2}$ deciliter rökt skinka i tärningar, svampsoja (salt, peppar, körvel).

Makaronerna behandlas som föregående, upp-läggas varvtals med tomaterna, kluvna och utkär-nade, på eldfast fat tillsammans med ost, jus (skinka) och kryddor. Översta varvet är makaroni. Gar-

neras med en krans av tomathalvor. Däröver osten, rivebröd och små flockar av smör. Gratineras 15—20 minuter.

ÄGG OCH TOMATER.

STEKTA ÄGG.

1.

6 ägg.

3 tomater.

30 gram smör, 2 matskedar grädde, $\frac{1}{2}$ matsked mjöl, salt.

Äggen, hela, slås försiktigt på smort eldfast fat och däröver tomaterna, skurna i tunna skivor. Täckes med en sås av smöret, mjölet och grädden. Stekes i ugn.

2.

6 tomater.

6 ägg.

30 gram smör, $\frac{1}{2}$ deciliter vatten, peppar, salt.

Ett lock utskäres på tomaterna, som urholkas och kryddas. De fyllas med smör och var sitt ägg, nedsättas i smord form, vattnet tillsättes var-efter de stekas på svag eld tills äggvitan stelnat.

ÄGGRÖRA.

300 gram tomater.

10 gram smör.

Litet lök, salt, peppar.

} Kokas till puré på
vanligt sätt.

5 ägg, 1 deciliter vatten, 30 gram smör. Härav göres en äggröra i vilken tomatpurén blandas, när den börjar stelna.

OMELETT.

1. SVENSK.

$\frac{1}{2}$ liter gräddstark mjölk.

5—6 ägg, 40 gram smör.

En omelettpanna smörjes, ovanstående vispas uti, vitorna sist till hårt skum, fylles i pannan, gräddas i ej för het ugn ungefär 30 minuter, uppstjälpes. Fylles med 3 à 4 tomater som skivats och stekts i 10 gram smör (svampsoja) och den ena omeletthalvan vikes lätt över tomaterna.

2. FRANSK.

5 à 6 hela ägg.

1 matsked vatten.

20 gram smör, 30 gram till pannan.

Ovanstående slås med gaffel, blott tills det blandats, därefter i omelettpannan, däri smöret upphejats, stekes och skakas allt emellanåt över elden tills blandningen stannat. Formas, uppstjälpes. Mitt i göres en skåra, i vilken tomaterna (som ovan!) fyllas.

II. KONSERVERING AV TOMATER.

I. MED STERILISERING

= HERMETISK INKOKNING.¹

PURÉ

1.

Mogna, ej övermogna, gärna missbildade men på inga villkor frostbitna tomater krossas och kokas utan vatten i 10 minuter. Passeras. Inkokas till ytterligare tjocklek. Fylles på konserverglas.

Steriliseras vid 80 à 90° i 20 minuter.

2.

Som föregående men mycket billigare, emedan purén ej fylles på konserverglas utan endast på små glasburkar, som överbindas med extra fast, mjukt pergamentpapper² (doppat i kokande vatten och torkat mellan linne), som måste sitta spänt som

¹ Ang. sterilisering, se "Konservering och vinberedning" av M. Hamilton eller för övrigt vilken modern konserveringsbok som helst.

² Föres i Stockholm av Nordiska Bokhandelns pappersavdelning, Drottninggatan 7, i Uppsala av Pettersson & Hammar.

3. — *Tomater.*

en trumma. Fina starka snören användas, som ej ta plats, ty över den första överbindningen göres ännu en lika fast och tät. Steriliseras som föregående under iakttagande att vattnet ej får gå över burkens halva höjd. Kunna förvaras i fullgott skick från sept.—mars, men måste allt emellanåt efterses.

Rekommenderas.

3.

Som puré 1 men med tillsats av något salt, peppar, smör och lök.

4.

FRANSKT SÄTT.

Tomater klyvas, pressas lätt, kärnorna borttagas, kokas med litet vatten. Passeras. Fyllas på konserverglas eller buteljer. Steriliseras. I sista fallet måste korkarna vara av prima kvalitet och fästas med ståltråd. Efter steriliseringen hartsas eller paraffineras så fort som möjligt. Bevarar arom och färg utmärkt.

HELA TOMATER.

Ej fullt mogna tomater utan stjälk skalas, övergjutas med kallt vatten, läggas på konserverglas som fyllas med en lag i proportion av 1 tesked salt och 1 tesked socker till 1 liter vatten.

Steriliseras vid 80° i 15 minuter.

2. UTAN STERILISERING.

a) MED SOCKER.

MARMELAD.

