

Carolina servisen

Arvid Böhlmarks lampfabrik

Vardagstryck



National Library
of Sweden



Carlson

seriusen

19

70

PUKEBERGS GLASBRUK 1871-1971



I en dammig gömma hittade vi ett gammalt glas från brukets äldsta tider. Det gav oss en impuls och inför vårt 100-årsjubileum har vi låtit Eva Englund skapa en servis, som är tillverkad efter de enkla metoder och med de enkla verktyg, som våra föregångare arbetade med. Vi har kallat servisen Carolina efter hustrun till företagets grundare, Grosshandlaren Arvid Böhlmark.

De skilda glasen i servisen har fått namn efter några av pionjärerna inom vårt företag som en enkel hyllning för deras insatser. Tidsbilderna i övrigt ligger väl troligen någonstans mellan fantasi och verklighet.

Vi hoppas att glasen skall skänka mycket av glädje och trevnad även i vår moderna tid.

Med vänliga hälsningar
Böhlmark-Pukeberg AB



BÅLSKÅL nr 351003
SELTERSGLAS nr 350403
STARKVINSGLAS nr 352703

Vid festliga tillfällen bjöd Moster Lina på en härlig vinbål. Den serverades i

CAROLINAS BÅLSATS

Vinbålen kunde vara gjord efter det här receptet:

I bålskålen lades en stor, klar isbit, saften av tre citroner, en apelsin, skuren i skivor 10 cl hallonsaft, 15 cl cognac, 5 cl brur Curacao, en flaska kolsyrat vatten, en flaska mousserande vin. Det hela sockrade efter smak, omrördes försiktigt och garnerades med frukt.



KANNA nr 350903

TODDYGLAS nr 350503

SOCKERSKÅL nr 350803

Efter en kall och ruggig vinterdag smakade
det bra med en toddy. Den avnjöts ur

GLAS FÖR MORBROR ARVIDS TODDY

Rödvinstoddyn blandades så här:

I toddyglaset lades fyra sockerbitar, som
löstes i litet varmt vatten. 10 cl rödvin till-
sattes varefter glaset fylldes med hett vatten.
Glaset garnerades med en citronskiva och
serverades med sked.

En annan toddy blandades så här:

I toddyglaset lades två sockerbitar, som
löstes i litet varmt vatten. Därefter tillsattes
2½ cl cognac och 2½ cl portvin. Glaset
fylldes med hett vatten och garnerades med
en citronskiva.

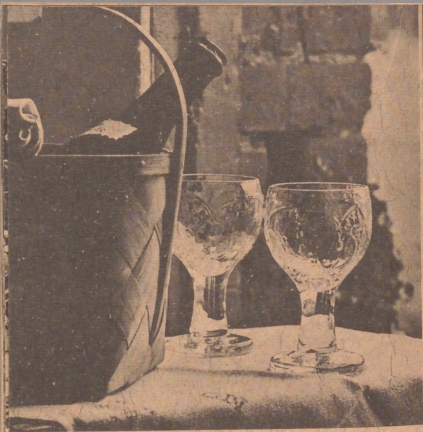


MUMMAGLAS nr 350603

Efter en vandring genom mengkammar-
dammet och genom röken och värmen i
hyttorna kunde det smaka bra med ett stop
mumma. Den dracks i detta rymliga glas,
som vi kallar

ETT GLAS FÖR FARBROR KLAS

Mumman bestod av lika delar porter och
fatöl med en tillsats av portvin efter behag.



VINGLAS nr 352203

På söndagarna drog brukspatronen och hans familj ofta ut på picknick till Höga-berg. Rödvinet serverades då i dessa glas, som vi kallar

CARL AUGUSTS VINGLAS



SOCKERSKÅL nr 350803

GRÄDDKANNA nr 350703

LIKÖRGLAS nr 352803

BLOMSKÅL nr 352303

Sockret och grädden till kaffetåren serverade Moster Lina i dessa glas och — i förekommande fall — likören i det glas, som fått namnet

MOSTER LINAS EGET LILLA GLAS

Slånbärslikör var populär och den var tillredd efter det här receptet:

1 liter frostbitna slånbär

1 liter brännvin

Socketlag bestående av 500 gr florsocker i 2 dl vatten.

Bären rensas och fördelas på två literbuteljer. Fyll på brännvinet och låt buteljerna stå varmt i tre veckor. Häll upp genom silduk. Koka sockerlagen och skumma. Fyll på sockerlagen och förvara likören på kallt ställe.



PLUNTA nr 352503
SNAPSGLAS nr 350303

Hyttsill och hyttpotatis stekt på ugnarna
i hyttan var gott till sexan — och så för-
stås besken, som serverades i dessa gläs,
som vi kallar

GLAS FÖR HYTTSEXAN

Och här ett recept på besk:

Fyll en butelj till 2/3 med brännvin, till-
sätt söt vermouth men lämna plats för
några teskedar dubbla malörtsdroppar efter
behag och spetsa det hela med en aning
malen vitpeppar.

Väl bekomme!



BÖHLMARK-PUKEBERG AB

0481/137 20 • 382 00 NYBRO

LJUNGAHL, NYBRO