

# Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 5

*Vardagstryck*



Pris 25 öre

1911

Många olika sätt att använda

# Bananer



UTGIFVEN AF  
THE BANANA COMP. A.-BOL., GÖTEBORG



Inregistr. varumärke.

## Laurenti Vanilj- Chocolad

Nr 1 pr pak. om 2 kakor 80 öre

• 2	• 2	• 70
• 3	• 2	• 60
• 4	• 2	• 50

äro ytterst kraftiga kokchokolader.

## Chokolad "à la Paris"

pr kaka 25 öre

är såväl åt- som kokchokolad.

## Laurenti

Fruktchokolad pr hekto 45 öre

Laurenti-Mandel . 40

## Laurenti

"Grand Prix" Praliner

assorterade Ananas, Körsbär,

Pistage, Nougat, Kaffe etc.

äro ytterst delikata.



absolut ren!

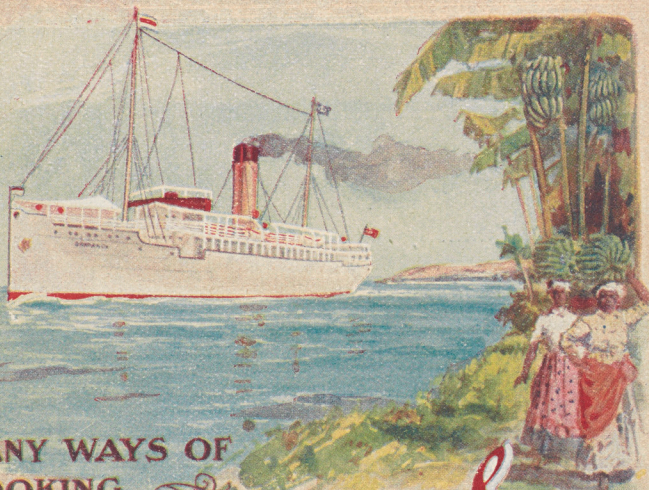
Af kraftiga Cacaoböner  
därför stark arom!

Varnas för efterapning  
af påse och etikett!



## Laurenti Vanillen - Socker

till puddingar, glace etc. i burkar  
å 20 och 50 öre, har en särdeles  
stark arom.



MANY WAYS OF  
COOKING

# Bananas

BROUGHT FROM  
SUNNY LANDS  
TO OUR OWN  
HOMES.



## Innehållsförteckning.

Rec. N:o	Rec. N:o
Puddingar .....	1—16, 88
Halstrade bananer.....	17
Banan Beignet .....	18
Tårtor 19, 27, 39, 40, 41, 59	
Banan Croûtes .....	20
Bananer med ris och stekta ägg	21
Stekta bananer 22, 34, 76, 77, 95	
Banan Gâteau .....	23
Jamaica banan Toast .....	24
Pannkakor och andra kakor	25, 28, 36, 42, 74, 83
Bananriskroetter .....	26
Bananer i formar 29, 32, 47, 61, 75	
Birmansk bananrätt .....	30
Banansurpris .....	31
Paj .....	33
Bananskifvor med jordgubbsgelée och grädde	35
Guldmedaljefterrätt .....	37
Semlor .....	38
Sylt, geléer och kompotter	43
—46, 48, 56, 79	
Bananer à la Portugaise ...	49
Krämer 50, 51, 52, 54, 55, 58, 60, 63—66	
Bananmos .....	53
Sandwiches .....	57
Bananéclairs .....	62
Banan Chartreuse .....	67
Banansoufflé .....	68
Glacerån med bananer.....	69
Marängar.....	70, 71
Omeletter.....	72, 73
Klenetter .....	78, 93
Sallader, legymer 80, 81, 85, 90, 91, 99, 100	
Bananer med kaffe- eller chokoladglacering	82
Bananer med apelsiner.....	84
Praliner .....	86, 87
Glacé .....	89
Banan Chutney .....	92
Banansås.....	94
Banan piquantes .....	96
Canapéer.....	97
Bananfyllning.....	98

Använd

**Limes** 

i stället för Citroner

En Lime är mindre än en Citron, men innehåller nästan lika mycket saft och har denna en starkare smak ☞ ☞ ☞ ☞

Det blir en besparing

för husmodern att

använda **Limes**



## FÖRORD

Det berättas om en förnäm dam, som hade varit gift tre gånger och hvilken alla tre män hade varit henne innerligt hängifna, — ty hon var en kvinna af ovanlig begåfning och skönhet — att hon en gång blef tillfrågad, hur tre män, så olika till sin läggning som hennes tre makar, hade blifvit så fästade vid henne och med hvilka trollmedel hon hade fångslat deras hjärtan. Hon svarade helt enkelt: "Jag gaf dem god mat".

Då nu bananer besitta högt näringsvärde och en utsökt smak, vilja vi erbjuda husmödrarna följande recept, enär vi äro förvissade om, att dessa skola blifva till stor hjälp i deras sträfvan att uppnå samma resultat som ofvannämnda dam. Denna hjälp kunna recepten gifva, ej allenast på grund af anrättningarnas fina smak, utan äfven genom deras fina utseende, som i hög grad ökar bordets elegans. De små dekorationer, som förekomma i flera af recepten i form af kristalliserad frukt, äro billiga och förläna anrättningarna ett eget behag. Flera rätter hafva valts ur ett stort antal, som vi mottagit vid en täflan om bästa sättet att anrätta och lägga upp bananer,

medan de öfriga härflyta från med guldmedalj belönade täflande i kulinarisk konst.

Men bananens möjligheter äro hardt när outtömliga, som hvar och en skall finna. Den som ej ännu har frestats att pröfva, hvilka smakliga rätter som kunna beredas med bananens hjälp och som, af recepten eller planscherna i denna bok kan föranledas att göra ett försök, skall helt säkert komma under den magiska fruktens trolska inflytande. Planscherna utgöras af fotografier tagna från själfva rätten framställd enligt det till bilden hörande receptet. I våra dagar är det nästan öfverflödigt att från hälsoståndpunkt anbefalla bananer, men följande citat bör kunna intressera våra läsare: "Allt sedan Herrar Elders & Fyffes började bygga ångare, enkom afsedda för transport af bananer till England från andra sidan Atlanten, har bananen varit "i hvar mans mun". Den synes vara en himlasänd frukt utan några brister. Alla människor från de högsta till de lägsta äta den med begär. Dagsverkaren finner den vara ett godt tillägg till sin enkla middag, och det sjuka barnet ser den med förtjusning, medan det med vämjelse vänder sig bort från annan näring. Rå, kokt eller stekt som föda eller delikatess för atleten eller den sjuka, är bananen ur medicinsk synpunkt alltid att rekommendera. Framstående läkare hafva gifvit offentligt uttryck för sin åsikt, att det vore väl, om bananer utgjorde en viktig del af barnens diet, medan professionella tränare säga, att de äro öfvertygade om, att det vore önskligt, att sådana, som förbereda sig till någon större fysisk ansträngning, mildrade sin stränga diet med en frikostig inblandning af bananer. Alltså kan man ej undra öfver, att bananens lof har sjungits af ständigt nya skaror i alla land."

Ofvanstående citat är hämtadt från en engelsk tidning, men kan mycket väl tillämpas äfven i Sverige. Äfven här kan man snart säga, att bananen är i "hvar mans mun."

Som det torde vara bekant, finnes det två slags bananer, Canary bananen och den västindiska (Jamaicabananen), men af dessa är det den sistnämnda, som kommit i hvar mans mun. I fullmoget tillstånd är den lika söt som en Canary banan, men den har samtidigt en friskare fruktsmak. Dessutom är den fastare och hållbarare, hvilket möjliggör dess användande i hushållet. Det är just på grund af, att man i England börjat använda Jamaicabananen vid matlagningen och alltså gjort den till en hushållsartikel, som den fått en så stor åtgång.

År 1901 börjades importen af Jamaicabananer til England, men det var först år 1906, som man försökte att taga dem till Sverige. Försöket uppgafs emellertid och ingen intresserade sig särskildt för denna härliga frukt, förrän The Banana Company A.-B. startades i Mars 1909.



The Banana Company A.-B. står i direkt förbindelse med den stora engelska firman Elders & Fyffes och är den enda firma i Sverige, som får importera Jamaicabananer direkt.

Då det är absolut nödvändigt, att bananen är mogen vid användandet, har The Banana Company A.-B. inrättat filialer med lager i Stockholm, Malmö och Norrköping utom hufvudlagret i Göteborg och allt eftersom behovet stiger, komma flera lager att inrättas.

En banan anses icke vara mogen, förrän hvarje spår af grönt försvunnit från skalet.

Det är ju en känd sak, att all frukt bör vara fullmogen när den förtäres och detta passar i all synnerhet på bananer. För det första finns det intet hälsosamt i en omogen banan och för det andra smakar den icke bra. Först när bananen är helt gul och börjar antaga en mörkbrun färgton är den mogen och i detta tillstånd innehåller den mera närande och hälsosamma ämnen än någon annan frukt.

Hvar och en bör alltså tillse, att bananerna äro fullt mogna, när de användas och särskildt bör en husmoder vara noga med detta, om hon med godt resultat vill använda denna enastående härliga frukt i hushållet.

---

---

# The Banana Comp. A.-Bol.

**Hufvudkontor:**

**GÖTEBORG, LILLA BADHUSGATAN 1**

Telegramadress: **Banan**

Telefon: **9747, 10375**

---

---

**FILIALER:**

**Stockholm**, Tunnelgatan 19 A

Telegramadress: **Bananer**

Rikstel. **7591**

Allm. tel. **16788**

---

**Malmö**, Drottningtorget 3

Telegramadress: **Banan**

Telefon: **707**

---

**Norrköping**, Knäppingsborgsgatan 25

Telegramadress **Banan**

Telefon: **1549**

---

---

**Obs.!** Denna bok kan erhållas såväl på hufvudkontoret som filialernas kontor.

---

---

# ELDERS & FYFFES,

LTD.,

Head Office:

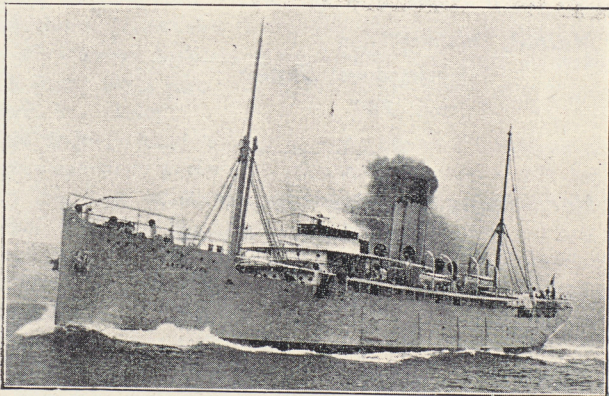
31/32, BOW STREET,  
COVENT GARDEN, LONDON, W. C.

Filialer i Hull, Manchester och 36 andra städer i  
England.

## Fleet of Banana Steamers

	Tonnage		Tonnage
"Aracataca" .....	4400†	"Matina" .....	3870
"Manzanares" .....	4400†	"Manistee" .....	3869
"Tortugero" .....	4161	"Miami" .....	3762
"Barranca" .....	4115	"Taoro" .....	275*
"Reventazon" .....	4041	"Guanche" .....	257*
"Chirripo" .....	4041	"Golden Eagle" .....	213*
"Nicoya" .....	3911	"Mariposa" .....	130*
"Pacuare" .....	3891	"Esperanza" .....	76*
"Zent" .....	3890	"Andrea" .....	90*

\* Trading in the Canary Islands. † Building.



S/S. Tortugero en typisk ångare af Elders & Fyffes flotta. 5,000 tons  
Lastar 60,000 bundtar.



Obs.!

Dedanstående



12 st. riktigt vackra dricksglas  
inlagda i en treflig korg

**Endast Kr. 1.25**

Ferd. Lundquist & Co.

Kungl. Hofleverantör

———— GÖTEBORG ————

## UTVALDA RECEPT.



### *Irländsk Pudding.*

N:o 1

6 bananer, kex,  $1\frac{1}{4}$  deciliter grädde, smulade bisquiter, 1 matsked maraschino eller curaçoa, socker efter smak, 2 äggulor, citronsaft och skal,  $\frac{1}{2}$  vinglas vatten.

