

Kokkonst 1900-1909 - samling av trycksaker - 10

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Göteborgs-Följetongen Nr 53 B.

Elgen
Kokbok

1907

Folkets Kokbok.

Innehållande:

Enkla och lättfattliga matlagningsrecept

till tjänst för husmodern i stad och på land

samt en del

goda råd och strödda rön

till vägledning i köket.

Följetongens Förlags-Aktiebolag, Göteborg
1907.

En Tvål,

som trots all konkurrens på grund
af sin goda kvalitet oupphörligt
vinner ökad spridning, är

HENRIK GAHNS

== Äkta ==

Aseptin-
≡ Tvål. ≡

Henrik Gahns Aseptin-Amykos-Aktiebolag

UPSALA.

Folkets Kokbok.



Innehållande:

Enkla och lättfattliga matlagningsrecept

till tjänst för husmodern i stad och på land

samt en del

goda råd och strödda rön

till vägledning i köket.

Följetongens Förlags-Aktiebolag.



GÖTEBORG
BRÖDERNA WEISS BOKTRYCKERI
1907.



FÖRORD.

Föreliggande lilla arbete utgör en bilaga till tidskriften Svenska Följetongen (med dess upplagor: Stockholms-Följetongen, Göteborgs-Följetongen och Skånska Följetongen) och utlämnas gratis till nämnda tidskrifters helårsprenumeranter. Tidskrifterna, som innehålla intressanta, spännande och välskrifna romaner, ofta af svenska författare samt illustrerade med bilder från landets olika trakter, rekommenderas åt följetongsläsare landet rundt.

*Redaktionen
af
Svenska Följetongen.*



Rå

G

fett

klur

och

är d

R

ett

B

och

ofta

H

grå

dela



Råd och vägledningar i köket.

Att känna mjölsorter.

Godt mjöl har fint utseende, är mjukt och liksom fett att känna på och låter trycka samman sig i klumpar; man trycker väl samman en handfull mjöl och lägger den på ett bord; håller det samman, är det rent, men faller det åtskiljs, är det förfalskadt.

Rismjöl skall vara af hvitt utseende och gifva ett knastrande ljud, när man känner på det.

Bohvetemjöl skall vara hvitt, friskt till lukten och af angenäm smak; dåligt mjöl är gråaktigt, ofta bittert och af en obehaglig lukt.

Hafremjöl skall vara kornigt och af brunaktig grå färg, icke hafva för många mjölrika beståndsdelar och lätt låta koka ut sig.

Hafregryn skola hafva en frisk lukt, och en behaglig, sötaktig smak; det grofva och flackt valsformiga är det bästa, då det dels kokar lättare ut och dels blott kommer af god hafre.

Bohvetegryn liksom mjölet; mycket kraftigt och närande.

Korngryn är bäst, när småkornen, antingen de äro grofva eller fina, äro af någorlunda likartad storlek; får icke vara blandadt med mjöl.

Ris (Karolinaris är den bästa sorten) har stora och klara korn. Af sämre ris torde närmast kunna rekommenderas italienskt ris.

Sago. Af äkta sago har man hvit och brun; af den första sorten är tapioka den finaste (hård och utan lukt), sämre sorter äro gråhvita. Den bruna är mycket kraftig och egnar sig isynnerhet utmärkt till soppa. Kokad bildar all äkta sago en geléartad massa och är ouplöslig i kallt vatten, medan den vid pågjutning af kokande vatten utvidgar sig, utan att de mista sin form och genomskinlighet. Potatissago utvidgar sig däremot icke, men blir grötaktig och kokar alldeles in.

Hirs skall vara alldeles mogen, af jämn färg, ren, tung och torr.

Att pröfva om ägg äro friska.

Det finnes åtskilliga sätt att pröfva, om ägg äro friska eller icke. Några använda sålunda *tungprofvet*, d. v. s.: man undersöker äggets bägge ändar med sin tunga. Finner man att den breda ändan är varm och den spetsiga däremot kall, antager man i allmänhet, att ägget är friskt; är temperaturen lika, anses det för gammalt. Den mäst använda metoden är dock *ljusprofvet*. Nyvärpta ägg äro klarast i midten, äldre ägg i den spetsiga ändan. I äldre finner man också, allt efter som de legat under längre eller kortare tid flere eller färre starkt begränsade mörka punkter. Ju äldre ett sådant ägg är, ju mörkare och ju talrikare äro fläckarne. *Skämnda ägg äro alldeles ogenomskinliga*. När ägg hafva legat orörda en längre tid, sjunker gulan ner och sätter sig fast i skalet. Man kan pröfva detta genom att skaka ägget. Vänder man äggen ofta, kan man få gulan att hålla sig i midten till och med i äldre ägg. Gamla ägg utveckla småningom den motbjudande svafvelsyregasen. Man kan konstatera närvaron af denna genom att bestryka ägget med en blysockerlösning, som så snart svafvelbildningen egt

rum, hastigt färgar skalet mörkbrunt. Det medel, som anses bäst till att pröfva äggs ålder, är simprofvet. Härtill behöfves en lösning af 120 gram koksalt och 1 liter vatten. I denna blandning sjunka nyvärpta ägg långsamt till botten; äldre ägg hålla sig vid ytan, och alldeles gamla ägg dyka först upp med den breda ändan uppåt, tills de strax efter flyta alldeles ofvanpå. Om man vill pröfva, om ägg kunna anses lämpliga att gömma, gör man en lösning af en del koksalt och tio delar vatten. De ägg, som sjunka till botten, kan man lugnt gömma.

När man vill bevara fisk eller kött färskt i längre tid.

En marinad lagas af hälften vinättika och hälften vatten, litet lagerblad, peppar, skuren pepparot och lök; detta får ett uppkok och hålles varmt öfver det kött man vill gömma; man begagnar det också för att gifva köttet en pikant smak. Kan bevaras i längre tid.

Att bevara köttsockpa mot att surna.

Under varma dagar håller köttsockpa från den föregående dagen sig blott, när man håller den så varm som möjligt på fullkomligt rena buteljer, hvilka först blifvit sköljda med varmt vatten, hvar efter man tillsluter dem med en tjock vaddpropp och ställer dem på ett svalt ställe. Man kan äfven under de varmaste dagar förvara köttsockpa fullständigt god på detta sätt.

När buljong emellertid redan fått en syrlig smak, kan man också få den som om den vore nykokt, om man sätter soppan på elden med några friska ben och låter den koka svagt 15—20 minuter, silar den, tillsätter en stor knifspets Liebig's köttextrakt och tillsätter friska grönsaker.

Syltrecept.

Krusbärsarmelad.

Stora, af naturen gröna krusbär, icke allt för mogna, plockas och rensas; $\frac{1}{2}$ kilo socker kokas till sirup i $\frac{1}{8}$ liter vatten, bären läggas uti jämte vanilj och litet kanel, och man låter det koka något,

hvarefter man skummar, men med försiktighet och i det man passar på att icke bären spricka. Man tager dem upp ur sirupen i ett durkslag, och den afrunna saften hälls tillbaka i kitteln för att få ett uppkok; den skummas åter och hälls öfver bären i den för dessa afsedda burken.

Tunn krusbärssaft.

Till 1 liter mogna eller, om man så vill, omogna bär tages $\frac{1}{2}$ liter vatten, hvori bären kokas till mos, hvarefter de silas. Till 1 liter vatten tages $\frac{1}{8}$ kilo socker, saften kokar en kvart med litet kanel och kryddnejlikor, skummas och hälls nästa dag på flaskor. Denna saft är ej så dryg som andra fruktsafter.

Grönt krusbärsgelé.

Till grönt krusbärsgelé använder man också de bär, som äro gröna, när de äro mogna. 2 liter något mer än halfmogna bär sättas öfver elden med 1 liter vatten och kokas tills man ser, att saften vid ett par uppkok trängt ut ur bären. Man skummar väl, och utan att grumlas mer än nödvändigt hälls den i en sikt, hvori man bredt ett väl tvättadt, tunnt linnekläde, och sättes försiktigt undan

till nästa dag. Sedan tages den klara, afrunna saften och kokas med $\frac{1}{2}$ kilo hvitt socker (god vikt) till hvarje $\frac{1}{2}$ kilo saft; härtill tages vanilj.

Vid lagning af *rödt krusbärsgelé*, likaledes af halfmogna, röda bär, iakttages samma förfaringssätt.

Hela röda vinbär.

Man väljer ut de stora bären; $\frac{1}{2}$ kilo socker sättes på elden med $\frac{1}{8}$ liter vatten, kokas och skummas, $\frac{1}{2}$ kilo bär slås uti jämte litet kanel och några kryddnejlikor. Det kokas och skummas en kvart och är färdigt.

Tunn röd vinbärssaft.

Bären sättas öfver elden och uppvärmas under ständig prässning (detta underlättar afvridningen). Därefter upphållas bären, och man afvrider dem i ett saftkläde. Till 1 kilo saft tages $\frac{1}{2}$ kilo socker; saften sättes öfver elden, och när den kokar, slås sockret uti. Det kokas och skummas en kvart. Af kryddor begagnas litet kanel och några kryddnejlikor.

Krusbär till dagligt bruk.

Af mogna krusbär kan man sammanblandade taga hvad sorter man har, rensa dem och tvätta eller

skölja dem. Till hvarje kilo bär tages $\frac{1}{2}$ kilo godt pudersocker, hvilket sättes öfver elden med så mycket vatten, att sockret kan smälta; sedan islås krusbären och litet kanel — man begagnar nu alltid Ceylonkanel — och några kryddnejlikor. När allt kokts och skummats och man ser, att saften trängt väl ut ur bären, tager man upp dem ur kitteln med en sked med hål i eller håller det hela genom ett durkslag; man slår sedan litet mera socker i saften, låter den få ett uppkok och försöker, om den är styf, eller lägger i litet mera socker. Saften silas nu genom en spetsig sikt i burkar eller koppar, och det i sikten kvarblifna grumset slås i burkarne på bären. Bådadera håller sig bra.

Styf röd vinbärssaft.

En lerburk, som är noga urkokt, fylles med röda vinbär, öfverbindinges med ett tunnt kläde och sättes omvänd öfver ett djupt fat in i ugnen utan annan värme än den ugnen innehåller från middagsmaten. Här står den öfver natten, och om morgonen tager man den klara, vackra saften och mäter den. Till 1 kilo saft tages 1 kilo socker, som med $\frac{1}{4}$ liter vatten kokt till sirup, och nu kokas saften och

sirupen med litet vanilj i 10 minuter, hvarpå saften skummas och är färdig.

Tager man hälften hvita och hälften röda vinbär, blir saften fint ljusröd.

Svart vinbärssaft.

Till 1 kilo bär tager man 1 liter vatten, detta sättes öfver elden och kokas under omröring, för att det ej skall svedas. När det kokt en 5 minuter, hålles det i en sil, prässas litet med en sked och sättes åter öfver elden med så mycket vatten uti, att det står öfver denna gröt, och kokas tills man tycker att vattnet är riktigt safthaltigt. Då silas det genom den första omgången saft. Till hvarje liter af denna saft tager man 250 gram socker, litet kryddnejlikor och Ceylonkanel; det kokas och skummas en kvart och är nu färdigt.

Sura svarta vinbär.

1 liter ättika och 125 gram socker kokas till sirup, hvilken skummas och hvari man lägger $\frac{1}{2}$ kilo stora svarta vinbär, som man först noga rensat. Det kokas en kvart med litet kryddnejlikor och kanel, skummas väl och är färdigt.

Körsbärssylt.

Körsbären stötas och kokas en kvart med $\frac{1}{8}$ kilo pudersocker till $\frac{1}{2}$ kilo sylt. Denna har bevarat sin fina fruktsmak, när man under vinterns lopp kokar litet af den och silar det till söt soppa. En vanlig kopp af sylten torde vara nog till körsbärssoppa åt 5 personer.

Krusbärsmarmelad.

De största bären utsökas och befrias från stenarne med en stoppnål eller en gåspenna. Bären läggas i syltpannan med $\frac{3}{8}$ kilo socker till $\frac{1}{2}$ kilo bär samt kanel och kryddnejlikor. Det kokas en kvart och skummas väl; stenarne skållas och krossas, och kärnorna uttagas och läggas i marmeladen, som nu är färdig.

Sura körsbär.

Till $\frac{1}{2}$ kilo bär tages $\frac{1}{4}$ liter ättika och $\frac{1}{8}$ kilo pudersocker. När sockret smält i ättikan öfver elden, läggas bären i pannan med kryddnejlikor och kanel, hvilket kokas och skummas en kvart och är då färdigt. Vill man göra sig det besväret att utaga stenarne, förslår sockret mycket bättre, och vill man göra sig det besväret att

krossa dem, får man den behagliga kärnsmaken i den mat, hvartill man använder sylten, och är kvitt bråket med stenarne vid bordet.

Plommonmarmelad.

