

vara

fiskrecept

Sammanställda av
Hälsingborgs Husmoderförening.



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

HÄLSINGBORG 1925
A.-B. ERNST BERGSTENS BOKTRYCKERI

vara

Fiskrecept

Sammanställda av
Hälsingborgs Husmoderförening.



HÄLSINGBORG 1923
A.-B. ERNST BERGSTENS BOKTRYCKERI

Eleganta Hattar för Damer



Säsongnyheter 1923

^{uti}
Liseret, Tagal, Pikot och
Fantasieflätor,
Glasbatist, Linne- och vita
Filthattar,
Blommor, Band, Fantasier
samt stilfulla garneringsartiklar till
kolossalt **billiga priser!!!**

Josef Anderssons Modeavdelning.

Södergatan 20, spårvagnshållplatsen Eneborgsvägen.

OBS! Alla gamla hattar kunna ompressas och återfås som nya i moderna fasoner.

A.B. Amylons Köks- & Bosättningsmagasin

Drottninggatan 11 - Telefon 793

Specialitet Köksuppsättningar.

Kristall — Glas — Porslin.

Besök vårt mönsterkök, vilket är en sevärdhet och erbjuder mycket av intresse för varje husmoder.

Hofleverantör till H. K. H. Kronprinsen.

ESKILSTUNABODEN NILS AHLIN

Kullagatan N:o 23 = Telefoner 1732, 3432.

Rekommenderar ett välsorterat lager av
**Eskilstunasmiden, Verktyg, Redskap
Skjutvapen och Ammunition
Köks- & Bosättningsartiklar
Byggnadssmiden.**

A. & B. Norrahammars Bruks tillverkningar av
KOKSPISLAR, KAMINER, BYGGNADS-
GJUTGODS, HUSHÅLLSGJUTGODS
— m. m. till lägsta priser. —

OST platsens största mest
välsorterade lager.

Kaffe Prova vårt
omtyckta kaffe till **3.20**

Finaste margarinkvalitéer och
konserver till särdeles låga priser.

Helsingborgs Smöraffär

Kullagatan 19 - Södergatan 36.

Enligt gammal god erfarenhet

köper Ni hellre färsk och nyfångad fisk än den som gått i »sump» någon tid.

På precis samma förhållande, kan Ni bokstaveligt sagt göra Eder dubbelt rikare på ännu en erfarenhet, om Ni i stället för smör och andra margarinmärken uteslutande använder

Fabriks A.-B. Victorias Växtmargarin
som säljes dagligen nykärnat o. färskt under märke



**Bländande vit blir Eder tvätt
om Ni låter tvätta hos**

Hälsingborgs Ångtvätt- & Strykinrättning.

Kläderna hämtas och återlämnas kostnadsfritt i Hälsingborg med omnejd vid tillsägelse till Tvättanstalten Lybäcksgatan 27 Rå, telefon 141 Rå, eller till vår inlämningslokal Södra Storgatan 39 Hälsingborg, telefon 2288.

Alla för tvätt intresserade böra besöka vår Tvättanstalt och taga del av klädernas behandling. Vi leverera tvätten väl behandlad samt fri från för kläderna skadliga tvättmedel och för skarpa tvättluter. Begär våra priser, större förbrukare rabatt.

OBS.! Ytterst elegant stärktyg.

FISKRECEPT

SAMMANSTÄLLDA

AV

HÄLSINGBORGS HUSMODERS-
FÖRENING



Begär hos Eder handlande
Briljant Kaffe
från Skånska Kaffe Aktiebolaget
och Ni blir belåten.



Alla recept på maträtter (utom »Diverse rätter») äro, där ej annat står angivet, beräknade för 4 personer.

Måttet på kryddorna är i de flesta rätterna ej angivet, ty var och en har ju sin smak. Alla mått böra vara strukna.

Husmödrar.

Länge nog ha vi husmödrar förbisett, vilket närande och hälsosamt födoämne fisken är. Den har haft och har ännu så svårt att komma i allmänt bruk, och ändå är det ett i förhållande till sitt stora näringsvärde billigt födoämne. Kunde vi med dessa fiskrecept väcka Edert intresse för större användning av fisk samt giva Er någon ledning häri, skulle det vara oss en uppriktig glädje.

H. H. F.



Uppköp av fisk.

Vid uppköp av fisk bör man tillse, att gälarna äro högröda, ögonen klara och glänsande samt fiskköttet hårt och fast.

Ränsning av fisk.

Fisken ränsas och sköljes väl i saltat vatten. Man bör så litet som möjligt låta den komma i beröring med vatten. Den förlorar därigenom sitt näringsvärde, isynnerhet om den är sönderskuren, ty då urlakas den liksom allt annat kött. Om den behövs skrapas eller fjällas, så går det lättare, om man beströr den med salt och låter den ligga en stund. Fjäll och slem lossna då bättre. Då fisken skäres upp, bör man uttaga inälvorna försiktigt, så att gallblåsan ej går sönder och fisken blir "gallsprängd", ty därav får fisken en besk smak. — Detta undvikes, om fisken lägges på rygg under rensningen.

Kokning av fisk.

När fisken blivit rengjord, beströs den in- och utvändigt med salt och bör ligga så c:a $\frac{3}{4}$ tim., innan den kokas. Torsk, havstunga, hälleflundra samt rödspätta skall efter insaltandet ingnidas med citronsaft eller ättika. Den blir därav vit och fast i köttet. Fisken avtorkas då ej mera före kokningen. Man lägger fisken i varmt saltat vatten och låter den sakta koka vid svag eld, annars spricker den sönder. Koka den i kort spad och beräkna en mat-sked salt till varje kg. fisk. Bäst är att koka fisk i fiskkittel, men man kan också knyta in fisken i en handduk, doppad i kokhett vatten. Lägga denna på en tallrik och sätta den på botten av en kastrull. När fenorna lossna, är fisken färdig. Tag då genast upp den. Begagna spadet till sås eller fisksoppa. Ett huvudvillkor för all anrättning av fisk, antingen den är kokt eller stekt, är att den serveras varm på varma fat.

Stekning av fisk.

Fisken ränsas som förut beskrivits. Till stekning passar bäst mindre fisk. Större fisk kan även användas, men skäres då i mindre stycken eller breda skivor. När den skall stekas, doppas den i ägg (kan utelämnas), skorpmjöl eller frityrdeg (se inbakad ansjovis). Fisken blir bäst, om man steker den i så mycket flottyr, att fisken täckes därav. Innan man ilägger fisken, bör man tillse, att flottet är riktigt varmt. När fisken är brynt på bägge sidor, upptages den och lägges på sugpapper, så att det överflödiga fettet får avrinna. Smaken förbättras, om man strör litet salt på fisken,

Rester av kokt eller stekt fisk förvaras i kallt fiskspad och upplägges i porslins- eller glaskärl, aldrig i metallkärl.

/// utvisar de månader, när vissa fisksorter äro bäst.

