

CARL J. GRAFSTRÖMS

KONDITION

OCH

Chokladfabrik

STOCKHOLM

28 MALMSKILNADSGATAN 28.

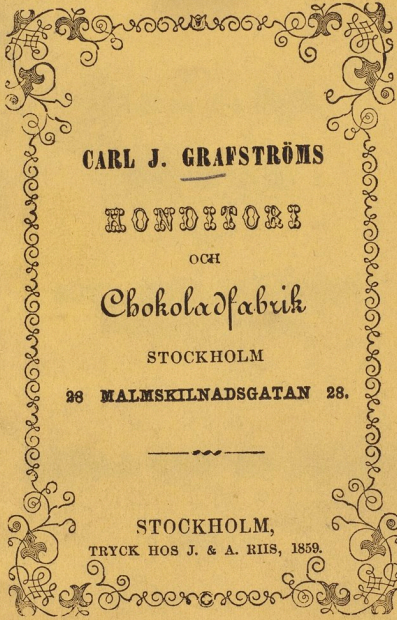
Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

TRYCK HOS J. & A. RIIS, 1859.



CARL J. GRAFSTRÖMS

KONDITION

OCH

Chokladfabrik

STOCKHOLM

28 MALMSKILNADSGATAN 28.

STOCKHOLM,

TRYCK HOS J. & A. RIIS, 1859.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY

OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO

CHICAGO, ILL.

1900

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

S

NA

ÅTSKILLIGA NYA SORTER

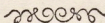
GLASS

OCH

SÖTA MELLANRÄTTER

(ENTREMÊTS SUCRÉS).

NÅGRA ORD OM GLASS.



ATLANTIC 217 2011721

22422

1911

1911 217 2011721

1911 217 2011721

22422 217 2011721

1911

GLACES FINES.

PLOMBIÈRES.

Aux avelines à la vanille.

Au café.

Au kirschenwasser.

Aux Pistaches.

Aux fruits, à la maltaise.

Aux diavoloni.

À l'épine vinette.

GLACES FINES.

TIMBALES VÉNITIENNES.

Aux pêches.

Au marasquin.

Chateaubriand.

Timbale historiée.

CROQUENBOUCHES NAPOLITAINS.

Aux avelines.

Au kirschenwasser.

Aux pistaches.

À la vanille.

Provençal.

ENTREMÊTS SUCRÉS.

BAVAROISES FRAPPÉS.

Aux avelines.

Au café.

Au chocolat.

Au kirschenwasser.

Au marasquin.

Aux noix.

Aux pistaches.

A la vanille.

ENTREMÊTS SUCRÉS.

CHARLOTTES RUSSES.

Au café.

Au chocolat.

À l'eau de fleurs d'oranger.

Aux pistaches.

À la vanille.

Charlotte plombière.

CHOKOLAD

tillverkad medelst ångkraft i maskiner af granit.

OSOCKRAD,

5 sorter ;

SOCKRAD,

5 sorter ;

VANILJ-,

4 sorter ;

SUNDHETS-CHOKOLAD,

5 sorter ;

samt

diverse finare ät-chokolad, m. m.,

enligt serskildt priskurant.



CHOCOLAD

lilivohad mechohah 1 mechohah 21 granit

ROCKHAD

ROCKHAD

3 ROTTER

3 ROTTER

VANILLA

4 ROTTER

BUNDETS-CHOCOLAD

3 ROTTER

ROCK

diverz granit 21-chochah, 21 m.

chohah 21-chochah 21 m.

200

NÅGRA ORD OM GLASS.

NÅGRA ORD OM GLASS.

0.

der

rop

lier

hva

der

lig

son

sist

hva

lar

huf

166

tys

en

NÅGRA ORD OM GLASS.