Mogna plommon läggas i varmt vatten och där-
 efter i kallt. Skalen tagas af, stenarne aflägsnas,
 och plommonen röras eller prässas ut genom ett
 durkslag. Denna utpräссade massa sättes öfver
 elden i en panna, hvars botten fuktats med ättika,
 Till 2 kilo af denna plommonmarmelad tages $\frac{1}{2}$
 kilo socker, och under mycket omsorgsfull omrör-
 ning genomkokas det nu, men man måste noga
 gifva akt på att det ej faller till botten af pan-
 nan. Därefter iläggas de utplockade, skållade och
 hackade kärnorna, det röres omkring och utbre-
 des sedan på fat eller plåtar och torkas dels vid värme,
 dels i luften. När det är torrt, skäres det sönder
 och gömmes till hvarjehanda bruk vid matlagningen.
 Det kan, upplöst i vin, begagnas till "hvarfkaka"
 och äfven kokas med i söt soppa.

Gröna plommon.

Till $\frac{1}{2}$ kilo plommon tages $\frac{1}{2}$ kilo krossocker.
 Detta kokas till sirup med $\frac{1}{8}$ liter vatten. Plom-
 monen läggas i sirupen, kokas och skummas, tills

de hålla på att spricka; då tagas de försiktigt upp och läggas i burken, men det är bäst att vänta med att hålla saften på, tills den är kall, på det att bären ej skola spricka. Sedan är det färdigt att förvaras.

Persikor och aprikoser i ättika, till stek.

Frukterna plockas innan de äro mogna och kokas i ättika, som bör stå högt öfver dem, med kryddorna: peppar, ingefära, lagerblad, kryddnejlikor och muskottblomma; när detta kokar och är skummadt, hålles det genast upp i burken och står orördt några dagar; sedan hålles saften af och får ett uppkok, skummas åter och hålles varm öfver frukterna, som nu äro färdiga att förvaras.

Paradis-äpplen.

Till $\frac{1}{2}$ kilo äpplen tagas $\frac{1}{2}$ kilo socker, $\frac{1}{4}$ liter gammalt vin samt kanel och citronskal. Vinet, sockret och kryddorna kokas, tills det är jämt; då läggas äpplena uti och kokas, tills de börja spricka, hvarefter de läggas i burken. Saften får ett uppkok, skummas och hålles öfver frukten, som nu är färdig att förvaras.

Nypon.

Stora, mogna nypon fläckas, kärnorna uttagas och håren aftagas med ett fint kläde. Till 1 kilo nypon tages $\frac{3}{4}$ kilo socker, som kokas till sirup med litet vatten. Därefter lägges frukten i och får koka upp, medan den skummas; den får se'n stå i 4 dagar öfvertäckt med ett kläde; därpå hälles den upp genom ett durkslag, och den afrunna saften får koka upp och slås åter öfver frukten; efter ett par dagars förlopp uppkokas saften åter med en tillsättning af $\frac{1}{4}$ kilo socker, och när saften är något afredd, hälles den öfver frukten, som då är färdig.

Nyponen kunna också plockas någon tid förrän de mogna. I så fall låter man stjälken sitta kvar.

Qvitten.

Först skall kärnhuset urhålkas, men skalet vara kvar, emedan det innehåller rödt färgämne. Därpå sättas qvittenfrukterna öfver elden i rikligt vatten och kokas mycket långsamt, tills de äro mjuka; därpå tagas de upp och skalas. Därefter kokar man en klarare sirup, hvartill tages $\frac{1}{2}$ kilo socker och $\frac{1}{2}$ liter af det klara af det vatten, hvori fruk-

terna kokats, till hvarje $\frac{1}{2}$ kilo qvitten, som då lägges i denna sirup och kokas långsamt, medan de skummas väl. Skulle saften bli för styf under kokningen, spädes den med litet vatten och får ett uppkok med detsamma och är då färdig.

Aprikoser.

Aprikoser plockas, när de äro gula, men det oaktadt icke riktigt mogna; de skalas, fläckas och stenarne uttagas. Till $\frac{1}{2}$ kilo frukt tages $\frac{1}{2}$ kilo hvitt socker, som kokas till en sirup med ett drickesglas gammalt vin. Frukten lägges däri och får koka upp, men tages snart upp igen och lägges i syltburkarne. Saften får koka upp ännu en gång och hälles öfver frukten, de uttagna kärnorna läggas däri, och det hela står 3 eller 4 dagar, hvar efter saften åter får koka upp och hälles öfver frukten, som nu är färdig att gömmas.

Användandet af slånär.

Man har gjort den erfarenheten att många blott tycka om gröt, då de kunna få en blandning af saft och vatten till den. Då detta emellertid är tämligen dyrt, vilja vi göra husmödrarna på landet uppmärksamma på, huru man kan förskaffa sig en billig och välsmakande saft af slånär. Jag fyller

en butelj till hälften med bär, af hvilka jag borttagit stjälgarne och dessutom gifvit ett litet snitt. Jag gör sedan buteljen så varm, att den kan tåla kokande vatten, som jag fyller den med. Man kan strax korka den med en icke allt för tätt tillslutande kork, emedan buteljen då lätt kan sprängas, om bären vilja jäsa. Jag skakar buteljen allt emellanåt, och efter fem dagars förlopp kan saften redan användas. Vill man begagna denna saft till gröt tillreder man den efter behag med socker och vatten. Har man blott en ringa mängd slånbär, kan man mycket väl använda bären två gånger genom att hälla nytt kokande vatten öfver dem efter att ha begagnat det gamla. Det är likgiltigt om bären hafva fått frost eller icke, blott de äro fullt utvecklade och någorlunda mogna. Af en vinbutelj med bär får man en tredjedels butelj saft.

Att sylta lingon på ett enkelt och besparande sätt.

Vanlig lingonsylt.

Till 4 koppar lingon (omkr. 10 koppar bör räknas lika med 1 kilo) kokar man ungefär 2 hekto socker till jämn saft med en till brädden fylld kopp vatten, skummar det, lyfter det af elden och blandar under långsamt rörande bären däri.

Nu blandar man ännu en kopp vatten i och lägger litet hel kanel däri, hvarefter det åter sättes öfver elden och värmes ungefär till kokpunkten, då bären icke få koka ut. När det på detta sätt blifvit genomvärdt i omkr. 10 minuter, låter man det koka upp ännu en gång, tager raskt af kitteln, låter sylten få tid att sätta sig, låter den ännu en gång koka upp mycket kort, hvarefter det tages af elden.

Nästa dag hälles saften ifrån, får koka upp i 4 minuter och hälles sedan åter öfver. Man skakar då och då på krukkan, att bären må komma jämnt i saften. Kokar man bären för länge, krympa de ihop och blifva torra.

Man kan bringa omväxling i sylten genom att blanda den med äpplen, skurna i tärningar. Dessa kunna antingen kokas för sig själfva med socker och litet vanilj i vattnet och afdroppade blandas med den varma lingonsylten, eller man kan lägga de råa äppelstyckena direkt bland de råa bären. Man räknar ungefär hälften så många äpplen som bärmassan; dessa måste därefter mätas samman med bären, på det att sockertillsättningen må kunna bestämmas. Äppelstyckena antaga efter hand lingonens färg och smak. Halfva eller fjerdedels *päron* kunna

användas på samma sätt som äpplena, men hvad som måhända är mindre känt är, att man utmärkt väl kan nyttja *morötter* på samma sätt. Härtill kokas morötterna, som skäras i små fyrkanter, för sig själfva och blandas sedan i sylten. Då morötterna äro söta, behöfver man icke tillsätta socker till dem och man kan taga c:a $1\frac{1}{2}$ till angifna kvantitet, hvilket gör sylten mycket billig. Morötterna antaga samma smak och utseende som bären.

Den som icke vill ha, att lingonsylt genom att stå bildar ett slags gelé, i det saften alltid blir tjockare genom att stå, kan gärna taga litet mera vatten än ofvan angifvet.

Hafrekaffe.

Man lägger väl torkad hafre i hvarf på 1—2 cm:s höjd på ugnsplåten och skjuter in denna i ugnen. Man rör allt emellanåt omkring i hafren, på det att den må bli lika brun på alla sidorna, och bränner den så brun som vanliga kaffebönor, ty endast i så fall blir den riktigt välsmakande och mera lik det äkta kaffet än något annat surrogat. Blir den för ljus, smakar hafrekaffet af mjöl, och blir

den för mörk, är den mycket besk. När hafren är bränd, maler man den på en kaffekvarn. En kopp af detta pulver slår man på fem koppar kokande vatten och låter det koka en 25—30 minuter öfver sakta eld; hafrekaffet kokar nämligen lika lätt öfver som vanligt kaffe. Därefter håller man det genom en påse eller hvitt filtrerpapper, låter det i tio minuter stå på ett varmt ställe, för att det kan bli alldeles klart utan att koka mera. Sedan hålles det, fritt från bottenfällning, i en varm kanna. Man dricker det som vanligt kaffe med grädde eller mjölk och socker. Husfadern tycker kanske ej om detta kaffe, men för barn och sjuka är det mycket närande och vida hälsosammare än äkta kaffe och verkar därjämte upplifvande liksom detta. Därjämte håller det sig syrfritt i många dagar, äfven om sommaren. Hafrekaffet är bra för magsjukdomar.

Att vispa ägghvita.

Under den varma årstiden är det ofta icke möjligt att vispa ägghvita till fast skum, isynnerhet när äggen icke äro alldeles friska och icke förut stått på ett svalt ställe.

Man gör därför om sommaren alltid bäst i att tillsätta litet salt till ägghvitan och ställa den i ett fat med så kallt vatten som möjligt eller ännu bättre på is, när man har sådan till hands.

Att förvara pepparrot.

När man äfven om sommaren vill äta pepparrot, som egentligen blott är ätlig från hösten till våren, betar man sig på följande sätt:

Man skär sönder rötterna om våren, torkar dem hastigt i en ugn, stöter dem till pulver och gömmer detta på väl korkade buteljer. När det skall nyttjas, fuktar man en portion däraf med friskt vatten och låter det stå några minuter, hvarigenom pulvret återfår pepparrotens fulla kraft.

Att uppvärma kokta kalla ägg.

Om man låter sådana ägg ligga precis en minut i kokhett vatten, förändra de icke sin konsistens och kunna gälla för nykokta.

Ett lätt sätt att hacka ägg.

Man kokar ägget i c:a 10 minuter. Man lägger det därefter i en kopp, och med en knif hackar

man nu i ägget genom att beständigt vrida koppen rundt. Det går betydligt fortare än att hacka på skärbrädet, och till på köpet går härvid intet tillspillo.

Blir ägget för mjukt, gör det icke så mycket till, när man har det i en kopp, som när det fastnar på brädet.

Ätt utröra mjöl till afredning.

När man utrör mjöl till afredning af soppor, såser och dylikt, klimpar det sig lätt, hvilket många icke tycka om. Man kan alldeles undgå dessa klimpar, om man strax blandar mjöl och vatten i en djup tallrik och nu med en bred gaffel slår det liksom man slår ägghvita.

Medel mot för starkt saltad soppa.

Man lägger ett litet stycke ren badsvamp i soppan, därigenom blir denna åter ätbar, och när man tager upp svampen, har all den öfverflödiga sältan försvunnit, då svampen uppsugit en stor del däraf.

Medel mot svedd mjölkmat.

När gröten eller vällingen blifvit svedd, kan man så godt som fullständigt häfva den obehagliga sma-

ken och lukten genom att blott hälla ett glas bränvin i grytan. Bränvinet bortdunstar under kokningen och tager samtidigt den svedda lukten och smaken med sig.

Användning af hård ost.

Då man köper större stycken af eidamer-, holländsk- eller schweitzerost, kunna de sista resterna, isynnerhet under de varma årstiden, näppeligen användas som vanligt, emedan de blifvit hårda och smaka illa. Af ostresterna kan man då på följande sätt bereda en mycket välsmakande pikant pottkäs, som länge håller sig och är utmärkt att stryka på rostadt franskt bröd. Osten uppmjukas i litet mjölk och skäres i små bitar. Till 250 gram ost tages 100 gram smör och en tesked engelsk senap. Allt detta stötes tillsamman i en mortel till en jämn och slät deg, som prässas genom en sil och förvaras i en liten, ren porslinsburk på ett riktigt svalt ställe.

Om man i hushållet har någon torr ost, som man icke längre vill hafva på bordet, skär man ungefär $1\frac{1}{2}$ kilo af den i små bitar, tillsätter 90 gram smör och en tesked torr, gul senap; allt detta stötes i en mortel till en deg och prässas ned i en eller

annan liten burk af glas eller fajans. På detta sätt kan man få en liten rätt, som kan ätas till smörgås eller kött och kan hålla sig under lång tid.

Att bevara persilja frisk hela året om.

Den som icke har någon trädgård och som måste skicka bud till grönsakshandlaren efter hvarje smula persilja, ge vi följande utmärkta och bepröfvade råd:

Om sommaren, när man kan få köpa riktigt god persilja, tager jag så mycket däraf som jag tror mig behöfva, sköljer den, hackar den riktigt fint, blandar den rikligt med salt och trycker den ner i en glasburk, lägger ännu något salt ofvanpå och öfverbinder den med pergamentspapper.