	Jan.	Febr.	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dec.
Aborre, Gös	X	X	X					X	X	X	X	X
Braxen								X	X	X	X	X
Gädda	X	X	X					X	X	X	X	X
Helgeflundra	X							X	X	X	X	X
Hörngädda								X	X	X		X
Hvitling	X	X	X							X	X	X
Kolja	X	X							X	X	X	X
Lake	X								X	X	X	X
Lax, Laxöring			X	X	X	X	X					
Långa	X	X	X	X								X
Makrill								X	X	X	X	
Piggvar	X	X	X						X	X	X	X
Rödspotta	X	X					X	X	X	X	X	X
Sik			X	X	X	X	X					
Sill							X	X	X			
Slätvar	X	X	X							X	X	X
Torsk	X	X							X	X	X	X
Tunga	X	X	X	X						X	X	X
Ål								X	X	X	X	

Rätter av kokt fisk.

1.

Stuvad aborre.

- | | |
|---------------------------------------|--------------------|
| 2 kg. aborre. | 3 matsk. vetemjöl. |
| $\frac{1}{2}$ hg. smör. | 1 „ salt. |
| $\frac{1}{2}$ matsk. hackad persilja. | |

Fisken fjällas väl, ränsas och sköljes samt skrapas och ingnides med salt. En kastrull smörjes med smör och fisken nedlägges däri. Smör, persilja, vetemjöl och salt blandas väl tillsammans. En tesk. av detta inlägges i varje fisk. Vatten hälls över, men blott så mycket att fisken täckes därav. När fisken är färdig, upptages den försiktigt och lägges på ett varmt fat. Såsen vispas väl och hälls över fisken.

2.

Kall inkokt braxen.

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1 $\frac{1}{2}$ kg. braxen. | Saften av 1 citron. |
| 4 dl. vatten. | 4 blad gelatin. |
| 1 matsk. salt. | 1 äggvita. |
| Dill efter smak. | |

Braxen ränsas, fjällas och sköljes väl samt ingnides med salt. Lägges hel i varmt salt vatten. Dillen tillsättes, och fisken får sakta koka färdig. Upplägges på ett fat. När fiskspadet är kallt, tillsättes citronsaften, gelatinet och äggvitan. Får koka 10 min. Spadet silas med tunn duk och hälls över fisken. När fiskspadet stelnat, tages det bort från fisken, men man aktar väl, att ej fisken går sönder. Man hackar geléet i små tärningar och garnerar fisken därmed. Innan man häller spadet över fisken, kan man blanda en del därav med några droppar röd karamellfärg. — Fisken garneras med röd och vit hackad gelé. Serveras med skarpsås II (se såser).

3.

Fiskpudding.

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1 kg. gädda (ej ränsad). | 1 dl. grädde. |
| 2 hg. smör. | Socker, salt och vitpeppar ef- |
| 5 ägg. | ter smak. |

Gäddan ränsas, sköljes, köttet skäres ifrån skinnet och alla ben borttagas. Males på köttkvarn ett par gånger. Smöret och gräd-

den tillsättas. Äggen iröras ett i sänder, därefter tillsättas kryddorna efter smak. Massan hälls i en väl smord och brödbeströdd form och kokas i vattenbad tre timmar. Serveras med kaprissås, hummersås eller smält smör.

4.

Fiskfärs med murklesås.

6 hg. fiskkött (av gädda, torsk eller vitling).	3 tesk. potatismjöl.
3 hg. smör.	3 „ socker.
3 ägg.	3 „ salt.
4 dl. grädde eller gräddmjölk.	1 „ jästpulver.

Fisken ränsas och sköljes, köttet skäres ifrån skinnet, och benen borttagas. Males tillsammans med smöret 2 à 3 gånger. Äggulorna och mjölken vispas tillsammans. Vitorna slås till skum och nedröras sist. Potatismjölet, sockret och saltet blandas väl med jästpulvret och tillsättes. En hög form smörjes med smör och beströs med skorpmjöl; färsen hälls däri och nedställes i kokande vattenbad. Bör koka med lock 3 à 4 tim. Serveras med murklesås (se såser).

5.

Fiskkorvar.

Fiskfärs (se föreg. recept).	$\frac{1}{2}$ hg. kräftsmör.
Färsen göres något lösare	$\frac{1}{2}$ hg. riven, hård ost.
och jästpulvret utelämnas.	2 matsk. madeira.

Fiskfärsen blandas med osten. Massan fylles i en spritsspruta och insprutas i väl rengjorda smala fjälster. Dessa avknytas i 8 cm. långa korvar, som förvällas i kokande saltat vatten 10 min. Upptagas och avtorkas, stekas i kräftsmör eller vanligt smör, tills de bliva vackert bruna. Serveras med vanlig steksås tillsatt med tomatpuré eller madeira.

6.

Kokt hälleflundra med persiljesås.

1 $\frac{1}{2}$ kg. hälleflundra.	$\frac{1}{2}$ hg. smör.
1 matsk. salt.	2 matsk. hackad persilja.
$\frac{1}{2}$ citron (väl urpressad)	2 „ vetemjöl.
3 dl. vatten.	

Hälleflundran skrapas, sköljes och ingnides med salt och citron $\frac{1}{2}$ tim. innan den skall tillredas. Fisken skäres därefter i fyrkan-

tiga 2 cm. tjocka bitar. Vattnet kokas upp med smöret och litet salt. Fisken nedlägges däri och får koka, tills den är färdig. Mjölet och persiljan utröras i litet vatten, tillsättas, och allt bör koka sakta några min. Om spadet kokat in, påspädes med mera vatten.

7.

Spättfilé med hummer.

- | | |
|-----------------------|------------------|
| 2 stora honhumrar. | 1 matsk. grädde. |
| 4 medelstora spättor. | 5 blad gelatin. |
| 1 matsk. salt. | 1 äggvita. |
| 1 „ skorpmjöl. | |

Hummern lägges i kokande saltat vatten och får sakta koka $\frac{1}{2}$ tim. Får kvarligga i spadet, tills den kallnat. Spättorna ränsas, sköljas, skrapas och flås. Utskäras i filéer. Hummern delas på längden. Allt köttet uttages försiktigt, så att stjärtarna bliva så hela som möjligt. Klorna knäckas. Resten av hummerköttet plockas ur skalen och stötes tillsammans med något salt, skorpmjöl och grädde. Inuti varje spättfilé lägges en tesk. av den stötta färsen. Filéerna rullas tillsammans och nedsättas tätt intill varandra i ett pannjärn. En präss (t. ex. en tallrik) pålägges för att filéerna skola bibehålla sin form. De få koka sakta 5 min. och stå med prässen på, tills de äro kalla. Upptagas av spadet, och runt ikring varje filé lägges en längd av hummerstjärten (varje hummerstjärt delas i 4 längder) och även köttet av klorna användes därtill. Filéerna nedläggas så tätt som möjligt i ett stort fat med kanter. Då hummer och spättspadet kallnat (man tager ungefär $\frac{1}{2}$ l. tillsammans), nedlägges gelatinet och äggvitan. Mera salt tillsättes, om så behövs, och spadet får koka, tills det klarnat. Spadet silas då upp och hålles över fisken. Ställes på svalt ställe för att kallna. Då fisken skall serveras, skäres så mycket som möjligt av geléet bort, så att hummerköttet framträder. Upplägges i rundel på ett fat och serveras med äkta eller falsk mayonnaissås (se såser).

