

Marika,

har på Du ett decken vile att niosera.

Den har, liksom den rikeliga konsten, mit eget starka uttryck.
Alltså bor det på nostgaen, att uttrycka det, inget mer!

Häng den i din sovrumma.

Mamma

JENNY ÅKERSTRÖM

P R I N S E S S O R N A S
N Y A K O K B O K

PRINSESSORNAS NYA KOKBOK

AV
JENNY ÅKERSTRÖM

MED 639 BILDER I SVART
SAMT 57 I FÄRG

STOCKHOLM
ALBERT BONNIERS FÖRLAG

Copyright. Albert Bonniers förlag 1948

Stockholm. Alb. Bonniers boktryckeri 1948

FÖRORD

Tiderna förändras och matlagningskonsten med dem. En kokbok, som skall tillfredsställa moderna anspråk, får inte bara ge anvisning på god mat — den måste också ta hänsyn till att den goda maten skall tillfredsställa den moderna födoämneslärens anspråk och till det faktum, att nutida husmödrar i stor utsträckning får reda sig utan, eller med endast ringa hemhjälp, när de inte rentav måste sköta både yrkesarbete och ett hems sysslor.

I föreliggande arbete har jag strävat att förena kraven på födans näringfysiologiska kvalitet med anspråken på rationella metoder även i matlagningen, utan att fördenskull pruta ned kvalitetsfordringarna, ty så långt har tidens hets lyckligtvis inte gått, att själva begreppet "god mat" förlorat sin gamla betydelse.

För de *näringfysiologiska synpunkterna* liksom för den *näringstabell* i färg, som återfinnes i slutet av boken, och för *veckomatsedlarnas sammansättning* har jag haft fördelen och nöjet av leg. läkaren dr Axel Blombergs sakkunniga och värdefulla medarbetarskap.

Ledamoten i danska statens Husholdingsråd, rektorn vid Ankerhus hushållsseminarium, Folmer Dam, vistades under kriget som flykting i vårt land. Han har i hög grad varit mig behjälplig att förverkliga det ovan angivna önskemålet på en modern kokbok: rationalitet i måltidens sammansättning och i tillagningsmetoderna. Hans skickliga hand spåras dels i grönsaks-, sallads- och fiskrecepten, vilka f. ö. ordnats efter sin *ungefärliga* vitaminhalt, dels i Allmänna anvisningar, som inleder varje kapitel. Dessa har i syfte att undvika ständiga upprepningar utarbetats så, att de är vägledande för samtliga recept av det slag kapitlet rymmer. *Anvisningarna måste därför läsas först*, om beskrivningarna vid varje särskilt recept skall vara till fulle. Arrangemanget skall, hoppas jag, uppskattas som den förenkling det avser att vara.

Av de recept, som ingår i "Prinsessornas nya kokbok", är ungefärligen $\frac{1}{3}$ — över 800 — sådana, som inte tidigare har varit publicerade i bokform. De övriga utgöres av alla de mest omtyckta recepten ur mina föregående arbeten, "Prinsessornas kokbok" och "Mera god mat". Receptsamlingen vill först och främst ge uppslag och anvisningar för tillagning av *god vardagsmat* till rimlig kostnad. Dessutom innehåller den lämpliga rätter för större eller mindre sällskapsmåltider, från improviserade tesupéer till middagar och luncher med mera formell och representativ karaktär. Vid urvalet av härför lämpliga maträtter har jag — med husmödrarnas ovannämnda bekymmer i åtanke — särskilt försökt att få med recept på rätter, vilka helt eller till största delen, utan men för kvaliteten, kan iordningställas i förväg och endast kräver ringa möda då de skall serveras. Det förhållandevis stora utrymme, som ägnats *kalla rätter* och *smårätter*, motiveras av samma skäl. Illustrationerna, som är framställda efter originalfotografier,

skall i första rummet tjäna att underlätta tillagnings- och uppläggningsarbetet. Där så varit påkallat, har jag anvisat möjligheter att göra rätten i fråga enklare eller mera påkostad.