Tomaterna skivas och kokas med obetydligt vatten. Passeras, väges.

Till varje kg. tages:

600 gram socker, skal och saft av 2 citroner samt essens av ingefära, förut avkokt. Hopkokas till större fasthet och fullkomlig klarhet. Fylles på glas. Får kallna. Överbindes med dubbelt pergamentpapper efter att massan först paraffinerats.

SYLT.

1.

400 gram gröna, omogna tomater, små hela eller skurna i klyftor.

300 gram socker.

15 gram syltad ingefära, 15 gram rå. Något vatten.

Socker och vatten kokas till lag. Ingefäran tillsättes, får sakta koka fem minuter, varefter den råa ingefäran upptages och tomaterna iläggas. Får sakta koka till klarhet. Uppslås i varma med konjak sköljda burkar. Efter ett par dagar uppkokas lagen och inkokas samt slås varm över tomaterna. Får kallna. Täckes. Överbindes som föregående.

2.

Små omogna gröna tomater behandlas som föregående men inkokas med $\frac{1}{2}$ stång vanilj i stället för ingefära.

3*. — Tomater.

GELÉ.

Ungefär 2 kg. tomater.

500 gram socker till 500 gram avsilad saft.

4 deciliter äppelgelé eller rött vinbärsjelé.

½ stång vanilj.

Tomaterna skalas, skivas, passeras, urkärnas, kokas i fem minuter. Upphålles i silduk. Får självrinna. Fruktseléet, socker och vanilj tillsätts. Hålles i syltgryta som stålles vid sidan av elden, för fem minuter. Inkokas sedan till geléstadium. Vaniljen upptages. Slås på burkar som föregående.

b) MED ÄTTIKA.

4 kg. omogna tomater.

1 ½ kg. äpplen.

1 kg. lök.

750 gram socker.

500 gram russin.

30 gram salt, peppar, konjak efter smak.

4 deciliter ättika.

Tomater, äpplen och lök skivas, kokas med det övriga i 4 timmar. Upphålles på burkar.

TOMATSALLAT.

1 liter små gröna tomater.

1 ½ msk. ättika.

½ liter vatten.

Ättikslag av 4 deciliter ättika och 500 gram socker, 1 bit kanel, 10 nejlikor.

Tomaterna kokas en stund i ättikan och vattnet, skalas. Ättika, socker och kryddor kokas i 10 minuter. Tomaterna läggas, få koka ungefär 15

minuter. Upptagas, läggas på burk. Lagen hopkokas, skummas och hålles avsvalnad däröver. Överbindes.

c) MED SALT OCH ÄTTIKA.

Tomater större och mindre, gröna och hela. Svarta vinbär, körsbär, ekblad, vinbärsblad, dillkronor, pepparrot, krassknopp, senapsfrö.

Ättikslag:

Till en liter spritättika 2 liter vatten, 2 deciliter salt, 1 matsked nejlikor, 1 matsked vitpeppar, 1 matsked kryddpeppar.

Tomaterna läggas i lätt saltat vatten i 4 timmar, sköljas, torkas väl, läggas i rader i en stenkruga varvtals med blad, dillkronor etc., men så att varje tomat väl inlindas i blad. Överst läggas senapsfrön inknutna i linne. Ättikan, vattnet och kryddorna, som sedermera frånslås, kokas till lag, som skummas väl och kall slås över tomaterna. Täckes med lätt press.

Utmärkt under år då gurkor slå fel.

d) FRANSKT SÄTT.

Ej fullt mogna, ej fullt röda tomater avplockas med en liten bit av stjälken kvarsittande. De måste vara fasta, jämna och utan minsta spricka eller fel. Stjälkens ända lackas eller paraffineras. Läggas i en stor stenkruga som fylles med vatten, så att det står över dem helt och hållet. Täckes med ett lager olja. Överbindes med dubbelt pergamentpapper som vid puré 2.

III. ANVÄNDNING AV KONSERVERADE TOMATER.

I. MED PURÉ.

SAS.

- 1 ½ deciliter tomatpuré.
- 20 gram smör.
- 10 gram mjöl.
- 5 à 10 gram salt.
- 2 gram peppar, finhackad körvel (torkad).
- Ett par droppar citron.
- En finstött nejlika.
- ½ stött lagerbärsblad.
- 1 deciliter vatten.

Mjölet brynes i smöret, får koka 3—5 minuter, vatten påspädes, får koka 20 minuter och tomatpurén tillsättes under flitig omröring. Kryddas.

RISGRATIN.

Gratin (grupp I, sid. 30) men i stället för färska tomater användes hela inlagda (spadet tillvaratages till soppor) eller ännu bättre tomat sås (se föregående).