8.

Rullader av havstunga.

- | | |
|---------------|------------------------------|
| 4 havstungor. | 1 hg. smör. |
| Salt. | $\frac{1}{2}$ liter buljong. |
| 1 citron. | |

Tungorna ränsas och flås. Filéerna utskäras, gnidas med salt och citronsaften. Därefter bestrykas alla filéerna med en färs, tillredd av gädda (se fiskfärs), varefter de hoprullas. Rulladerna läggas i ett pannjärn tätt intill varandra. Buljongen och hälften

av smöret tillsättes samt salt och citron, om så behövs. De insätts därefter i ugnen, där de under flitig ösning få koka färdiga. De uppläggas i kransform på ett fat. Bestrykas med smält kräftsmör. Serveras med en tjock god kräftsås (se såser), vilken lägges i mitten av fiskkransen.

9.

Kokt karp.

2 kg. karp.
1 matsk. salt.
1 purjolök.

2 tesk. kaviar.
 $\frac{1}{2}$ hg. smör.

Karpen ränsas, sköljes och lägges på ett fat och överhålles med kokande ättika. Ättikan färgar fisken blå. Huvudet ombindes och fisken lägges i varmt saltat vatten tillsammans med purjolöken och får koka sakta, tills den kännes mjuk. Fisken upptages och lägges med ryggen uppåt på ett fat. Snöret borttages, och karpen garneras med persilja samt ränsade räkstjärtar. Serveras med smält smör, vari kaviaren blandats eller med skarpsås II (se såser).

10.

Stuvad lake.

1 $\frac{1}{2}$ kg. lake.
Salt, socker, peppar.
3 matsk. skorpmjöl.

1 hg. smör.
Citron.
(Vitt vin.)

Laken flås, ränsas och skäres i bitar, nedlägges i gryta jämte litet vatten (och vin om så önskas), skorpmjöl, smör, salt och socker. Några kryddpepparkorn tillsätts, och fisken får koka mycket sakta. Fisken garneras med citronskivor samt rommen och levern särskilt kokta och skurna i stycken. Såsen vispas upp med 1 matsk. kallt smör och hålles över fisken.

11.

Lax med mayonnaissås och grönsaker.

1 kg. lax (hälst mellanstycket
av en stor lax).
1 matsk. salt.
1 „ citronsaft eller vin.

$\frac{1}{2}$ morot.
1 purjolök.
1 äggvita.

Laxen ränsas, sköljes och torkas. Skäres i två stycken, lägges i varmt saltat vatten tillsammans med grönsakerna och får koka, tills den kännes mjuk. Får kvarligga i spadet, tills den kallnat. —

Spadet kokas med äggvitan, tills det blir klart. Mera kryddor tillsätts, om så behövs. Spadet silas. I botten på en slät form med kanter nedlägger man små prästkragar (gjorda av hårdkokta ägg), dill eller persilja. Laxbitarna nedläggas i rad efter varandra, och fiskspadet hålles varmt över fisken. Får kallna. Uppstjälpes på fat och garneras med små utskurna kålblad, som man fyllt med mayonaissås, blandad med gröna ärter och morötter, skurna i små fyrkantiga tärningar.

12.

Kokt piggvar med äggsås.

- | | |
|---------------------------------|--------------------|
| 1 $\frac{1}{2}$ kg. piggvar. | 5 kryddpepparkorn. |
| 1 mtsk. salt. | 4 lagerblad. |
| 2 dl. vitt vin (kan utelämnas). | Persilja. |

Denna fisk är bäst, när den är stor och har många stenar i skinnet. Den ränsas, skrapas och sköljes men flås ej. Kokas därefter i litet saltat vatten eller vitt vin. När den är kokt, tages den försiktigt upp och lägges på ett fat med den vita sidan uppåt samt garneras med persilja. Serveras med äggsås (se såser).

13.

Slätvarsfilé.

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1 $\frac{1}{2}$ kg. slätvar. | Salt. |
| $\frac{1}{2}$ hg. smör. | Färs. |

Fisken ränsas, sköljes och flås på båda sidorna. Filéerna skäras ut, saltas något och bultas lätt. Bstrykas på ena sidan med färs (se spättfilé med hummer). Vikas dubbla med den färserade sidan inåt. Nedläggas i en flat panna med smöret och citronsaften. Kokas 10 min. sakta med en lätt tyngd, annars bibehålla ej filéerna sin facon. Få stå i spadet, tills det kallnat. Små runda, kokta potatis läggs i mitten på en risgrynsbotten, och filéerna resas som en kant ikring. I varje filé sättes en hummer- eller kräftklo. Serveras med svampsås. Till denna rätt kan även andra fisksorter användas, såsom piggvar, tunga, spätta m. fl. Garneras med hårdkokta ägg, späckade med tryffel.

14.

Kokt stenbit.

- | |
|----------------|
| 3 kg. stenbit. |
| Salt. |
| Citron. |

Stenbiten flås, sköljes i så litet vatten som möjligt. Nedlägges därefter i en kastrull med salt och urpressad citronsaft efter smak. Intet vatten påhålles. Stenbiten innehåller själv så mycket vatten, att det ändå blir tillräckligt med spad. Får koka sakta, tills den kännes mjuk. Spadet klaras, då det är kallt, med en äggvita, silas därefter upp och hålles över fisken. Vill man koka fisken i gelé, så tillsättes i fiskspadet vit eller röd gelatin. Fisken upphålles i en form och spadet hålles över samt får kallna. Levern kan man lägga i skivor i botten tillsammans med litet persilja. Serveras med skarpsås II.

15.

Kokt torsk med amerikansk skarpsås.

Kokt, ränsad torsk (eller annan fisk).

2 hela ägg och 2 ägg-gulor vispas till skum (15 min.). Däri blandas salt och socker efter smak, 1—2 tesk. torr senap och 1 tesk. kallt smör. Då det hela är väl blandat, irörs 2—3 matsk. ättika. Såsen kokas i vattenbad, tills den tjocknar. Då den kallnat, iblandas 3—4 matsk. grädde, vispad till hårt skum. Såsen hålles sedan över den i bitar plockade fisken.

16.

Kokt torskrom med räkor.

Torskrommen lägges ett par tim. i lätt saltat vatten och 1 matsk. ättika. Inknytes i ett tunnt tygstycke samt kokas i saltat vatten en halv tim. När rommen kallnat fullständigt, skäres den i bitar och lägges i ett fat.

Ränsade, hackade räkor, kokt, fint skuren blomkål, 1 matsk. persilja, 1 tesk. finhackad brynt lök, 1 matsk. tomatpuré samt peppar och salt blandas väl tillsammans med god mayonaissås (se såser) och allt hålles över fiskrommen. Serveras kall med finhackad persilja över.

17.

Kokt vitling.

1 ½ kg. vitling.

½ citron, väl urpressad.

Salt.

1 ägg.

Smör.

Persilja.

Vitling bör kokas så nyfångad som möjligt, ty eljest är den ej god. Till kokning väljas de största fiskarna. Fisken ränsas och sköljes, ingnides med citronsaft och salt. Lägges i varmt saltat vatten. Den bör koka långsamt, ty den spricker lätt sönder. Ser-

veras med vanlig fisksås (se såser) eller med smält smör blandat med kokt hackat ägg.