Orienten är glassens hemland. Den förekomder dock mest i halfsteladt skick. Till Europa infördes glassen småningom öfver Italien, som ännu kan anses såsom det land, hvarest glass i allmänhet bäst tillredes, om den ock icke der erhåller den större fullkomlighet till form och omvexling i utförande, som uti Wien, Petersburg och Paris. Denna sistnämnde stad är numera äfven för glassen hvad den länge varit för de flesta lyxartiklar: de eleganta modernas, den fina smakens hufvudstad. Till Paris infördes glassen år 1660 af italienaren Procope.

Glass (ital. Gelati; fr. Glace; eng. Ice; tyska Gefrornes) utgöres, som bekant är, af en flytande blandning, hvilken genom behand-

ling i is, i is med salt, i is med salpeter eller i någon frigorifique-lösning, erhåller en viss fasthet. Blandningen kan vara af ganska mångfaldig beskaffenhet. Man kan indela glasserna i vissa klasser allt efter de olika beståndsdelar, hvaraf de bestå, eller efter det sätt hvarpå de blifvit beredda. Hvem känner ej t. ex. Vanilj-glass, Smultron-glass och Punch à la Romaine! dessa trenne glasser tillhöra dock hvar sin klass. Vi vilja här nedan uppräknade de flesta af dessa klasser med de främmande namn de hafva; ty på svenska kunna de flesta af dessa namn icke öfversättas, så att dermed någon större tydlighet vinnes.

Glaces à la crème (*Gräddglasser*).

Dessa indelas i följande rubriker:

- 1) Crèmes passées au feu,
- 2) Crèmes à froid,
- 3) Crèmes au candi d'Oeufs, och
- 4) Crèmes aux fruits.

Glaces aux fruits (*Fruktglasser*).

Indelas i tvenne rubriker:

- 5) Glaces aux fruits à la crème,
- 6) Glaces aux fruits à l'eau.

Glaces de fantaisie (*Fantasiglasser*).

Hvaraf vi vilja nämna följande:

- 7) Glaces en pudding,
- 8) Glaces au tutti frutti,
- 9) Plombières.

Glaces liquoreuses (*Glasser innehållande starka drycker*).

Hvaraf följande rubriker.

- 10) Glaces liquoreuses en moules,
- 11) Glaces au punch,
- 12) Punchs à la romaine,
- 13) Sorbets.

Bombes 14)

Mousses 15)

Scumes 16)

Biscuits 17)

Spongades 18)

Fiores di lacte 19)

Granits 20)

Macédoines 21)

Då man ihågkommer att under hvar och en af ofvanstående 21 rubriker en mängd olika sorter glass kan nerskrifvas, så finner man lätt hvilket vidsträckt fält det gifves för glasstillverkningen. Man finner äfven att om det icke årligen uppfinneres nya framstående glass-sorter detta icke heller är så nödvändigt, då få konsumenter lära gjort sig bekanta med alla redan befintliga. I undertecknads priskurant på glasser för år 1856 finnas 115 sorter upptagne och i min rörelse hafva, sedan dess, en mängd nyare sorter såsom af de första sidorna häraf synes, blifvit antagna och utförda. Alla dessa sorter äro dock utgallrade såsom de redbaraste och smakligaste bland ett långt större antal dels förut kända sorter, dels nya sådane.

Några af dessa ofvanstående klasser t. ex. Mousses och Seumes, hvilka dock här i Stockholm näppeligen varit kända, hafva i Paris nästan fallit ur modet. Andra åter t. ex. Spongades och Fiores di lacte äro så nya att de i Paris ännu föga utföras af de offentliga glacièrerne, ehuru de redan år 1856 af under-tecknad hit till Stockholm infördes.

Den märkligaste af de yngre innovatio-
nerne i glassväg är onekligen den genre, som
kallas "Glaces en écorce". Den infördes till
Paris af Veloni. Utan denna förbättring skulle
hvarken Spongades, Fiores di lacte eller
flera andra af de ypperligaste och dyrbaraste
glasser kunna åstadkommas i presentabelt
skick.

