

Tårtor

till ett pris av 3 kronor och däröver.

I. Frukttårtor.

Botten av maräng, mördeg, smördeg eller sockerkaka.

1. **Frukttårta,** sockerkakstårta, fylld med någon syltsort, t. ex. hallon, jordgubbar, äpple, ananas eller apricos, samt vaniljkräm. Glacerad med sockerglasyr samt rostad mandel i kanten.
2. **Krämtårta,** samma som frukttårta, men fylld enbart med vaniljkräm.
3. **Margaretatårta,** sockerkakstårta, överdragen med marzipan och garnerad med prästkragar och frukt.
4. **Napoleontårta,** smördegstårta, fylld med äppelsylt och vaniljkräm. Överstruken med vinbärssylt och glacerad.
5. **Serveringstårta,** sockerkakstårta med kräm och syltfyllning. (Denna tårta kan icke erhållas med maräng- eller mördegsbotten.)

II. Gräddtårtor.

Botten av bisquit, maräng, mördeg, smördeg eller sockerkaka.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

8. **Gräddtårta,** sockerkakstårta, fylld och uppgarnerad med vispad grädde, samt tillsats av någon syltsort, ex. hallon, jordgubb, äppel, ananas eller aprikos.
9. **Kiltårta** (lågsta pris Kr. 5: —), marzipanform med botten av sockerkaka. Fylld med citrongrädde och överdragen med aprikossylt.



— 1 —

u. a.

Tårter

till ett pris av 3 kronor och däröver.

I. Frukttårter.

Botten av maräng, mördeg, smördeg eller sockerkaka.

1. **Frukttårta,** sockerkakstårta, fylld med någon syltsort, t. ex. hallon, jordgubbar, äpple, ananas eller apricos, samt vaniljkräm. Glacerad med sockerglasyr samt rostad mandel i kanten.
2. **Krämtårta,** samma som frukttårta, men fylld enbart med vaniljkräm.
3. **Margaretatårta,** sockerkakstårta, överdragen med marzipan och garnerad med prästkragar och frukt.
4. **Napoleontårta,** smördegstårta, fylld med äppelsylt och vaniljkräm. Overstruken med vinbärssylt och glacerad.
5. **Serveringstårta,** sockerkakstårta med kräm och syltfyllning. (Denna tårta kan icke erhållas med maräng- eller mördegsbotten.)

II. Gräddtårter.

Botten av bisquit, maräng, mördeg, smördeg eller sockerkaka.

6. **Ananastårta,** sockerkakstårta, fylld med vispad grädde, blandad med syltad ananas och bisquits.
7. **Bostontårta,** maräng, fylld med jordgubbssylt och grädde, garnerad med frukt.
8. **Gräddtårta,** sockerkakstårta, fylld och uppgarnerad med vispad grädde, samt tillsats av någon syltsort, ex. hallon, jordgubb, äppel, ananas eller aprikos.
9. **Kiltårta** (lägsta pris Kr. 5: —), marzipanform med botten av sockerkaka. Fylld med citrongrädde och överdragen med aprikossylt.

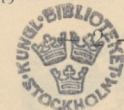


10. **Mille Feuille-tårta** (uttal: millföjtårta = tusenbladstårta), smördegstårta, fylld med grädde och äppelsylt. Glacerad med arraksglacyr.
11. **Ristorietårta,** biscuits=bottnar. Fylld med hasselnötsgrädde.
12. **S:t Honoré,** smördegstårta med kant av karamellerade petits-choux=knoppar. Fylld med apelsin och pistagegrädde.
13. **Server-tårta,** sockerkakstårta med jordgubbssylt och grädde. (Bisquit= maräng= eller mördegsbotten kan icke erhållas till denna tårta.)
14. **Tangotårta,** mördeg och maräng. Fylld med grädde och jordgubbssylt. Chokladglacerad.
15. **Valnötstårta,** sockerkakstårta, fylld och uppgarnerad med vispad grädde, blandad med hackade valnötter.
16. **Viktoriatårta,** sockerkaka med kant av marzipan. Fylld med kräm=grädde.
17. **Zolåtårta,** smördegstårta, fylld med gelantingrädde med arraksmak. Glacerad med arraksglasyr.

III. Krämtårta.

Botten av maräng, mördeg eller sockerkaka.

18. **Allianstårta,** maräng, mördeg och sockerkaka. Fylld med smörkräm och jordgubbssylt. Glacerad.
19. **Marängtårta,** sockerkakstårta, fylld med äppelsylt och vaniljkräm. Överdragen och garnerad med bakad maräng.
20. **Mirandatårta,** mördegstårta, fylld med äppelsylt och vaniljkräm. Glacerad.
21. **Moccatårta,** marängtårta, fylld med äppelsylt och moccasmörkräm.
22. **Smörkräm-tårta,** sockerkakstårta, fylld med någon syltsort, samt helt överdragen med smörkräm.



u.ä

IV. Tårtor med mandelmassa.

Botten av mandelmassa eller mördeg.