18.

Kokt ål i gelé.

Ålen flås, ränsas och sköljes. Alla fenorna klippas bort, och ålen skäres i 3 cm. långa bitar. Läggas i kokande vatten, som förut blandats med salt, kryddpeppar, lagerblad och ättika. Ålen bör koka långsamt 20 min. Upplägges i en eller flera små formar. I botten av varje form lägges en dill- eller persiljekvist. — För att få geléen riktigt klar, låter man spadet kallna och nedvispar äggvita och gelatin. Mera kryddor tillsättes, om så behövs, och allt får koka 10 min. Silas genom en tunn duk och hälls över ålen. När geléet är styvt, hälls ålen upp och garneras med dill och kokta äggklyftor.

Rätter av stekt fisk.

19.

Färserad gädda.

1 ½ kg. gädda.

Vetemjöl.

Salt, smör eller flottyr.

3 små ättiksgurkor.

Fiskfärs.

Gäddan ränsas, fjällas och sköljes samt befrias försiktigt från ryggbenet, så att huvudet och stjärten sitta kvar. Gäddan gnides invändigt med salt, och en färs (se fiskfärs, som göres av en mindre gädda) lägges inuti gäddan, varefter den hopsys. Den lägges sedan på en lång stekplåt. Överhälls med brynt smör eller flottyr och stekes under flitig spädning med buljong, mjölk eller vatten. Gäddan upptages försiktigt, så att den blir hel, lägges på ett varmt fat. I fisksåsen nedröres vetemjöl, och såsen spädes, tills den blir lagom tjock antingen med fiskspad, buljong eller vatten. De hackade gurkorna iläggas, salt och soja tillsättes, om så behövs.

20.

Stekt gös med champignonsås.

2 kg. gös.

3 matsk. skorpmjöl.

2 matsk. matolja.

½ hg. smör.

1 lök, hackad i små tärningar.

Persilja.

Saften av ½ citron.

Buljong, mjölk eller vatten.

2 matsk. grädde.

Fisken fjällas, ränsas och sköljes. Benen borttagas, men så att huvud och stjärt sitta kvar. Oljan, löken, saltet och citronsaften

blandas. Fisken lägges däri och får ligga 1 tim. samt vändes under tiden några gånger. Kryddorna borttagas och fisken doppas i grädden och skorpmjölet, som förut blandats med litet salt. Stekes i smör eller flotttyr. Garneras med flotttyrkokt persilja och serveras med champignonsås (se såser).

21.

Inbakad gös i smörbottnar.

1 ½ kg. gös (kokt eller rester av stekt gös).	Mjöl.
½ hg. smör.	Salt.
Champignoner (färska eller konserverade).	Socker.
	Smördeg (se fiskrisoller).

Fisken ränsas väl från skinn och ben, skäres i bitar, nedlägges i en kastrull tillsammans med smör, champignoner (skurna i bitar), mjöl, salt och socker. Fisken får därefter ett uppkok, men får ej sönderröras. Stuvningen bör vara ganska tjock. Ställes att kallna. En vanlig smördeg göres i ordning. Degen kavlas ut 2 cm. tjock, och därefter utskäras 2 (lika stora) bottnar i form av en fisk, tillräckligt stor för anrättningen. En av bottenarna lägges på en plåt, fiskstuvningen lägges över, smördegskanterna penslas med vatten och den andra botten lägges ovanpå och överpenslas med ett ägg. Ovanpå degen ritas fiskhuvud och fjäll. Gräddas i ej för varm ugn. Huvud och ben kokas till buljong, och därav tillredes en sås, som smaksättes med soja, vin och kryddor.

22.

Flotttyrkokt vitling.

1 ½ kg. vitling (ej så stor fisk).	2 matsk. hackad persilja.
2 matsk. matolja.	5 „ skorpmjöl.
Salt, peppar.	Flotttyr.
Saften av ½ citron.	

Fisken ränsas, sköljes, avtorkas och lägges i en blandning av matolja, salt, peppar, citronsaften och den fint hackade persiljan. När fisken legat däri 1 tim., tages den upp, doppas i skorpmjöl och stekes i flotttyr. Serveras med flotttyrkokt persilja, citronklyftor och smält smör.

23.

Stekt ål.

1 kg. ål.	½ matsk. flotttyr.
3 matsk. skorpmjöl.	½ citron.
1 tesk. salt.	

Ålen flås, ränsas, sköljes, och alla fenorna klippas bort. Doppas i saltblandat skorpmjöl. Lägges i ring och ombindes med fint garn. Får sakta steka i flotttyren omkring $\frac{1}{2}$ tim. Den blir bättre, om ett lock pålägges under stekningen. När den är färdig, droppar man litet citronsaft över ålen, och den serveras varm eller kall.

24.

Flottyrstekt hälleflundra med ris.

1 kg. hälleflundra.
1 Citron.
5 matsk. skorpmjöl.

1 matsk. salt.
Kokossmör (i lös vikt).

Hälleflundran skrapas och ingnides med citron och salt. Skäres i fyrkantiga, 2 cm. tjocka skivor, som doppas i skorpmjöl och kokas i flottyr. Fisken upplägges högt på ett fat och garneras med ris, kokt i fisk- eller köttbuljong. Serveras med falsk eller äkta mayonnaissås (se såser).

25.

Färserad karp.

2 kg. karp.
2 hg. räkor.
1 matsk. smör.

1 ägg.
1 matsk. skorpmjöl.

Fisken ränsas och sköljes väl. Ryggbenet borttages, varefter filéerna utskäras. Huvudet och stjärten tillvaratagas. Av fiskköttet och de väl ränsade räkorna göres en fiskfärs (se fiskfärs), som bör vara ganska stadig. Räkorna malas också med. På ett eldfast, långt fat lägges smör, det välränsade huvudet och stjärten. Där emellan lägges fiskfärsen, vilken formas som en fisk. Bestrykes med ägg och beströs med skorpmjöl. Huvud och stjärt bestrykas med smör och inlindas i papper. Fatet insättes i en ej för varm ugn och får stå, tills färsen kännes färdig och fått brun färg. Garneras med selleribottnar, fyllda med stuvade räkstjärter. Serveras med murk- eller räksås.

26.

Stekt lax.

1 kg. lax.
5 matsk. skorpmjöl.
Flottyr eller smör.

1 ägg.
Dill eller persilja.
Salt.

Laxen fjällas, ränsas och sköljes. Ryggbenet borttages och laxen delas i två halvor. Skäres i rätt tjocka bitar, doppas i ägg och

saltblandat skorpmjöl. Stekes i flotttyr eller smör. Serveras med falsk mayonnaissås (se såser), som uppblandas med hackad dill eller persilja.

27.

Makrill, späckad med persilja.

1 $\frac{1}{2}$ kg. makrill.	3 matsk. grädde.
Salt.	3 „ skorpmjöl.
Persilja.	1 hg. smör eller flotttyr.