Den sålunda beredda persiljan håller sig, tills det åter kommer ny och ännu längre. Jag har på så sätt hela vintern beständigt grönt på soppan.

Ett annat sätt är detta:

Bladen plockas från stjälkarne, sköljas i kokande vatten, läggas på en sikt till afdroppning och torkas i en varm ugn. När de sedan vid användningen uppblötas i den rätt, till hvilken de brukas, kan man godt tro, att de äro nyss plockade.

Att torka äpplen i skifvor.

Man låter äpplena ligga några dagar, därefter torkas de väl med en ren, våt handduk, skalas och skäras på tvären i runda, ungefär 1 cm. tjocka skifvor, och kärnhuset stickes ut med ett bleckrör, som man kan låta göra hos bleckslagaren, hvar efter man försiktigt drar dessa "äppelhjul" på en ände groft segelgarn; därefter binder man båda ändarna af segelgarnet samman och upphänger om dagen äpplena i sol och luft, där de torka på några dagar. Då de blifvit alldeles torra, hängas de upp på vinden i en påse af tyll eller löst nedstoppade i strutar eller korgar och förvaras i ett torrt rum.

Att klara köttsoppa.

Är soppan icke riktigt klar, hjälper det mycket, om man stannar koket med litet kallt vatten — icke mera än det nätt och jämt stannar; då det så åter kokar, afsätter sig skummet, hvilket omsorgsfullt aftages; ju oftare detta upprepas desto klarare blir den.

En utmärkt lake till skinkor och annat kött.

3 kilo koksalt, 120 gram salpeter, $\frac{1}{4}$ kilo pudersocker och 12 liter vatten sättas öfver elden, kokas

och skummas väl; när laken är kall, nedlägges däri skinkan eller det kött man bestämt därtill och får ligga i laken 12—15 dagar, allt efter storleken, men icke därutöfver; därpå rökas det vid hastig rök under 3—4 dagar. Denna lake är också utmärkt till att däri lägga kallt, kokadt kött.

Godt gelé af ben.

Ben från stekar, soppa och isynnerhet från rökta skinkor krossas med bakre delen af en yxa, sättas öfver elden i rikligt med vatten, hvari lagts litet lök, selleri och persiljrotter, litet pepparrot, ett stycke ingefära, några lagerblad och pepparkorn; har man litet anjovissås stående, kan man också slå i den. Efter att detta kokt ett par timmar, afsilas det och slås i en burk och kan användas till alla skarpa såser och kötträtter.

När maten vidbrännes.

Det är som bekant mycket obehagligt för en husmoder, då maten råkar vidbrännas. Har olyckan skett, så bör man försöka godtgöra den igen så vidt görligt. Först och främst får man icke röra om i grytan. Denna tager man fort af elden

och sätter den i ett ämbar kallt vatten, dock så, att grytans botten icke når ämbarets botten. Den brända lukten försvinner därvid genast. Behöfver maten koka mera, skall man hålla grytans innehåll i en annan ren gryta och koka det under ständig omröring.

Ifall det icke lyckas alldeles på detta sätt, kan man doppa ett rent skynke i rent, kallt vatten, lägga det öfver fatet med maten, strö salt på och låta det stå en stund.

Konservering af köttsoppa.

Man kan förvara köttsoppa mycket länge och i fullkomligt godt och välsmakande skick, när den hålles på buteljer, hvilkas hals tillslutas med en lös bomullstott. Man kan på detta sätt förvara köttsoppa hela våren och en god del af sommaren.

Mot mögel på skinkor och korfvar.

I en tallrik häller man öfver koksalt med blott så mycket vatten, att det blir en grönlik lösning.

När man bestryker mögliga korfvar med ett tunnt hvarf af denna "saltgröt", försvinner möglet strax, och efter några dagars förlopp öfverdragas korf-

varne med utomordentligt fina kristaller, som förhindra all mögelbildning.

Detta förfaringssätt kan också rekommenderas till att utrota mögel, som stundom uppträder i lederna på skinkorna.

När man icke har is.

I.

För att hålla matvaror eller dryckesvaror friska gör man väl i att sätta fatet eller buteljen i käl-laren och ställa dem i kallt vatten, hvori man upplöst litet salt.

II.

Man kan efterapa japanerna, hvilka om sommaren hålla sitt kött friskt genom att lägga det i en terrin af porslin och hålla litet hett vatten därpå, så att det står fullständigt öfver köttet. Därefter hålla de matolja på vattnet.

På detta sätt hålles luften fullständigt borta, och köttet håller sig friskt; det varma vattnet spelar härvid en särskild roll, i det ägghvitämnena på köttets yta stelna och medverka till att konservera köttet.

III.

I England kom ett ljushufvud på en praktisk, enkel utväg att betaga såväl nykernadt som saltadt smör den elaka lukt och smak det kan få genom att stå, nämligen genom att tillsätta en smula kolsyradt natron (soda). Den nämnda föreskriften råder till att tillsätta 18 gram kolsyradt natron till 3 kilo smör och tillägger vidare, att man först skall tillsätta denna soda till nykernadt smör efter att all mjölk blifvit sköljd ifrån. Den elaka lukten uppstår genom syra, och när denna blifvit neutraliserad med ett alkali, försvinner tillika den obehagliga smaken.

Samma gynnsamma resultat ernås genom att använda soda till flott.

Att bevara nödiga födoämnen mot sommarvärmen.

Man kan i flere dagar förhindra *mjölk* från att bli sur eller ysta sig, om man i $1\frac{1}{3}$ kanna mjölk, hälst spenvarm, blandar 3 gram pulverformig salicylsyra och rör omkring med en träsked. Då det alltid är i luften som de otaliga sjukdomsfröna vimla, bör man hölja öfver mjölken med ett skynke

eller papper, doppadt i salicylcyra, blandad med vatten, och mjölken förhindras för ingen del att sätta grädde.

När man vill hålla *bordsmöret* färskt, öfverhöljer man burken med ett i salicylsyrevatten doppadt skynke.

Till köksbruk gör man bäst i att behandla smöret på följande sätt, som alltid bevarar det en längre tid. Man lägger smöret i en väl tillsluten puddingform, ställer den i kokande vatten och låter det koka från en qvart till en half timme. Därefter håller man försiktigt af det klara smöret i små stenkrukor, öfver hvilka man, när smöret blifvit alldeles kallt, lägger en i salicylsyrevatten doppad linnelapp. Den tjocka bottenfällningen i formen bör begagnas genast.

För att bevara *buljong* under c:a 24 timmar från att fördärfvas tillsätter man, när den nykokta buljongen just blifvit afkyld, en knifspets dubbelkolsyradt natron till hvarje kanna soppa. Innan den skall användas, tar man bort det skum, som bildats.

Vill man, att *köttet* länge skall hålla sig färskt, är det enklast att hänga upp det så, att det hvarken kommer i beröring med andra födoämnen eller till att hvila på ett bräde, då det i senare fallet

blir tryckt och luften icke kan komma till det från ena sidan. Dessutom suger brädet (hyllan) kött-saften till sig, och denna, som där hastigt öfvergår till förruttnelse, bidrager naturligtvis till att skämma köttet. Vill eller måste man finna sig i att köttet lägges ned, så är det bäst att lägga det på ett porslinsfat, hvarifrån man sedan hvarje dag håller af kött-saften på samma gång som köttet vändes. Ett nytt förvaringssätt att i längre tid förvara kött följer här: Man lägger köttet i en skål, håller kokande vatten öfver det och så mycket olja, att vattenytan är betäckt af den. Vill man hålla ett mindre stycke kalvkött länge friskt, så stryker man smält soppfloft öfver det, så att all luft utestänges. Mindre vildt, såsom raphöns, snäppor o. s. v., håller sig länge i stelnadt flott. Man går därvid tillväga på följande sätt: Foglarne stekas hastigt i rikligt smör tills de bli styfva och icke mer äro röda utvändigt. Då tager man upp dem ur smöret, aftorkar detta och låter dem bli alldeles kalla. Nu skär man fett fläsk i tärningar, steker fettet ifrån dem och blandar detta med det smör foglarne stektes i, hvarpå båda delarne, när det är klart, prässas genom ett skyнке. Foglarne läggas nu hvarftals i väl glacerade stenkrukor, och det varma

flottet hålles öfver dem, hvarvid det bör stå en fingersbredd öfver det öfversta hvarfvet. Krukorna öfverhöljas med svinblåsor. Vid begagnandet låter man flottet smälta något, tager upp det nödiga antalet foglar, låter flottet stelna öfver resten och binder åter öfver krukorna, hvarefter man förvarar dem på ett så kallt ställe som möjligt. Ituskurna citroner hålla sig i veckor, om de med den skurna sidan nedåt läggas på en med ättika till hälften fylld, djup tallrik.

Skinkor och *korfvar* förvaras bäst i bomullspåsar. Man stoppar hö omkring skinkan eller korfven och hänger upp påsen, eller också fyller man träkol i påsen omkring de nämnda sakerna.

Vin och *saft* på buteljer förvaras liggande, så att vätskan berör korkarne.

Öl förvaras bäst på mörka flaskor och på mörkt ställe.

Oxkött, saltadt på amerikanskt sätt.

Till 5 kilo oxkött beräknar man 875 gram salt, 22 gram salpeter, 1 hekto pudersocker och 7—8 liter vatten. Socker, salt och salpeter kokas och skummas i vattnet tills laken är klar som vin. Då den blifvit kall, slås den öfver köttet, som förut

ingnidits med salt och fått ligga så ett dygn, och detta blir aldrig hvarken för hårdt eller för mjukt, äfven om det i 6 månader får ligga i laken. Då det skall kokas, behöfver köttet icke läggas i blöt, utan det tvättas blott rent i varmt vatten. Skulle laken mögla, kokas den upp, skummas och hälls åter kall öfver köttet.

Saltning af skinka.

En kastrull med vatten sättes öfver elden. Då vattnet kokar, iläggas den råa skinkan, och då den fått ett uppkok, tages den upp ur vattnet och ingnides med 125 gram pudersocker, en hel del salpeter och groft salt, hvarefter skinkan lägges i ett lerfat och dagligen gnides med salt samt vändes i 14 dagar. Om man vill, kan man nu skicka den till rökning, men den kan mycket väl ligga i ännu en vecka, innan den rökes. Den förvaras efter rökningen i hackelse, som alldeles bör täcka den, men den kan också ätas genast.

Vissna rädisor

kan man fort och lätt uppfriska, när man lägger dem i vatten och tillsätter litet dubbelkolsyradt

natron. De rädisor, som uppdragits i drifhus, vissna isynnerhet snart och blifva därför fort obrukbara till smörgåsbordet.

Att förvara grönarter på buteljer.

Man tager fyra liter ärter, fyra handfullar salt och en half tesked salpeter, blandar alltsammans väl och stoppar det på rena, torra buteljer, som man stundom måste stöta mot ett skynke, hvilket man vikit samman på bordet, så att ärtarna skakas väl samman. Man korkar buteljerna väl med nya korkar och binder svinblåsa öfver dem. Dessa buteljer förvaras stående i en luftfri, torr, frostfri förrådskammare eller i en torr källare; de kunna hålla sig i flera år.

Att förvara torkade blåbär.

Fullmogna blåbär utbredas på ett papper och torkas på ett ställe, där de ha riklig tillgång på luft. Sedan fyllas de i papperspåsar eller papperssäckar och förvaras på ett torrt ställe.

Då maten blifvit vidbränd.

Då maten bränt vid i någon kastrull, kan det ofta vara mycket svårt att få denna ren. Då man

skurar den hårdt, lider i de flästa fall glasyren, och det är dessutom ett både långsamt och tidsödande sätt att göra kastrullen ren. Man får lättast och enklast bort de svedda matresterna från botten af kastrullen med 1 liter vatten, som man tillsätter med en matsked torr klorkalk. Med denna lut utkokar man grytan i ungefär en kvart, därefter slår man vattnet med de lossnade, upplösta matresterna ut ur kastrullen, sköljer denna väl med varmt vatten och torkar den. Den är nu fullkomligt ren och ser ut som ny.

Att upptäcka förfalskad honung.

Som bekant är honung föremål för många, ofta till och med afskyvärda och skadliga förfalskningar. För att se om honungen är ren, slår man en matsked honung och två matskedar ren sprit på en liten flaska och skakar detta, tills honungen är alldeles upplöst. Nu ställer man undan flaskan. Om det efter en tids förlopp icke bildat sig någon bottensats, är honungen ren, men finns det botten-sats, är den förfalskad.

Hur man kan förhindra, att mjölk ystar sig vid annalkande åskväder.

Man lägger, när åskväder är i antågande, en mat- eller tesked af silfver i mjölkfatet eller bunken, där mjölken förvaras.

Att koka skinka.

Äfven den bästa skinka kan genom felaktig kokning bli så fördärfvad, att den blir segtorr och nästan oätbar. Vill man hafva en rökt skinka utmärkt god, bär man sig åt på följande sätt: Man bultar skinkan duktigt och lägger den, fyra timmar innan den skall kokas, i kallt vatten. När den kokar, tillsättes då och då kallt vatten för att hålla den i något långsamt kok. Därigenom blir den saftig, mjuk och mör. Man kan förfärdigt använda detta förvaringssätt på allt slags rökt kött.