Till slut önskar jag understryka, att recepten i denna bok är samt och synnerligen utprövade under förhållanden, som väl kan jämföras med dem som förefinnes i ett vanligt — naturligtvis något så när praktiskt utrustat — familjekök. Specialredskap har endast i undantagsfall förutsatts.

Jag hoppas livligt, att både unga och mera erfarna husmödrar skall ha praktisk nytta av boken.

Stockholm i januari 1948.

Jenny Åkerström

INNEHÅLL

Förord	V	Brysselkål	158
Kökstermer och ordförklaringar ..	XI	Spenat	160
Förkortningar	XIV	Kryddgrönsaker	165
Förvandlingstabell för mått och vikt	XIV	Morötter	166
Näringsfysiologiska synpunkter på vår föda av Dr Axel Blomberg ..	XV	Ärter	169
Smörgåsar	1	Purjolök	172
Ostsmörgåsar	18	Blomkål	174
Fruktsmörgåsar	21	Pepparrot	184
Varma smörgåsar	23	Savoykål	184
Salladssmörgåsar	27	Tomater	187
Äggrätter	30	Broccoli	192
Omeletter	32	Grönsalladsväxter	192
Kalla äggrätter	52	Rödkål	195
Rätter av sill, strömming, böck- ling och ansjovis	58	Vitkål	196
Sill	58	Kålrot, kålrabbi och majrova ..	199
Varma sillräetter	61	Bondbönor	201
Strömming	66	Gröna bönor och vaxbönor ..	203
Kalla strömmingsräetter	66	Färsk potatis	206
Varma strömmingsräetter	71	Blekselleri	208
Böckling	76	Torkade ärter och bönor	210
Kalla böcklingräetter	77	Potatis	211
Varma böcklingräetter	80	Palsternackor	228
Ansjovis	82	Svamp	229
Stuvningar	84	Sparris	234
Kroketter av kokt fisk, stekt kött, fågel och vilt	88	Rotselleri	238
Rätter med smör- och pajdeg	92	Fänkålsrot	243
Rätter av ris	99	Rädisor	243
Blandade grönsaksräetter	102	Lök	244
Blandade grönsaks- och kötträetter	107	Kastanjer	246
Korvrätter	115	Rödbetor	248
Aladåber	122	Svartrötter	249
Restanvändning	148	Jordärtskockor	250
Rätter av överbliven fisk	148	Kronärtskockor	253
Rätter av överblivet kött	150	Majskolvar	256
Grönsaker	155	Mjölrätter	257
Grönkål	157	Sallader och salladssåser	265
Nässlor	158	Sallader	265
		Salladssåser	293
		Osträtter	297
		Ost	297
		Krämost	300
		Varma osträtter	302
		Soppor	306
		Kokning av olika slag av buljong	306
		Redning av soppor	312