Makrillen ränsas och sköljes. Ryggbenet tages bort, och makrillen delas i två halvor. Späckas med persilja, doppas i grädde och saltblandat skorpmjöl. Stekes i smör eller kokas i flotttyr. Serveras med vanlig fisksås eller med rörd smörsås med rättika (se såser).

28.

Flotttyrkokta spättfiléer.

1 kg. stora spättor.	4 matsk. skorpmjöl.
1 matsk. salt.	Flotttyr.

Spättorna flås på båda sidor, ränsas och sköljas, varefter filéerna skäras ut och beströs med litet salt. Doppas i skorpmjöl och kokas i flotttyr. Serveras varma med citronsås (se såser). Sjötunga stekes på samma sätt.

Sill- och strömmingsrätter.

29.

Sill som lake.

1 kg. färsk sill.	Salt.
1 $\frac{1}{2}$ matsk. smör.	Citronsaft.
3 „ skorpmjöl.	4 sönderklippta lagerblad.
2 dl. vatten.	1 ägg-gula.

Sillen ränsas, sköljes och benen tagas bort. Sillen hoprullas. En kastrull smörjes med hälften av smöret. Sillen nedlägges så tätt som möjligt. Mellan varje varv strös skorpmjölet. Vattnet, saltet, citronsaften och kryddorna blandas och påhållas försiktigt. Resten av smöret pålägges, fördelat i små klickar, och sillen får koka sakta 10 min. Den lägges upp på en djup karott, såsen avsmakas och, om så behövs, tillsättes mera kryddor. Ägg-gulan nedvispas i såsen och den hålles varm över sillen.

30.

Sillbullar av färsk sill.

5 st. färska, feta, stora sillar. $\frac{1}{2}$ dl. gräddmjölk.
 1 ägg. Peppar och salt efter smak.
 1 dl. skorpmjöl.

Sillen ränsas, sköljes, befrias ifrån ben och skinn. Att borttaga skinnet går ganska lätt, om man lägger en sillhalva med skinnsidan nedåt på skärbrädet och med en vass kniv fläker ifrån köttet. Köttet males och blandas med ägget, förut väl uppvispat. Skorpmjölet blötes i mjölken, och en vanlig färs som till köttbullar lagas. Kryddorna tillsätts, och färsen formas till små bullar, som stekas i smör eller flottyr. Serveras med sötsur sås eller vanlig steksås. Bullarna bli utmärkt goda, och knappast en finsmakare skulle kunna ana, att de äro tillredda av annat än kött, så förvillande lika köttbullar äro de i smaken.

31.

Salt sill med ägg (frukosträtt).

2 stora sillar, 2 ägg, 4 matsk. smält smör, 4 matsk. tjock grädde.

Sillen vattlägges 1 dygn. Ränsas, sköljes, flås. Ryggbenet och småbenen borttagas, och sillen skäres i tärningar. Äggen kokas hårda och hackas fint. Sillen, äggen, grädden och smöret blandas väl tillsammans. Serveras med varm potatis.

32.

Gravad sill.

4 stora, färska sillar. Salt.
 Ättika. Dill.
 Socker. Kryddpeppar.

Sillen ränsas och sköljes. Ryggbenet borttages och sillen lägges i så mycket ättika, att det står över den. Får stå till påföljande dag, då skinnet avdrages och ättikan avhölles. En lag kokas med vinäger (eller ättika) socker, salt, dill och kryddpeppar. Man bör tillsätta så mycket socker, att det ej blir för stark ättikssmak. När lagen kallnat, hälls den över sillen. Efter 1 dygn är den färdig. Serveras med hackad dill.

33.

Stekt sill i papper.

6 salta sillar. 6 matsk. skorpmjöl.
 Flottyr eller smör. Dill.

Sillen vattlägges 1 dygn. Ränsas och sköljes väl. Borttag huvud, stjärt och ryggben. Lägg den därefter i mjölk 5 tim. Skär ett vitt papper i 6 delar efter sillens storlek. Bestryk det med kallt smör, strö hackad dill och rivebröd däröver. Lägg sillen därpå och vik om den nått och stadigt. Stek den på pannjärn i smör eller flöttyr. Servera den varm med ugnsstekt potatis.

34.

Sill med skarpsås.

2 stora salta sillar.
2 hårdkokta ägg.

Sillen flås, ränsas och sköljes väl. Ryggbenet borttages. Skäres i tjocka strimlor, upplägges på en djup glastallrik. Ägget delas mitt itu, och gulan avtages försiktigt. Skarpsåsen (se såser) hälls över och sillen garneras med de hårdkokta ägg-gulorna, hackade i fina tärningar. Äggvitorna sättas runt ikring sillen och fyllas med varmt potatismos.

35.

Kryddsill.

1 val sill (stor Varbergs-sill).	3 strukna matsk. salpeter.
2 liter av den finaste ättikan (ej utspädd).	$\frac{1}{2}$ hg. spansk humle.
4 kg. fint salt.	$\frac{1}{2}$ „ hel starkpeppar.
5 „ mellansalt.	$\frac{1}{2}$ „ „ kryddpeppar.
4 „ socker (hälst pudersocker).	Lagerblad efter behag.

Sillen avstrykes väl med en handduk, lägges ogälad i ättika och får ligga där 24 tim. Saltet, sockret och kryddorna blandas väl. Sillen nedlägges därefter i en stenkruka varvtals med ryggarna nedåt. Mellan varje varv strös ett lager av saltblandningen. Understa och översta lagret bör vara salt. Om sex veckor är sillen färdig att servera. En tyngd pålägges, så att sillen ligger under laken.

36.

Blekinge kryddsill.

2 valar blekingesill.	6 „ spansk humle.
650 gr. gult pudersocker.	6 „ kryddnejlikor.
650 „ fint salt.	20 „ ingefära.
12 „ salpeter.	12 „ lagerblad.
35 „ starkpeppar.	

Kryddorna stötas och blandas väl tillsammans med saltet. Sillen torkas väl men ränsas ej. Torkningen sker på följande sätt: Man håller sillen i huvudet med ena handen och avstryker fjäll m. m. med den andra, som ofta doppas i rent vatten. Vid inläggning hälls två matsk. ättika i kärlets botten, och av saltblandningen strös så mycket, att det skyler botten. Sillen lägges sedan med ryggen ned och sidorna tätt emot varandra. Därefter strös ett lager av saltblandningen. Man fortsätter så, tills sillen är nedlagd. Överst strös ett tjockt lager av saltblandningen, och 2 matsk. ättika påhälls. Sedan sillen stått några dagar, pålägges en ej allt för tung präss. Efter 6 veckor är sillen färdig.

Önskas sillen röd kan man inblanda något sandel i saltet.

Ättika, tillagad av ättiksyra, bör undvikas, och endast spritättika användas.

37.

Strömmingsrullader med ansjovis.

24 strömmingar.	5 kryddpepparkorn.
1 matsk. salt.	4 dillstjälkar.
1 tesk. socker.	2 dl. vatten.
3 matsk. vinäger.	3 blad gelatin.
5 vitpepparkorn.	1 äggvita.