MAKARONI »AU MAIGRE».

Makaroni som i »au maigre» (grupp I, sid. 30), uppläggas varvtals med riven ost och överhållas med tomatpuré.

MAKARONI »RICHE».

400 gram makaroni eller vermiceller.

2 deciliter stark buljong.

2 deciliter tomatpuré.

1—1½ deciliter riven ost.

Makaronerna behandlas som »au maigre» (grupp I, sid. 30), blandas med buljongen och purén, få ett hastigt uppkok, läggas upp och blandas väl med den rivna osten. Serveras genast.

KROKETTER.

100 gram makaroni.

30 gram smör.

40 gram mjöl.

2 deciliter mjölk.

1 ägg.

50 gram rivebröd.

75 gram palmin.

Salt.

Makaronerna brytas i små bitar eller kokas hela och sönderskåras, sedan de efter kokningen spolats i kallt vatten och silats. (Ang. deras kokning se sid. 30.) Smör och mjöl fräsas varefter gulan och makaronerna inblandas. När blandningen kallnat formas krocketterna, rullas i rivebröd, i äggvita och åter i rivebröd. Få vila en stund, kokas i palmin. Serveras med tomatsås.

SUFFLÉ À LA NAPOLITAINE.

- 3 deciliter tomatpuré.
- 60 gram riven ost.
- 2 matskedar tjock grädde.
- 3 äggulor.
- 3 till skum slagna vitor.
- 100 gram kokta makaroni.
- Salt (peppar).

Purén blandas med grädde och äggulor. Vitorna tillsätts sist. En eldfast form smörjes, bröas, fylles med sufflémassan och makaronerna varvtals. Den rivna osten lägges mellan varje varv. Gräddas i ej för het ugn. Serveras genast. Rekommenderas.

RAGU.

- 1 deciliter tomatpuré.
- 1 deciliter hackad madeiralök.
- En knapp liter kokt kall fint skuren potatis.
- 100 gram kokta hackade makaroni.
- 1/2 deciliter vatten, 3 oxotärningar.
- Salt, körvel (torkad).
- 2 hårdkokta ägg.

Löken kokas några minuter i purén, potatis och makaroner tillsätts jämte kryddorna, få ett uppkok under det vattnet (buljongen) påspädes tills simmig tjocklek erhållits. Garneras med hårdkokta äggskivor (och om man vill små bröderoutons).

SOPPOR.

1.

- 4 deciliter tomatpuré.
- 60 gram smör.

2 liter vatten, 4 oxotärningar.

Svampsoja, salt, lök, peppar.

1 matsked mjöl.

Mjölet fräses i smöret, buljongen påspädes, tomatpurén tillsättes, kryddas. Serveras.

2.

5 deciliter tomatpuré.

1 ½ liter svampbuljong.

40 gram smör.

1 à 2 matskedar mjöl.

1 à 2 matskedar madeira (marsala).

(1 äggula.)

Smör och mjöl fräsas, svampbuljongen påspädes, tomatpurén tillsättes, får koka, kryddas och avredes med vinet och äggulan.

Tomatsoppor med potatis tillagas lätt enligt grupp I. 1, 2, 3.

PYTT I PANNA.

1.

6 deciliter hackat buljongkött eller kall stek.

6 deciliter fint skuren potatis.

40 gram smör.

1 à 2 deciliter tomatpuré.

1 deciliter grädde, söt eller sur.

Salt, peppar.

Potatis och kött stekas var för sig ganska hårt. Blandas. (Potatisen måste vara av någon fast sort som ej mosar sig), kryddas, grädden påspädes under fortsatt stekning. Sist iröres tomatpurén.

2.

6 deciliter hackad fin fläsksvål.

6 deciliter fint skuren potatis.

2 matskedar smör.

Salt, peppar, lök.

Löken fräses i smöret, potatis och fläsksvålstärningar tillsätts och stekas, kryddas. Serveras mycket varm med tomatås.

Kan rekommenderas.

2. MED HELA TOMATER.

Sallater och färserade tomater enligt grupp I. sid. 12—18. Spadet tillvaratages till såser och soppor och kan hålla sig 3—5 dagar, om det förvaras kallt.

SMA ALADÄBER.

500 gram kokt, hackat kalvkött.

1 burk inlagda hela tomater.

1/2 liter vatten eller buljong, kokt på kalvbenen och spadet av tomaterna.

2—4 blad gelatin, beroende på buljongens styrka.

2 matskedar vatten.

Salt, peppar, persilja.

2 hårdkokta ägg.