Bananerna läggas i en kastrull och kokas tillsammans med likören, sockret, vattnet och citronen. Passeras och läggas åter i kastrullen. Äggulorna vispas i. Ett lager kex lägges i botten på en soufflé form, bananerna iläggas. Öfvertäckas med kex och biscuiter. Bakas i 20 minuter i lagom varm ugn. Då den blifvit fast skall den öfvergjutas med hårdt vispad grädde och garneras med skalade mandlar och syltad frukt.

Serteras varm eller kall.



### *Läcker bananpudding.*

N:o 2

Bekläd det inre af en puddingform med tunna skifvor af bröd med smör på (kanterna borttagas); lägg öfver detta ett lager apri-

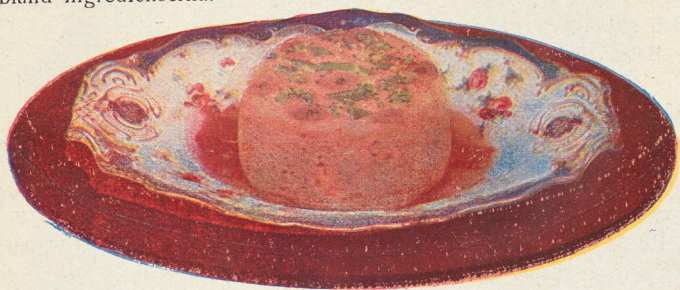
kossylt och stänk öfver alltsammans med en dessertsked konjak. Lägg sedan ett lager tunna bananskifvor och öfverströ det med fint stött socker tillsatt med några droppar citronolja. Sedan iläggas hvarfvals sylt och bananer tills formen är full. Öfverläckes med mera smörbestruket bröd och bakas uti ej för varm ugn.

### *Jamaica Pudding.*

N:o 3

6 bananer skalas, af hvilka 3 skäras i skifvor. De andra krossas till mos och passeras. 3 ägg vispas i en skål och öfvergjutas med 4 deciliter kokande mjölk; bananmoset samt 75 gr. strösocker tillsättes. En pajform smörjes, fylles till tre fjärdedelar med skifvor af sockerkakan och bananskifvor. Iordninggjord äggstanning hälls öfver och puddingen gräddas i en ej för varm ugn omkring 25 minuter.

Serveras med vispad grädde med en liten tillsats af strösocker. Om så önskas kan ett mindre vinglas sherry eller marsala användas bland ingredienserna.



### *Banan Pudding.*

N:o 4

2 deciliter oskummad mjölk hälls i en panna tillsammans med en half vaniljstång, hvilket får stå och draga omkring 20 minuter medan pannan står i vatten. Uti en kastrull blandas 1 hg. smält smör, 1 hg. finsiktadt mjöl, 50 gr. ris mjöl och 1 hg. strösocker, hvarefter den beredda mjölken tillsättes. Alltsammans röres öfver elden tills det kokar, hvarefter det tömmes i en skål att svalna. Därpå inblandas 3 äggulor och arbetas väl samman i 7 eller 8 minuter jämte 2 $\frac{1}{2}$  vispade ägghvitor och 4 skalade och i skifvor skurna bananer.

En enkel form smörjes väl och beklädes med papper samt garneras med bananer och angelika utskurna med en pipa af något mer än en 25-örings diameter.

Blandningen hålles i en form och kokas i vattenbad ungefär 1 timma. Därpå upplägges anrättningen, papperet borttages och rätten serveras med kall aprikossås omkring. Garneras med bananbitar och öfverstänkes med strimor af pistach.



### **En läcker bananpudding.**

N:o 5

4 mogna bananer, 2 matskedar majsensmjöl, 1 matsked strösocker, 1 matsked äppelmos. 1 $\frac{1}{4}$  deciliter mjölk, 2 ägg.

Bananerna skalas och skäras i skifvor, hvarpå de läggas tillsammans med mjölken i pannan. 2 matskedar majsensmjöl afredas med litet vatten och lägges till mjölken tillsammans med 1 matsked strösocker och 2 äggv'or. En matsked äppelmos tillsättes. Blandningen bör tjockna utan att koka. Hålles sedan i smordt pajfat. Till de hårdt vispade äggvitorna läggas smulade bisquiter och strösocker och detta slås öfver.

Bakas omkring 12 minuter i en ej för varm ugn.



### **Edinburgh Pudding.**

(Ångkott Bananpudding)

N:o 6

6 bananer, 5 sockerkakor; 1 $\frac{1}{4}$  deciliter mjölk, 2 ägg, socker efter smak, 12 ratafia bisquiter.

En form smörjes. Sockerkakorna sönderbrytas i ej för små bitar, bananerna skalas och skäras i runda skifvor. Bitarna, frukten och bisquiterna läggas hvarfals. Af mjölken och äggen gjord stanning hålles öfver alltsammans. Öfvertäckes med smordt papper och ångkokas sakta en timma.

Serveras med mandelsås.

Såsen beredes med  $\frac{1}{2}$  deciliter mjölk i hvilken irörts en dessertsked majsensmjöl. Två matskedar mandelmassa tilläggas och sockras efter smak. Med eller utan  $\frac{1}{2}$  glas sherry.



### **Barnkammarpudding.**

N:o 7.

115 gr. bröd sönderbrytes i små stycken, öfver hvilka hålles  $\frac{1}{2}$  liter kokt mjölk. Sedan det svalnat, tillsättes ett vispadt ägg och

hälften af ett rivet citronskal med socker efter smak. Sex i skifvor skurna bananer läggas i en smord pajform, hvarefter blandningen hälls öfver. Gräddas en half timma och serveras varm med strösocker.

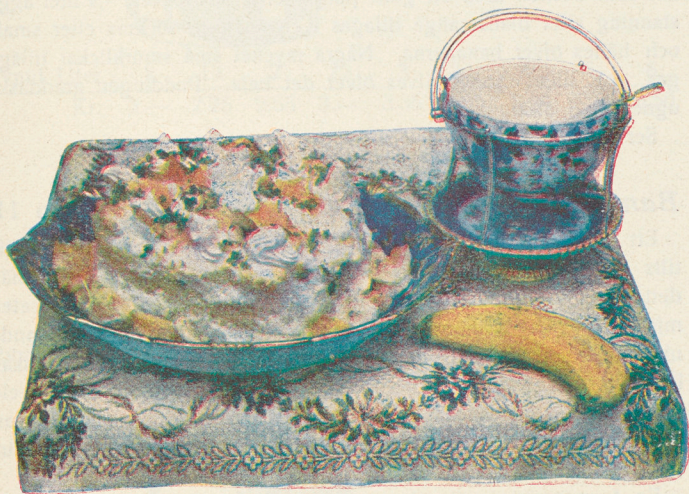


### **Banandegspudding.**

N:o 8

En deg göres af 2 ägg,  $\frac{1}{2}$  liter mjölk samt omkring 2 hg. mjöl och lägges i en smord form. Fem eller sex i skifvor skurna bananer läggas i degen, sockras efter smak och öfvertäckes med smordt papper. Angkokas i omkring 2 timmar.

Serveras med grädde.



### **Rispudding med Apelsin- och Banansås.** N:o 9

225 gr. ris kokas fort i jämt så mycket vatten som riset kan absorbera. Sedan 2 äggulor irörts, pressas alltsammans i en à la daubeform som förut smorts, och ångkokas en half timma.

Slås upp att svalna. Till de hårdt vispade ägghvitorna sättes försiktigt 1 hg. strösocker. Riset öfvertäckes med marängen och återinsättes i ugnen för att stelna.

### **Apelsin- och Banansås.**

2 apelsiner, 2 bananer.

Bananerna och apelsinerna skalas, det hvita skinnet borttages. Båda skäras i tunna skivvor. En sockerlag af 1 deciliter vatten och 50 gr. strösocker kokas i 5 minuter och gjutes öfver apelsinerna och bananerna.

Då såsen svalnat, slås den i midten af rispuddingen.



### **Banankrämpudding.**

N:o 10

En pajform fylles till hälften med i skivvor skurna mogna bananer som beströs med ett godt puder- eller strösocker.  $\frac{1}{2}$  liter äggstanning eller blancmangé tillagas i en kastrull, sockras efter smak och hålles öfver bananerna. Några mycket små smörklickar tilläggas och litet muskot rivnes öfver det hela. Puddingen gräddas i ugnen en half timma.

Serveras med grädde.



### **Bananpudding (Varm.)**

N:o 11

Ett tunnt citronskal och litet kanel kokas sakta i  $\frac{1}{4}$  liter mjölk tills denna fått smak. Därpå tilläggas 1 hg. fint socker och, när detta upplösts, slås allt i en annan panna uti hvilken 1 hg. hvete-mjöl och 1 hg. smör blifvit sammanfrästa. Omröres tills blandningen kokar. Pannan tages af elden att svalna något. Sex skalade bananer krossas och tillsättes med den silade saften af 3 citroner och 30 gr. socker. Hälften af de krossade bananerna läggas till blandningen. Två ägg vispas väl och ett likörglas benedictin tillsättes.

En form smörjes väl och prydes med hackad pistachmandel och kristalliserade körsbär. Puddingen slås försiktigt i, öfvertäckes med smordt papper och ångkokas i  $1\frac{1}{2}$  timma. Stjälpes försiktigt upp på ett varmt fat och kringslås med följande sås:



### **Banansås.**

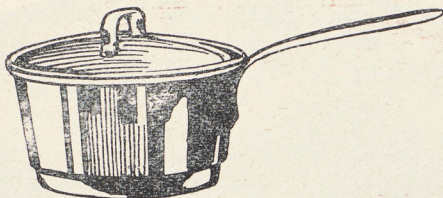
N:o 12

Två skalade och från kärnhuset befriade äpplen stekas, hvarefter de sakta kokas i  $\frac{1}{4}$  liter vatten under 15 minuter tillsammans med den andra hälften af de krossade bananerna och ett halit citronskal. En dessertsked majsensmjöl utröres väl i litet vatten och sättes till

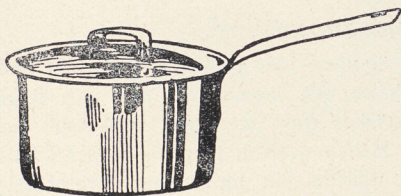
Nutidens bästa och billigaste

# KOKKÄRL

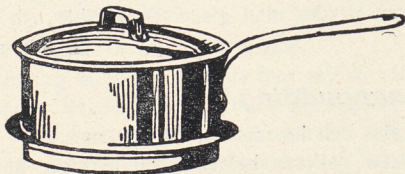
äro Aluminium-Kokkäril



Rymd Liter	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	5	6
Kr.	2.—	2.25	2.65	3.—	3.35	3.65	4.—	5.—	6.50



Rymd Liter	$\frac{3}{4}$	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	6	6
Kr.	1.90	2.—	2.25	2.65	3.—	3.35	3.65	4.—	5.—	6.50



Rymd Liter	$\frac{3}{4}$	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	5	6
Kr.	2.25	2.35	2.50	3.—	3.35	3.75	4.—	4.50	5.25	6.75

I alla dessa priser äro lock inberäknade. Stort lager.

**FERD. LUNDQUIST & Co., Bosättningsmagasin**

Kungl. Hofleverantör

GÖTEBORG

såsen, som sedan kokas upp. Därpå tillsättes  $\frac{1}{2}$  likörglas benedictin och färgas vackert skärt med några droppar karmin. Passeras, uppvärms och gjutes kring puddingen.



### **Princess Bananpudding.**

N:o 13

6 bananer, 2 äggulor, litet aprikossylt och litet strösocker.

Bananerna skalas och krossas till mos och lägges i en smord pajform. Övertäckes med ett lager aprikossylt och värms i ej för varm ugn. Medan detta är i ugnen, vispas de två äggvitorna med strösocker, tills det blir alldeles stelt, hvarpå det utgutes öfver puddingen, som återinsättes i ugnen och gräddas tills den blifvit gulbrun. (Omkring 5 minuter).

Serveras varm eller kall.

Puddingen kan prydas med glacerade körsbär och angelica som ofvan.



### **Ambra Bananpudding.**

N:o 14

6 bananer skalas och krossas till ett fint mos.