Kryddsill efter svensk nedläggning.

En hval sill (färsk) gälas och sköljes samt lägges i en skål med rent vatten, blandadt med något ättika, hvori den ligger i 18 timmar, strykes väl af med handen och därpå nedlägges med nedanstående kryddor, hvilka fint stötta strös hvarf-

tals emellan: $1\frac{1}{4}$ skålp. Lüneburgssalt, $1\frac{1}{4}$ skålp. pudersocker, 2 lod salpeter, 2 lod svart peppar, 2 lod hvit peppar, 2 lod lagerblad och 2 lod spansk humle. En lätt präss lägges ofvanpå, hvilken bör ligga på sillen 1 à 2 veckor, och fatet, hvari den ligger, skakas dagligen en gång. Efter 4 à 5 veckors förlopp kan sillen ätas.

Holländsk rullsill.

Sillen skäres upp i buken, ryggbenet tages ur, den fylles med gul, hel senap och rullas från hufvudet. Stött peppar, lagerblad, spansk humle, *en* del ättika och *två* delar vatten blandas och hålles öfver sillen, hvilken först blifvit nedlagd i en kruka.

Att förhindra skärytan på rökt kött från att blifva torr.

Om vintern har man ju ofta i skafferiet, isynnerhet på landet, större köttstycken, som mycket väl kunna hålla sig, isynnerhet rökta saker, såsom rökt skinka, gåsbröst och dylikt. Husmodern får dock ofta göra det obehagliga rönet, att skärytan på dylika saker redan från den ena dagen till den andra förlorar sin vackra färg och ser torr ut. Om

man dagligen skär af sådant kött, kan man mycket väl bevara skärytan's röda färg och saftighet, om man trycker en glasskifva, som måste vara litet större än ytan af det köttstycke den skall täcka och fuktad med frisk olivolja fast mot skärytan. Man bör alltid se till, att hvarje dag rensa glasskifvan och på nytt bstryka den med olivolja, eljest blir oljan härsken och förstör smaken af den första köttskifvan. Om man icke dagligen skär af köttet, och om det t. ex. går flera dagar mellan hvarje gång man skär däraf, är det bäst, att man skär af den första skifvan helt tunnt och begagnar den till att lägga på smörgås.

Att koka skidfrukter lösa.

Då man är nödsakad att koka ärter och bönor i brunnsvatten, är det många som bruka tillsätta litet soda eller sodapulver till det hårda vattnet, men detta har den obehagligheten med sig, att det för det mesta gifver ärterna eller bönorna en däfven smak. För att undvika detta förordas att använda socker i stället för soda. Om man tillsätter litet socker till vattnet och kokar skidfrukterna möra däri och sedan kryddar dem med det nödvändiga saltet, blifva de förträffligt mjuka och få en behaglig smak.

Användning af ärtbaljor.

Man bör aldrig kasta bort ärtbaljor, emedan saften af dem ger en utmärkt smak åt soppor och såser.

Baljorna sköljas, skäras i mindre bitar och sättas öfver elden att koka med så mycket vatten, att det knappast står öfver dem, jämte litet salt och en liten smula natron. När de kokt halfannan timme, fransilas skalen, och essensen slås på buteljer. Dessa korkas väl efter några timmars förlopp. Essensen kan förvaras till vintern och ger god smak, då den användes, under en tid, då det eljest är brist på grönsaker.

Att kunna skilja konstgjordt vin från äkta.

För att kunna skilja konstgjordt vin från äkta anbefalles följande förfaringssätt: man fyller ett vinglas med rent vatten, tillsätter en 8 à 10 droppar af det vin man vill undersöka och låter det stå ööfvertäckt öfver natten. Om man strax nästa morgon smakar på vattnet och märker, att de få vindropparne gifvit vattnet den egendomliga dufna smak, som vin får, då det stått uppslaget eller

okorkadt, så kan man vara tämligen säker på, att vinet är äkta. Konstgjorda varor gifva icke vatten denna karaktäristiska smak.

Köttfärs.

Att köttfärs så ofta misslyckas om sommaren, kommer sig af, att den blir varm och syrlig under behandlingen. Köttet bör hvarken skrapas eller skäras i små tärningar, emedan det då kommer för mycket i beröring med de varma händerna.

Det köttstycke man har bestämt för köttfärsen, vare sig det är stort eller litet, lägger man på ett godt, slätt köttblock och bultar det så länge med ryggen af den blanka köttyn, att man kan draga ut alla hinnor och senor samlat som ett helt nät, då är köttet fint och segt; den talg man vill ha däri, eller ett litet stycke smör jämte helt litet mjöl, peppar, lök och salt, och om man så vill, ett ägg, kan allt bultas i blocket, desto segare och svampigare blir det, och då behöfves endast helt litet hackning, därpå ältes det med mjölk; och till slut en liten sked grädde.

Vill man först begagna köttfärsen nästa dag, hvilket är af stor fördel, bör den icke ältas förr än om morgonen, men sättas i en lerkruka i ett

ämbar med kallt vatten, och öfver färsen lägges då en tallrik med präss på. Hela behandlingen bör försiggå på ett svalt ställe.

Att borttaga rödvinsfläckar.

Rödvinsfläckar kunna lätt borttagas från dukar och servietter, om man doppar fläcken i varm, söt mjölk och låter den ligga i blöt i tjugofyra timmar. Om rödvinsfläckarne ännu äro fuktiga, är det nog, om man lägger dem i kall mjölk och låter dem ligga i blöt i tolf timmar. Därefter tvättar man fläckarna och sköljer dem i kallt vatten.

För smörgåsbordet.

Potatisfrikadeller.

500 gram rifven potatis och ett rifvet 4-öres franskt bröd bakas med 125 gram smör, tills det släpper skeden, hvarefter det slås i ett fat för att svalna. Det röres nu med 4 hårdt slagna ägg, litet pudersocker, litet salt, rifna skalet och saften af en citron och ett par små matskedar grädde. Degen

sättes som frikadeller på pannan med en sked och bakas långsamt i smör eller flott. Då man stekt en full panna, sättas de på ett varmt fat och hållas varm, i ugnen, tills resten bakats färdiga och de skola serveras. Ätas med söt sås till.

Frikadellerna kunna också blifva goda utan att potatisen bakas, de röras då blott med 45 gram mjöl och 90 gram smör förutom ägg, citron och salt som ofvan nämnt.

Potatisbullar.

Stor potatis skalas, rifves rå och urvattnas en natt i vatten, som hälles af om morgonen. Potatismassan blandas med krossadt, rostadt franskt bröd, salt och muskottnötter och ältes med mjöl till en deg, hvaraf man gör runda bullar, som duktigt beströs med mjöl och en half timme koka i vatten.

På ett annat sätt.

Stor potatis kokas och skalas, när den är kall, hvarefter den rifves och blandas med små bitar franskt bröd, som brynts i smör eller flott, finhackad lök, muskottblomma, några ägg och några skedar mjölk; detta ältes med mjöl till en fast deg, hvaraf man gör bullar, som rullas i mjöl och, när vattnet kokar, kokas en half timme i detta.

Små bullar.

Ett stycke smör ältes tills det är mjukt och hvitt; detta jämte några ägghvitor vispas och röras ihop med gulorna, blandas med kokt, rifven potatis och rifvet franskt bröd. Däraf gör man små bullar, som några minuter kokas i kötsoppa.

Potatisbullar med smält smör.

Denna rätt, som begagnas såsom särskild rätt, lagas på följande sätt: Potatis kokas, skalas nästa dag. Ett franskt bröd, uppmjukadt i mjölk, tryckes sönder och blandas med den rifna potatisen; häril lägger man några ägg, franska bröd, skurna i tärningar och brynta i flott eller smör, hvetemjöl, salt och hackad persilja. Detta ältes till en deg, hvaraf man gör stora bullar, som vändas i mjöl, kokas i en kvärt och serveras med smält smör och stött peppar.

Stekta och bakade potatisrätter.

“Potatisriddare”.

I skifvor skuret franskt bröd, icke för färskt, uppmjukas i mjölk och ägg och beströs med potatismjöl. De bakas på båda sidorna bruna i smör och beströs med socker och kanel.

Potatis med citroner.

Potatis skäres i bitar och kokas mjuk, vattnet hälls ifrån, och man slår kötsoppa öfver i stället. Däri blandas saften af en citron, peppar, hackad lök och litet citronskal; det hela får ett uppkok och anrättas som salad till köträtter.

Potatis med äggsås.

Kokt, sönderskuren potatis värmes i brynt smör, hvori man blandar finhackad persilja och lök; några ägg utröras i litet ättika, detta hälls öfver potatisen, och det hela får ett godt uppkok.

Potatismos med lök.

Potatis skalas, skäres i bitar och kokas mör tillsammans med ett par lökar; därpå utröres den och serveras med brynt smör och sönderskuren lök.

Sura potatis.

Potatis kokas, skalas, skäres i bitar och blandas med små skifvor sura gurkor, litet peppar, lagerbärsblad och litet timjan. I en kastrull bryner man fläsk, som skurits i tärningar, rör uti ett par mat-skedar mjöl och bryner det, hvarefter man rör ihop allt sammans i kokande vatten, slår uti litet salt och låter det hela få ett uppkok.

Potatis med ärter.

Kokta potatis skäras i skifvor, och köttsoppa hälls öfver dem. Detta uppblandas med kokta ärter, litet brynt mjöl röres uti, och det hela får ett uppkok.

Potatis med palsternackrötter.

Palsternackrötter skrapas väl och skäras i sneda skifvor, som kokas mjuka och sedan få ett uppkok med rifvet franskt bröd, brynt i flott, och kokta finskurna potatis.

Lökrätter.

Under den brist på friska grönsaker, som inträder bortåt vintern, måste husmodern använda de hjälpmedel, som hela hösten och vintern stå till hennes disposition. Bland dessa spelar löken — både den inhemska och den stora spanska — en mycket väsentlig roll för den som förstår att begagna sig däraf. Icke så få maträtter kunna tillagas af dem, till exempel

bakad lök.

Man aftorkar en del stora, oskalade lökar med ett kläde, kokar dem halfmjuka i vatten och salt,

skalar dem, lägger litet smör i en emaljerad form och lökarne bredvid hvarandra, beströr dem med litet socker, peppar och salt, slår en half kopp god buljong däröfver, strör ett litet lag rifven ost och lägger ett par smörklippar däri samt bakar formen i stekugnen, tills en vacker gulbrun färg visar sig på ytan.

Ett annat sätt att använda dem är

fyllda lökar.

Man behandlar dem som ofvan beskrifvits, och när de kokt alldeles mjuka och skalats, trycker man midten och några ringar ut ur hvarje lök. I det härigenom uppkomna hålet lägger man fin köttfärs och kokar de fyllda lökarne i en väl öfvertäckt kastrull med litet smör, buljong och brändt socker, tills de äro alldeles möra.

Mycket fint är också

lök med ragu.

Härtill nyttjas riktigt stora lökar, hvilka behandlas som under "bakad lök" beskrifvits. När lökarne äro skalade, skäras de midt i tu, och man tager ut så mycket, att man blott har två eller tre lag kvar och alltså en hel mängd små, lösa skal.

Dessa fyllas nu med en förut tillagad ragu af kalff eller hönskött, rester af fisk eller tunga o. s. v., som man gjort riktigt pikanta med sardeller, kapris e. d. Alla halfvorna sättas därpå bredvid hvarandra i en med smör smord gratinform, och det man har kvar af såsen från ragun hälls öfver; sist rifven ost öfver; formen bakas en half timme i ugnen. Detta är en mycket god mellanrätt. Små bakade lökar serveras som sallad till kalffbringa, kalffilet och många andra kötträtter. Lökarne kunna därför med skäl kallas ett godt hjälpmedel för husmödrar under de månader, då det är dyrtid på andra grönsaker.

Omeletter.

Syltomelett.

Två ägg och två skedar grädde vispas väl samman, hvarpå man bryner lite smör i en panna. Därpå ilägges röran och stekes vid svag eld. När det är styft, smörjes ett lager af vinbärsgelé eller annan sylt öfver kakan, som lägges samman i tre delar och hvälfves öfver ett fat. Socker strös därpå öfver omeletten och brännes i rutor med ett varmt järn. Litet konjak hälls rundt omkring på fatet och antändes, då omeletten serveras.

En lätt makaroni-omelett.

När makaronin kokats mör i vatten med salt, vispar man 3—4 ägg med socker och litet vanilj och rör makaronin duktigt ut däri, lägger massan i den med smör smorda lerformen och låter den bakas en timme.

Man kan hälla smält smör öfver den, innan den bakas, eller lägga några bitar smör ofvanpå degen.

Den kan ätas utan sås, men hvarje god fruktsås kan användas till den.

Risgryns-omelett.

Omeletten bakas i ugnen i en lerform, bestruken med litet smör. Degen tillredes af $\frac{1}{2}$ kilo väl skållade risgryn, som kokats möra i 2 liter mjölk.

