

Några förslag för användningen av Pukex eldfasta glas i hushållet, vid matl...

Arvid Böhlmarks lampfabrik

Vardagstryck

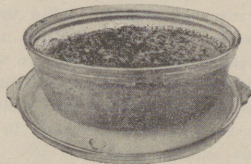


National Library
of Sweden

NÅGRA FÖRSLAG FÖR ANVÄNDNINGEN AV
PUKEX ELDFASTA GLAS

I HUSHÅLLET,
VID MATLAGNING OCH SERVERING

AV FRU THORA HOLM



TILLVERKAS AV
PUKEBERGS GLASBRUK, NYBRO
FÖRSÄLJAS AV
AKTIEBOLAGET ARVID BÖHLMARKS LAMPFABRIK,
STOCKHOLM



1924



FÖRORD.

Det är inte alla nyheter på hushållsmarknaden, som hälsats med så stor tillfredsställelse som det eldfasta *Pukex*glaset. Från första stund, vi började använda det, och till innevarande dag har belåtenheten varit konstant, och det är nu i över två års tid, som *Pukex* eldfasta glas varit i bruk i mitt hem och vid Husmoderns-kurser. Vi använda glaset på en mångfald olika sätt, dels till alla slag av *puddingar*, vilka gräddas och serveras i *Pukex*formen, dels till alla slag av *gratiner*, vilka även serveras i formen, såväl som till *suffléer* av enklare eller finare slag. Vi använda även *Pukex*formarne till alla slag av *bruléer*, *timbaler*, *maränggarneringar* m. m. dylikt. Vid kokning av fisk har *Pukex*glaset visat sig utmärkt, det är särskilt trevligt att servera i formen och slippa flytta på fisken. Vid gräddning av alla slag av *kött*-, *fågel*- och *fiskfärser* är *Pukex* eldfasta glas ovärderligt.

Även när det gäller servering, ha vi funnit, att *Pukex* universella egenskaper kommit till sin rätt. Snart sagt allting kan serveras på *Pukex*formarne med låga kanter eller faten, vilka så lätt kunna uppvärmas utan att man behöver oroa sig för den skada, som lätt kan övergå porslinsservisen vid uppvärmning. Detta gäller särskilt, när man vill servera *legymer*, upplagda på fat eller anordnade i krustader, vilka måste serveras varma för att komma till sin rätt. Men även *kalla efterrätter*, som ej behöva passera

ugnen, uppläggas med fördel på de låga *Pukex*formarne, då dessas kanter förhindra, att saft eller sås rinna ut, som ofta händer på vanliga serveringsfat.

Vad hållbarheten beträffar ge vi dem de bästa vitsord. Om någon form spricker, beror det säkerligen på, att den ställts oförsiktigt ovanpå varm spishäll, men där är ej den rätta platsen. *Pukex* eldfasta formar skola användas i ugnen. Sker gräddning ovanpå spisen, bör formen alltid ställas i vattenbad. Detta är även fördelaktigt vid gräddning i ugn, dock med vissa undantag. Vid gräddning av *formbröd* ha *Pukex*formarne varit utmärkta.

Stockholm i Februari 1923.

THORA HOLM.



Krustader, upplagda på *Pukex*-fat.



Kokt gädda. 1 kg. gädda, vatten, $\frac{1}{2}$ msk. salt. Fisken sköljes, rensas, sköljes och nedlägges i *Pukex eldfasta form*, med tillsats av litet kallt vatten. Formen insättes i ugnen med locket på, och fisken

får sakta koka, sedan den kokat upp, högst 10 min. När fenorna lätt lossna, är den färdig. Serveras med pepparrotssås eller skirat smör med riven pepparrot. Fisken serveras vid bordet i *Pukex*formen. Den uttages lätt ur ugnen med hjälp av *Pukex-tången*.



Fiskragu. Överbliven kokt fisk, en äggula, en msk. smör, champignoner eller annan svamp.