Kanterna på en pajform beklädas med ringar af mördeg eller smördeg.  $\frac{1}{2}$  liter mjölk kokas tillsammans med 50 gr. toppsocker och slås öfver 3 väl vispade ägg. Vispas väl och bananmoset tilllägges. 30 gr. majsenamjöl utröres med litet kall mjölk samt omröres öfver elden tills den tjocknat, hvarpå det sammanröres med det föregående. Allt slås i den förut smorda pajformen. En ägg-hvita vispas hårdt, tillsättes med en matsked strösocker och gjutes öfver puddingen.

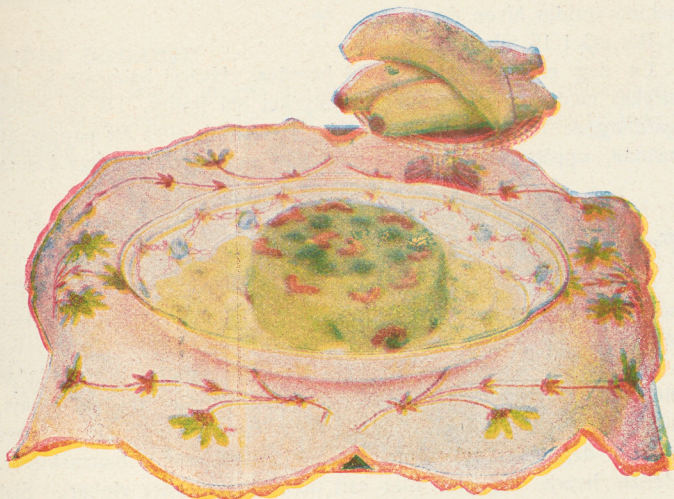
Anrättningen beströs med mandelstrimmor och gräddas i en ej för varm ugn omkring 20 minuter. Lägges upp och serveras varm.



### *Banansås för puddingar.*

N:o 15

3 mogna bananer skalas och drifvas genom en sil.  $\frac{1}{2}$  liter vatten uppkokas med 50 gr. toppsocker och en bit citrusskal. Tillsätt bananmoset och låt det sammankoka. Tillsätt vidare ett glas marsala eller sherry samt saften af en half apelsin. Uppkokas ånyo; silas och serveras varm till puddingar eller pannkakor.



### *Bananpudding à la Clarence.*

N:o 16

Gör äggstanning af 2 ägg och  $\frac{1}{4}$  liter mjölk. Röres öfver elden tills det tjocknar, låt det kallna och 15 gr. upplöst gelatin iröres. Garnera en form med angelika och krusbär och fyll den till en del med bitar af icke färsk sockerkaka och bananskifvor. Äggstanningen slås öfver och låtes stelna. När det kallnat, slås det upp i en glasskål och serveras med vaniljsås och bananmos gjutet omkring.



### *Halstrade bananer.*

N:o 17

6 eller 8 mogna bananer aftorkas och lägges på halstret eller öfver en klar eld och stekas i 10 eller 15 minuter.

Serveras varma i skalen på ett varmt fat. Mycket god frukost-rätt särskildt under vintern.

Serveras med citronsaft.



### **Banan Beignet.**

N:o 18

6 st. icke öfvermogna bananer skalas och skäras hvar och en i två delar på tvären, hvarefter bitarne tudelas på längden. De så beredda bananerna läggas i en pajform och öfverströs med strösocker jämte litet malen kanel. Ett likörglas af kirsch eller marschino sprides äfven däröfver.

Bör stå i 15 minuter.

En deg enligt recept N:o 78 beredes. Hvarje bananstycke bestrykes med degen och doppas i mycket het flottyr. Då de blifvit guldfärgade och sköra, läggas de på en duk eller ett papper att afrinna, uppläggas, öfverströs med fint socker och serveras varma.



### **Fransk Banantårta.**

N:o 19

Kaffa ut 225 gr. smördeg som göres af 150 gr. mjöl, 30 gr. smör och så mycket vatten som behöfves för att blanda till en temligen fast deg.

En tårtring lägges på en bakplåt; båda smörjas och beklädas med degen. Kanterna prydas och formen fylles med okokt ris, hvilket bakas i omkring 10 minuter i ej för varm ugn. Riset tages ut och degformen fylles med i lager ordnade runda bananskifvor. Mellan hvarje lag slås litet saft (hälst hallon eller vinbär). Sist öfverpänslas med saft och bakas i ännu 10 minuter.

Serveras varm eller kall.



### **Banan Croûtes.**

N:o 20

4 bananer klyfvas på längden och tvären.

1 ägg vispas med litet salt och cayennepeppar. Bananerna doppas i fint mjöl och sedan i ägget, hvarefter de åter doppas i mjölet och kokas i flottyr.

Några skifvor rostadt bröd påbredas med smör och skäras i fyrkanter. Två bananbitar läggas på hvarje brödstycke.

Serveras varmt.

**Bananer med ris och stekta ägg.**  
**Frukosträtt**

N:o 21

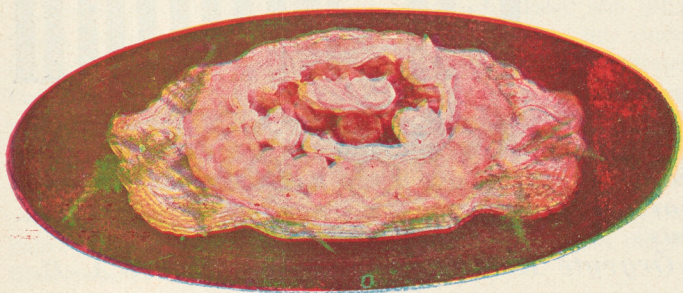
225 gr. ris kokas i vatten tillsammans med en knippa örter, (timjam och en bit rödlök i en påse). När det är kokadt, lägges det upp på midten af ett fat. Så många ägg som fordras, stekas och lägges ofvanpå. Omkring riset läggas 4 på längden skalade och i flottyr eller smör brynta bananer. Stekt skinka kan användas i stället för ägg till omväxling. Detta är en förträfflig och välsmakande rätt.



**Stekta bananer.**

N:o 22

På längden skurna mogna bananer, som stekas i flottyr eller smör och serveras med kött eller kall skinka, utgör en mycket smaklig anrättning.



**Banan Gâteau.**

N:o 23

Af 1 hg. smör, 1½ hg. mjöl, 1 hg. strösocker och 1 äggula göres en god mördeg. Sedan det har väl blandats, beklädes en form med degen; botten och sidorna öfvertäckas med papper och fylls med ris eller ärter. Sättes i het ugn. Då degformen är bakad, utslås riset eller ärtorna, därefter tages några bananer (8 eller flera, beroende på storleken), som skalas och skäras i runda skifvor. Degformens botten öfvertäckes med dessa, hvarpå öfvergjutes med passeradt lindrigt vattenblandad jordgubbsylt (1 tekopp), 2 teskedar socker och 2 blad gelatin. Ilägges ett nytt lager runda bananskifvor, därpå ånyo sylt. Nu bör formen vara full. Garneras med hårdt vispad grädde (med spritspåse och stjärntyll). Här och där

# Viadol Tvålen

är framställd af de finaste och för huden bästa ingredienser samt är behagligt parfymerad med utvalda essencer.

**Viadol=Tvålen** är därför **ett verkligt skönhetsmedel**,

Prisbel. med Guldmed. vid Hygien. Utst. i Paris, London o. Rom.

Tillv.: *Tvål- & Parfyfabriken "VIOLA"*, Göteborg.

## Öfver En Million

*kronor sparar Sveriges folk årligen genom kemisk tvätt af Kostymer, Klädningar, Kappor, Öfverrockar, Gardiner och Täcken m. m. hos*

*Örgryte Kemiska Tvätt- & Färgeri-A.-B.  
Göteborg*

*Skandinaviens största affär i sin bransch.*

*Det är ej likgiltigt, till hvilken affär Ni vänder Eder, ty det är stor skillnad på kemisk tvätt och — kemisk tvätt.*

## Göteborgs Ångbageri

Kungl. Hofleverantör GÖTEBORG Tel. 2168, 5068, 1254,

Rekommenderar sina erkänt goda tillverkningar af alla sorters

**Bröd, såväl af Hvete som af Råg.**

**Obs!** *Spisbröd och Delikatessknäckebröd.*

Filialer i alla delar af staden.

Prova och jämför.

en liten stjärna eller halfmåne eller kristalliserade körsbär. Där bananringarne visa sig genom geléen, sättes en ros af vispad grädde och ett litet blad succat.



### **Jamaicabanen Toast.**

N:o 24

Några skifvor bröd skäras i fyrkanter. De doppas i litet mjölk, därefter i en väl vispad äggula och därpå i kokande flottyr. Då de fått en vacker brun färg röras några mogna bananer till mos med en gaffel. Moset slås upp på det rostade brödet, hvarpå litet vispad grädde hälls öfver. Några bananringar läggas sedan på grädden. Detta är en prydlig och omtyckt rätt.



### **Bananpannkakor.**

N:o 25

4 ägg, 30 gr. mjöl, 1 deciliter mjölk, en nypa salt och socker. Öfvanstående blandas väl, hvarpå göras 6 pannkakor som hållas varma. 6 mogna bananer passeras. 30 gr. strösocker, litet citronsaft och 2 matskedar grädde tillsättes. Blandas väl och uppvärms. Pannkakorna tagas en i sänder och påbredas med moset. Hoprullas och serveras varma, öfverströdda med socker.



### **Bananriskroketter.**

N:o 26

Bananer och kallt kokt ris. Riset bredes omkring hela eller halva bananer. Doppas i ägg och brödsmulor. Stekas tills de fått en vacker brun färg och serveras varma.



### **Banantårta.**

N:o 27

I en stor, djup form lägges 1 $\frac{1}{2}$  dussin, i runda skifvor skurna bananer, hälften af ett rifvet citronskal, saften af en citron, 75 gr. socker, en kaffekopp vatten. Mördeg som för äppeltårta. Bakas i ej för varm ugn omkring 20 minuter.



### **Bananostkaka.**

N:o 28

125 gr. cocosnöt eller bisquit eller ratafiakex uppblötes i så mycket mjölk som behöfves för att täcka öfver dem och omröres tills massan blifvit jämn och tjock som vanlig smet.

Tillsätts så 50 gr. smält smör, 4 vispade äggulor och 2 ägg-hvitor, om så önskas 1 deciliter grädde, men detta är ej nödvändigt.

12 bananer krossas till ett klimpfritt mos och läggas till blandningen. Allt blandas väl och ställes så på en kall plats till nästa dag, om detta låter sig göras. Några bakelseformar beklädas med en lätt deg och fyllas med blandningen. Bakas i het ugn, men får ej bli brun.

2 ägghvitor vispas hårdt. 225 gr. pudersocker iröres varsamt, 15 gr. majsenamjöl tillsättes, hvarpå allt blandas. Ett tunnt lager strykes öfver bakelserna, då de bakats färdiga, hvarpå de sättas in i ugnen att torka. Kan garneras med körsbär och succat. Detta är tillräckligt för omkring 2 dussin ostkakor eller flera.



### ***Bananer i former.***

N:o 29

6 mogna bananer, knappt  $\frac{1}{2}$  liter mjölk, 3 ägg, 50 gr. strösocker.

Bananerna skalas, krossas till mos och passeras genom ett fint durchslag. Blandas med sockret och de väl vispade äggen. Mjölkens kokas och strax innan den kokar sammanröres den så småningom

med bananerna. Små kaffekoppar eller liknande formar smörjas och nästan fyllas med blandningen. Sättes i en ej för varm ugn. Då de stelnat äro de färdiga. Sedan de kallnat, borttages hinnan och en knif föres omkring kanten. De böra kunna lätt tömmas ut. Öfverst på hvar och en bör sättas någon liten prydnad t. ex. tor-kade glacerade körsbär, en färgad karamell eller hackad pistach-mandel. Hvarje form kan garneras olika.