När denna gröt är färdig, ställes den att svalna, medan man rör c:a 5 hekto smör, tills det blir hvitt. Nu lägger man 12 äggulor efter hand i i gröten och rör dem i denna. Sedan tillsättes smöret, litet stött vanilj, litet hvitt socker och litet salt och till sist de 12 vispade hvitorna af äggen.

Omeletten skall bakas en timme och serveras varm i fatet, omkring hvilket en serviett är lagd. Den ätes utan sås, blott med litet hvitt socker till.

Diverse rätter.

Äggröra med rökad lax.

Till 10 personer använder man 10 ägg och 1 hektogram lax. Skinnet och benen tagas af laxen, som därefter skäres i tunna skifvor och värmes på båda sidorna öfver elden i en panna med litet smör; medan detta sker, beströs den med en smula stött, hvit peppar. Man har förut vispat de 10 äggen i 10 matskedar grädde eller god sötmjölk och litet salt; de hällas nu öfver laxen, och man låter dem hastigt klimpa sig under jämn, långsam omröring ned ifrån botten. Äggröran skall vara tämligen lös och serveras varm, så snart den är kokt.

Skink-Kroketter.

Sex stora, kokta potatis rifvas och blandas med tre matskedar hackad, kokt, rökt skinka, litet rifven muskottnöt, salt, peppar, rullad persilja och tre råa äggulor. Efter att allt blifvit väl blandadt, formas det till en bulle, som man vänder i vispade ägg och skorpmjöl och bakar ljusbrun i smör eller flott.

Svinlefverkorf.

Svinlefver bör man icke använda annorlunda än uteslutande till pastejer och korf; det beska i denna

lefver ger den en pikant smak, som ingen annan lefver har. Lefvern tvättas väl och skrapas; efter att den blifvit noga rensad från körtlar och hinnor, tager man lika mycket fläsk som lefvern väger, och hälften så mycket magert fläsk; allt hackas rått tillsammans med stött peppar och litet kryddnejlikor, rifna rödlökar efter behag, en liten hvitlök och salt, röres väl och stoppas icke för fast. Korfvarne läggas i salt och kunna mycket väl läggas bland köttsaltningen; efter att de legat ett par dagar, äro de utmärkta till att koka och lägga på smörgås.

Skinkpastej.

Man lagar af 5 hekto mjöl, 60 gram smör, 1 ägg och $\frac{1}{2}$ liter sur grädde en deg, som man delar i flera delar och rullar tunnt ut. Därpå hackar man ungefär en djup tallrik skinka, 1 lök och 5 hårdkokta ägg, blandar det med $\frac{1}{4}$ liter grädde, litet muskotnöt och peppar. Därefter bestryker man en form med smör, lägger först ett lag deg, därefter ett fingertjockt hvarf skinka, därefter åter deg och skinka omväxlande. Öfverst bör det vara deg. Pastejen bakas vid god värme 1 timme och vändes.

Lefverpastej.

5 hekto lefver, 5 hekto rått fläsk, 50 gram mjöl, 2 ägg och $\frac{1}{3}$ liter grädde. Man skrapar lefvern och fläsket och hackar det väl samman; därefter silar man det genom ett durkslag med tillhjälp af grädden, som man kan uppvärma, så att den blir ljum. Litet socker, salt, peppar och kryddnejlikor samt de 50 grammen mjöl röras däri. Formen smörjes och beströs med bröd, beklädes med tunna skifvor fett fläsk och bakas ett par timmar vid jämn värme.

Fiskrätt.

Har man fått litet kokt eller stekt fisk öfver från middagen, kan det på följande sätt beredas till en mycket välsmakande rätt.

Benen tagas ur fisken, som därefter hackas fin och röres med 4 äggulor, litet mjölk, peppar, salt, 1 tesked hvetemjöl och 1 tesked potatismjöl; till slut ilägges de väl slagna hvitorna.

Det slås i pannan och bakas som en vanlig pannkaka.

Persiljebröd.

En verkligen pikant liten frukosträtt, som isynnerhet faller herrar på läppen, tillagas på följande

sätt: Godt och väl en fjerdedel smör röres med en sked, tills det blir hvitt. Efter att detta skett, blandas finhackad persilja och 3—4 hårdkokta, äfvenledes finhackade ägg däri, det röres väl om, hvarpå man breder det på färska franska bröd. Man har alltid haft stor glädje af persiljebröd och fått mycket beröm för det af alla som smakat det.

Ägg-sill.

En matsked senapsmjöl röres ihop med litet stött ingefära, tre hårdkokta, hackade ägg, tre spickade, tvättade och hackade sillar, en liten hackad syltgurka, litet hvitt vin, en äggula, litet matolja och en rifven lök. Det serveras på kristallassiett och garneras med citronskifvor och kapris. Till denna utmärkta herr-rätt serveras rostade franska bröd.

Ättik-sill.

Delikat ättik-sill tillagas på följande både enkla och billiga sätt:

Spickesill urvattnas väl och rensas, och alla ben urtagas, får därefter ligga $1\frac{1}{2}$ timme i mjölk, skäres i bitar och lägges i en lake af ättika blandad med vatten och med tillsättning af lök, peppar och socker efter smak.

Soppor.

Grönsoppa.

I mycket kraftig, brun kött-soppa (Liebig's kött-extrakt) kokar man vackert skurna, friska unga grönsaker af alla slag, såsom morötter, persiljerötter, svartrötter, blomkål, selleri o. s. v.; litet senap tillägges också grönärter och sparris; allt detta kokas tills det är mörkt; då klarar man soppan, tillägger utom grönsakerna hackad persilja och körfvel; om man så tycker, kan man också lägga i soppan antingen klimpar eller frikadeller, som kokats i salt vatten; soppan kryddas med litet rifven muskotnöt och serveras.

Soupe velouté.

Denna mycket välsmakande soppa tillagas på följande sätt: Kokt och kall potatis males på kött-kvarnen, hvarest massan bakas med en smula smör i en gryta och utspädes med god buljong, tills den är så tunn som man önskar hafva soppan; därpå tillsätts palsternackor och helt små frikadeller och vid serverandet förlorade ägg.

Brynt hvitkålssoppa.

Hvitkålen skäres i strimlor, litet smör brynes i grytan, och 2 matskedar pudersocker irörs. Hvitkålen ilägges och röres väl rundt, så att den icke brännes vid. När den blifvit vackert brun, ihälles buljongen och kokas, tills kålen blifvit mör.

Hachis-soppa.

Köttrester hackas fint med en lök och litet persilja, rostas med 2 matskedar mjöl i smör eller flott och öfverhållas med 2 à 3 liter varm kött-soppa, med hvilken den får koka upp.

Soppan afredes med 2 äggulor och serveras med rostadt hvetebröd, skuret i tärningar.

Tomatsoppa.

En riklig portion soppsgrönsaker kokas i vatten (eller om man så vill, i tunn kött-soppa). Grönsakssoppan silas och afredes med tomatpuré och litet salt efter smak, tills den blir kraftig nog. Därefter brynes 120 gram smör med lika mycket mjöl. Man tillsätter en smula cayenne-peppar och litet hvitpeppar, och det uppspades så småningom med soppan, som därefter afredes med 3 à 4 äggulor.

Man kan servera den med klimpar eller kokt ris.

Fransk soppa.

5 à 6 charlottenlökar brynas med 125 gram smör, något mindre mjöl, litet peppar och salt, och detta uppspades efterhand med kött-soppa.

Serveras med hvetebröd, som skurits i tärningar, och små hela, i smör och socker brynta lökar.

Morots-soppa.

4 à 6 goda, röda morötter skrapas, sköljas och skäras i små bitar. I en gryta fräses smör med rifven lök och ett litet stycke skinka. Morötterna läggas i jämte buljong, salt och socker och ångkokas möra, hälst i hölådan. När de äro möra, tillsättes en afredning af ett par matskedar mjöl. Afredningen spades med tunn buljong, och soppan silas. Den sättes öfver elden igen, och när den kokar, slås den upp i soppskålen, i hvilken man förut vispat ett par äggulor. Den serveras med bröd, stekt i smör.

Körfvelsoppa med förlorade ägg.

En djup tallrik finhackad körfvel, 1 stor matsked smör, tunn buljong och två slefvar mjöl. Smör och mjöl fräses med körfveln och spades, tills det

blir lagom tjockt; litet socker och salt efter behag. Härtill serveras förlorade ägg.

Soppa på lök.

4 spanska lökar, 125 gram smör, 4 äggulor, tunn buljong och en slef mjöl.

Löken skäres i skifvor och brynes i smöret, däri lägges mjölet, och sedan det är väl fräst, spädes det med buljongen till en tunn, afredd soppa, äggulorna vispas och tillsätts vid anrättningen. Salt efter behag. Rostadt franskt bröd serveras till.

Nyponsoppa.

En riktigt delikat och välsmakande rätt är nyponsoppa, som tillredes på följande sätt:

Man tager två händer torkade nypon tillika med något hafregryn, sätter det öfver elden med vatten och låter det koka riktigt väl; det silas därpå genom en sikt och sättes åter öfver elden tillika med socker, ett stycke kanel eller citronskal, och vill man ha det riktigt välsmakande, slår man tillika ett stort glas rödvin däri. Ätes med rostadt bröd.

Rabarbersoppa (*engelsk*).

I en kanna kraftig köttsoppa kokar man 6 till 8 skalade och ituskurna rabarberstjälkar, skummar

soppan sorgfälligt, lägger i 1 till 2 charlottenlökar, 2 till 3 skifvor rostadt franskt bröd samt en smula peppar och salt och låter soppan koka vid långsam eld, tills rabarberstjälkarne blifvit mjuka, därpå silas soppan, man slår i 3 à 4 äggulor, vispade i något grädde, och man anrättar soppan med sönderskuret, rostadt franskt bröd.

Salt sillsoppa.

En billig, välsmakande rätt, som mycket brukas i det nordliga Norge, är sillsoppa. Väl saltad sill lägges i vatten öfver natten, hvarefter den fläckes och befrias från alla ben, skäres så i helt små bitar och dessa läggas upp på ett fat. Perlgryn eller hela korngryn kokas i vatten; då de äro nästan färdiga, iläggas finskuren potatis och kålrabi samt några morötter; då detta är kokadt, iläggas timjan och så sillen. Den får blott ett uppkok i soppan, hvarefter denna hälls upp och och ätes med sillen i, något tunnare än gröt; det kan gärna vara mycket sill i. Soppan behöfver saltas litet.

Potatissoppa.

2 stora tekoppar fulla af kall, rifven potatis blandas med $\frac{1}{4}$ så mycket rifven ost, 1 matsked

mjöl, salt, litet peppar och så mycket mjölk eller grädde, att det blir som en tjock flytande gröt. I denna hälls c:a 8 koppar kokande vatten, hvar efter tillsättes lika många gram köttextrakt som de koppar vatten man hållt uti samt en klump smör efter behag. Allt kokas väl och hälls, om man så önskar, igenom durkslaget, dock är det tillräckligt afredt dessförutan. Många tycka om litet hackad persilja i soppan. Det är en lätt tillagad för rätt, som mången gång hjälpt öfver en midnattsstunds brådska. I synnerhet under sommartiden är det bra att ha en sådan smula lätt lagad mat till hands.

Potatissoppa af kokt potatis.

Stor, kokt potatis rifves, kokande vatten eller köttsoppa hälls öfver, detta får ett uppkok, allt medan man oafbrutet rör om, hvarpå soppan kryddas med salt och peppar.

En annan sorts potatissoppa.

Stor, kokt potatis rifves, selleri, morötter och andra rötter, litet af hvarje, kokas i köttsoppa eller vatten, därpå skakar man i den rifna potatisen, allt medan man oafbrutet rör om, och soppan kryddas med salt och finhackad persilja.

Potatissoppa med mjölk.

Öfver skalad, i bitar skuren potatis häller man så mycket vatten, att detta icke står alldeles öfver den, hvarefter detta kokas under väl tillslutet lock, så att imman icke tränger ut. När potatisen äro mjuka, rör man ut dem och häller, allt medan man oafrutet rör omkring, kokande mjölk uti. Det kryddas med salt och ett stycke smör.

Potatissoppa med ägg.

Alla slags trädgårdsgrönsaker tvättas, rensas väl, skäras sönder och kokas mjuka i köttsoppa eller vatten, hvarefter soppan fränsilas. Därpå rör man ut litet potatismjöl i kallt vatten och strör det litet i sänder i soppan, som serveras med sönderskurna hårdkokta ägg.

Potatissoppa med fläsk.

I en gryta kokande vatten lägger man i tärningar skuret fläsk, som därefter skall koka en kvarts timme. Man har under tiden kokt skalad, sönderskuren potatis i vatten och rör nu ut den, hvarefter den slås i fläksoppan och det hela jämnas med ett ägg.

Smultron-kallskål.