Med afseende på glassers olika godhet
och deraf följande olika pris, torde äfven
några ord icke vara ur vägen. Skilnaden i
godhet mellan tvenne glasser af samma äm-
nen eller åtminstone med samma namn, kan
vara så stor, att man kan få samma mängd

af den ena glassen färdig till servering för samma pris, hvartill den andra står *endast i arbets- och frys-kostnad*. Detta kan låta öfverdrifvet, men är dock sannt. Ju fylligare och rikare en glass är, desto svårare (och således äfven mer dyr) är den att få frusen. Se här ett exempel: 1 stop apelsinglass kan göras af: 1) en apelsin, socker och vatten; 2) flera apelsiner, socker och vatten; 3) Apelsiner och socker. Endast den sistnämnde blir en äkta fin glass*). Hvem som helst vet att skillnaden i pris på *saften af apelsiner* och på *vatten* (vore det än från Grundsborg) är betydlig, men många konsumenter torde icke veta hvilken betydlig skillnad det är att få den sistnämnde apelsinglassen att frysa emot den förstnämnda. Lägg nu härtill att man kan göra glassen serdeles tunn t. ex. 15—16^o

*) Högsts. H. M. konung Carl XIV:s favorit-glass var just en sådan apelsinglass, som göres af apelsinsaft, litet af skalet och socker. Undertecknad, som under H. M:s sednare lefnadsår var hans konditor, gjorde den ofta dagligen under flera veckors tid.

på saccharimetern eller serdeles simmig t. ex. 24^o — så inses lätt hvilken skillnad i pris måste uppstå. Den tunna glassen blir under frysningen kort och klimpig. Den simmiga blir fast, smidig och len på tungan. Den tunna, med vatten blandade glassen, fryser lätt på några minuter i en blandning af is med litet salt. Den simmiga, till 24^o, utan vatten gjorda glassblandningen fryser med mycken möda och endast i en med salpeter blandad is (i ett förhållande af 1 till 3).

Af ålder har man, åtminstone i Tyskland, Frankrike och andra nordligare länder, frysit glass på det sätt att den tillredda blandningen fylles i en s. k. glassdosa, hvilken medelst handtaget på locket hastigt kringvrides i saltblandad is. Locket aflýftes tid efter annan för att glassen må kunna efterses och omröras. Denna method medför den olägenhet att mager, d. v. s. tunn, vattenhaltig glass, gerna vill *isa sig* eller frysa fast vid dosan och sålunda bilda en hård skorpa, hvil-

ken vid omröringen lös-stötes och blandas med den öfriga glassen och deri bildar hårda stycken, hvilka ofta ej äro annat än is. Likväl bör nämnas, att detta fel alltid beror på arbetarens vårdslöshet eller oförmåga.

Den italienska frysningsmethoden består i att frysa glassen i en stor, öppen dosa, hvars rotation framkallas genom glass-spandens förande mot dess inre sida. Detta sätt är icke så lätt att lära, samt är serdeles trött-samt för den ovane. Under öfvade, skickliga händer lemnar denna method obestriddligen bättre resultater än den gamla methoden. Den infördes i Paris af den berömde neapolitanske glaciéren Raphael; i Wien af Dehne; i Leipzig af Felsche; i Berlin af Crantzler; i Petersburg af Isler. Alltsammans namn hvilka mången turist med välbehag torde påminna sig. Hit till Stockholm fördes denna method för 18 år sedan genom den hos Stockholmspubliken så välkände och sist så sorgligt bekante konditor A. C. Behrens. Det är denna

italienska frysningssystemet man på olika ställen gifvit olika namn; här t. ex. har man sett den kallas "Crantzlers method"; i norra Tyskland kallas den "Wienermethoden" o. s. v. Den är numera så allmänt känd och använd i nästan alla länder att hvarje kunnig och erfaren konditor, som bemödar sig om en god glass, använder densamma.

I Paris och på många andra ställen fryses glassen, sedan flera år, medelst maskin. Undertecknad väntar hem trenne sådana maskiner, mot årets slut.

Af ganska enkla skäl är dock frysningssystemet långt ifrån att vara enda eller ens det viktigaste villkoret för en god glass, ty äfven med den yppersta glassmaskin kan man icke förvandla en mager, tunn eller osmaklig blandning till en fet, fyllig och smaklig glass.