Fisken befrias från ben och fördelas jämnt i en låg *Pukex eldfasta form*. Såsen, uppvispad i en äggula, hälls över fisken. Formen insättes i ej för het ugn, tills ragun är väl uppvärmd. Den uttages och garneras med den i smör frästa svampen. Serveras mycket varm till kokt potatis. Vid serverandet ställes *Pukex*-formen på ett av *Pukex* eldfasta serveringsfat.





Fiskfärsgratin. Fiskfärs skuren i tärningar.

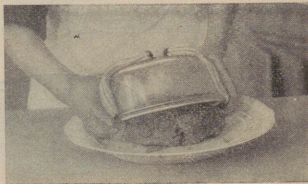
Till gratinen: 2 msk. smör, 3 msk. mjöl, 3—4 kkp. mjölk, salt, peppar, socker, stötbröd, $\frac{1}{2}$ msk. smör.

Fisktärningarna uppläggas på ett eldfast *Pukex-fat*. Smör och mjöl fräsas, mjölken påspädes. Alltsammans får koka till en tjock stuvning, som avsmakas väl. Stuvningen hälls över fisktärningarna, överströs med stötbröd och några klickar smör samt insättes i ugnen för att lätt brynas. Lämplig rätt till smörgåsbordet eller mellanrätt vid middagen.



Av denna färs fylls ett ej för tjockt lager över botten och på sidorna, en del undantages för lock. I mitten fylls med mjukkokad brysselkål eller andra grönsaker, och överst utbreddes som ett lock den kvarvarande färsen. Formen ställs i en långpanna, som fyllts till

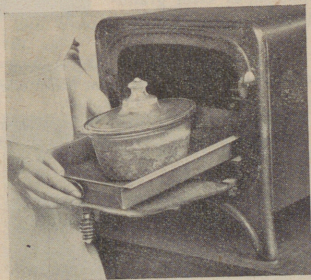
Timbal. En eldfast *Pukex-form* smörjes med kallt smör, vilket går bäst med en liten pensel. Därefter beklädes formen med skivor, som skurits av förvillda morötter. En god färs göres av $\frac{1}{4}$ kg. malet kalv- eller oxkött, som blandas med 2 msk. stötbröd, spädes med $\frac{1}{4}$ lit. mjölk och kryddas med salt och peppar.



hälften med vatten. Ett papper lägges över puddingen, som gräddas i god ugnsvärme eller ovanpå spisen, i vilket senare fall formen ställes i en kastrull, halvfyllt med varmt vatten. Den gräddas på knappt tre kvarts timme. Puddingen uppstjälpes på fatet, vilket tillgår så, att fatet lägges över formen, som sedan hastigt vändes om. Formen upplyftes sedan försiktigt och ställes åt sidan. Timbalen garneras med grönsallad och persilja, eller med brynt potatis och legymer. Den serveras i det förra_fallet utan sås, i det senare med gräddsås.

Skinkfärs. 3 hg. mallet kalvkött, 1 hg. rökt skinka, 2 kkp mjölk, $\frac{3}{4}$ kkp stötbröd, (1 ägg) salt, peppar, 8 gr. torkade murklor.

Kalvfärsen och den malda skinkan blandas tillsammans, stötbrödet, uppblött i mjölken tillsättes, och färsen arbetas väl samt kryddas. Om murklor användas till färsen, böra dessa vara vattenlagda, mjukkokade och fint hackade. Färsen fylles i smord *Pukex-form*,

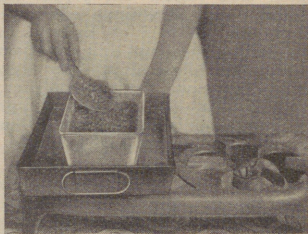


överbindes med papper och gräddas i vattenbad i ugn. Kan även kokas i vattenbad ovanpå spisel. Uppstjälpes efter gräddningen,

Skinkfärs, på annat sätt. 4 hg. köttfärs, 1 hg. kalvfärs, 50 gr. rökt skinka, 1 ägg, peppar, salt. Panad: 2 kkp mjölk, 1 kkp mjöl.