### *Birmansk bananrätt.*

N:o 30

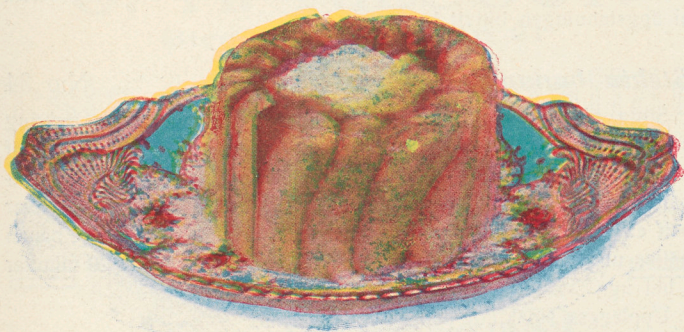
5 eller 6 bananer, 75 gr. strösocker, 1 deciliter mjölk, 1 cocosnöt.  
5 eller 6 bananer skalas, skäras på längden och ordnas smakfullt i en djup glasskål. Öfverströs frikostigt med strösocker och färsk rifven cocosnöt.

Hälften af en färsk cocosnöt nedrifves i en skål och öfverhålles med en kopp kokande mjölk; öfvertäckes med en tallrik och låtes stå en halftimma. Silas och hålles öfver de skurna bananerna.

### *Banansurpris.*

N:o 31

Bananer rullas i grädde och doppas i jordgubbsylt. Öfvertäckas med smördeg och bakas fort i en ej för varm ugn. Innan de alldeles kallnat, öfvertäckas de med tunn glasyr.



### *Bananform.*

N:o 32

Vackra bananer skalas och tuskäras på längden. En enkel Charlotteform beklädes till 1 cm. tjocklek med citrongelé och banan-halfvorna ordnas omkring den, som man skulle göra med socker-

kaka till en Charlotte Russe. För att de skola fastna, öfvergjutes de med litet mera citrongelé. Under tiden skalas, skäras i skifvor och marineras några bananer i litet citronsaft, maraschinosaft och strösocker under omkring 1 timma; därpå krossas de till mos med en silfvergaffel och blandas med en eller flera teskedar passerad jordgubbsylt. Sedan detta blifvit väl blandadt, iröres en tredjedel af dess mängd hårdt vispad grädde och ett par matskedar hårdt vispad citrongelé med litet vaniljessence och formen fylles med denna blandning. Litet gelée gjutes öfver som bindningsmedel, hvarpå den sättes åsido, tills den blifvit fast. Den måste tömmas ut försiktigt, enär den lätt går sönder.

### *Bananpaj.*

N:o 33

9 eller 8 bananer, mördeg,  $\frac{1}{4}$  liter äggstanning, 2 apelsiner, 50 gr. socker.

En tårtring beklädes med mördeg. Degen beklädes med papper och fylles med ris för bevaring af formen. Bakas i ej för varm ugn under 10 eller 15 minuter. Då den är färdigbakad borttages papperet och riset. Degen öfverstrykes med ägghvita. Bananerna skäras i skifvor och läggas i degformen med tillsats af 1 rifvet apelsinskal och saften af 2 apelsiner. Övertäcket med äggstanning (med tillsats af vanilj) och bakas i 10 minuter eller tills det öfversta af äggstanningen blifvit brunt.

### *Stekta bananer.*

N:o 34

Stora ej alltför mogna bananer väljas till denna rätt. Omkring en tredjedel af skalet slites af på längden; hvad som återstår af skalet lossas medelst en tesked. Bananerna läggas i en smord stekpanna eller bakform, några mycket små smörbitar läggas på hvar och en och öfverströs frikostigt med strösocker. Öfver hvarje banan hålles ungefär  $\frac{1}{2}$  tesked citronsaft och stekas i 15 eller 20 minuter i het ugn.

Uppläggas smakfullt och serveras varma.

### *Bananskifvor m. jordgubbsgelée o. grädde.* N:o 35

$\frac{1}{2}$  liter jordgubbsgelée stelnas i en låg form. Formen sänkes i varmt vatten, tills detta når i jämnhöjd med geléet och uppstjälpes

# Husmödrar!

Har Ni provvat

**Plantage-Kaffebränneriets** :: ::  
utsökt fina kaffeblandningar?

**32 Birger Jarlsgatan 32** (Tryggs hus), midt emot K. F. U. M.  
Telefoner: Riks 3668. Allm. 5441.  
Leverantör till H. K. H. Prins Eugén och Hasselbacken.

## Bömiskt Öl.

I enlighet med från flera håll uttalad önskan har **MÜNCHENS  
BRYGGERI A.-B.** i marknaden åter utsläppt det på sin tid så  
mycket uppskattade Bömiska ölet. Allmänheten beredes härigenom  
tillfälle att välja mellan tvänne ölsorter, vilka till smaken visserligen  
äro olika varandra men som båda till kvalitén äro lika högtstående:  
**STANDARD** och **BÖMISKT ÖL**. Priset för det Bömiska ölet  
är icke högre än för vanligt lageröl.

## G. A. NILSSON

Birger Jarlsgatan 21

1:sta klass Fruktaffär

i parti och minut.

Allm. Tel. 19942.

Rikstel. 8074.



försiktigt på en tallrik. Med en skarp knif som doppats i hett vatten, skäres geléet i små tärningar. 3 bananer skalas, skäras i skifvor af  $\frac{1}{2}$  cm. tjocklek. En kopp grädde,  $\frac{1}{4}$  kopp socker och några vaniljdroppar vispas till hårdt skum. Bananskifvorna och geléetärningarna ordnas i små glässkålar och öfverst på hvarje skål slås en sked vispad grädde.

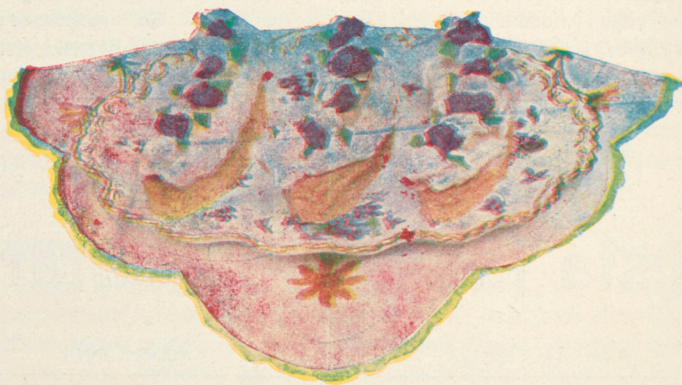


### **Bananlunch-cake.**

N:o 36

Moset af 4 bananer, 250 gr. mjöl, 125 gr. smör, 50 gr. fint hackadt, kanderadt apelsinskal, 1 väl vispadt ägg, 1 liten tesked bikarbonat, 100 gr. strösocker, 1 deciliter mjölk.

De torra ingredienserna blandas, hvarpå en urholkning göres i midten. Smöret smältes och bananmoset och äggen tilläggas. Bikarbonatet blandas med mjölken, hvarpå allt blandas väl samman. Gräddas i väl smord bleckform i tämligen svag ugn under  $1\frac{3}{4}$  timma.



### **Guldmedalj efterrätt.**

N:o 37

En aflång sockerkaka skäres i fyra delar af ungefär en banans storlek och form. Fyra bitar mandelmassa af samma storlek och form läggs ofvanpå dessa. 2 bananer tuskäras och en bananhalfva lägges ofvanpå mandelmassan. Litet grädde vispas hårdt och med en spritspåse och tyll göres en kant kring bananen. Öfverst sätts några små rosor med en kristalliserad viol mellan hvarje ros.

### **Mandelmassa.**

225 gr. till mos krossade mandlar, 225 gr. kanderingssocker, 1 äggghvita. Detta arbetas väl samman, kaflas ut på ett bakbräde och användes som ovan.

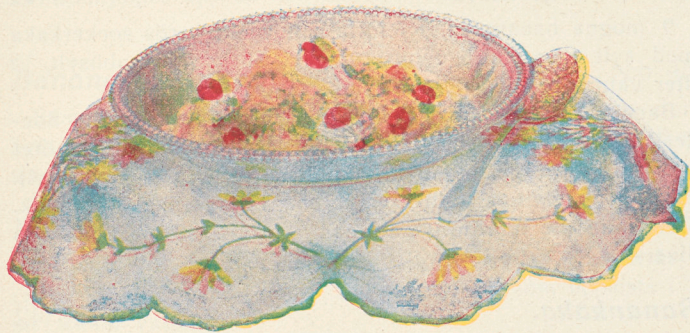


### **Banansemlor.**

N:o 38

6 eller 8 ganska stora bananer, 225 gr. mjöl, 50 gr. strösocker, 2 äggulor, 50 gr. smör, jäst, litet mjölk.

6 eller 8 ej fullt mogna bananer passeras genom ett durchslag, hvarpå moset blandas med mjöl och låtes stå i 3 eller 4 timmar för att jäsa. Med återstoden af mjölet blandas  $\frac{1}{2}$  kaffekopp fint strösocker och 50 gr. rördt smör. Bananerna tilläggas och blandas väl, hvarpå tillsätts 2 äggulor och litet mjölk och arbetas till en mjuk, lätt deg. Skäras i lika stora bitar och formas som bananer. Detta sker genom att beströ den inre hälften af en banan med mjöl, i hvilket degen sedan formas. Därpå vändas de på en varm bakplåt, som är belagd med smordt papper och bakas i het ugn omkring 20 minuter eller  $\frac{1}{2}$  timma. Då de äro till hälften bakade, öfverstrykas de med äggghvita eller mjölk. Då de blifvit fasta och af en vacker brun färg, äro de färdiga.



### **Banan Trifletårta.**

N:o 39

6 mogna Jamaicabananer, 100 gr. ratafiakex, 100 gr. bisquiter, 50 gr. glaceringskörsbär, succat och hackad pistach-

mandel till garneringen, en sponge-sandwich (porös sockerkaka med sylt emellan) litet sherry,  $\frac{1}{2}$  liter vaniljsås, 1 deciliter vispad grädde.

Bananerna skalas och delas i 4 delar, sockerkakan delas i liknande stycken. Dessa och bananerna ordnas omväxlande i en glasskål. Därpå iläggas ett lager smulade ratafiakex och bisquiter. Över allt detta hälls litet sherry. Läggas så ett nytt lager frukt och kaka o. s. v.

Vaniljsås hälls öfver det hela och garneras med grädden.

### *Banan Trifletårta.*

N:o 40

6 medelstora bananer skurna i bitar af  $\frac{1}{2}$  cm. storlek, 1 apelsin skuren på tvären i mycket tunna skifvor, saften af en apelsin, 1 dessertsked, (ej rågad) strösocker, sockerkaka skuren i tunna skifvor, 1 dessertsked cognac,  $\frac{1}{2}$  liter vaniljsås.

Bananerna läggas i en glasskål, täckas väl öfver med apelsinskifvorna, beströs med socker och öfverhälls med apelsinsaften, därpå lägges kakbitarne och cognacen slås öfver.

Vaniljsåsen slås öfver och öfvertäckes, tills man behöfver den. Bör stå i 2 timmar.

### *Banan Trifletårta.*

N:o 41

9 mogna bananer,  $\frac{1}{2}$  victoria sandwich (porös sockerkaka med sylt som i föregående recept). 50 gr. jordgubbsylt,  $\frac{1}{2}$  liter vaniljsås, 1 deciliter vispad grädde, litet mjölk.

Bananerna skalas och skäras i ej för tunna skifvor. Sockerkakan skäres i små fyrkanter och öfversprides med litet jordgubbsylt. Banan- och kakbitarne läggas i en glasskål. hvarvid blandningen höjes i midten. Fuktas med litet mjölk, öfvergjutes med vaniljsåsen och den vispade grädden slås öfverst.

### *Banankaka.*

N:o 42

4 bananer, 225 gr. mjöl, 100 gr. smör. 200 gr. strösocker, 4 ägg.

Smöret röres, sockret tillsättes och sist de väl vispade äggen. Bananerna skalas och röras till mos. De blandas med de öfriga ingredienserna, hvarpå mjölet så småningom

tillsättes. Slås i en väl smord bleckform och gräddas i en icke för varm ugn under 1 timma.

### **Banansylt.**

N:o 43

12 bananer, 350 gr. toppsocker, 1 liter vatten, 1 tekopp smultronsaft, 3 blad gelantin.