Strömmingen ränsas och sköljes. Ryggbenet borttages, och strömmingen inklappas i en duk, varefter den ingnides med salt och socker. I varje strömming lägges en bit väl ränsad ansjovis, och strömmingen hoprullas väl. Läggas tätt intill varandra i en kastrull. Vattnet och kryddorna tillsätts, och allt får koka 10 min. Får kallna. Upptages försiktigt och lägges i en vattensköljd form med vackra dillstjälkar i botten och kring kanterna. När spadet är kallt, ihålles en äggvita och gelatinet, får koka 10 min., varefter det silas genom duk och hälls över strömmingen. När spadet stelnat, hälls strömmingen upp och serveras med äggklyftor och rödbetor.

38.

Falska sardiner.

20 st. strömmingar.	4 matsk. ättika eller citronsaft.
5 matsk. matolja.	1 matsk. socker.
2 tesk. salt.	

Strömmingen ränsas och sköljes, inklappas i handduk. Läggas därefter varvtals i en panna, och mellan varje varv håller man litet av matoljan, saltet, ättikan och sockret. Kokas 5 min. över sakta eld. Får sedan stå med lock på, tills den kallnat. Serveras till smörgåsbord.

39.

Rysk sill.

Salt stor sill urvattnas två dygn, ränsas, sköljes och avtorkas väl. Doppas i ättika, upplägges på en assiett, begjutes med olja och får stå ett dygn. Finhackad dill strös över, när den serveras.

Fisksoppor.

40.

Fisksoppa.

- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| 1 l. fiskspad. | 1 ½ matsk. vetemjöl. |
| 1 morot. | 1 „ hackad persilja. |
| 1 palsternacka. | 1 ägg-gula. |
| 1 bit selleri. | 3 matsk. grädde. |
| 1 purjolök. | Salt, socker och peppar ef- |
| 10 små potatisar. | ter smak. |

Spadet, vari gädda, torsk, spätta, vitling eller stenbit kokat, bör man aldrig slå bort, det kan användas till soppa. Grönsakerna skrapas, sköljas, skäras i strimlor och kokas mjuka i saltat vatten. Potatisen skalas, sköljes och får koka i fiskspadet, tills de äro färdiga. Fisk- och grönsaksspadet blandas och kokas upp, mjölet vispas med 1 dl. vatten och nedröres i spadet. Persiljan och kryddorna tillsätts, och soppan får koka några min. Ägg-gulan och grädden vispas i soppskålen.

41.

Stenbitsoppa.

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 1 ½ kg. stenbit. | 1 matsk. hackad persilja. |
| 10 små potatis. | 2 „ grädde. |
| 1 purjolök. | Salt, peppar. |
| 1 matsk. vetemjöl. | Vatten. |
| 2 ägg-gulor. | |

Stenbiten ränsas och flås samt sköljes väl, skäres i bitar och lägges i kallt saltat vatten. När den är mjuk, upptages den. I fiskspadet nedläggas potatisen och purjolöken väl ränsade och sköljda. De få koka, tills de bli mjuka men få ej gå sönder. Soppan avredes med vetemjöl, utvispat i litet mjölk. Allt får koka några min. Kryddorna och persiljan tillsätts. I soppskålen vispas ägg-gulorna och grädden. Soppan hälls över under flitig vispning. Av levern stötes en färs, som uppblandas med litet skorp-mjöl och salt till den blir fast. Med två skedar formas små bullar av färsen och de serveras till soppan.

42.

Sillsoppa.

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1 1. sillspad av färsk sill. | 2 matsk. vetemjöl. |
| 3 kaffekoppar makaroner. | 1 „ hackad persilja. |
| 2 morötter. | Salt, peppar. |
| 1 matsk. smör. | 1 matsk. soja. |

Morötter skalas, sköljas, kokas mjuka i fiskspadet tillsammans med makaronerna. Smör och mjöl fräses i en panna och fiskspadet påspädes. Persiljan och kryddorna tillsätts, och allt bör koka några min.

Diverse rätter.

43.

Fisk i mayonnaissås.

- | | |
|--------------------|--------------------------|
| 25 gram smör. | 2—3 matsk. ättika. |
| 2 matsk. vetemjöl. | Socker, vitpeppar, salt. |
| 2 ägg-gulor. | 2 ½ dl. vispad grädde. |
| 2 matsk. matolja. | |

Smöret och mjölet fräses sakt över svag eld, 2 ½ dl. kallt vatten påspädes. Såsen får under flitig vispning koka, tills den är som en tunn slät gröt. Får kallna. Ägg-gulorna nedröras en i sänder, oljan inarbetas droppvis. Ättikan och kryddorna tillsätts, och sist nedröres den till skum vispade grädden.

I såsen lägges:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| ½ 1. kokt kall urbenad fisk. | 1 dl. kokta rödbetor, skurna |
| 1 dl. kokta morots-strimlor. | i tärningar. |
| 1 „ „ palsternacks- „ | 1 dl. kokta potatistärningar. |
| 1 „ „ makaroner (i bit.) | 1 „ finhackad gurka. |

Allt blandas väl, upplägges högt och garneras med hårdkokta ägg, kapis, örter, rödbeta och sallatsblad.

44.

Fiskkanapéer.

Man skär av franskt bröd rätt tunna skivor och tager ut dem med runt mått samt bstryker dem med fiskfärs (se fiskfärs). Ovanpå fiskfärsen lägger man en andra brödskena och ställer kanapéen på en smord plåt. En sås göres av grädde, vetemjöl, ägg-gulor, riven ost, salt och peppar. Blandas väl och hälls över brödet. Sättes in i ugn. När kanapéerna äro halvfärdiga, hälls smält kräftsmör över och de insätts åter i ugnen tills de fått brun färg.

45.

Falsk kaviar (smörgåsrätt).

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 4 ansjovisar (ränsas och ur- | 1 lök. |
| benas). | $\frac{1}{2}$ hg. smör. |
| 2 ägg. | |

Ansjovisen, äggen (hårdkokta) och löken hackas fint. Smöret brynes, och allt blandas väl och får steka, tills det fått vacker färg.

46.

Inbakad ansjovis (smörgåsrätt).

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 15 ansjovisar. | Frityrdegen. |
| 3 dl. mjölk. | 2 ägg-gulor, vatten, mjöl. |
| 2 matsk. hackad persilja. | 1 matsk. matolja. |
| frityrdeg, flottyr. | $\frac{1}{2}$ tesk. salt. |

Ansjovisen ränsas, och benen urtagas, lägges i mjölk 1 tim. och avtorkas. Rullas tillsammans. Doppas i frityrdeg och lägges en i sänder i kokande flottyr, tills degen är hård och fått vacker färg. Frityrdeg tillredes på följande sätt: ägg-gulorna, vattnet och mjölet röres tillsammans. Matoljan nedröres litet i sänder, och saltet tillsättes.

47.

Fiskrisoller.

Rester av kokt eller stekt fisk befrias från skinn och ben. Blandas med stöta skorpor, litet smält smör, hackad kokt lök, peppar, salt, samt några ägg-gulor.

Smördeg.