23. **Alexander-tårta,** mördegform med fyllning av mandelmassa och ägg. Överdragen med aprikossylt och garnerad med frukter.
24. **Grekisk tårta,** mandelmassa, späckad med rostade hasselnötter och överdragen med aprikos.
25. **Massarintårta,** mördegform med fyllning av mandelmassa, smör och ägg. Glacerad och garnerad med frukter.
26. **Pärontårta,** mandelmassa med hackade päron eller blandad frukt.
27. **Skotsk tårta,** spritsad mandelmassa, upplagd i rutor. Rutorna fyllda med olika syltade frukter.

V. Tårtor, *mindre typer med olika bottenar och fyllningar. 50 öre till 2: 50.*

28. **Citronkaka,** sockerkaka med citronsmak. Bakad i papperskapsel. 50 öre.
29. **Specialkaka,** sockerkaka i kapsel. 50 öre.
30. **Arrakskrans,** sockerkaka med arrakssmak. Fylld med och överdragen med smörkräm. Beströdd med krossad nougat. 50 öre, 1: — och 2: —.
31. **Bisquitkaka,** smördegform, fylld med bisquitmassa. 1: —.
32. **Krämtårta,** sockerkaka, fylld med vaniljkräm. Glacerad och överströdd med hackade apelsinskal. 1: —.
33. **Rulltårta,** rullad sockerkaka. Fylld med sylt. Överdragen med marzipan. 1: — och 2: —.
34. **Sockerkaka,** glacerad och överströdd med hackade apelsinskal. 1: —.
35. **„** , endast glacerad, skuren. 1: 50.



u.ä.

36. **Desserttårta,** liten massarintårta, överdragen med aprikossylt, samt garnerad med frukter. 1: 50
37. **Korintkaka,** smörmassa med korinter och russin. 1: 50
38. **Richelieu,** sockerkaka med arrakssmak. Fylld med smörkräm. Garnerad med aprikossylt och smörkräm. 1: 50.
39. **Ambrosietårta,** massarintårta, bakad i papperskapsel. Garnerad och överströdd med hackade apelsinskal. 2: —.
40. **Hallontårta,** mördegform, fylld med smörmassa. Garnerad med spritsad mandelmassa och hallonsylt. 2: —.
41. **Melon,** sockerkaka, bakad i melonform. Fylld med aprikossylt samt glacerad. 2: —.
42. **Mignontårta,** sockerkaka, fylld med hallonsylt och vaniljkräm. Överdragen och garnerad med smörkräm. 2: —.
43. **Björkstubbe,** sockerkaka, fylld med smörkräm. Överdragen med marzipan och glacerad. Garnerad som en björkstubbe. 2: 50
44. **Ekstubbe,** sockerkaka, fylld med smörkräm. Garnerad (med moccasmörkräm) som en ekstubbe. 2: 50

Följande tårter rekommenderas.

Till efterrätt,	Ananas=	Ristorie=	Dessa tårter äro på grund av högre framställningskostnader till storlek något mindre än vanliga s. k. kaffetårter till samma pris. Detta bör uppmärksammas vid beställningen.
	Boston=	S:t Honoré=	
	Kil=	Victoria=	
Till vin,	Alexander=	Massarin=	
	Grekisk=	Skotsk=	

Följande garneringsartiklar kunna erhållas: Studenter och studentskor 1: 50 st., stor tomte 75 öre st., sköldar och standar för inskription 60 öre st., ljus med hållare 11 öre st.

Brudpar, flaggor, mössor för student- och realskoleexamen, små tomter samt kaffepetter till moccataårter erhållas utan särskilt pristillägg.



u. a.

Glacer.

(Samtliga priser äro angivna per person, = en portion.)

Gräddglace,

glace, kokt på ägg, socker och grädde, med tillsats av någon smak, ex. vanilj, pistage, mocca, nöt och maraschino. 75 öre.

Fruktglace,

fruktsaft. Smaker: jordgubb, hallon, ananas, apelsin och citron. 70 öre.

Angående formar till fruktglace se nedanstående.*

Parfait,

Vispad grädde och äggula med tillsats av någon av ovannämnda smaker (endast i pyramidform). 75 öre.

Glaceiformar.

2 l. = 20 pers,

Bomb, Kupa, Pyramid.

1 1/2 liter,

Amor m. kärra och hjärta, Bomb, Fyrkant refflad, Korg med frukter, Kupa, Kägla, Skepp, Studentmössa, Åttkant refflad.

1 1/3 liter,

Apple, Pärn, Pyramid.

1 1/4 liter,

Pyramid, Rococodam.