Soppor av fågel och vilt	316	Kött	495
Grönsakssoppor	322	Stekt oxkött	499
Grönsakspuréer	328	Kokt oxkött	516
Soppor av fisk och skaldjur	340	Marinad till kött	525
Krämer av bär och frukt	345	Rätter av kalvkött	527
Soppor av bär och frukt	349	Rätter av fårkött	572
Mjölkssoppor och gröt	354	Fläsk	584
Birätter — "Garnityr" — till soppor	360	Smårätter tillagade av överbliven kökt skinka	613
Såser	370	Vilt	620
Varma fisksåser	373	Rådjur	620
Varma såser till kött	378	Älg	622
Såser till fisk, kött och grönsaker	391	Ren	625
Kalla såser	392	Hare	628
Söta såser	398	Kanin	631
Fisk	404	Fågel	633
Ål	408	Kycklingar	639
Lax	411	Unghöns	645
Sill och strömming	418	Poularder	653
Makrill	418	Kalkon	657
Tonfisk	422	Gås	660
Laxöring	423	Ankor	665
Röding	423	Fasan	669
Sik och siklöja	425	And	673
Foreller	425	Ejder och alfågel	675
Nejonögon	428	Duvor	676
Braxen	428	Tjäder	677
Karp	430	Orre	679
Sutare	432	Rapphöns	682
Id, mört och ruda	433	Vaktel	686
Torsk	433	Järpar	686
Kolja	438	Morkullor	690
Kabeljo	439	Beckasin	691
Lutfisk	440	Ripor	692
Kummel	442	Fågelfärs och blandade fågelrätter	694
Lake	442	Efterrätter	702
Flundrefiskar	443	Äppleefterrätter	702
Vitling	462	Fruktomeletter	711
Gädda	465	Suffléer med frukt	725
Gös	470	Efterrättspuddingar	729
Abborre	473	Mjöl- och gryneefterrätter	735
Rätter av skaldjur	476	Efterrätter med gelatin	749
Hummer	476	Frusna efterrätter	767
Kalla hummerrätter	477	Fruktglass	776
Varma hummerrätter	481	Diverse frusna efterrätter	788
Krabbor	484	Tårtor	792
Räkor	485	Krokandeg	811
Ostron	486	Handklippta tårtpapper	833
Blåmusslor	487	Krämer till fyllning i tårtor	834
Vinbergssnäckor	492	Glasyr och kristyr till tårtor	837
Kräftor	493		

Bakverk	840	Dukning	982
Matbröd och käx	843	Servering	984
Kaffe- och tebröd samt skorpor ..	854	Diverse råd	986
Bakverk med bakpulver	867	Konservering av grönsaker	989
Stora te- och kaffekakor	880	Konservering av bär och frukt ..	999
Bakelser	897	Sterilisering av bär och frukt ..	1000
Småbröd	903	Syltning	1008
Flottyrkokta bakverk	925	Saft	1013
Karameller och konfekt m. m. .	929	Anvisningar vid saftning	1016
Drycker	946	Gelé	1020
Värdefulla födoämnen som bör användas flitigt	958	Marmeladkokning	1022
Matsedlar	959	Likör av bär	1027
Matsedlar för måltider med gäster	967	Salladsinläggningar	1028
Servettbrytning	971	Hemtorkning av nypon	1032
		Register	1035

EFTERRÄTTER

Äppleefterrätter.

Vid tillagning av äpplerätter bör man *ej* välja de mest näringrika äpplesorterna, emedan de vid tillagning förlorar en stor del av sitt näringsvärde.

Dessa äpplen bör ätas råa och oskalade, se Bärens och frukternas näringsvärde sid. 1003.

Svensk äppelkaka. (6 port.)

10—12 stora äpplen	5 dl rivet bröd	2 msk smör
1—1 1/2 dl vatten	4—5 msk Gott margarin	<i>Garnering:</i> strösocker
socker efter smak	eller smör	

Lösa, syrliga äpplen skalas, skäres i bitar och kärnhusen borttages noga. Äpplena kokas i så litet vattnet som möjligt. Ett ännu bättre sätt: Lägg äpplebitarna i en eldfast form. Lägg några *små* smörklickar ovanpå. Lägg på ett tättslutande lock och ställ



Garnering som passar till äppelkaka och andra fruktakor.

formen i en varm ugn. Så snart frukten är mjuk tages den genast ur ugnen och mosas sönder med en stor gaffel. Moset smaksättes med socker och får kallna.

Gammalt bröd, helst sötsurt, kryddat matbröd, rives. En stekpanna smörjes rikligt med smör och beströrs med ett tjockt lager av brödet. *Små* smörklickar lägges här och där över hela ytan. Ett varv mos lägges på. Därefter ett varv bröd med *små* smörklickar. På detta sätt nedlägges tre varv bröd och två varv äppelmos. Översta varvet utgöres av bröd. Ovanpå det hela lägges återstoden av smöret fördelat i *små* klickar. Kakan gräddas i medelvärme ugn ungefär 25—30 min., får svalna något och uppstjälpes på runt fat (med tärtpapper).