Bananerna stötas till mos, hvarpå de läggas i en syltpanna tillsammans med vattnet och smultronsaften. Bringas till kokning då sockret tillsättes hvarpå det kokas i en half timma. Tages af elden, silas genom en silduk och slås åter i pannan, gelantinet tillsättes och några droppar cocceionell. Omröres tills det blifvit upplöst och slås i formar.

### **Banangelée för sjuka.**

N:o 44

$\frac{1}{2}$  liter vatten, 6 blad färsk gelantin, 1 hg. socker, 2 ägg, skalet och saften af en citron, 10 à 12 stora bananer.

Vattnet, citronen och sockret lägges i en kastrull. Då sockret är upplöst tillsättes bananerna, som förut blifvit väl mosade med en gaffel; kokas långsamt i 10 minuter. Gelantinet som blifvit upplöst i 1 deciliter vatten tillsättes. Innan blandningen kommit på kokpunkten, uppsilas den i en fuktad form. Stjälpes upp då den kallnat.

### **Banangelée (Hvardags-).**

N:o 45

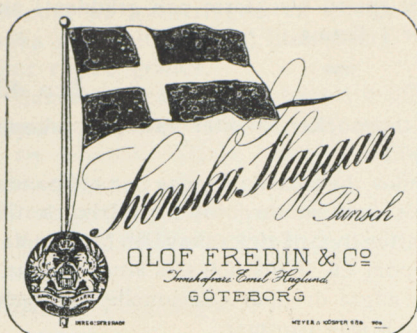
Samma ingredienser som för geléet för sjuka, men utan ägg. Bananerna tillsättas i skifvor i st. f. mosade, hvilket sparar mycken tid.

### **Banangelée.**

N:o 46

Puré af ca 10 bananer, 1 deciliter grädde, saften af 1 citron, socker efter smak, 20 gr. gelantin som upplösts i 2 matskedar vatten.

Formen sköljes i kallt vatten. Bananerna passeras genom en hårsikt, hvarvid de prässas igenom med en träsked. Gelantinet upplöses i kallt vatten. Bananmoset lägges i en skål. Det upplösta gelantinet, sockret, citronsaften och grädden tillsättes. Grädden kan vara vispad till hälften, d. v. s. tills



'Svenska Flaggan'  
PUNSCH

'West End Club'  
WHISKY

'T. Prunier & Co.'  
KONJAK

OLOF FREDIN & Co  
GÖTEBORG

## Carl Höglund

Kungsgatan 15 A  
STOCKHOLM

KAFFE - SPECERIER - KONSERVER  
VINER & FRUKT

A. T. 4416

R. T. 3266

## Pålsson & Son

A. T. 9530

5 Vasagatan 5  
STOCKHOLM

R. T. 8239

1:sta klass Fruktaffär

Specialitet: Jamaica - Bananer

En gång försökt

kan **Gummans Tvättpulver** icke undvaras

Kraftigt och drygt med mild och behaglig lukt

Fullkomligt oskadligt för kläderna

Fabrikanter: A.-B. ENEROTH & Co., Göteborg

den blifvit dubbelt så tjock som vanlig grädde, om man så önskar, eller ock kan 1 deciliter vaniljsås tagas i st. f. grädden.

Banangeléet röres i skålen, tills det just börjar att tjockna och hälls i den fuktade formen. Då den blifvit fast, tömmes den ut i ett pajfat och serveras med gelébitar.



### ***Geléartad bananform.***

N:o 47

Öfverdrag insidan af en geléform rymmande 1 liter, med ett tunnt lager af citrongelé och garnera botten och sidorna med runda skifvor af mogna bananer, hvilkas midt har blifvit urholkad och hålet fylldt med succat eller glacerade körsbär.

15 gr. gelantin lägges i 10 minuter i  $\frac{1}{2}$  liter vatten för att blötas upp och läggas i en kastrull med 50 gr. toppsocker jämte skalet och saften af  $\frac{1}{2}$  citron. Röres så öfver elden, tills det blifvit löst under tillsättning af 5 matskedar bananmos och ett glas sherry. Då det svalnat tillräckligt, till-

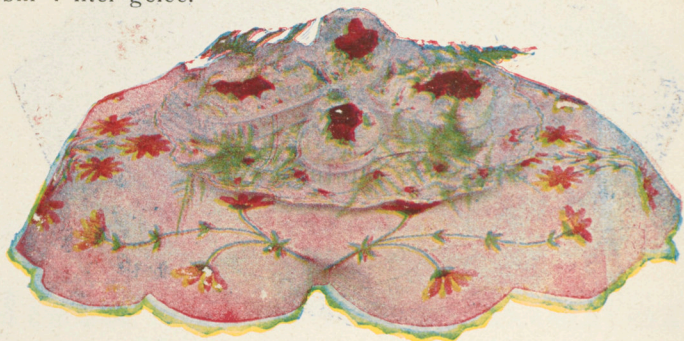
sättes  $\frac{1}{4}$  liter vispad grädde och vispas under några minuter. Slutligen iblandas 4 st. bananer, skurna i tunna skivvor. Hälles därpå i den iordninggjorda formen och ställes på is för att stelna. Tömmes ur formen och serveras på kallt fat.

### *Banangelée.*

N:o 48

12 bananer, 50 gr. toppsocker, 50 gr. gelatin i blad, hvitan och skalet af 6 ägg, 2 liter kallt vatten.

Bananerna kokas i sina skal i  $1\frac{1}{2}$  liter vatten tills de blifvit bragta till mos. Silas därpå genom en silduk af flanell. Gelatinet lägges i  $\frac{1}{2}$  liter kallt vatten under 20 minuter hvarpå det ställes på spiseln, tills det blifvit upplöst. Nu tillsättes banansaften och sockret och kokas tillsammans i 15 minuter. Därpå tillsätts äggen och skalen. Kokas sakta, tills det blifvit alldeles klart. Silas så genom en fin duk eller silpåse. Slås i en form och stjälpes upp, då det stelnat. Af detta blir 1 liter gelée.



### *Bananer à la Portugaise.*

N:o 49

6 bananer,  $\frac{1}{2}$  liter grädde,  $\frac{1}{4}$  liter sött gelée, 2 blad gelatin, 25 gr. strösocker,  $\frac{1}{2}$  tesked vaniljessence, succat, coccionell, 6 päronformade formar.

Gelatinet upplöses i hälften af geléen, hvartill sättes  $\frac{1}{3}$  af grädden och färgas ljust skärt. Då det tjocknat tillräckligt och håller på att stelna, gjutes det öfver bananerna, skurna som formarne. Därpå vispas återstoden af grädden med

socker och vanilj och blandas med resten af bananerna, som hackats i små bitar. Sedan fylles pappersformarna med denna blandning och på hvarje form lägges en iordninggjord banan, hvarjämte en fantasiformad bit af succat instickes och gelée gjutes omkring i formarne.

### *Banankräm.*

N:o 50

75 gr. sagogryn.  $\frac{1}{4}$  liter mjölk, 2 äggulor, 25 gr. socker, 12 bananer.

Sagogrynen kokas i mjölk, tills de blifvit aldeles genomskinliga och sockret tillsättes. Då det blifvit nästan kallt, tillsättes äggen och bananerna. Före serveringen blandas det med vaniljsås eller grädde. Om så behagas garnerar man med vispad grädde eller maräng. Förvaras på kallt ställe.

### *Banan och bisquitkräm.*

N:o 51

$\frac{1}{2}$  dussin bisquiter krossas fint. De läggas så i en pajform och öfvergjutas med ett glas sherry eller marsala.  $\frac{1}{2}$  liter mjölk, som blifvit tillsatt med en tesked strösocker, uppkokas och slås öfver 4 vispade äggulor, och hålles åter i pannan. Röres öfver elden tills krämet börjar stelna. Därpå iröras de uppblötta bisquiterna och moset af 4 mogna bananer. Efter att något ha svalnat, hålles det upp i en glasskål. Rätten garneras med strimmor af succat och halfvor af glacerade körsbär.

### *Banan och vindrufskräm.*

N:o 52

6 mogna bananer skalas och krossas till ett fint mos. För att göras sött tillsättes litet saft af muscatelldruvfor. Blandas väl, hvarpå  $\frac{1}{4}$  liter vispad grädde arbetas in och därefter  $\frac{1}{4}$  liter skalade muscatelldruvfor. Ställes på is i omkring 2 timmar.

Serveras i glas eller bägare öfverströdda med skuren mandel. I midten af hvarje krämglas sättes ett glaceradt körsbär eller en kristalliserad viol.

Vid glasens fyllande försöker man att upplägga krämet högt.

### *Bananmos.*

N:o 53

Samma ingredienser som till bananost, men blandningen drivres ej genom durchslaget. Grädde tillsättes och serveras kallt.



### *Banankräm.*

N:o 54

6 mogna bananer skalas och krossas till mos med en gaffel. Massan lägges i en kastrull tillsammans med 1 deciliter vatten 50 gr. strösocker, det tunnt skurna skalet samt saften af en half citron och kokas sakta öfver elden i 10 minuter. Väl vispad hvita af ett ägg iröres under ytterligare 5 minuters fortsatt kokning. Får så kallna, citronskalet borttages och 1 deciliter hårdt vispad grädde iröres.

Fylles i krämglas eller i en glasskål och förvaras på is tills det skall användas. Serveras med fin kex.



### *Banankräm.*

N:o 55

6 mogna bananer, en kopp krossocker, saften af en citron,  $\frac{1}{2}$  liter vispad grädde, vanilj efter smak.

Bananerna krossas till mjukt mos, saften af citronen och sockret tillsättes. Sättes så öfver elden tills sockret smält, men får ej koka.  $\frac{1}{2}$  tesked vanilj blandas däri och anrättningen får därefter kallna. När den kallnat tillsättes  $\frac{1}{2}$  liter mycket hårdt vispad grädde, till hvilken blifvit blandadt 2 teskedar socker och något vanilj. Arbetas tillsammans tills bananerna blifvit väl iblandade. Serveras kall i krämglas och ytan betäcket med hackade valnötter.



### *Banansylt.*

N:o 56

Mogna men fasta bananer skäras i runda skifvor. Till 450 gr. tillredd frukt tages det rifna skalet och saften af en citron samt 450 gr. toppsocker. Allt hälles i ett öfvertäckt lerkärl och skall stå under en timma eller tills citronsaften har fuktat sockret.

Häll det så i en syltgryta och låt det komma i sakta kokning under sakta omrörning. När det kokar hastigt, måste det röras ständigt, enär det lätt tjocknar. Det bör afprovas

genom att drypa några droppar på en tallrik och om det stelnar hastigt, bör det genast tagas från elden och slås i burkar.

Ofvanstående är en läcker sylt och kan användas på mångahanda sätt, när man vill ge god smak åt rätter.

### *Banan Sandwiches.*

N:o 57

Med bananer åstadkommas utmärkt goda sandwiches.

Bananerna söndermosas med en gaffel och röras väl med litet socker. Tunna smörgåsar bestrykas sedan och läggas tillsammans som s. k. dubbelsmörgåsar eller sandwiches. I st. f. bröd kan kex användas.

### *Banankräm.*

N:o 58

10 bananer — måste vara mogna — passeras genom durchslag.  $\frac{1}{2}$  liter kall men icke stelnad citrongeléé tillsättes, hvarpå det omröres duktigt. Då detta väl blandats, tillsättes 1 deciliter vispad grädde, som sockrats och kryddats med vanilj. Nu vispas ånyo, tills det blifvit alldeles lätt. Några droppar aprikosgult bör tillsättas till åstadkommande af vackrer gul färg. Öses upp skedvis i en glasskål, så att det blir så högt som möjligt. Med hjälp af spritspåse och tyll garneras därefter i festoner med vispad grädde.