1 liter,

Ananas, Bomb, Druvklase, Fyrkant refflad, Häst, Höna, Igelkott, Kupa, Kägla, Lokomotiv, Melon, Pyramid, Rococodam, Studentmössa, Stubbe, Svamp, Svan, Tegelform, Tomte, Ägg.

3/4 liter,

Duvpar, Gås, Korg med frukter, Melon.

1/2 liter,

Kräfta.

* Följande formar kunna icke användas till fruktglace: Amor, Gås, Häst, Skepp, Stubbe, Svan, Tomte,



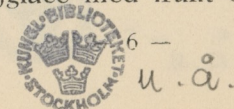
— 5 —
u. a.

1/3 liter,	Päron, Apple
1 1/2 dcl.	Duva, Höna, Igelkott
1 dcl.	Svanor
1/2 dcl.	Blommor, Frukter, Kycklingar, Ägg

Minsta glacebeställning, som mottages, är 1 liter = 10 personer.
Spunnet socker medföljer varje glacebeställning.

Desserten.

- Glace Malthes,** päronform med vaniljglace. Garnerad med bakverk av madelmassa samt syltade päron. 1: 25.
- Glace Royal,** tegelform, nöt- ananasglace. Garnerad med gouffer, fyllda med maraschinogrädde. 1: 20.
- Glace Dardanell,** form: kupa. Apelsinglace och vaniljparfait. Garnerad med karamellerade vindruvor. 1: —.
- Bomb Neapolitaine,** form: kupa. Jordgubbsglace och chokladparfait. Garnerad med flammor av karamell. 1: —.
- Glace Savevous,** vaniljglace i mördeggsform. Overdragen med apriskossylt. 1: —.
- Apelsiner,** urgrävda, fyllda med apelsinglace. 1: —.
- Mandariner,** urgrävda, fyllda med mandaringlace. 1: —.
- Apelsinkorgar,** apelsiner, utskurna som korgar. Fyllda med apelsinglace. 1: —.
- Färsk ananas,** fylld med ananasglace. 1: —.
- Glacepudding,** vaniljglace med frukt och bisquits. 75 öre.



11. **Marängbouise**, maräng med vaniljglace. 75 öre.
 12. **Jordgubbar**, vanilj- och jordgubbsglace, beströdd med röd nougat. Garnerad med jordgubbe. 75 öre.
 13. **Bomb Rose**, form: kupa. Vaniljglace och citronparfait. Garnerad med rosor av spunnet socker. 75 öre.
 14. **Creme Hollan- daise**, kägelform. Vaniljparfait, späckad med rostad mandel. 75 öre.
 15. **Frusen Pud- ding**, frusen grädde med frukt och bisquits. 60 öre.
 16. **Marängsuisse**, maräng med vispad grädde. Jordgubbssylt och cho- klad. 60 öre.
- Marängsuisse kan även erhållas från 3 kronor då den ej skall vara frusen.

Krokaner, En våning 5: —, 8: —.
Två våningar 10: —, 15: —, 20: —.

Följande glaceformar kunna rekommenderas såsom lämpliga vid:

- Bröllop:** Amor med kärra och hjärta, Duvor på tegelform, Svan med småsvanor, Korg med frukter eller blom- mor, Rococodam.
- Jul:** Tomte, Svampar och stubbe, Fruktformar, olika (enligt förteckning), Rococodam, Korg med frukter eller blom- mor, Svan med småsvanor.
- Påsk:** Höna, Ägg, Kycklingar, Svan med småsvanor, Roco- codam, Korg med frukter eller blommor.



— 7 —
u. a.

11. Marängboulse, maräng med vaniljglass. 75 öre.
12. Jordgubbar, vanilj- och jordgubbsglass, bestrodd med röd nougat. 75 öre.
Garnad med jordgubbar.
13. Bomb Rose, form: kupa. Vaniljglass och citrongarnad. Garnad med rosor av spunnet socker. 75 öre.
14. Creme Holland, käftform. Vaniljparfait, späckad med rostad mandel dais. 75 öre.
15. Frusen Pudding, frusen grädd med frukt och bisquit. 60 öre.
16. Marängboulse, maräng med vispad grädd. Jordgubbsyll och choklad. 60 öre.
- Marängboulse kan även erhållas från 3 kronor då den ej skall vara frusen.

Krokaner.

En våning 5: —, 8: —
Två våningar 10: —, 15: —, 20: —

Följande glasciormar kunna rekommenderas såsom

lämpliga vid:

Bröllop: Anor med kärta och hjärta, Duvor på tegelform.
Svan med snäsvanor, Korg med frukter eller blommor.
mor, Roccobad.

Jul: Tomte, Svampar och stubbe, Frukterformar olika (enligt förteckning), Roccobad, Korg med frukter eller blommor.
mor, Svan med snäsvanor.

Påsk: Höna, Ågg, Kycklingar, Svan med snäsvanor, Roccobad, Korg med frukter eller blommor.