Då äppelkakan är kall garneras den med fint strösocker. I ett papper, som klippes

liko stort som kakan, utklipper figurer. Detta pappersmönster lägges över kakan och i figurerna ströss socker, varefter papperet försiktigt lyftes av, se bilden.

Serveras med iskall vaniljsås eller (vispad) grädde.

Anm.: Det rivna brödet kan brynas i smör innan det nedläggas varvvis med moset. Med det obrynta brödet håller kakan bättre samman och smakar utmärkt.

Variation:

8—9 syrliga, lösa
äpplen

3—4 dl stötta skorpor
2—3—4 msk smör
1 1/2—2 dl socker

* Skånsk
äppelkaka.
(6 port.)

Äpplena skalas och skäres i tunna klyftor och kärnhusen borttages. Ett eldfast fat smöras. På detta lägges ett varv äppleklyftor. Skorpbröd och socker blandas och ströss på. Små smörklickar lägges ovanpå. Ett andra varv äpplen och bröd- och sockerblandning nedläggas på samma sätt. Över ytan lägges små smörklickar här och där. Kakan insättes i medelvarm ugn. Då äpplena är aldeles mjuka och börjar gå sönder är kakan färdig. Serveras ljum från sitt fat med kall vaniljsås eller grädde.

Anm.: Kakan blir ej lika god om den nedläggas i flera varv i en djup form.

7—8 stora äpplen
2 msk smör
1 dl socker

knappt 1 dl vatten
Äggstanning: 3 ägg
1/2 dl socker
1/2 dl vetemjöl
2 1/2 dl mjölk

Norsk
äppelkaka.
(6 port.)

Äpplena skalas, skäres i jämna bitar, som urkärnas. Smör, socker och vatten blandas och kokas upp, frukten lägges i och får stå över svag eld, tills den blir mjuk, utan att gå sönder.

Frukten lägges i en eldfast form eller ett djupt fat och får kallna.

Äggstanningen: Ägg, socker, mjöl och mjölk vispas väl tillsammans och hälles över frukten. Med tillhjälp av en kniv stickes hål i frukten, varigenom äggstanningen kan rinna ned. Kakan gräddas i varm ugn ungefär 45—50 min., då man prövar om äggsmeten stelnat ordentligt. Kakan skall vara jämnt gulbrun ovanpå. Ett papper lägges över, om så behövs, så att ytan ej blir för mörk.

Den serveras ur formen med vispad grädde.

Anm.: Mjölet kan uteslutas. Då tages fyra ägg till äggstanningen.

125 g sötmandel
100 g smör
90—100 g socker

saft och skal av
1/2 citron
2 gulor

3 vitor
äppelkompott av 6—8
fina äpplen

* Hannas
franska
äppelkaka.
(6 port.)

Smöret tvättas och röres tillsammans med sockret tills massan blir ljus och porös. Den skällade, malda mandeln samt det nätt avrivna citronskallet och saften tillsättes. Gulorna iröres, en i sänder, och sist nedvändes varsamt de till hårt skum slagna vitorna.

God, väl avrunnen, kall äppelkompott, nykokt eller konserverad, lägges i en eldfast, ej för djup form eller i ett fat och smeten öses över.

Gräddas i medelvarm ugn tills degen fått ljust gul färg, ungefär 50—60 min.

Serveras ljum eller kall med grädde eller iskall citron- eller vaniljsås. (God! Kan serveras vid en fin middag.)

Anm.: Rätten kan förenklas genom att mängden på sötmandeln minskas, då 4—5 bittermandlar medtages.

Efterrätter

* Gratinerad äpplerätt. (6 port.)