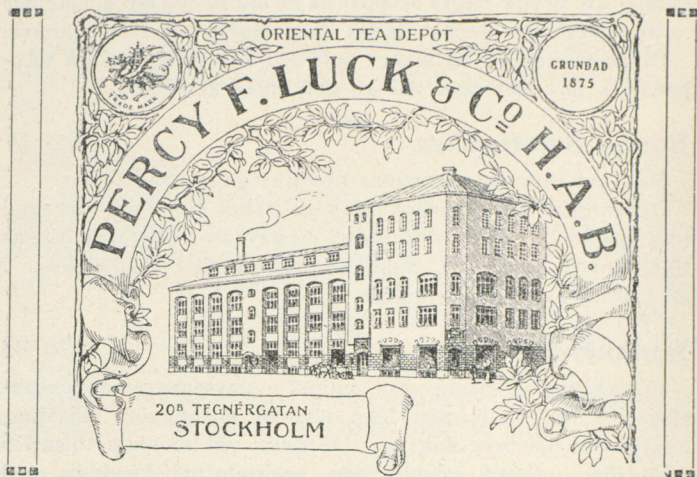
Mosade bananer blandade med jordgubbsylt äro delikata på smörgås.



### *Banansandwichtårta (glacerad).*

N:o 59

6 bananer, 3 ägg, 200 gr. mjöl, 225 gr. bitsocker,  $\frac{1}{4}$  liter vatten, 100 gr. glaceringssocker, 15 gr. silfverkulor.



**Specialitéer:** *Te, Kaffe, Specier, Konserver, Viner, Frukter,*  
friska och torkade.

**Egna Fabriker** för tillverkning af *Cacao, Chokolad, Conftyrer, Marmelad, Sylter, Safter, Inlagda Frukter och Grönsaker.*

Från vårt välförsedda lager sändas våra varor öfver hela Sverige.  
Snabb och samvetsgrann expedition.

*Priskurant* sändes på begäran gratis och franko.

**Kontor 20 B** Tegnér-gatan. Rikstelefon 270. Allm. tel. 4557, 4856.

**Fabriker 8** Saltmätaregatan.

**Försäljningslokaler i Stockholm**

12 Drottninggatan  
8 Sturegatan  
17 Strandvägen  
15 Nybrogatan  
17 Upplandsgatan  
48 Kungsgatan

59 B Kornhamnstorg  
1 Tegnér-gatan  
33 B Hornsgatan  
36 Malmskillnadsgatan  
71 C Drottninggatan  
10 A Karlavägen

**I Landsorten**

SUNDSVALL - GÄFLE - UPPSALA - ÖREBRO

Sockret lägges i vattnet och kokas, tills lösningen klarnat. Äggen tillsätts och vispas i 20 minuter. Mjölet inröres väl och blandningen stekes under en halftimme i väl smorda bleckformar.

Detta är tillräckligt för bägge tårtorna. Efter kallnandet ituskäres tårtan på midten. 3 bananer skalas och bringas till mos, som bredes öfver den ena halvan, hvarpå den andra påläggges som vid sandwiches.

### **Glacering.**

2 bananer skalas och bringas till mos. Glaceringssocker tillsättes och blandas väl. Strykes så öfver kakan. Nu tages den sista bananen och skäres i runda skifvor. Dessa läggas i vackra mönster på tårtan och på de runda bananskifvorna lägges i midten en liten silfverkula, som kan fås i hvarje konditori.



### **Banankräm.**

N:o 60

$\frac{1}{2}$  liter mjölk, 50 gr. toppsocker och en liten vaniljstång uppkokas och slås öfver 3 ägg under stark vispning. Slås så tillbaka i kastrullen under fortsatt vispning tills blandningen får en krämartad konsistens, får sjuda men *ej koka*. Därefter uppsilas den i en skål och röres med möset af 4 mogna bananer som förut sammanblandats med  $\frac{1}{2}$  liter vispad gräde.

Sättes på is, tills det skall tas in på bordet. Serveras i en glasskål eller krämglas. Om ej nog sött, tillsättes litet saft eller mera socker. Grädden kan uteslutas om man önskar den enklare.



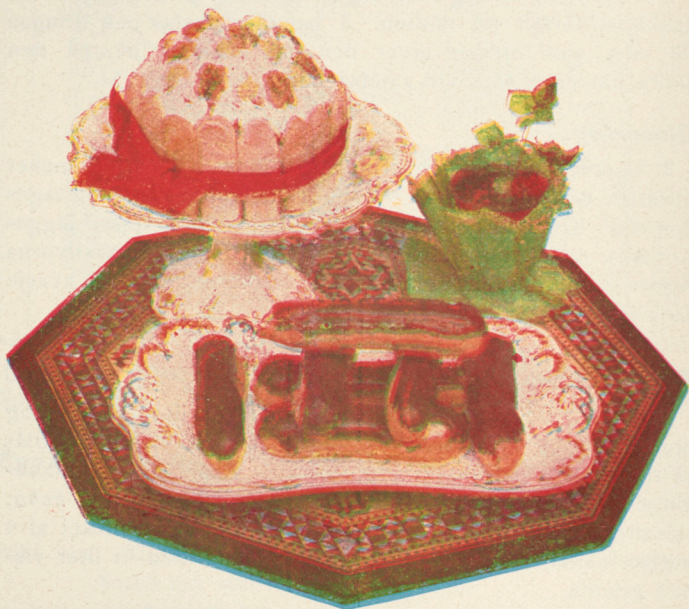
### **Bananchlotte.**

N:o 61

Kläd botten af en enkel Charlotteform med ett lager af sött gelée och garnera med strimmor af fint skuren succat och kanderade körsbär. Kläd formens sidor tätt med långsmal kex (glacerån) stående rakt upp och ned.

Bananmos enligt anvisning i receptet N:o 89 för glace, göres i ordning och blandas medan det är varmt med 15 gr. upplöst gelatin. I st. f. citronsaft tillsättes  $\frac{1}{2}$  tesked vanilj-

essence, samt slutligen den vispade grädden ( $\frac{1}{4}$  liter). Strax innan krämet börjar stelna, hälls det i den iordninggjorda formen och ställes på is. Uppstjälpes försiktigt på ett kallt fat och serveras.



### ***Bananéclairs.***

N:o 62

$\frac{1}{4}$  liter vatten, 50 gr. smör, 1 nypa salt, 1 tesked socker, litet vaniljessence.

Vattnet och smöret läggas i en kastrull och bringas i kokning. Flyttas därpå öfver till en sakta eld och tillsättes med 200 gr. mjöl. Röres väl i 10 minuter med en träsked. Låtes så kallna och tillsättes med 4 ägg — ett i sänder. Allt slås därefter i en spritspåse med stor tyll. En med smör smord plåt hålles i beredskap, hvarpå blandningen spritsas så tjockt som en banan samt med minst en tums mellanrum. Bakas i lagom varm ugn en halftimma. Tages så ut och ställes att svalna. Nu tillagas en kräm af 2 ägg, 30 gr. mjöl, 30 gr.

socker,  $\frac{1}{4}$  liter mjölk och 6 st. genom ett durchslag passerade bananer. Först kokas mjölken, därefter tillsättes mjölet och sockret samt vispas väl samman med äggen, får sjuda men ej koka. Bananpurén tillsättes och blandas väl. Får kallna.

På de färdiggräddade bakelserna afskåras toppen, krämen ifylles och toppen pålägges. Översiktas med socker.



### **Banankräm.**

N:o 63

6 bananer, 5 gr. gelatin eller  $3\frac{1}{8}$  blad,  $\frac{1}{2}$  liter mjölk,  $\frac{1}{4}$  liter grädde eller 2 ägghvitor, 1 stor tesked aprikossytt, 1 matsked strösocker.

Gelatinet upplöses i något af mjölken. Rästen kokas och hålles öfver gelatinet. Sockret tillsättes och det röres om tills sockret smält. Därpå inröres syltet och alla bitar som ej lösa sig borttagas. Bananerna vispas till mos och blandas med det öfriga.

Nu ställes det att kallna och strax innan det börjat stelna, röres den vispade grädden i. I st. f. grädde kan vispade ägghvitor användas och tillsättas på samma sätt. Formen bör fuktas, innan krämet ihålles. Denna rätt tar sig bra ut om den lägges i en skål, som rymmer vispad grädde öfverst, hvilken pålägges innan rätten serveras.



### **Banankräm.**

N:o 64

6 goda mogna bananer stötas i en mortel. Därpå tillsättes 50 gr. strösocker och 1 deciliter grädde. Vispas så grundligt och slås i en glasskål, 2 ägghvitor vispas till ett hårdt skum och slås öfver bananerna. Garneras med succat och körsbär och Ni får den härligaste rätt Ni kan önska.



### **Banankräm.**

N:o 65

En kopp tapioca kokas i vatten, tills det klarnat och sockras efter smak. Detta slås på botten af ett fat. Däröfver lägges ett mycket tjockt lager bananer i skifvor och öfver detta något jordgubbsytt. Öfvertäckt det hela med vispad grädde.

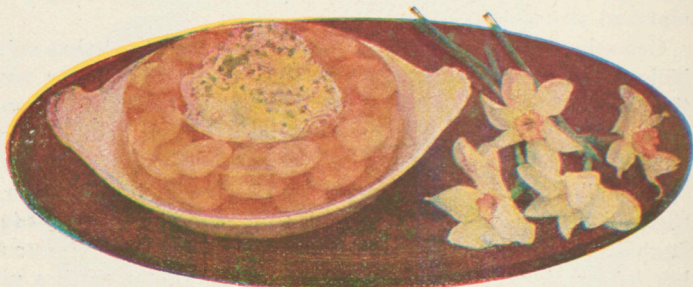
Denna rätt är mycket billig och utmärkt god och tar sig dessutom mycket bra ut på bordet.

*Banankräm.*

N:o 66

6 bananer (icke för mogna),  $\frac{1}{2}$  liter kräm tillredt af 2 ägg och  $\frac{1}{2}$  liter mjölk, något hallonsylt.

Bananerna skalas och skäras midt itu. Hvarje halfva genomskäres på längden och bestrykes med hallonsylt. Halfvorna läggas därpå samman och placeras i en glasskål. Bananerna öfvergjutas därefter med krämet, som skall vara så hett, som glasskålen medger och ställes det sedan att svalna. Serveras mycket kallt.



*Banan Chartreuse.*

N:o 67

En à la daubeform klädes med ett lager af vingeléé och botten garneras med halfvor af glacerade körsbär och bananskifvor. Detta öfvertäckes med ett lager af gelée och när det stelnat eller nära stelnat påläggdes ett nytt lager af bananskifvor och härmed fortsattes tills formen är alldeles fylld. För att detta må stelna väl, bör man ställa formen i en panna och omgifva den med krossad is. Då det blifvit fast, doppa formen under några sekunder i ljumt vatten, hvarpå innehållet stjälpes upp på ett kallt fat. Hålet i midten fyller med hårdt vispad, något sockrad gräddle eller med vaniljkräm.

*Banansoufflé.*

N:o 68

4 icke alltför mogna bananer skalas och öfvergjutas med citronsaft. Ett varmt, smordt fat hålles i beredskap. Därpå

# L. PÅLSSON

STOCKHOLM

## 1:sta klass Fruktaffär

i parti och minut

Ständigt färsk tillförsel af

## In- & Utländska Frukter

### Försäljningslokaler:

<i>Drottninggatan</i>	71	A. T.	5454
"	75	"	18953
<i>St. Badstugatan</i>	48	"	24953
<i>Regeringsgatan</i>	45	"	25190
<i>Biblioteksgatan</i>	5	"	19483

Rikstelefon 5345

## Bästa inköpskälla för Jamaica-Bananer

skiljas två ägg. Gulorna vispas med 30 gr. socker. Härpå smältes 50 gr. osaltadt smör i en skål, vispas tills det blir gräddartadt och 50 gr. mjöl tillsättes litet i sänder, hvarpå äggulorna iröras. Då detta är väl blandadt tillsättes bananerna som blifvit passerade genom ett durchslag. Allt vispas väl tillsammans och slutligen tillsätts ägghvitorna, som förut blifvit väl vispade. Gräddas i 20 minuter i en mycket varm ugn. Serveras strax, ty eljest sjunker det ned.

Banuner på detta sätt serverade tålas lätt af de mest ömtåliga människor och mottagas alltid med förtjusning.



### **Glacerån med bananer.**

N:o 69

425 gr. bananer, smördeg, 8 tunna kex, citronsaft, 25 gr. socker, garnérsocker, aprikosmarmelad, konjak,  $\frac{1}{2}$  liter grädde.

Bananerna skäras i små bitar, blandas med hackad ratafiakex, socker, citronsaft, en tesked eller matsked konjak. En smördegsring, hvars ytterkanter bstrykas med aprikosmarmelad placeras på det fat som den skall serveras på och kexen ställes på ända rundt omkring.