Skinkan males och stötes tillsammans med det malda köttet i en stenmortel. Till panaden kokas mjölk och mjöl till en

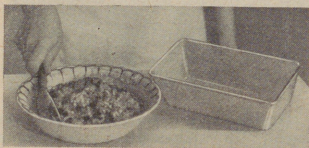
tjock smet, som upphälles på ett fat och får kallna. Ägget och kryddorna blandas i panaden, som iröres i färsen, vilken arbetas väl. Färsen fylls i en smord *Pukex-form*, vilken överbindes med papper, om lock ej finnes, och gräddas i vattenbad i ugnen. Kan även kokas i vattenbad ovanpå spisel. Uppstjälpes efter gräddningen.



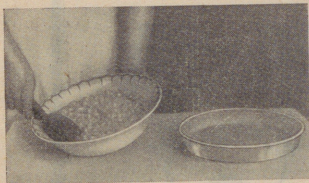
Hachépudding. 1 $\frac{1}{2}$ kkp risgryn, $\frac{1}{4}$ lit. vatten, 1 lit. mjölk, 2 kkp kött skuret i tärningar (kokt eller stekt), 1 lök, 1 msk. smör, $\frac{1}{2}$ msk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk vitpeppar.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, stötbröd.

Risgrynen sköljas, förvällas i vattnet, spädas med mjölken och får koka till en gröt, som får svalna. Kötttärningarna brynas med den finhackade löken samt blandas jämte kryddorna i gröten, som sedan hälls i en smord och brödbeströdd eldfast *Pukex-form* och gräddas i ugnen omkring 30 min. Serveras med skirat smör. Puddingen serveras i *Pukex-formen* eller uppstjälpes.



Risgrynskaka. 1 kkp risgryn, $\frac{1}{4}$ lit. vatten, 1 lit. mjölk, 8 st. bittermandlar, 1 $\frac{1}{2}$ tsk. socker, 1 tsk. salt, 1 ägg, 2 msk. små russin. Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, stötbröd.



Grynen sköljas, förväl-
las i vatten och kokas
mjuka i mjölken. Mandeln
rives och blandas i smeten,
jämte sockret och
saltet. Ägget nedröres,
och massan slås i smord
och brödbeströdd *Pukex-*
form och gräddas i ugnen
omkr. 30 min. Puddingen
serveras i *Pukex-formen*.

Mannagrynsbrulé. 1 $\frac{1}{2}$ kkp. Mannagryn, 1 lit. mjölk, 5 bitter-
mandlar, 2 msk. socker, 1 tsk. salt, 1 ägg.

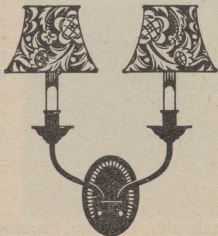
Till glasyren: 1 kkp socker, 3 msk. vatten.

Mannagrynen nedvispas i den kokande mjölken, gröten
kokas mycket väl och får
kallna. Den rivna bitter-
mandeln och sockret
tillsättes jämte ägget.
Sockret till glasyren blan-
das med kallt vatten i en
stekpanna och smältes,
tills det blir brunt, och
hälles därefter genast i
en *Pukex-form*, vars bot-
ten och sidor glaseras
därmed. När den gräddats i ugnen omkring en halv timme,
uppstjälpes den. Serveras även i formen, om man så vill, men
kan glasyren då uteslutas.



Mördegsäpplen. 1 hg. smör, 1 $\frac{1}{2}$ kkp socker, 1 ägg, 1 $\frac{1}{2}$
hg. vetemjöl, 4 st. bittermandlar, äpplen.

Smöret röres vitt med sockret, ägget tillsättes jämte den
rivna bittermandeln, sist inarbetas mjölet. Degen arbetas lätt på



Elektrisk armatur

Elektriska glasvaror

Installationsmateriel



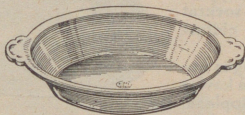
sen

B Ö H L M

UTSTÄLLNINGAR I S

NORRMALMSTORG 4

UTSTÄLLNING I MALMÖ: S



Pukex, eldfasta ugn formar av genomskinligt glas.