1 liter smultronsaft, utpräссad ur friska bär, blandas med 180 gram krossocker; man låter det stå öfvertäckt en timmas tid, hvarefter man häller i en liter hvitt vin, 1 liter vatten och saften af en citron, Kallskålen är nu färdig, om man icke vid anrättningen önskar mera socker däri; detta beror på hvars och ens smak. 250 gram hela, utsökta smultron läggas i terrinen, innan saften hälls i. Serveras med små skorpor till.

Brödsoppa med vin.

Brödrester, äfven några skifvor svartbröd, brytas i stycken och läggas i en kastrull, öfvergjutes med kallt vatten och får koka helt långsamt, tills de bli alldeles mjuka. Man låter det då passera genom ett durkslag, tillsätter ett glas lätt vin och en portion väl rensade korinter samt serverar soppan. Är soppan för tunn, afredet man den med litet mjöl och irör, om så önskas, ett ägg.

Fisksoppa.

Då man skall ha kokt fisk till middag, tager man icke mera vatten än nödvändigt för att fisken icke må gå sönder. Då fisken upptages, låter man

ett stycke stanna kvar och helt och hållet koka ut. Spadet silas och får stå till nästa dag. Då sätter man det öfver elden med en bukett och mycket selleri, hvaraf en del upptages, när den är mör, skäres i tärningar och lägges i soppskålen. Återstoden får koka itu. Nu rör man 2 å 3 äggulor väl med litet salt, alltefter spadets mängd, och de måste röras länge, tills de tjockna. Därefter jämnas soppan med mjöl, som rörts ut i något af spadet; den kokande soppan hälls i äggen, slås upp i skålen när den håller på att koka upp och serveras genast med rostadt bröd. Om man tycker, att soppan är svag, kan man tillsätta ett litet glas sherry, men det är icke nödvändigt.

Afredd oxsvanssoppa.

Några lökar och grönsaker brynas i smör och spädas med buljong, kokt på oxsvansar, hvarefter alltsammans får koka en timmes tid. Därefter hälls soppan genom silen eller soppskålen, i hvilken man på förhand lagt några väl skurna morötter och selleri. Oxsvansarna ha i sista ögonblicket fått ett uppkok i soppan och serveras i soppskålen tillsammans med grönsakerna. Litet salt och ett halft glas sherry tillsättes, och soppan är färdig att serveras.

Klar oxsvanssoppa.

3 å 4 goda kosvansar skäras i bitar i lederna och tvättas väl i salt vatten. Därefter sättas de öfver elden, och när de äro vid kokpunkten och äro väl afskummade, borthålles vattnet. Oxsvansarne kokas nu möra i vatten eller tunn buljong med salt, morötter, selleri, purjo och persiljerötter. Grönsakerna upptagas, när de äro möra, afputsas omsorgsfullt, skäras i tunna bitar och läggas i soppskålen. Svansarna upptagas och anrättas på ett fat, garneradt med ris. Sedan soppan därefter fått ett extra uppkok, slås den öfver grönsakerna och serveras.

Fiskrätter.

Stufvad fisk på engelskt sätt.

En lättvindig, billig och välsmakande frukosträtt lagas på följande sätt. Kokt eller stekt fisk, hälst rödspättor, blandas med risgryn, kokta torra som till curry, samt hackade, hårdkokta ägg. Man beräknar $\frac{1}{2}$ å 1 ägg per person.

Curry och salt röres väl med det ofvannämnda i smält smör och serveras i gratinskål eller i vackra små lerskålar, som stå på tre ben, hafva en liten

grepe, och äro bruna utvändigt och ljusgula invändigt. Egentligen äro de afsedda för förlorade ägg, men taga sig så utmärkt ut på frukostbord eller till en kvällsvard, att de ofta användas äfven till annat.

Fiskpudding med kapris.

5 hekto hackad gädda, 1 matsked hvetemjöl, 125 gram smör, 1 ägg, mjölk. Den skrapade gäddan hackas mycket fint och röres med mjölet och ägget. Smöret smältes och röres till skum, därefter hälles det i färsen, mjölk irörs till en passande tjocklek, hvilket man pröfvar med en bulle. 1 matsked kapris utan sås iröres, hvarpå det hälles i formen.

Kaprisås serveras till.

Blandad fiskrätt.

Antingen rödspätt- eller torskstjärtar stekas. De tagas därefter från benen i så hela stycken som möjligt och läggas på ett varmt fat. Sedan lagas en god sås, antingen af fiskspad eller buljong, eller i brist däraf köttextrakt, upplöst i kokande vatten. Denna sås hälles öfver fisken, och rätten garneras med citronskifvor, hvaraf saften utpressas, då fisken ätes. Det smakar godt, om man därtill serverar

rostadt franskt bröd. Brödet skäres i trekantiga bitar, som läggas på fatets kant.

Några sätt att tillaga gös.

Till späckad gös gör man först i ordning fisken som vanligt och späckar den sedan med fina fläskstrimlor i tre rader på hvardera sidan. Därpå lägger man ganska mycket smör i en stekpanna, lägger gösen däri, beströr den med hackade murklor, något lök, sardeller, finhackad persilja och smör, strör ytterligare salt däröfver och låter sedan fisken i ugnen stekas brun på båda sidor. Nu tillsättes småningom lätt rhenvin och litet buljong, som ofta hålles öfver fisken. Såsen serveras särskildt och till fisken bjudas rostade bröds kifvor.

Mycket god är äfven fatgös. Man bereder därtill fisken på gammalt vis, d. v. s. delar den längs ryggraden i två hälfter och styckar den sedan i så stora bitar, man önskar. Nu låter man fisken hastigt koka upp i vatten med lök, kryddor, salt och något ättika, tager upp bitarne med en hålslef och lägger dem på ett bräde, för att spadet måtte rinna af. Därpå befriar man fisken, medan den ännu är varm, från fenor och ben, bstryker runda fat med smör och lägger köttstyckena därpå. Af

vackert, hvitt mjöl, citronsaft och fiskspad göres nu en god, holländsk sås, som man afreder med 2—3 äggulor. Med denna betäcker man fisken och strör fint rifvet hvetebröd däröfver. Om några minuter slår man ytterligare sås öfver anrättningen och beströr den med stark, rifven ost. Därpå sätts faten i ugnen, för att fisken skall få en vacker färg.

Äfven kokt och sedan afkyld gös med tjock mayonnaisesås är en särdeles smaklig anrättning. När gösen är upplagd på fatet, slår man mayonnaisen däröfver, lägger kring fisken en krans af kräftstjartar, kapis, små inlagda champignoner, några fyrdelade saltgurkor etc. och litet hackad lavendel.

Majonnäs till kokt eller stekt fisk.

Till ett helt ägg tages litet salt, en tesked fin matolja och en matsked icke för skarp kryddättika; allt detta hopvispas i en liten porslinsskål. Därefter sätter man skålen i kokande vatten på spiseln och vispar däri med en trögaffel, tills såsen tjocknar. Sedan den svalnat, är majonnäsen färdig och mycket god.

Stufvad gädda.

Stor gädda fjällas, klyfves, skäres i bitar och lägges i vatten med några skedblad ättika, hvilket gör, att slemmet går lättare af. Den torkas på linne. I en djup kastrull lägges så mycket råskalad potatis man anser sig behöfva med litet salt och ett par skifvor skurna rödlökar emellan. Ofvanpå potatisen lägges hvarfvis fisk, lök, ett skedblad mjöl och några bitar smör. Slutligen påhålles så mycket vatten, att det knappt står öfver fisken. Alltsammans får nu koka; fisken upptages sedan och lägges högt på en stor karrott, potatisen lägges omkring, och såsen slås öfver.

Torsk à la noble dame.

Torskskifvorna läggas med 425 gr. fint salt i kallt vatten under 6 timmar. 8 liter friskt vatten uppkokas särskildt med 320 gr. salt, skifvorna läggas däri och få uppkoka, hvarefter kastrullen lyftes af elden och får stå fem minuter. Torskskifvorna uppläggas utan serviett och öfverslås med en god holländsk sås. Garneras med fileter af hafstunga, doppade i ägg och rifvet bröd samt stekta i flottyr;

lösa kvistar af körfvel lägges däröfver. Denna rätt är ganska god och har, om den är väl anrättad, äfven ett vackert utseende.

Gädda med pepparrot à la Hambourg.

Gäddan uppskäres och rensas som vanligt, fjällen skrapas af, och fisken kokas i salt vatten, hvar efter man kokar hälften af fisksoppan med $\frac{1}{4}$ liter ättika, 3 till 4 matskedar rifvet hvetebröd, 50 gram smör, 4 matskedar rifven pepparrot, 70 gram korin-ter och 30 gram socker; man låter gäddan koka upp ännu en gång däri och anrättar den därmed.

Fiskgratin.

80 gram mjöl och 80 gram smör bakas med 25 cl. mjölk. Då det svalnat, röres det med 5 äggulor, 1 i sänder. Salt och muskotblomma ilägges och slutligen en djup tallrik sönderplockad fisk och de 5 slagna hvitorna. Det bakas 5 kvart i god värme i ett djupt fat och serveras i fatet med en servi-ett om. Kaprissås eller rördt smör ätes till. — Smeten kan man lika väl använda med hackadt kött i, och gratinen ätes då med skarpsås till. Till 6—7 personer.

Rödspotta, stekt à la Colbert.

Då fisken är rensad, göres en djup skåra i densamma från hufvudet till stjärten, och ryggbenet afskäres upp- och nedtill och uttages. Fisken vändes i ägg och rifvet bröd, stekes i smör. Garneras med persilja och serveras med en half citron.

Klippfisk.

Klippfisk är en mycket omstridd rätt. Några förklara den oätbar, medan andra med entusiasm påstå, att den just är ytterst välsmakande. För att den emellertid skall vara god, bör man alltid först och främst köpa den helt ljusgula fisken och sedan bör den få ligga tillräckligt länge i blöt, mindre än två dagar får den ingalunda urvattnas, och det gör ingentiug, om den ligger tre dagar. Vattnet ombytes dagligen, och i det första vattnet lägges litet natron.

Innan fisken skall kokas, tages den upp ur det vatten, hvori den legat i blöt, torkas i en ren handduk och bultas lätt med köttklubban. Den får dock ej gå itu eller kramas ur. Fisken får åter ligga i blöt en timmes tid, hvarefter den lägges i helt sakta kokande vatten och får koka tills den börjar lösa sig i blad. Den får naturligtvis

icke gå sönder. Den serveras på ett varmt fat och ätes med potatis och smält smör med hackadt, hårdkokt ägg uti. Andra tycka bättre om ärtpure eller bönor till i stället för potatis, men det vanligaste är potatis.

Rester af klippfisk.

Rester af klippfisk plockas fint, och man söker undvika benen. Potatis, som ej genast blir gröt, sättes öfver elden och får koka med skalet på, skalas medan den är varm, och ställes att kallna. Då den är kall, skäres den i skifvor, som icke äro allt för tunna. På en riktigt stor panna lägges en god portion smör, och häri stekes rikligt med lök, som skurits helt tunn. Då löken är färdig. lägges potatisen i och slutligen klippfisken, och alltsammans blandas väl, utan att något däraf mosas. Detta passar egentligen icke till middagsrätt, hvar-
emot det är mycket välsmakande till frukost eller kvällsvard.

Köttträtter.

Engelsk biff.

Härtill användes helst högref, som skäres i skifvor, bultas väl och beströs med salt och helt litet

peppar, det stekes vid mycken värme i rikligt smör, ock skall genast vändas på pannan. Lök brynes i smör och lägges på biffen, slutligen öfverhålles den med salt.

Harstek.

Alla hinnor borttagas, och den späckas väl och lägges i mjölk 1 å 2 dagar, men i ny mjölk hvar dag. När den skall användas, tvättas den väl i kallt vatten, lägges på stekpannan och belägges med små bitar smör. Därpå sättes den in i en het ugn, öfveröses emellanåt med smöret, och när den är brun, hålles öfver den en afredning tillagad af 125 gram smör, 125 gram mjöl och $1\frac{1}{2}$ liter mjölk; den öfveröses ofta. Stekes 1 å $1\frac{1}{2}$ timme.

Köttgrotta.

5 hekto kött skrapas och hackas med 250 gram talg eller fläsk samt litet märe och en liten lök. När det har gått genom maskinen en gång, lägges en matsked potatismjöl däri och hackas med.

Det röres väl med 125 gram hvetemjöl och $\frac{1}{4}$ till $\frac{1}{2}$ liter mjölk eller grädde och lägges nu i bleckform, som blifvit väl smord med smör. Den sättes i en flat gryta, ett stycke hvitt papper lägges öfver den, och den får koka 1 å 2 timmar.

Vid anrättandet vändes den på ett rundt fat och kan fyllas antingen med grönsaker eller med ragu af allt slags kött.

Färserad kalfbringa med grönsaker.

En kalfbringa, köttfärs, morötter, ärter och sellerisås. Köttet löses från benen och däremellen fylles färs, hvarefter man hopsyr det. Sedan kokas det helt i buljong, tills det är mör. Det anrättas med högar af grönsaker och sellerisås serveras till.

Färseradt kalflår.