Mellan hvarje kex spritsas garnérsockret likaså mellan kexen och smördegen.

Ett band knytes om midten på kexen hvarpå formen ställes att stelna. Grädden vispas, konjaken tillsättes, likaså bananerna och sockret, formen fylls sedan med blandningen och öfverst garneras med bananer.



### **Bananmaräng.**

N:o 70

Mogna bananer skalas och skäras på längden samt läggas i en pajform. De öfvergjutas med citron och ananassaft — 1 del citron till 2 delar ananas. Öfverströs med fint socker och gräddas täckta en half timma. Uttages ur ugnen, betäckes med maräng och sättes i en sval ugn tills den blifvit ljusbrun.



### **Maränger med banankräm.**

N:o 71

3 eller 4 ägghvitor vispas hårdt hvarpå mycket försiktigt iröres 75 à 100 gr. mycket fint strösocker. Blandningen formas till maränger med hjälp af en matsked eller en spritspåse på ett marängbräde eller en bakplåt belagd med papper. Marängen öfverströs med fint socker och gräddas i en mycket svagt uppvärmd ugn, tills den blifvit fast och brun och fått en blank färg.

Utgräfvades i botten och ställes på en bricka för att svalna. 2 deciliter grädde uppvispas, 2 eller 3 mogna bananer skalas, drifvas genom ett durchslag, sockras efter smak, tillsättes med några droppar vaniljessence, blandas sedan med vispad grädde och ifyllas marängsnäckorna.



### **Bananomelett (ej söt).**

N:o 72

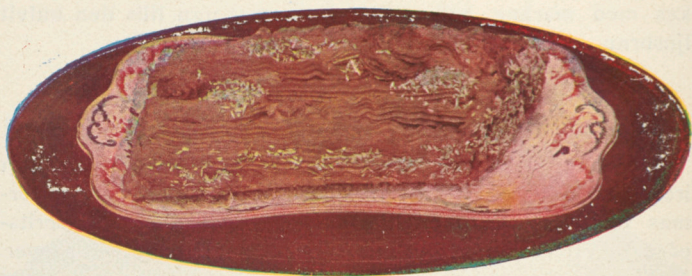
4 icke öfvermogna bananer skalas, skäras i runda, ej för tunna skifvor, 25 gr. smör smältes i en omelettpanna. Då denna blifvit het, läggas bananerna i och skakas öfver elden några minuter, hvarpå de kryddas med salt och peppar. 4 ägg sönderslås och slås i en skål, en matsked mjölk tillsättes jämte salt och peppar efter smak och allt röres väl. 25 gr. smör smältes i en omelettpanna, äggblandningen islås och röres öfver stark eld tills äggen börja tjockna, då det formas

som omelett. De tillredda bananerna slås i mitten och omelettens sidor vikas öfver. Omeletten gräddas, tills den fått en vacker färg, hvarpå den lägges upp på ett varmt fat och serveras.

### *Bananomelett (söt).*

N:o 73

Man går till väga på samma sätt som anvisats i recept N:o 72, men utelämnar salt och peppar och sockrar i stället med strösocker. Då omeletten är upplagd, öfverströs den med glaceringssocker och erhålles en vacker glans, om man placerar den i en mycket het ugn under några minuter.



### *Schweizisk Bananrullkaka.*

N:o 74

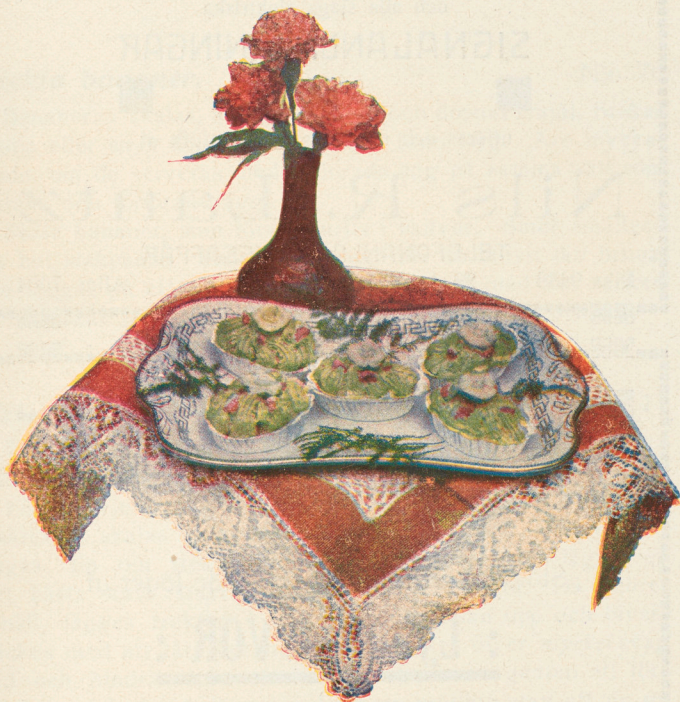
4 ägg, strösocker, jästpulver och mjöl, 2 bananer, 50 gr valnötter eller mandel, 1 matsked grädde, 1 matsked apelsinsylt.

En kaka göres af 4 ägg, 3 matskedar strösocker och 4 matskedar mjöl, 1 tesked jästpulver. Äggen vispas i 10 minuter, sockret tillsättes och vispas så igen i 10 minuter. 4 matskedar mjöl inarbetas och till sist tillsättes jästpulvret. Kakan får icke vispas, sedan jästpulvret tillsatts, men röres lätt. Tag så en plåt och öfvertäck den med smordt papper. Sprid ut blandningen öfver den och grädda den i en het ugn under 10 minuter. Därpå tages ett papper som lätt beströts med strösocker och stjälp upp kakan därpå. Den öfersprides med litet varm aprikossylt. 2 bananer söndermosas med en gaffel och blandas med den hackade mandeln och en matsked vispad grädde. Sprid denna blandning öfver sylten och rulla ihop kakan hastigt.

### *Kandering för Rullkakan.*

100 gr. smör, 200 gr. kanderingssocker, 1 matsked kaffe-  
essence.

Smöret röres hvitt, kanderingssockret, som blifvit siktadt,  
tillsättes. Arbetas väl samman. Kaffeessencen tillsättes och  
kakan öfvertäckes med hjälp af spritspåse, hvarpå sidorna  
lätt beströs med torkade kokosnötter.



### *Små pappersformar à la banan.*

N:o 75

$\frac{1}{4}$  liter mjölk, 50 gr. strösocker, vaniljessence, 4 gelantin-  
blad, 2 ägg, 1 deciliter grädde.

Mjölken och strösockret bringas i kokning och slås öfver  
de två väl vispade äggen. Slås så tillbaka i pannan och om-

TELEFON-,



Brandtelegraf-, Åskledare-  
och alla slags elektriska

SIGNALANLÄGGNINGAR

utföras och repareras omsorgsfullt af

Nils R. Lantz

TELEFONANLÄGGNINGSAFFÄR

Riks 9483

28 Jakobsgatan Stockholm

Allm. 7004



Lyrophoner  
BÄST

Största och mest omvexlande lager af

: LJUDSKIFVOR :

från 1 till 25 kr. pr st. hos

Nils R. Lantz

Riks 9483

28 Jakobsgatan Stockholm

Allm. 7004

röras, tills det tjocknat, men får ej koka. Gelantinet upplöses i litet kokande vatten och tillsättes krämet, när det kallnat. Då det håller på att stelna, halffylles därmed små pappersformar med kant. Några bananer skäras i skivvor med en silfverknif och ett lager lägges i hvarje pappersform. Grädden vispas och spritsas öfver. Grädden bör ha tillsatts med vanilj eller någon annan omtyckt essence. Upplägges på ett pappfat och serveras som middags- eller supérett.



### **Stekta bananer.**

N:o 76

Bananerna skalas, skäras i skivvor och doppas i mjöl. Stekas i olja eller smör tills de fått en lätt brun färg. Äro mycket goda, om de serveras med förlorade ägg på samma sätt som skinka och förlorade ägg.

Skala bananer, som först skurits i skivvor. Smör smältes i en het stekpanna. Stek bananerna, tills de blifvit lätt bruna. De läggas på ett varmt fat och öfversiktas med fint socker. Serverade med grädde eller kräm äro de högst delikata.



### **Att steka bananer.**

N:o 77

Tag alldeles mogna, saftiga bananer, ju mognare desto bättre, stora föredragas.

För hvarje person beräknas 2 eller 3 stycken. Andarne skäras af, skalas och klyfvas på längden och strängarne borttagas. En ren stekpanna hålles redo och i den lägges en bit bästa sorts färskt smör, stor som en valnöt. Då smöret smält, lägges frukten i med den flata sidan upp och öfvertäckes med ett tätt slutande lock. Stekes öfver *mycket* svageld och hindras från att fastna vid pannan genom att försiktigt sticka en knif under dem, om möjligt utan att de gå itu. Allt emellanåt tillsättes litet mera smör för att hindra dem från att brännas. Då de blifvit fullkomligt mjuka, borttages locket, hvarpå stekningen fortsättes, tills de blifvit vackert guldbruna.

Tiden för ordentlig stekning — 30 à 40 minuter.

Man bör akta sig noga att sätta något vatten till dem.

Banuner som stekts på detta sätt besitta, jämte fördelen att vara billiga, alla erforderliga ingredienser för att utgöra den mest närande och hygieniska föda, i synnerhet som frukosträtt för barn. Ates tillsammans med bröd.



### **Bananklenetter.**

N:o 78

Några bananer skäras i halfvor och öfverströs med strösocker och läggas i litet rom att blötas. Tag så och doppa dem i smet och låt dem koka i flottyr.

Serveras på serviett.

### **Smet för klenetter.**

100 gr, mjöl, 1 matsked smält smör eller salladolja, 1 deciliter ljumt vatten, 1 ägghvita vispad till hårdt skum, strösocker efter smak.

Lägg mjölet i en skål, gör en urholkning i midten och håll i oljan. Omröres sakta, medan vattnet tillsättes i små portioner. Vispas tills smeten blifvit alldeles jämn. Därpå tillsättes den vispade ägghvitan under sakta omrörning.



### **Banankompott.**

N:o 79

425 gr. bananer, 1 deciliter vatten, 100 gr. lingon, 25 gr. socker.

Vattnet och lingonen slås i en emaljerad kastrull, kokas tills de blifvit mjuka och passeras då genom en ståltrådssil. Bringas i kokning med sockret. Bananerna, som skurits i  $\frac{1}{4}$  tums tjocka skifvor, tillsättas och kokas sakta i 5 eller 10 minuter.

Serveras kall.



### **Banansallad.**

N:o 80

1 dessertsked olja sättes i små portioner till lika stor mängd vinättika och blandas noga. Därpå tillsättes en tesked socker, 3 alldeles mogna bananer skalas, skäras-på tvären i

jämna skifvor af medeltjocklek, läggas i en skål och öfver-  
gutas med såsen.

Öfverströs lätt med peppar och salt.



### **Banansallad.**

N:o 81

Stora, mogna bananer utväljas, en för hvarje person, skalas och läggas på ett salladblad. De betäckas med en god majonäs-sås och öfverströs med fint hackade valnötter.

Serveras genast. Detta är en delikatess.

Bananen är mycket lämplig som basis för fruktsallader.

Alla slag af frukter kunna användas, men bananmängden bör därvid vara den öfvervägande, när dess egenskaper göra den särskildt lämplig för sallader.



### **Bananer med kaffe- eller chokoladglacering.** N:o 82

Erforderligt antal bananer skalas, doppas hvar för sig i hallonsylt och öfverdrages med mandelmassa. Sist öfverdragas de med antingen kaffe- eller chokoladglasyr.

### **Mandelmassa.**

200 gr. malen mandel, 200 gr. kanderingssocker.

Blandas tillsammans och tillsättes med en ovispad ägg-  
hvita och arbetas duktigt. Rullas ut på ett bakhord, hvarpå  
bananerna öfverdragas med massan. Ställas därpå att torka.

100 gr. smör, 100 gr. kanderingssocker, kaffeessence eller  
tillagad chokolad.