7—8 medelstora, lösa,
syrliga äpplen
3 msk socker
3 msk smör
3 msk fast sylt av körs-
bär eller hallon

Kräm: 75—100 g mandel
2 msk smör
4 msk socker
1 dl grädde
saft av $\frac{1}{2}$ citron och
avrivet skal

2 golor
3 vitor
Gratin: 2—3 msk krossa-
de småbröd eller rive-
bröd
1 msk smör

Skala äpplena, tag ur kärnhusen. Ställ äpplena bredvid varandra i ett eldfast *fat*, lägg en klick smör i hålet på varje äpple, strö över socker. Är äpplena stora skäres de först i halvor tvärsöver. Ställ in fatet i varm ugn och låt äpplena bli riktigt mjuka. Då de svalnat lägges litet sylt här och där mellan frukten.

Skålla mandeln, mal den två gånger.

Rör smör och socker, lägg i den malda mandeln, tillsätt grädden, litet i sänder, rör i gulorna, smaksätt med citronsaft och helt litet avrivet gult skal av citron. Slå vitorna till skum, "vänd" ned dem varsamt i mandeldegen.

Bred denna massa över de färdigstekta äpplena. Strö på litet kaksmulor eller siktat skorpbröd. Lägg på små smörklickar. Ställ åter in fatet i varm ugn. Då krämen är fast och ytan fått vacker färg uttages fatet.

Serveras varm, ljum eller kall, med eller utan grädde.

* Mor Annas äppelkaka. (6 port.)

3—4 stora, lösa äpplen
2—3 msk socker
Deg: 100 g mjukt, vitt,
• gärna gammalt bröd

2 $\frac{1}{2}$ dl god mjölk
125 g smör
100 g socker
3 ägg

det rivna skalet av
1 citron
20 sötmandlar
3 malda bittermandlar

Skala äpplena, tag ur kärnhusen, skär frukten i *tunna* skivor. Sockra dessa och låt dem ligga en god stund.

Skär bort kanterna på brödet och skär det i tärningar. Lägg brödet i blöt i den tillmätta mjölken, gärna blandad med litet grädde.

Rör smör och socker till en ljus, porös massa. Tillsätt äggen, ett i sänder, och rör smeten kraftigt mellan varje ägg. Smaksätt med det rivna citronskalet. Se till att endast det *gula på citronen blir avrivet*. Tillsätt det uppböllta brödet med mjölken.

Skålla mandeln och hacka den.

Smöra en eldfast form. Lägg först ned ett varv av degen. Lägg därpå ett varv äppleskivor och strö mandel på. Fortsätt med deg, frukt och mandel tills allt är slut. Översta varvet skall utgöras av deg. Sätt in formen i medelvarm ugn och grädda kakan, tills frukten vid prov med en sticka är aldeles mjuk och degen fast, ungefär 50—60 min.

Serveras ljum.

Anm.: Det ser oftast ut som om degen skurit sig under rörningen, men det betyder ingenting.

* Äpplen à la belle Marie. (6 port.)

9 medelstora äpplen
Lag: 2 dl socker
7 dl vatten
Fyllning: 2 bananer

Sufflén: 1 ägg
4 msk socker
5 msk mjöl
3 $\frac{1}{2}$ dl mjölk

3 golor
3 vitor
Garnering: 12 sötmandlar
2 msk florsocker

Äpplena skalas, kärnhusen urtagas med äppelpipa och frukten kokas mjuk i sockerlagen utan att gå sönder. Lägg i endast några äpplen i sänder. Bananerna skalas och skäres i mycket små tärningar. Äpplena ställs i ett djupt silverfat eller eldfast fat, ej djup form. Hålen i äpplena fylls med banantärningar och resten lägges ovanpå.

Sufflé: Ett ägg, socker, mjöl och mjölk blandas i en kastrull, som ställs över elden. Blandningen vispas hela tiden, tills krämen har tjocknat och kokat några minuter. Den lyftes av elden och gulorna iröres, en i sänder. Då blandningen är kall och rätten skall

gräddas iröres varsamt de till hårt skum slagna vitorna. Smeten smaksättas med vaniljsocker eller rivet citronskal och hälles över äpplena. De skållade och grovt hackade sötmandlarna strös över. Ett par msk florsocker *siktas* över ytan. Rätten gräddas i medelvarm ugn ungefär 30—40 min. Prövas med sticka.