Hela benet urtages ur ett kalflår, därefter lägges köttet slätt ut och ett tunnt lager fläsk lägges ofvanpå, därefter ett lager köttfärs och ett lager champinjoner; litet salt, muskott och hvitpeppar strös på, de hoprullas som rullkorf, omknytes riktigt väl och brynes på alla sidor i smör; litet tunn grädde eller mjölk påspädes under stekningen. Såsen fransilas, och man afreder den. Banden aftagas, och man serverar kalflåret i runda skifvor jämte grönsaker.

Stekt kalflår.

Låret späckas och brynes i smör, och man tillsätter en i skifvor skuren morot, 2 lagerblad, en

liten bukett persilja, 6 hela pepparkorn och litet salt. Buljong påspädes under stekningen, köttglassen fränhålles och beredes till sås. Litet madera tillsättes efter smak.

Oxtunga.

En oxtunga ingnides väl med salt och med för 5 öre salpeter. Den får sålunda ligga på en flat tallrik ett par dagar; då lagar man en stark saltlake och lägger tungan däri, medan laken är varm; den får ligga däri omkring 8 dagar. Därefter kokas den och rensas; om man icke vill begagna den genast, lägger man den ner i spadet, där den får ligga, tills man skall använda den, och hvarje gång man har skurit af den, lägges den åter ner i spadet. På detta sätt blir tungan saftig och välsmakande och icke trädig och seg, som eljest ofta är fallet.

Oxnjurragu.

2 goda oxnjurar sköljas och sättas öfver elden med kallt vatten och litet salt. När de koka, fränhålles vattnet, friskt vatten tillsättes, och njurarna kokas nu möra med krydd- och starkpeppar, nejlikor och ett par små lökar. Därefter upptagas de,

afputsas och skäras i passande, vackra bitar. Smör och mjöl fräses nu och spädes med spadet från njurarna. Såsen kryddas med salt, peppar, litet ättika och litet vin om man så har. Njurarna läggas i såsen, alltsammans får ett uppkok och serveras i en djup skål. Det är en god och vällsmakande frukosträtt.

Biffpaj.

1¹/₂ kilo oxkött skäres i bitar som till biff, bultas väl och beströs med salt och peppar. Därefter läggas de på ett fat, som kan tåla ugnsvärme, ett hvarf rå potatis, skuren i skifvor, därpå några skifvor kött, sedan åter potatis, därpå kött och vidare, tills man slutar med potatis. Öfver alltsammans slår man två koppar vatten, hvari man lägger några smått skurna lökar. Pajen gräddas nu vid god värme ett par timmar och serveras i formen med serviett kring.

Skinkfärs.

Har man lämningar af en kokt skinka, som man icke riktigt vet, hvad man skall använda till, så är följande sätt lätt och bra att tillreda den på:

375 gram mager skinka hackas fint med två hela ägg och tre matskedar mjöl. Därefter röres det med ungefär 25 el. mjölk, tills det blir en god, styf färs. En bårdform smörjes och beströs med skorpmjöl, hvarefter färsen lägges och gräddas i ljusbrun. Vanligen åtgår det ungefär $\frac{3}{4}$ timme till bakningen. Bården anrättas på ett fat, och i midten lägges ett eller annat slag stufvade grönsaker, såsom sparris, gröna ärter eller stufvad blomkål. Stufvad potatis är också välsmakande för denna rätt.

Blandad köttrett. I.

Rester af kött, som helst bör vara fett, skäras i små tärningar. Är köttet magert, kan man taga litet färskt fläsk till hjälp. Det feta tages ifrån och sättes på en panna öfver elden jämte litet fint skuren lök. Då detta blifvit brynt, lägges en portion sönderskuren potatis, som sedan äfven brynes. Det måste vara en liknande portion potatis som det är kött. Slutligen, strax innan maten serveras, lägges köttet, och litet peppar och kanske några hackade anjovisar tillsättas. Den bör ätas mycket varm och helst som frukosträtt med smör och bröd till.

Blandad kötträtt. II.

Kokt eller stekt kött skäres i tärningar, som äro lagom stora, så att man icke behöfver använda knif vid serveringen. Alla möjliga grönsaker, som förut äro kokta, skäras i liknande stycken för att sedan blandas med köttet. Man kan af grönsaker använda så många eller så få, som årstiden kan lämna, men rätten smakar bäst, om man har många grönsaker i den. Potatis, morötter samt litet gröna örter måste det absolut till. Rätten förbättras emellertid betydligt genom tillsättning af vaxbönor, skärbönor, sparris, blomkål eller dylikt. Man sätter nu en gryta öfver elden med litet smör uti, en obetydlighet mjöl samt köttglass eller vanligt tunnt köttspad och litet af det vatten, hvari grönsakerna kokt. Då detta kokar, läggas köttet och grönsakerna, och så snart detta är varmt serveras maten, emedan den ej tål att stå. Köttet blir då nämligen segt och hårdt.

Kåldolmar.

Mången tycker, att man i fyllt hvitkålshufvud får för mycken kål till färsen, och mången tål

håller icke all denna kål, som väl ej håller är så nyttig. Man kan då tillaga rätten på litet annorlunda sätt:

Man förväller ett stort hufvud med riktigt vackra, hela blad. Därefter tar man upp hufvudet och lösgör försiktigt bladen, det ena efter det andra. Man bör akta sig, så att de icke gå sönder. I hvar blad lägger man sedan en liten klick köttfärs, rullar bladet omkring den och knyter ett band om; man måste vika ändarna af bladet, så att färsen icke rinner ut. Bomullsgarn är bra att knyta om med. När man fått tillräckligt många kåldolmar färdiga, kokas de i hett vatten och bli ganska fort genomkokta.

Vid serveringen afskäras banden, och kåldolmarne ätas med smält smör eller brun sås. Nästa dag smaka de bra, brynta på stekpannan med brynt smör till.

Griljeradt fläsk.

Kokt fläsk skäres i skifvor, som icke få vara för tunna, doppas i ett ägg, som vispats litet, vändes därefter i rifvebröd och mjöl och stekes på pannan. Härtill serveras potatismos och potatisallad.

Kalfnjurar.

Ett par kalfnjurar tvättas, befrias från allt fett och skäras därefter i tunna skifvor, som doppas i mjöl, blandadt med litet peppar och salt. Styckena stekas på pannan i litet flott, tills de blifvit möra, då brynes ett godt stycke smör och litet köttspad eller köttextrakt, upplöst i vatten, tillsättes, och om man finner såsen för tunn, slår man litet mjöl i den.

Njurarna serveras på ett djupt fat, garnerade med tunna, kokta makaroni.

Det är en mycket välsmakande frukosträtt.

Bräss.

Kalfbräss sköljes och sättes öfver elden i en gryta med så mycket vatten, att det täcker den, samt en obetydlighet ättika och salt. Då brässen är mör, tages den upp, rensas från fett och köttslamsor samt skäres i små, fyrkantiga stycken. Af det spad, hvori den kokt, göres en sås med smör, litet afredning och slutligen litet sherry. Brässen lägges i, alltsammans får ett uppkok och serveras därefter i pastejer, eller, om man så hellre vill, i krystader eller med smördegskakor till.

Användning af rester af kokt och stekt kött.

Det har så oändligt mycket att betyda i ett hushåll, om man förstår att använda resterna af en stek eller soppköttet på ett sådant sätt, att det blir välsmakande och ser bra ut. Med ringa besvär kan man förfina en rätt så, att den i stället för att falla in under kategorien "uppvärmd mat" tvärtom kan framtvinga det glada leende på de närvarandes ansikten, som just är husmoderns glädje, då hon sitter vid sitt middagsbord. Det gäller bara att variera tillagningen så mycket som möjligt.

Se här ett par recept:

Falsk Biffpaj. I. Kokt oxkött skäres i tunna skifvor. Sedan lagar man på pannan en extra god sås af lök, smör, salt och litet afredning. I denna sås uppvärmes köttet, men det får icke koka, emedan det då blir hårdt och segt. Man gör nu ett riktigt godt potatismos med litet smör och söt mjölk, och af detta lägger man ett lag på botten af ett lerfat. Ofvanpå lägges det uppvärmda köttet, som sedan täckes af ett lag potatismos. Pajen bestrykes med ägghvita och får stå i ugnen under en half timmes tid.

Falsk biffpaj. II. Potatis kokas med skalet på, men den får icke vara mera än halfkokt. Den får

stå, tills den blifvit kall, och skalas då, hvarefter den skäres i tunna skifvor. Kokta eller stekta köttrester, som böra vara helt magra (oxkött passar bäst härtill), skäres i tunna stycken. Allt hårdt och senigt måste tagas bort. Köttet beströs med peppar och salt samt fint hackad lök. Potatisen beströs med peppar och salt. Man lägger nu ett lag potatisskifvor i ett lerfat, därpå köttet, så åter potatis och kött och slutar med potatis. Öfver alltsammans slås en stor kopp extra stark buljong och pajen bakas omkring en timmes tid i ugnen. Den serveras mycket varm och behöfver ingen sås, emedan buljongen, som till hälften trängt in i potatisen, gifver rätten tillräckligt saft.

Hachis med makaroni. Man lagar en god, kraftig hachis, som icke får göras allt för tunn. Den serveras på ett icke för flat fat och garneras med en krans af kokt makaroni, väl stekt i smör. Den är mycket mera välsmakande och passar bättre till hachis än potatis, äfven om dessa äro stekta.

Pannkakskött Köttet skäres i tunna skifvor, och senor och brosk undvikas väl. Därefter göres en liten tjock pannkakssmet, och i denna doppas köttskifvorna, hvarefter de stekas på pannan. Köttet serveras med något slags kompott till.

Griljeradt kött. Köttet skäres sönder som ofvanstående, hvarefter det vändes, först i vispadt ägg, sedan i skorpmjöl. Det stekes i pannan, tills det blir sprödt. Det serveras med grönsaker till, stufvad hvitkål, rosenkål, blomkål eller dylikt. Om man vill, kan man lägga en hög på midten af fatet och garnera den med köttet. Det ätes med brynd smörsås till.

Kalf- och lammkött med grönsaker.

Kalf- eller lammstek skäres i tunna skifvor. I godt köttspad kokas sparris, gröna ärter och ett par fina morötter, som skurits i bitar. Man silar grönsakerna från spadet och tager så mycket af spadet, som går åt till sås till portionen. Därefter läggas grönsakerna häri, och strax före anrättningen får köttet ett litet uppkok i denna sås jämte ett stycke smör och litet hackad persilja. Detta är en frisk och välsmakande rätt, särskildt då grönsakerna äro friska och unga.

Svinkarré, stekt som kyckling.

Svinkarré befrias från allt fett och hinnor, hvarefter den lägges på späckbrädet och man gör några skårar däri på längden, Med kötthammaren bul-

tas den, tills den blir flat och bred, hvarpå den belägges med finplockad persilja och några små stycken smör. Därpå sammanrullas den på längden, viras med segelgarn och brynes väl i en gryta. Öfverhålles sedan med tunn grädde eller söt mjölk och stekes färdig vid svag eld.

Då den är genomstekt, skäres den i 3 eller 4 stycken på skrå, öfverhålles med god gräddsås och serveras med små brynta potatis.

Svinkarré som vildt.

Karrén bultas väl på alla håll med en kötthammar, hvarefter den späckas med färskt fläsk. Lägges därpå i mjölk till nästa dag. Då brynes den på braspannan, tills den får vacker, brun färg, stekes långsamt under påhållning af söt mjölk. När den är färdig, tages den upp, lägges på varmt fat, och hålles varm under lock, till dess såsen är lagad.

Denna lagas på pannan, där karrén stekts, och består blott däri, att man försiktigt strör litet mjöl i köttglassen, medan man alltjämt rör om, så att såsen icke skall klimpa sig. Den hålles öfver karrén, som serveras med små brynta potatis.

Kycklings-stek.

Kycklingarna plockas, och när de äro färdiga, svedas de öfver sprit, bränvin eller konjak. — De skäras upp och få ligga i kallt vatten i några timmar, hvarefter de tvättas och blancheras. Persilja hackas fint och lägges jämte litet smör i hvarje kyckling, som därefter uppsättes, d. v. s. kräfvän och lefvern sättas under vingarna, som bindas till kroppen jämte halsen och benen.

Smör brynes, och kycklingarna brynas däri, hvarefter man håller litet kokande vatten öfver dem samt litet salt. — De stekas 1—2 timmar för att blifva möra. Såsen lagas af jusen, hvari röres litet kallt smör.

Ragu.

Härtill kan användas rester af kalf- eller oxkött, som skäras antingen i större stycken eller i små fyrkanter. Smör och mjöl fräses samman och spädades med jus. Litet salt, socker, ättika och pärllock tillsättes, köttet lägges däri. Det ägnar sig utmärkt att servera inuti en potatisbordure.

Irländsk stufning.

Man köper ett par kilo svinrygg, som icke är allt för fet. Bäst är det att köpa haren. Om

man köpt köttet med svålen på, skäres denna och fläsket ifrån, hvarefter det skäres i tärningar och stekes på pannan. Flottet användes till att stryka på bröd, och resten användes till en rätt som är mycket vanlig på landet.