Köttet hackat eller i små bitar blandas med buljongen eller vattnet, tillsatt med det upplösta gelatinet samt salt och peppar. Hälles upp i små formar, får stelna, uppstjälpes. Garneras med en tomathalva i toppen på varje eller med en krans av tomathalvor, persilja och ägg i skivor. Serveras med gul skarpsås (se grupp I. sid. 14).

STRÖMMINGSALADAB.

$\frac{1}{2}$ val färsk fin strömming, vatten, en matsked ättika.

1 burk inlagda tomater.

$\frac{1}{2}$ liter vatten vari fisken kokats och spadet från tomaterna.

3—4 blad gelatin.

Dill (inlagd i ättika), peppar, salt.

Fisken rensas, urbenas, sköljes i ättiksblandat vatten och kokas på vanligt sätt, får kallna. Gelatinet upplöses i litet varmt vatten, blandas med spadet, silas och något därav slås i botten på en vattensköljd form, som sedan varvtals fylles med fisk, tomater och dill. Resten av spadet slås däröver. Får stelna, uppstjälpes och serveras med potatis och gul sås som föregående.

INNEHÅLL.

<i>Inledning (Tomaterna och deras odling)</i>	3
I. Användning av färska tomater	12
1. <i>Förvaring</i>	12
2. <i>Kalla rätter (= råa tomater)</i>	12
a) Sallater	12
b) Hors d'œuvres	15
Små tomater	15
Skivade tomater	16
Fyllda tomater	17
Garnering	17
Smörgåsar	18
3. <i>Varma rätter (= kokta — stekta)</i>	19
Soppor	19
Såser och puréer	22
Stekta (stuvade)	23
Färserade	25
Potatis och tomater	26
Ris och tomater	28
Makaroni och tomater	30
Ägg och tomater	31
II. Konservering av tomater	33
1. <i>Med sterilisering</i>	33
2. <i>Utan sterilisering</i>	35
a) med socker	35
b) med ättika	36
c) med salt och ättika	37
d) franskt sätt	37
III. Användning av konserverade tomater	38
1. <i>Med puré</i>	38
2. <i>Med hela tomater</i>	41

S Ä T T B Ö C K E R :

- APELSINER, 84 sätt att tillaga. 3:e uppl. 50 öre.
ATT FYLLA MITT SKAFFERI, 84 sätt, av Ulla Esseen. 1: 50.
BANANER, ANANAS, ARIKOSER, FIKON och PER-SIKOR, 77 sätt att tillaga. 50 öre.
CITRONER, 124 sätt att tillaga. 2:a uppl. 60 öre.
EFTERRÄTTER, 83 sätt att tillaga, av Axel Horn. 4:e uppl. 95 öre.
EFTERRÄTTER OCH DESSERTER UTAN SOCKER, 80 sätt att tillaga. Sammanställda av Axel Horn. 90 öre.
FISKRÄTTER, 90 sätt att tillaga, av Elin Muchardt. 1: 25.
FISK, 112 sätt att tillaga. 3:e uppl. 75 öre.
FLÄCKAR, 99 sätt att taga ur, av Elise Adelsköld. 2:a uppl. 90 öre.
FRANSK VARDAGSMAT, 63 sätt att tillaga, av Anna Östergren. 90 öre.
FÄRSER OCH PASTEJER AV FISK OCH KÖTT, 87 sätt att tillaga. 2:a uppl. 90 öre.
GOD MAT, 208 sätt att tillaga, i recept för en person. Den självförsörjandes egen kokbok. Av Elise Adelsköld. 2: 25.
GRÖNSAKER, 139 sätt att tillaga. 5:e uppl. 75 öre.
GRÖNSAKSRÄTT FÖR VAR DAG av Märtha Hamilton. Konservering av grönsaker. Med 33 figurer i texten. 1: 60.
GURKOR, 65 sätt att använda. 3:e uppl. 60 öre.
JORDGUBBAR, SMULTRON, BLÅBÄR och LINGON, 139 sätt att tillaga. 4:e uppl. 60 öre.
JULMAT I DYRTID, 108 sätt att tillaga, av Elise Adelsköld. 1: 80.
JULMAT, 137 sätt att tillaga. 2:a uppl. 1: 25.
KAFFEBRÖD, BAKELSER, TÄRTOR m. m., 110 sätt att baka. 3:e uppl. 1: 25.
KAKOR, 123 sätt att baka, samt att tillaga KRÄMER och Glasser m. m. 6:e uppl. 90 öre.
KALLA RÄTTER, 118 sätt att tillaga. 5:e uppl. 1: 50.
KALV, 174 sätt att tillaga rätter av kalv, av Sigrid Westfelt. 90 öre.
KANIN, 61 sätt att tillaga, av Elise A. 90 öre.
KONFEKT, CHOKLADPRALINER OCH KARAMELLER M. M., 104 sätt att tillaga, av Axel Horn. 3:e uppl. 90 öre.
KONFEKT. En samling fackrecept utgivna av En amatör. 1: 50.
KONSERVERING OCH VINBEREDNING av Märtha Hamilton. 8:e uppl. 1: 60.
KRÄFTOR, 61 sätt att tillaga. 50 öre.
KÖTT, 194 sätt att konservera, insalta och röka, av Elise Adelsköld. 2:a uppl. 1: 50.
LÄMM- OCH FÄRKÖTT, 129 sätt att tillaga. Av Elin Muchardt. 1: 25.