Serveras varm!

Variation:

Se ovanstående recept: Det första ägget i sufflén kan uteslutas.

Äpplena skäres i *tunna* skivor eller tärningar. Blandas de med strimlor av blötlagda, mjuka aprikoser och katrinplommon får rätten mera smak.

Nedläggning: Frukten lägges i ett väl smörat eldfast fat. Den enligt ovanstående recept kokta sufflésmeten öses över, men slätas ej till på ytan. Gräddas i ej för varm ugn ungefär 50 min. Skållade, grovt hackade sötmandlar kan strös över. Serveras ljum.

**Äpple-beignets
i form.**

10—12 stora, lösa äpplen
1 ½—2 dl socker

siktat skorpbred
2—3 msk gott smör

*** Äpple-skivor
i form.
(6 port.)**

Skala äpplena, tag ur kärnhuset med äppelpipa och skär dem i medeltjocka skivor. Beströ dem med socker och låt dem ligga en stund.

Vänd skivorna i siktat skorpbred. Smöra ett gratinfat rikligt och ordna frukten i jämma rader. Lägg små smörklickar här och där och ställ in fatet i varm ugn. Då äpplena är riktigt mjuka, men ännu ej gått sönder, och ytan fått vacker, ej för mörk färg, är rätten färdig.

Den serveras varm ur sin form med eller utan vispad grädde.

Variation: Rätten blir nästan bättre om skivorna först vändes i skirat smör och sedan i rivet surt bröd blandat med litet socker, helst brun farin.

5 stora, lösa äpplen
eller 10 mindre
1 msk smör
1 dl socker

Pajdeg: 200 g smör eller
färskt margarin
200 g mjöl
ungefärl 6 msk grädde

Till pensling: äggvita
(några droppar vatten)
strösocker

*** Äppel-knyten.
(6 port.)**

Pajdegen görs enligt recept, se sid. 875. Äpplena skalas. De stora skäres mitt itu tvärsöver. Kärnhusen tas ur. Små, hela äpplen tas ur med äppelpipa.

Degen kavlas ut till en *tunn* kaka och skäres ut i fyrkantiga bitar tillräckligt stora för att täcka hela äpplena. På varje fyrkant ställes ett äpple med den skurna sidan *uppåt*. Det är bäst att först lägga en liten extra degbit just där äpplet ställes. Där kärnhuset suttit, lägges socker och en smörklick lägges ovanpå sockret. Alla fyra hörnen vikes upp mittöver äpplet, varje degsnibb penslas först med äggvita för att degen skall fastna. De färdiga äpplenas översida penslas med vita och strös över med litet socker.

Bakelserna gräddas i medelvarm ugn ungefär 25—30 min. och passas noga. Är ugnsvärmen för stark, blir degen gräddad innan äpplena hunnit bli genomstekta. Sättes de in i för svag ugn, smälter en del av smöret ur degen och glider samtidigt ned från äpplena.

Serveras ljumma med eller utan grädde. Goda!

Gräddningstid: 25—30 min.

Anm.: Är äpplena *hårda* naggas de djupt med en rostfri gaffel. Ännu säkrare är det att koka eller steka äpplena halvfärdiga innan de insvespes i degen.

Äppelpudding. (6 port.)	6 äpplen 1–2 msk smör 1 dl socker	Kokt smet: 2 msk smör 1 dl mjöl 5 dl god mjölk	3–4 msk socker 3 ägg skalet av $\frac{1}{2}$ citron
-----------------------------------	---	--	---

Äpplena skalas, urkärnas och skäres i tunna skivor. Dessa fräses i smör i en stekpanna, tills de blir mjuka, då de beströrs med socker.

Smör och mjöl fräses, man späder med mjölk, litet i sänder, och låter smeten under kraftig rörning koka 8–10 min. Pannan lyftes av och äggen iröres, ett i sänder. Smeten röres kraftigt ungefär 10–12 min. Den smaksättas med socker och rivet citronskal. Äppleskivorna iröres.