Man skär nu köttet i stycken som till karbonad, och hvarje stycke bultas med ryggen af en köksknif. Styckena brynas litet i en gryta med en obetydlighet smör. Man bör använda så litet smör som möjligt, då fläsket i sig själf innehåller fettämne nog. Ert stort vitkålshufvud skäres i smala strimlor. Man skär af stocken från kålen, och därefter lägges all kålen till köttet i grytan. Man slår en half kopp vatten öfver, och alltsammans får koka öfver helt svag eld i c:a halfannan timme. Man kan också låta det koka i hölådan eller i tidningar, men då får man beräkna dubbelt så lång tid.

Stufningen serveras, beströdd med salt och peppar, på ett något djupt fat, då det under stekningen bildas mycket spad.

Köttbullar på amerikanskt sätt.

Alla slags stekrester hackas fint och blandas med hackadt färskt kött till $\frac{1}{3}$ af resternas vikt;

man tillsätter några ägg, litet sur grädde, kryddor efter smak och uppblött hvetebrod.

Af denna massa formas ovala kulor, som rullas i rifvet bröd och bakas bruna. Man låter dem kallna, skär dem midt itu, anrättar dem stjärnformigt och häller följande sås öfver dem: Man kokar 2 ägg, gnuggar gulorna genom durkslaget, rör ut dem med litet ättika, tillsätter 2 rifna potatis, 2 råa äggulor, 4 matskedar matolja, 2 skedblad sur grädde, 1 tesked gul senap, 2 skedar röd vinbärssaft, litet salt, en rifven charlottenlök, peppar och 2 skedblad ättika, som röres, så att man får en jämn sås, hvari man slutligen blandar en god knifsudd Liebigs köttextrakt, upplöst i litet kokande vatten, och den hackade hvitan af det hårdkokta ägget.

Fläskbullar.

375 gram kokt, hackad, kall fläskstek, 250 gram rifna franska bröd, en i smör brynt lök, 3 ägg, salt, peppar, muskottnöt och lite citronskal röras ihop med några skedar hvitt vin, hvarpå de formas som bullar, hvilka stekas ljusbruna och serveras med potatismos, stufvad kål eller annan icke för torr sallad.

Köttpudding med makaroni.

God, fin köttfärs lagas af 5 hekto skrapadt oxkött, 50 gram njurfett, 1 ägghvita, 1 matsked hvetemjöl, tunn grädde. Köttet hackas tills det är fint och segt, därefter röres det med hvitan, mjölet och salt samt löses med grädde, litet isänder till lagom tjocklek, hvilket man undersöker genom att koka en klump däraf. Makaroni brytes i tumslånga bitar och kokas nästan mör i saltadt vatten, upphålles då i ett durkslag och lägges hvarfals med färsen i formen. Kokas 2 timmar. Kraftig jussås serveras till.

Såser.

Biffstecks-sås.

En liten smula sagomjöl utröres i en skål med litet grädde, jus, litet flott, peppar, salt, soja, senap och en obetydlighet socker. När biffen är stekt, tages den af pannan och lägges på ett varmt fat. Såsen slås på pannan och uppvärmes till kokpunkten, men får icke koka, ty i så fall skär den sig. Den slås öfver biffen, som serveras strax.

Utan peppar och senap smakar denna sås förträffligt till all slags stek utom till vildt.

Persiljesås.

En mycket fin sås bereder man af en bundt persilja, 2 hårdkokta ägg, som kryddas fint, 2 teskedar senap, 1 matsked finhackad lök och 1 skedblad socker; allt detta röres ut med litet ättika och olja och serveras till kallt kött eller kall stek.

Syresås.

2 eller 3 handfullar syror hackas något, kokas i litet vatten jämte en liten sked smör och litet salt; när det är kokt, lägger man socker i efter behag, det afredes, och man tillsätter, om man så vill, ett glas gammalt vin. Denna sås kan användas till lamkött, kalvkött eller flundra.

Plommonsås.

Man bakar smör och mjöl, späder det med vatten, lägger skifvor skuren rödlök däri jämte hel peppar, ett par lagerblad och plommon, som skäras i skifvor, litet salt och så mycket af saften från de syltade plommonen eller aprikoserna som man finner behöfligt; har man icke plommon, kan man taga citron eller ättika. Denna sås kan användas till såväl fisk som kött.

Anjovis-sås.

Man tager benen ur 3 eller 4 anjovis och hackar de små fiskarne fint med några lökar och en sked fint hackad kapris. Därpå bakar man samman smör och mjöl, späder upp det med köchtsoppa, lägger i den hackade anjovisen, löken och kaprisen och om möjligt litet ättika, och till slut det smått skurna köttet.

Brun sås.

En skifva smör brynes, 4 persiljerötter läggas däri, samt litet mjöl; detta brynes och spädes med köchtsoppa eller gelé i ett glas rödvin, litet hackad charlottenlök och rifven muskottnöt, och saften af en citron hälls i och kokas samman; när detta skett, upptagas persiljeröttorna, och köttet, för hvilket såsen är bestämd, lägges däri.

Gurksås.

Två eller tre stora, gula gurkor skalas, kärnhusen uttagas, och gurkorna läggas i ättika och litet salt en timma, hvarpå de upptagas och torkas i ett skynke. En panna sättes på elden med ett stycke smör, gurkorna skäras i några stycken och brynas bra ljusbruna jämte litet mjöl och hac-

kad charlottenlök. Det spädes upp med buljong, gelé och soja samt litet muskottblomma lägges i. När detta är kokt, lägges köttet däri.

De fat, hvarpå dessa köttrester äro anrättade, kunna garneras med brynta potatis eller smördeg.

Kapris-sås

2 matskedar kapris, 1 hekto smör, 4 äggulor, 2 teskedar hvetemjöl och $\frac{1}{4}$ liter vatten blandas och vispas öfver elden, tills det kokar.

Sill-sås.

En sill flås, rensas, tvättas väl och får ligga 6—7 timmar i mjölk, därefter rör man en tjock sås af 3 hårdkokta äggulor och en liten lök, hackad så fint som möjligt, en tesked socker, peppar, olivolja och ättika. Man kan äfven servera den till allt slags kall stek.

Pepparrot i mjölk.

Pepparroten afskrapas och rifves på ett rifjärn. Därefter rifver man litet mjöl i smör, späder upp det med mjölk, lägger litet socker, rifvet bröd och den rifna pepparroten däri, saltar såsen och låter den koka. Serveras till oxkött.

Henrik Gahns

polérvätska

Splendid

— *i flaskor* —

för alla slags metaller.

Blankar fort och utmärkt.

Särskildt att rekommendera

för större kökskärl af

koppar och dylikt.

Renare och bekvämare

än andra putsmedel.

Henrik Gahns Aseptin-Amykos-Aktiebolag

UPSALA.

Puddingar och efterrätter.

Rabarber-pudding.

Man smörjer en form med smör, lägger ett lag gammalt bröd samt ett tunnt lag smör däri, därefter ett lag rabarberstjälkar, som skurits i bitar på ett tums längd; de måste vara väl sockrade; därefter åter ett lag bröd och smör o. s. v., tills puddingformen är full, dock får man tillse, att det öfversta hvarfvet består af bröd och smör. Innan man ställer puddingen in i ugnen, håller man en half kopp vatten öfver massan och sticker flera gånger med en knif lodrätt ner i puddingen. Denna skall bakas en half timme, och man äter den ljum, aldrig het.

Potatispudding.

1 kilo rifven potatis, 16 ägg, 250 gram socker, söt- och bittermandel, litet citronskal och saften af en citron. Äggulorna röras med citronsaften, citronskalet, sockret och mandeln, som först stötes fint; därefter iläggas potatisen och sist de till skum vispade ägghvitorna. Den skall bakas i 2 timmar. Serveras med fruktsås.

Ärtpudding.

$\frac{1}{2}$ kilo tjockt kokta, kringrörda ärter, några skedar potatismjöl, $\frac{1}{4}$ kilo socker, 10 äggulor och litet rifvet citronskal hopröras, 10 ägghvitor iblandas, och puddingen kokas i 2 à $2\frac{1}{2}$ timme i en form, som blifvit smord med smör och beströdd med franska bröd. Puddingen serveras med fruktsås. Den smakar förträffligt och är lätt att laga.

Mandelpudding.

2 liter extra god söt mjölk sättes på elden med 125 gram fint hackad sötmandel och ett par bittermandlar. Ett litet stycke vanilj gifver puddingen en god smak. 250 gram hvetestärkelse röres ut i 25 cl hvit rom och islås, då mjölken kokar. Puddingen hälls upp i glasskål, då den först blifvit litet afsvalnad.

Puddingen ätes kall med ljum körsbärssås till och är mycket lättvindig att laga. Man kan laga den dagen innan den skall användas.

Prinsesspudding.

160 gram smör, 80 gram socker och 200 gram potatismjöl bakas och spådes med $\frac{3}{4}$ liter tunn, kokande grädde; 16 äggulor röras i. en efter an-

nan, hälst medan degen ännu är varm. Vill man ha mandel i och citronskal, kan detta mycket väl låta sig göra. Till slut läggas de till styft skum vispade ägghvitorna i. Allt omröres godt, lägges i formen, kokas i 2 timmar och serveras med körsbärssås.

Apelsinpudding.

Rifvet skal af 2 och saften af 12 apelsiner, 16 äggulor, 5 hekto krossocker, $\frac{1}{2}$ stång vanilj, 75 gram husbloss. Äggulorna röras hvita med sockret, husblosset upplöses i litet vatten och blandas med saften. Alltsamman blandas och hälls i en gryta, hvarefter man vispar det, tills det kokar. Serveras i en glasskål.

Marmorpudding.

$\frac{1}{2}$ liter hallonsaft, 60 gram husbloss upplöst i litet vatten hälls varmt i saften, slutligen 1 liter gräddskum. Serveras i i en glasskål.

Vinkrämsås serveras till.

Hushållningspudding

kan isynnerhet rekommenderas åt familjer med många barn. En puddingform smörjes väl och

beströs med skorpmjöl; därefter fyller man formen med små bitar franska bröd eller skorpor (man kan mycket väl nyttja bådadera samtidigt) eller också med rester af kakor. Sedan rör man i 1 liter mjölk eller litet mera efter formens storlek, litet krossocker, 3—4 ägg till en mindre form, 6—8 till en större, och håller detta i formen öfver brödet och skorporerna. Man låter alltsammans stå i 2 timmar och kokar därefter puddingen 2 timmar i vatten. Puddingen serveras med hallon-, vin- eller vaniljsås. Barn tycka mycket om sås därtill.

Skall puddingen vara finare, så att man kan servera den som dessert efter kvällsvarden, när man har främmande, kan man tillsätta litet biskuit och litet stött mandel. Man måste då också koka mjölken med äggulorna och de vispade äggvitorna till ett kräm, som hålles öfver degen.

Apelsinrätt.

5 hela ägg och gulan af 5 vispas väl och röras samman med 5 hekto socker och saften af 4 samt det rifna skalet af en apelsin och får koka öfver elden till en kräm. När denna är fullständigt afkyld, hålles $1\frac{1}{2}$ liter vispadt gräddskum uti och

massan upplägges i glasskålar, som garneras längst kanten med apelsinstycken. Denna portion är tillräcklig till 16 personer.

Risfromage.

125 gram ris, 1 liter mjölk, 1 stång vanilj, 30 gram husbloss, 50 gram smör, 2 matskedar grädde, $\frac{1}{2}$ kopp finstött mandel, 2 matskedar socker, $\frac{1}{2}$ liter gräddskum. Risgrynen kokas till gröt med mjölken och vaniljen; medan den är varm, röres smöret i jämte det upplösta husblosset, grädden och mandeln; till sist, när det svalnat något, iröres den vispade grädden. Anrättas i en glasskål. Söt sås serveras till.



LAGERMANS
□ **TVÄTTPULVER** □
TOMTEN

tillverkas af de *allra bästa* och *renaste råmaterialer* å de mäst fulländade maskiner samt under *verkligt sakkunnig* och *erfaren ledning*. Inga som hälst skadliga ämnen såsom klor, vattenglas eller dylikt finnas. - - - -

Premier utdelas icke
och har aldrig utdelats för att få sålt fabrikatet.

Hela valutan ligger i kvalitéen.

Kontrollant: **Prof. G. Lagerheim.**

===== Tillverkare: =====

Fabriken TOMTEN, Göteborg.

A.-B. LINGON

GÖTEBORG

Sveriges största bärförädlingsanstalt.

Tillverka de billigaste, mest välsmakande och
absolut oförfalskade
Safter och Sylter
af alla sorters skogsbär.

Äppledrycken MIMER

hälsosammaste **bords- och läskedryck**
rekommenderas.

Fabrikationen står under kontroll af
Professor **G. Lagerheim**, Stockholm.

Guldmedalj

I NORRKÖPING 1906, I LUND 1907.

*Finnes i hvarje välsorterad speceriaffär samt i vår
Utställnings- och Försäljningslokal, Arkaderpassagen.*

A.-B. LINGON, Göteborg.

Ordertelefon 5966.