S Ä T T B Ö C K E R :

- MACCARONI**, 50 sätt att tillaga. Sammanställda av D. F. 50 öre.
- MANNAGRYN**, 60 sätt att tillaga läckra rätter av mannagryn. 70 öre.
- MJÖLK**, 204 sätt att tillaga rätter av. 2:a uppl. 1 kr.
- MORÖTTER**, 65 sätt att tillaga. 60 öre.
- MÅLTIDSDRYCKER**, 77 sätt att tillreda av Fru Händig. 1: 60.
- OSTRÄTTER**, 60 sätt att tillaga. 2:a uppl. 50 öre.
- PEPPARKAKOR**, 70 sätt att baka, av Sigrid Bergmark. 1 kr.
- PEPPARKAKSBOKEN**. 50 beskrivningar utgivna av Anna Hedin. 1: 15.
- PLOMMON**, 83 sätt att använda och tillreda. 75 öre.
- POTATIS**, 107 sätt att tillaga. 3:e uppl. 90 öre.
- POTATIS**, 62 sätt att baka bröd och kakor av potatis ävensom andra brödsorter jämte diverse rätter av potatis. 2:a uppl. 60 öre.
- PUMPOR**, 84 sätt att tillaga. 60 öre.
- PÄRON**, 40 sätt att tillaga. 3:e uppl. 50 öre.
- RABARBER**, 56 sätt att tillaga. 2:a uppl. 50 öre.
- RIS**, 207 sätt att tillaga. 4:e uppl. 1: 25.
- ROT- och GRÖNSAKER**. Vårt vinterförråd av. Råd huru rot- och grönsaker skola förvaras och utnyttjas, av Hanne Knudsen. 1: 20.
- SALLATER**, 95 sätt att tillaga. 4:e uppl. 60 öre.
- SILL och STRÖMMING**, 68 sätt att tillaga. 4:e uppl. 60 öre.
- SMÖRGÅSAR**, varma och kalla, 100 sätt att tillreda. 90 öre.
- SOMMAREFTERRÄTTER**, 116 sätt att tillaga. 4:e uppl. 1: 25.
- SOPPOR**, 210 sätt att tillaga, av Oscar Ahlström. 1: 50.
- SOPPOR, KRÄMER och BIRÄTTER TILL SOPPOR**, 125 sätt att tillaga. 60 öre.
- STRÖMMING**, Svenska Dagbladets 83 sätt att tillaga. 1 kr.
- SURROGATBOKEN**, 147 sätt att tillaga utmärkta surrogat, samlade av Elise Adelsköld. 2:a uppl. 60 öre.
- SVAMP**, 97 sätt att tillaga. 5:e uppl. 85 öre.
- SYLTA UTAN SOCKER**, 79 sätt. 5:e uppl. 95 öre.
- SÄSER**, 187 sätt att tillaga. 2:a uppl. 70 öre.
- TOMATER**, 82 sätt att använda och tillreda. Egna rön och andras. Jämte en hortikulturell inledning av Ellen Nordenstreng. 3:e uppl. 1: 25.
- TRÄDGÅRDSPRODUKTERNAS ANVÄNDNING I HUSHÄLLET**, av Else Dahl, Agnes Ingvar och Carl G. Dahl. 1: 75.
- VARMA SMÄRÄTTER** för det fina smörgäsbordet, 209 sätt att tillaga, jämte 37 olika beskrivningar på **VARMA** och **KALLA SÄSER**. 7:e uppl. 90 öre.
- VILT**, 68 sätt att tillaga. 60 öre.
- ÄGG**, 107 sätt att tillaga. 5:e uppl. 75 öre.
- ÄPPLEN**, 144 sätt att tillaga. 6:e uppl. 90 öre.
- ÖVERLEVOR**, 121 sätt att tillaga. 3:e uppl. 75 öre.

www.books2ebooks.eu