Hushållsglas, pressat och blåst.

Prydnadsglas: vaser, bonbonjärer, toalettgarnityr m. m.



M A R K S

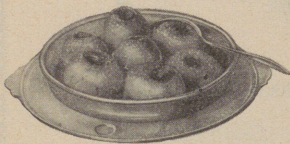
GÅR I STOCKHOLM:

HÖGBERGSGATAN 19 & 21

MÖ: STORTORGET 17

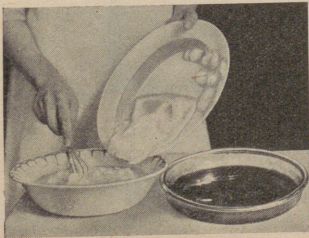
bakbordet och får därefter vila på kallt ställe. Några äpplen skalas och förvällas i sockrat vatten samt läggas i eldfast *Pukex-form*.

Av mördegen undantages ungefär en tredjedel, resten kavlas ut och breddes över äpplena. Den undantagna delen spritsas i rutor över mördegen i formen. Gräddas i varm ugn. Efter gräddningen garneras i rutorna med gelé. Serveras i formen.



Drottningäpplen. Stora, vackra äpplen skalas och urkärnas. De ställas i en *Pukex-form* och hålen fyllas med en blandning av socker, kanel och finhackad mandel. Över äpplena strös finstötta skorp-smulor och fördelas några klickar smör. Formen insät-

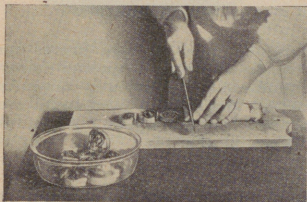
tes i ugnen, och när äpplena känns mjuka, äro de färdiga. Formen ställes vid serveringen på ett eldfast *Pukex-fat*.



Citronpudding. 2 msk. smör, $1\frac{1}{2}$ kkp. mjöl, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk, $\frac{1}{3}$ kkp socker, 2—3 ägg, skalet av $\frac{1}{2}$ citron.

Smör och mjöl fräsas, mjölken påspädes, och smeten får koka, tills den släpper pannan, varpå den upphälles att svalna. Sockret, det rivna citronskalet och äggulorna nedröras, vitorna slås till

skum och nedskäras sakta. Smeten fylls i en glaserad eldfast *Pukex-form* och gräddas i vattenbad. Uppstjälpes och serveras varm eller kall.



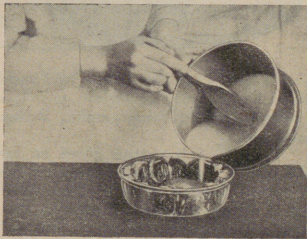
Charlotterusse. 3 ägg, $\frac{1}{2}$ lit. gräddmjölk, 5 blad gelatin, 1 msk. vaniljsocker.

Till rulltårtan: 2 ägg, 4 msk. socker, 2 msk. vetemjöl, $\frac{1}{4}$ tsk. jästpulver.

Mjölken kokas upp och hälls under vispning till de förut uppvispade äggen. Blandningen hälls tillbaka i kastrullen och får under fortsatt vispning sjuda men ej koka. När den svalnat något, iröres det i hett vatten upplösta gelantinet samt vaniljsockret.

Till rulltårtan vispas äggen med sockret, vetemjöllet blandat med jästpulvret iröres, och smeten utbreddes i en smord papperslåda, som ställes på en plåt. När kakan är gräddad, stjälpes den upp på sockrat papper, överbreddes med litet sylt eller gelé samt hoprullas hastigt, medan den ännu är varm.