Vatten, några ägg-gulor och 1 spetsglas brännvin blandas, vetemjöl nedröres, tills degen blir så fast, att man kan arbeta den. De- gen väges och utkavlas. Man tager därefter lika mycket smör som degen väger. Inarbetar detta i degen mycket omsorgsfullt. Utkav- lar degen tunnt, tager ut kakor med ett runt, ganska stort mått. Läger inuti varje kaka en tesked av fiskblandningen och trycker väl till alla kanter. Överpensla dem med ägg, vänd dem i rivebröd och koka dem i flottyr. Garneras med persilja och ätas med murk- lesås (se såser).

48.

Fiskgratin i snäckor.

I smörbestrukna snäckor hälls en sked holländsk sås (se såser). Snäckorna fyllas med överlevor av kokt eller stekt fisk, skuren i små tärningar. Litet mera sås överhälls, och man spritsar en smal krans av potatismos (som förut uppblandats med litet grädde och salt) runt ikring snäckan. En liten klick smält smör lägges ovanpå, och snäckan insättes i varm ugn och får stå där tills den fått vacker färg.

49.

Fiskkotlett.

Fisken ränsas, sköljes och skäres i fingertjocka bitar. Bultas lätt och beströs med salt och peppar. Brynes i smör och god lök, skuren i skivor. Får steka med lock $\frac{1}{2}$ tim. Till frukosträtt passar bäst hälleflundra eller gädda.

50.

Kokt hummer.

Levande hummer nedlägges i kokande saltat vatten. Till varje medelstor hummer beräknar man $\frac{1}{2}$ matsk. salt och en krondill. Man kan även använda torkad dill. Hummern får koka sakta med lock $\frac{1}{2}$ tim. Den bör ligga i spadet, tills den kallnat. Serveras med mayonnaissås (se såser).

51.

Hummertimbaler.

Små bägarformar bestrykas med smör, beströs med skorpmjöl och beläggas med fiskfärs (se fiskfärs) kring botten och sidorna, fyllas med en stuvning av hummer, kräftor, rester av stekt eller kokt fisk. Ett lock av fiskfärs pålägges. Sätts i vattenbad i ugn och betäckas med ett smörbestruket papper. Då timbalerna äro färdiga, få de avrinna och urstjälpas på ett fat. En hummerbit lägges på varje timbal, och de serveras med någon slags svampsås. Fiskfärssmeten till timbalerna bör vara riktigt fast och ej så lös som på fiskfärsbeskrivningen. Dessa bägarformar kunna också fyllas med smördeg (se fiskrisoller). Gräddas i ugn. När de äro färdiga, uppstjälpas de och fyllas med någon slags svampstuvning och serveras till smörgäsbord eller som mellanrätt.

52.

Kokta krabbor.

Man köper hälst levande, tunga honkrabbor, lägger dem i kokande saltat vatten. En matsked salt beräknas till varje krabba. Krabborna få koka sakta $\frac{1}{2}$ tim. Få ligga i spadet, tills de kallnat. Ätas enbart, men kunna även användas stuvade till omeletter, som fyllning i krystader samt till att smaksätta såser med.

53.

Gratinerad krabba.

Krabborna kokas som föregående. De öppnas på undersidan, och köttet plockas väl ur skalet. Köttet skäres i små bitar, blandas med smält smör, rivebröd, grädde, citron, socker och salt. Skalet rengöres och fuktas med citronsaft. Blandningen lägges tillbaka i skalet. Rivebröd strös över, och små smörklickar påläggas. Insättas i ugn. Uttagas, då de fått vacker brun färg. Klorna knäckas, köttet urtages och användes till stuvningen eller också garnerar man gratinen därmed.

54.

Kokta kräftor.

Levande kräftor nedläggas i kokande saltat vatten. Man nedlägger ej alla på en gång utan några åt gången, ty annars hinner vattnet kallna, och kräftorna få pinas. För varje gång man nedlägger några nya kräftor måste vattnet ånyo koka upp. De få koka långsamt $\frac{1}{2}$ tim., varefter de få kvarligga i spadet, tills de kallnat. Till varje tjog kräftor beräknar man 2 matsk. salt och 2 stjälkar krondill. Serveras högt upplagda med dill eller persilja.

55.

Omelett av räkor.

Till omeletten:

4 ägg.

2 dl. söt mjölk eller gräddmjölk.

1 tesk. vetemjöl.

Salt, socker, smör.

Ägg-gulorna vispas med mjölk, vetemjöl, salt och socker. Vitorna, slagna till hårt skum, nedröras sist. En stekpanna smörjes med smör. Smeten hälls därpå och gräddas i ugn eller på svag gaslåga. Om man använder gaslåga, måste man ha lock ovanpå omeletten, annars blir den ej riktigt genomgräddad.

Till räkstuvningen:

2 hg. räkor.

Smör.

2 matsk. vetemjöl.

2 dl. gräddmjölk.

räkspadet.

Salt, socker.

Räkorna sköljas väl. Stjærtarna urtagas, och skalen kokas i litet vatten. Det kokta räkspadet fränsilas och blandas med mjölk. Smör och mjöl fräses, spadet, räkorna, salt och socker tillsätts, och stuvningen får koka några min. Stuvningen lägges på ett runt fat, och omeletten lägges över.

56.

Gravad makrill.

Makrillen ränsas, fläkes och befrias från ryggbenet. Torkas ren på linne med litet salpeter och socker. Saltas på båda sidorna. Dill lägges mellan halvorna. Makrillen lägges därefter ned i en kruka med tyngd på. Efter ett dygn kan den ätas stekt eller spicken.

Såser.

57.

Champignonsås.

1 matsk. smör.

3 „ vetemjöl.

4 dl. fiskspad eller buljong.

2 matsk. hack. champignoner.

Salt, socker.

1 ägg-gula.

Smör och mjöl fräses, påspädes med fiskspad, champignonspad eller buljong. Såsen kokas upp, champignonerna och kryddorna tillsätts. Ägg-gulan vispas i såsskålen, och såsen hälls över under flitig vispning. Vill man ha såsen brun, som ibland passar bättre till vissa fiskrätter, så tillsätter man endast litet soja och utelämnar ägg-gulan.

58.

Citronsås.

Tillredes på samma sätt som föregående utom att man smaksätter den med citronsajt i stället för champignoner.

59.

Kräftsås.

1 matsk. smör.

3 „ vetemjöl.

4 dl. gräddmjölk ell. fiskspad.

Socker, salt.

Kräftstjärtar (väl ränsade).

Smör och mjöl fräses tillsammans, gräddmjölken kokas upp och tillsättes. Socker, salt och kräftstjärtarna iläggas, och såsen får koka några min. Man kan även använda saltade kräftstjärtar, men man måste då urvattna dem väl.

60.

Holländsk sås.

Vatten.
2 ägg-gulor.
2 matsk. vetemjöl.
 $\frac{1}{2}$ hg. smör.

Socker, salt.
 $\frac{1}{2}$ tesk. senap.
2 matsk. citronsaft.

Vattnet, ägg-gulorna och vetemjölet vispas väl i en kastrull över svag eld, tills den tjocknar. Hälst bör pannan stå i kokande vattenbad. Smöret tillsättes, och kastrullen lyftes av elden. Kryddorna och citronsaften tillsättes, och såsen vispas väl.

61.

Mayonnaissås (äkta).