För en god glass är det första, viktigaste och oafvisligaste villkoret, att de ämnen hvaraf den skall göras, äro icke allenast felfria utan af bästa egenskap samt förefinnas i tillräck-

lig mängd. Att således vilja använda t. ex. dålig champagne, sämre marasquin (såsom oftast sker), till en fin glass, vore att förstöra den; ty den goda champagnen och kanske ännu mer den goda marasquinen framträda rätt tydligt i en fin och väl gjord glass. Om detta således gäller med sådane bi-ingredien-ser, huru mycket mer måste det icke gälla om de beståndsdelar, hvilka bilda glassens massa?

Andra villkoret är att blandningen sker med den omsorg och kännedom, som nödvändigt måste finnas om glassen alltid skall lyckas. I många blandningar modifieras smaken betydligt af kölden under frysningen; de måste således behandlas hvar och en efter sitt sätt. Detta är ett förhållande, som vanligen alldeles åsidosättes. För glassblandningens verkställande hafva italienarne äfven förträffliga metoder, men dessa äro på långt när icke så bekanta som den enkla och i ögonen fallande frysningssmetoden, hvarom vi

redan talat; tvertom, förf. till dessa rader har i de länder han varit, träffat högst få personer, som känt och utöfvat desamma.

Först i tredje rummet kan det bli fråga om frysningsmethoden och om denna hafva vi redan yttrat oss.

Nu några ord om glassens användande. Äfven vanligare glasser bli dyra, då de göras efter konstens alla fordringar. Det skulle således falla sig kostsamt att med sådane glasser servera hundratals personer på en bal eller en soirée. Det torde vid sådane tillfällen också vara fullt convenabelt att bjuda på glasser af mindre rik sammansättning, men hvilka dock såsom rafraîchissementer kunna vara förträffliga.

Vid en fin middag deremot, för hvilken kokkonstens alla resurser blifvit tagna i anspråk, der dyrbara konserver och primeurer, fina viner m. m. aflösa hvarandra, der är det icke allenast på sin plats, utan det är der en nödvändighet att endast fina, fylliga, väl ar-

betade glasser framsättas. — Oafsedt matse-
deln, som till en viss grad inverkar på glass-
sorten, torde under kallaste årstiden liquoreusa
glasser icke vara att förkasta. Om vintern
torde i allmänhet gräddglasser, plombières
och liknande sorter vara att rekommendera,
under det att om sommaren helst fruktglasser
tutti fruttis o. s. v. serveres. Glasser af pri-
meurer hafva alltid ett stort behag. Oftast
brukas två sorter glass i samma form eller
"Glaces jumelles" såsom det kallas. Detta
bruk är i flera afseenden godt, men dervid
erfordras att glasserna assorteras väl, både
till färg och smak. Som bekant passa vissa
aromer förträffligt tillsammans, under det
andra skada eller motverka hvarannan. Detta
gäller äfven för glasser.

Det är en känd sak att glass icke är hel-
sosam för personer, hvi'ka äro svaga eller
sjukliga, synnerligen då de genom kroppsrö-
relse (t. ex. dans) blifvit försatta i ett upp-
hettadt tillstånd, i hvilket fall äfven friska

personer tagit ohelsa af glass. Vid sådana tillfällen och för sådana personer passa bäst de glasser, hvilka icke uti sig ega en så stor köld magasinerad. Dessa glasser äro t. ex. Bombes, Spongades, Fiores di lacte, Sorbets och till någon del äfven Plombières.

Hos många sjuklingar är begäret stort efter glass, synnerligen fruktglasser. Då goda fruktglasser just äro de hvilka i sig innehålla den största kylan, så är det nödvändigt att dessa personer antingen äta singlass så, att de föra högst små quantiteter i munnen och ej för hastigt på hvarann, eller ock att de med theskeden sönderarbeta glassen så, att den hinner aflemna en del af sin köld innan den förtäres.

Carl J. Grafström.