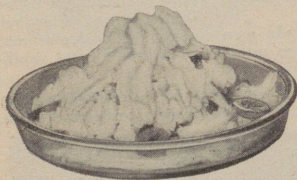
Skäres sedan i skivor, med vilka en *Pukex-form* beklädes. Vaniljkrämen ifylles, och formen ställes på is. Kakan uppstjälpes när den stelnat.



Äpplepaj. 200 gr. vetemjöl, 150 gr. smör, $\frac{1}{2}$ msk. socker, $\frac{1}{2}$ kkp. vatten, $\frac{1}{2}$ kg. äpplen, 6 msk. socker.

Smöret, som bör vara kallt, söndersmulas fint i mjölet med gaffeln. Sockret och vattnet tillsättes, och degen utarbetas hastigt på bakkbordet. En eldfast *Pukex-form*, med så låga kanter som

möjligt, klädes tunnt med en del av degen. Äpplena skäras i skivor och läggas varvtals med sockret. Resten av degen utkavlas och lägges överst som ett lock. Pajen överpenslas med vatten, varefter den garneras med blad eller dylikt, utskuret från degen. Gräddas i het ugn högst 30 min.



Bananefterrätt. På botten av en låg *Pukex-form* läggas skivor av råa bananer. Ovanpå bananerna ett lager sylt, sedan ett lager i vatten mjukkokade makaroner. Över det hela pressas litet citronsaft, sedan påfylls mera bananer till en pyramid, varöver spritsas tjock grädde.

Smörtårta. 2 hg. smör, 2 hg. mjöl, vatten, äpplemos, vaniljkräm.

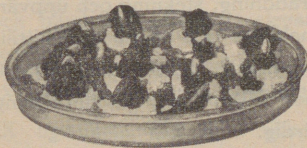
Av mjöl och vatten göres en fast deg, som arbetas väl på bakkbordet. Den utkavlas, och en tredjedel av det kalla smöret påbredes. Degen vikes tredubbel, tillklappas och utkavlas igen samt bestrykes med ytterligare en tredjedel av smöret. Den vikes och utkavlas, resten av smöret påbredes, och degen hopvi-



i *Pukex* eldfasta formar — delas de fössiktigt itu, så att fyra runda, tunna bottnar erhålles. Dessa uppläggas med äpplemos och vaniljkräm emellan samt garneras med vispad grädde.

Degen kan även utkavlas tjockare och beklädas med äpplemos samt garneras med rutor av smördeg, som bilden visar. Serveras på ett *Pukex-fat*.

Blandad dessert. Söta apelsiner skalas och skäras i skivor, som läggas i en krans i en låg *Pukex-form*.) På mitten



av varje skiva lägges en klick hårt vispad grädde. Några katrinplommon kokas mjuka i sockerlag, kärnorna uttagas, och i stället insättes en skållad sötmandel. Plommonen placeras sedan på apelsinskivorna.

PUKEX besitter följande egenskaper och
företräden gentemot hittills använda
ugnsformer:

PUKEX inbesparar bränsle, emedan all värme tillföres varje liten del av det, som skall gräddas eller stekas.

I **PUKEX** genomskinliga ugnform sker gräddning, stekning och uppvärmning snabbare och bättre än i hittills förekommande ugnformer, varjämte man med lätthet ser, när anrättningen är färdig.

PUKEX sparar tid vid serveringen, emedan denna sker från samma form, i vilken gräddningen försiggått.

PUKEX sparar tid vid rengöringen, då ej några extra kärl behöva diskas och torkas.

PUKEX giver i följd av sin genomskinlighet den serverade maten ett aptitligt utseende.

PUKEX ugnnsform är i sig själv lätt att rengöra.

PUKEX ugnnsform är oöverträffad i styrka och bibehåller alltid sitt eleganta utseende.

PUKEX garanteras motstå ugnshetta.

PUKEX ugnnsform blir ej i likhet med exempelvis lerformar svart och brun efter någon tids användning.

PUKEX formar finnas att tillgå i alla väl-sortede bosättningsaffärer.

TRYCKT HOS
JOHANSSON & SVENSON
NYBRO

1923