6 ägg-gulor.
 $\frac{1}{2}$ tesk. salt.
250 gr. finaste matolja.

4 matsk. citronsaft eller ättika.
Socker, salt, senap.

Ägg-gulorna röras väl i ett fat med saltet, sedan tillsättes oljan droppvis, under det att man oavbrutet rör. Kryddorna tillsätts, och såsen röres, tills den ser smidig ut.

62.

Mayonnaissås (falsk).

Fiskspad eller buljong.
4 matsk. vetemjöl.
2 ägg-gulor.

Citron, socker, salt, senap.
 $1\frac{1}{2}$ dl. vispgrädde.

Fiskspad eller buljong kokas. Mjölet, utrört i $\frac{1}{2}$ dl. vatten, nedvispas, och såsen får koka några min. Den bör vara ganska tjock. När den kallnat, nedröras äggulorna. Citron, socker, salt och senap efter smak. Sist iröres den till skum vispade grädden.

63.

Murklesås.

25 gr. torkade toppmurklor.
5 dl. mjölk.
1 „ grädde.

2 matsk. vetemjöl.
 $\frac{1}{2}$ matsk. smör.
Salt, socker.

Murklorna sköljas, läggas i 2 dl. vatten dagen innan de skola användas. Kokas hela eller skäras i bitar i det vatten, vari de legat samt i 3 dl. av mjölken. De få sakta koka $\frac{1}{2}$ tim. Resten av mjölken och grädden vispas med mjölet och hälles i såsen. Får koka några min. Smör, salt, socker tillsätts.

64.

Senapssås.

1 matsk. smör.	$\frac{1}{2}$ tesk. senap.
3 „ vetemjöl.	Fiskspad.

Smöret, mjölet och senapen fräses. Fiskspadet tillsättes, och såsen får koka några min. Om man så önskar, kunna 2 ägg-gulor invispas i såsen, strax innan den skall serveras. Såsen får ju vackrare färg. Såsen får koka. Senapen, ättikan och saltet tillsättes.

65.

Rörd smörsås.

1 hg. smör.	2 matsk. finhackad persilja el-
Gott fiskspad (några matsk.)	ler dill.

Smöret nedsättes i ett kärl med varmt vatten och omröres, tills det börjar bubbla sig. Fiskspadet tillsättes litet i sänder. Persilja ilägges. Såsen skall vara simmig, ej tunn. Kan även anrättas med senap eller riven rättika, men då måste man tillsätta rättikan, strax innan den skall serveras.

66.

Äggsås.

Smör, god fiskbuljong, tomatpuré samt hackade, hårdkokta ägg blandas och fräsas.

67.

Vanlig fisksås.

Fiskspadet får koka upp. Vetemjöl och litet kallt vatten vispas och nedröres i det kokande fiskspadet. Såsen får koka några min. Serveras med hackad persilja, dill eller hackade ägg, allt efter vilken fisksort den skall användas till. Salt tillsättes. Smöret kan gott utelämnas. Såsen skall vispas väl och serveras fradgig.

68.

Skarpsås I.

Fiskspad eller buljong.
1 matsk. potatismjöl.
 $\frac{1}{2}$ dl. grädde.

Socker, salt, kapris.
2 ägg-gulor.
Citron, senap.

Buljongen kokas upp och redes med potatismjölet, förut uppvispat med grädden. Kryddorna tillsätts. Ägg-gulorna vispas väl, och den kokande såsen hälls över under jämn vispning. Sättes ånyo över svag eld men får ej koka. Blandas med hackad kapris. Slås upp. Serveras till kalla fiskrätter. Man kan också hårdkoka äggen, uttaga ägg-gulorna, låta dem kallna och arbeta dem med citronen och kryddorna. Vispa 2 dl. tjock grädde och blanda ägg-gulorna och kryddorna däri litet i sänder.

69.

Skarpsås II med pepparrot.

$2\frac{1}{2}$ dl. vispgrädde.
1 matsk. ättika eller citron.

1 tesk. socker.
1 matsk. riven pepparrot.

Grädden vispas till hårt skum. Citron, sockret och pepparroten nedröras. Man kan även använda riven rättika i stället för pepparrot.

70.

Sötsur sås.

1 matsk. smör.
3 „ vetemjöl.

4 dl. fiskbuljong.
Sirap, ättika, salt.

Smör och mjöl fräses, fiskspadet påspädes.

Hälsingborgs Fisk- & Viltaffär

Tel. 1647

✦ Kullagatan 34 ✦

Tel. 1647

REKOMMENDERAS.



Alltid alla sorters FÄRSK FISK på lager
till billigaste priser.

Prima VILT, HÖNS och ÄGG. ➔

B. BOSE.

Fahlmans Konditori

Stortorget — Kullagatan

— Telefoner 3060, 2287 —

Lunch och Konditoriservering.

Förnämsta beställningsaffär.

Södra Sveriges största Konfektyraffär.

Telefon 72



Telefon 72

Hemslöjdsmagasinet — N. Storgatan 15

S. Björkeroths

Ur- och Optiska affär

Skolgatan 2 (vid Mariakyrkan) = Rekommenderas

Alla slags reparationer utföras fort och väl
under full garanti.

Mångårig praktik i in- och utlandet.

Bröderna Nilssons Bageri

— HÄLSINGBORG —

Modernaste Grov- & Finbagerier.

Allmänt erkänt och anlitat för sina välbakade
och välsmakande brödsorter av alla slag.

Försäljningslokaler:

Södergatan 36.

Telefon 956.

Gust. Adolfsgatan 21.

Telefon 3076.

Arthur Bruces Fiskexport

Hälsingborg = = Rekommenderas.

Telefon
3754 Hbg
och
151 Råå



Telefon
3754 Hbg
och
151 Råå

Första klass Fiskvaror.



JACOBSSONS *Rikspatent*

GIVER DET MESTA BRÖDET

AV DET MINSTA MJÖLET

HALMSTAD 

Förnämsta vetemjöl till bak och matlagning.

Fås hos varje välförsedd handlande.

J. JACOBSSONS AKTIEBOLAG.

HALMSTAD - HÄLSINGBORG.

GUSTAF BONG

Kungl. Hof=



Leverantör

KONSERVFABRIK YSTAD.

Efter många års experiment i och för tillvaratagandet av överflödet av vår östersjöfisk, speciellt sillen vilkens kvalitet i finhet torde överträffa vilken råvara som helst, har jag nu enligt egen övertygelse och efter enstämmiga utlåtanden av alla, som varit i tillfälle avsmaka mina produkter, lyckats på ett tillfredsställande sätt lösa denna uppgift.

Av dessa fiskinläggningar, vilka nu finnas i handeln, och på kort tid rönt en storartad efterfrågan, äro särskilt att rekommendera:

Fiskbullar

„

i pikantsås

„

med champignoner

Kryddsill

Rollmops

Östersjösillfilet

rökt

Aptitsill

Rökt lax i olja

Ål i gelé

Gustaf Malmström

HÄLSINGBORG

Huvudaffär

Drottninggatan 18

Tel. 477



Filial

Drottninggatan 33

Tel. 98



SPECERIER
KAFFE
SYDFRUKTER



SPECIALITÉ
Konserver och Delikatesser