Smöret röres, siktadt socker tillsättes och arbetas väl till-  
sammans. Kaffeessencen eller chokoladen tillsättes. Den  
senare kan vara gjord af en bit vanlig 10-öres chokoladkaka  
och tillsatt med en matsked kokande vatten och som fått  
kallna innan sockret och smöret tillsättes. Blandningen  
prässas öfver bananerna, som blifvit betäckta med mandel-  
massa, hvarvid nyttjas en spritspåse.

Sidorna öfverströs lätt med kokosnötter och serveras som  
supérett på tårtpapper.



### **Banankaka.**

N:o 83

6 bananer, 25 gr. gelatin,  $\frac{1}{4}$  liter vatten, 100 gr. topp-  
socker. 1 matsked strösocker, citronskal. saft af 2 citroner.

De 6 bananerna, saften af 1 citron, 1 matsked strösocker,  
lägges i en ångkokare och kokas till mos. Passeras genom  
ett fint durchslag.

Gelantinet kokas i  $\frac{1}{4}$  liter vatten jämte citronskalet och  
citronsaften i 15 minuter. Då det svalnat, vispas det, tills  
det blifvit lätt och skummande och hållier på att stelna. Ba-  
nanpuréet arbetas in noga och fullständigt och fylls i en  
form som ställes på ett svalt ställe under en timma. Töm-  
mes därpå ut och serveras med eller utan banankompott.

### **Kompott.**

Bananer i skifvor, siktadt socker, öfverstänkt med citronsaft.



### **Bananer med apelsin.**

N:o 84

Bananer skurna i tunna skifvor läggas i en flat glasskål.  
De öfvergjutas med en saft gjord genom kokning af saften  
af 2 apelsiner och ett tunnt skal af den ena, med 1 deciliter

vatten och 50 gr. socker. Öfver detta slås vispad grädde och garneras med glacerade körsbär och fint hackad pistachmandel samt om så behagas små bitar af färgad gelée.



### **Sallad af apelsiner och bananer.**

N:o 85

Några apelsiner och bananer, ett vinglas konjak,  $\frac{1}{2}$  liter vatten, 300 gr. bitsocker.

Frukten skalas och skäres i skivvor. Upplägges smakfullt i en glasskål. Konjaken eller någon likör slås öfver. Ett lag af socker och vatten tillagas därpå och hälls öfver frukten.



### **Dessertpraliner med bananer.**

N:o 86

Skär en banan i 8 bitar och öfvertäck hvarje stycke med mandelmassa. Sättes åt sidan för att torka i 12 timmar. Därpå doppas hvarje stycke i chokoladblandning, Läggas på en förtennt plåt och placeras på ett kallt ställe tills de blifvit torra. De vinna på att förvaras.

### **Chokoladblandning för öfvertäckningen.**

2 matskedar pulvriserad chokolad, 1 matsked vatten, 100 gr. glaceringssocker.

Vattnet och chokoladpulvret kokas upp under rörning, ställes åsido och sockret tillsättes. Röres väl. Blandningen får ej koka sedan sockret blifvit tillsatt.



### **Banan- och krämpraliner.**

N:o 87

Fondant blandas med bananmos, gjutes i formar, låtes torka, hvarpå det doppas i den iordninggjorda chokoladblandningen samt torkas på svalt ställe.

Chokoladblandningen densamma som för dessertchokolad.

### **Gräddpudding med bananer.**

N:o 88

Till  $\frac{1}{2}$  liter grädde sättes 100—150 gr, socker. Skalet borttages från 5 fullt mogna bananer, hackas och passeras genom ett durchslag och blandas med den sockrade grädden, hvartill sättes den silade saften af en apelsin. Äiven tillsättes en matsked maraschino eller curacoa och omkring 6 droppar saffransfärg. Fryses på vanligt sätt.



### **Bananglace.**

N:o 89

3 färska ägg vispas i en skål och blandas med  $\frac{1}{2}$  liter kokande mjölk, sockrad med 50 gr. strösocker. Detta slås tillbaka i kastrullen och röres öfver elden med en träsked tills det fått krämkonsistens, hvarpå moset af 4 mogna bananer tillsättes. Då det svalnat inblandas den silade saften af en citron och  $\frac{1}{4}$  liter eller mer af vispad grädde. Sättes sedan i en frysapparat och omgifves med is och salt, eller i en ismaskin och fryses.



### **Banan- och valnötssallad.**

N:o 90

4 eller 5 mogna men fasta bananer skalas och skäras i skifvor, läggas i en skål och blandas omsorgsfullt med  $\frac{1}{4}$

Vid inköp af

# Gyllenhammar

patenterade Hafregryn och Hafremjöl torde allmänheten *noga* tillse, att **namnet** förekommer på paketen.



liter skalade och hackade valnötskärnor. Kryddas med peppar och salt efter smak och bestänkas med saften af en half citron. Ordnas nätt i en salladskål och omges med en vacker kant af vattenkrasse som förut tvättats, rensats och torkats. I midten af salladen slås 1 eller 2 matskedar majonäs-sås och serveras.



## **Bananer som legymer.**

N:o 91

600 gr. medelstora bananer skurna i tunna skifvor, 25 gr. smör,  $\frac{1}{2}$  deciliter mjölk eller grädde, 1 deciliter vatten, litet salt och muskot.

Hälften af smöret smältes i en kastrull, vattnet tillsättes och då detta kokar iläggas bananerna. De vändas i kastrullen så att smöret och vattnet kommer i beröring med alla bitarne. Därpå täckes kastrullen och får sakta koka tills de blifvit mjuka, då spadet afhålles. Återstoden af smöret smältes därpå i en annan kastrull, mjölet tillsättes, omröres väl, hvarpå spadet hålles i under stark omrörning, till dess att såsen blifvit aldeles jämn. Om så erfordras tillsättes vatten jämte saltet och muskotten. Får sedan koka i 10 minuter under omrörning och mjölken ihålles. Såsen bör vara lagom tjock. Då den är färdig slås den öfver bananerna, upplägges och serveras med en kant af kokade Carolina-risgryn jämte några croutons. Riset bör kokas, så att det blir mjukt och hvarje gryn helt samt torrt.

### *Banan Chutney.*

N:o 92

12 Jamaicabananer, 2 lökar, 50 gr. sultanrussin, 25 gr. currypulver, litet cayennepeppar, litet kanel, 200 gr. socker, 3 matskedar salt och  $\frac{1}{4}$  liter bästa vinättika.

Bananerna skalas och skäras i bitar, kokas sakta i vinättikan tills de blifvit mjuka och mosiga, sockret tillsättes medan det ännu är hett, får kallna, lökarne och sultanrussinens hackas mycket fint och då bananerna kallnat blandas allt väl samman.

Får stå i 12 timmar, slås i burkar, som öfverbindas väl.

### *Icke söta bananklenetter.*

N:o 93

Man går tillväga på samma sätt som angifves i receptet N:o 95. Halvvor och fjärdedelar af bananer läggas i en pajform och öfverslås med litet fin matolja, hackad persilja och de nödiga kryddorna — salt, peppar och litet tarragon-vinättika.

Skålen täckes öfver och får stå i omkring 10 minuter, hvarpå hvarje bit eller skifva af bananerna aftorkas och doppas i smet. Het flottyr hålles i ordning och bananerna nedläggas (endast några i sänder) och stekas sedan tills de fått vacker brun färg.

Få arinna, öfverströs med litet fint salt och garneras med stekt persilja. Serveras varma som mellanrätt.

### **Banansås.**

N:o 94

Icke öfvermogna bananer skalas, läggas i en kastrull med litet vatten, lagerbärsblad, 1 nejlika, 1 korn cayennepeppar och 1/2 tesked röd vinbärsgelée kokas tillsammans några minuter, drifves genom ett fint durchslag och serveras antingen varmt eller kallt.



### **Stekta bananer (icke söta).**

N:o 95

Serveras som garnering till oxfilét eller kotletter eller ock serveras den som mellanrätt.

Skalet borttages från 6 icke öfvermogna bananer som tu- eller fyrdelas på längden. Kryddas med salt och peppar hvarpå hvarje bit doppas, först i mjölk och sedan i mjöl. Stekas i mycket het och klar flottyr tills de erhållit guldgul färg, hvarpå de tagas upp och få afrinna på en duk eller papper och serveras varma.

Om de serveras som särskild rätt, garneras de med kvistar af färsk eller stekt persilja.



### **Banan Piquantes.**

N:o 96

6 eller flera jämnstora tomater, 4 små bananer, skurna i 1/4 tum tjocka skivvor, hälften af ett stort äpple skuret i tärningar, 1 tesked kapis, majonäs-sås gjord af en äggula, 1 deciliter olivolja, 1 dessertsked citronsalt, litet salt och peppar efter smak.

Allt detta blandas sakta och fylls i de urhålkade tomaterna.

Placeras i en glasskål och omgifvas med skivvor af ett hårdkokt ägg och garneras med persilja.



### **Banan Canapèer.**

N:o 97

4 bananer skäras i skivvor på längden och hvarje skivva tudelas. Dessa stekas i smör, kryddas med salt och peppar och beströs med litet cayennepeppar. Några rostade bröds- skivvor väl påbredda med smör och mycket varma hållas i ordning, hvarpå bananerna serveras.

**Bananfyllning** (För stekt gås, anka etc.) N:o 98

6 à 8 mogna bananer uppskåras i bitar af  $\frac{3}{4}$  tums tjocklek, öfverströs väl med salt och peppar och tillsättas med 1 tekopp rifvet hvitt bröd. Det hela hopblandas väl och på vanligt sätt fyllas fåglarne därmed. Bananernas delikata smak ger en utsökt arom åt anrättningen.

**Banansallad.** N:o 99

6 medelstora bananer, 1 deciliter majonäs-sås, vattenkrasse och litet fint hackad persilja.

Bananerna skåras i  $\frac{1}{8}$  tums tjocka skifvor och uppstaplas i en glasskål. Litet vattenkrasse lägges rundt om botten och stänkes öfver med lika delar citronsaft och fin matolja samt litet salt.

Majonäs-såsen slås så öfver bananerna och ofvanpå strös persiljan.

**Banansallad.** N:o 100

3 Jamaicabananer, 2 apelsiner 10 valnötter, 1 salladhufvud, majonäs-sås.

Salladen tvättas och torkas. Apelsinerna skalas, skåras i skifvor, kärnorna borttagas, hvarpå skifvorna skåras i små bitar. Bananerna skalas och skåras tvärsöfver i tunna skifvor. Nötterna knäckas och brytas i små bitar. Salladen ordnas rundt omkring skålen, ett lager af bananer påläggas, därefter apelsiner, så bananer på hvarje bit af salladen, majonäs-såsen slås däröfver, garneras med nötter och serveras med vanlig kex.

**Majonäs-sås.**

2 råa äggulor, väl vispade med 1 tesked salt, olja tillsättes i små portioner och till sist vinättika, 2 ägg fordra nära  $\frac{1}{4}$  liter olja. (Lucca).

Bananen är mycket användbar som basis för fruktsallader. Alla slags frukter kunna därtill användas; men banan-kvantiteten bör vara den öfvervägande, enär bananens egenart gör den till den bästa frukt för detta ändamål.

98  
ek,  
pp  
igt  
ger

99  
sse

as i  
och  
amt

strös

100  
fvud,

ras i  
små  
ilvor.  
rdnas  
refter  
såsen  
vanlig

isättes  
ätra  $\frac{1}{4}$

llader.  
kvanti-  
art gör

## **Logiskt och konsekvent**

förde det väl få anses vara att vid tillagning af

### **vegetariska maträtter**

använda ett förstklassigt vegetabiliskt smörsurrogat, absolut fritt från hvarje animalisk tillsats.

Såsom ett sådant fabrikat rekommenderas

## **Pellerins Växtmargarin**

hvilket är utmärkt friskt och välsmakande samt vid matlagning och bakning fullt ersätter natursmöret,

**liksom också på smörgåsbordet.**

### **Den besparing,**

som vinnes medelst användandet af

## **Pellerins Växtmargarin**

i stället för det mycket dyrare natursmöret

**är högst afsevärd!**

### **Denna besparing**

innebär icke någon uppoffring ur rent gastronomisk synpunkt, ty

## **Pellerins Växtmargarin**

är verkligen något för finsmakare!