En eldfast form smörjes med smör och beströrs med bröd. Smeten lägges i och pudingen gräddas i varm ugn ungefär 40–50 min. Prövas med sticka. Finns ej en eldfast form, gräddas puddingen i en stekpanna. Denna måste då smörjas mycket väl med oskirat smör och beströrs med skorpbröd, eljest fastnar puddingen lätt vid pannans botten. Låt den svalna något och lossa den från kanten med en kniv, innan den stjälpes upp. Den siktas över med socker och serveras ljum. Kall vispad grädde kan serveras till.

* **Äppelmaräng.**
(6 port.)

Sockerkaka:	3 vitor smör och bröd till formen	6 dl vatten 2 dl socker
	Äppelkompott: 6–8 äpplen	Maräng: 3 vitor 8–9 msk socker

Sockerkakans beredning, se Fin lätt sockerkaka sid. 885. Kakan lägges på en tårtbotten av metall.

Äpplena skalas, kärnhusen urtagas med äppelpipa, och äpplena skäres tvärsöver i halvor. En sockerlag kokas av vatten och socker. Några äpplen i sänder lägges i. De får koka på svag eld, tills de är aldeles mjuka utan att gå sönder. Varje äppelhalva prövas med en sticka. Då all frukt är färdig, kokas lagen ihop, tills den är simmig, citronsaft (eller vitt vin) tillsättas och lagen slås avsvalnad över sockerkakan. Då äpplena är fullkomligt kalla, lägges de i pyramid över kakan.

Maräng: Vitorna slås till hårt skum, det siktade sockret iblandas försiktigt och massan lägges i tygstrut med krusig pip. Marängmassan utspritsas i ränder och toppar över de kalla äpplena. Rätten insättas i svag ugnsvärme och får stå, tills marängen är halvtorr.

Serveras med vispad grädde.

Anm.: Sockerkakan kan uteslutas eller utbytas mot 6–7 goda pannkakor. Äpplena kan skäras i tunna skivor, som fräses i smör och lägges mellan pannkakorna. Konserverad äppelkompott kan användas.

* **Enkel efterrätt av torkad frukt I.**
(6 port.)

200 g torkade ring- äpplen 100 g aprikoser 100 g katrinplommon	Maräng: 2 vitor 6 msk strösocker 1 tsk citronsaft	Eller i stället för maräng: 2 $\frac{1}{2}$ dl tjock grädde (några skivor socker- kaka)
---	--	---

De hastigt sköljda ringäpplena får ligga i kallt vatten tills de blir mjuka, ungefär ett dygn. Helst bör vattnet först få koka ett par min. och därefter kallna, innan frukten lägges i. Den andra frukten behöver ej ligga fullt så länge. Tag ej mer vatten än vad som behövs för att frukten skall kunna svälla ut. Lägg all frukt i samma kärl, därefter får den väl rinna av.

Lägg tre äpplingar jämnt ovanpå varandra. Skär plommonen i strimlor och stoppa ned dem mitt i äpplingarna. Lägg en aprikos ovanpå. Ställ alla pyramiderna i ett eldfast fat.

Vispa vitorna till *hårt* skum, vänd *varsamt* ned sockret. Lägg marängmassan i en tygstrut med krusig pip. Spritsa marängen över frukten, som dock bör synas något.

Ställ in fatet i en varm ugn några minuter, så att marängen får färg. Överbliven frukt kan läggas mellan pyramiderna.

Serveras med grädde, vanilj- eller citronsås.

Den som önskar frukten riktigt mjuk, får, om så behövs, upphetta den i blötläggningsvattnet till 80° C. 15—20 min.

Anm.: Om man ej har tillgång till en varm ugn, kan frukten garneras med hårt uppsslagen grädde i stället för maräng.

Om frukten blivit blötlagd i för mycket vatten bör detta ej slås bort. Det har god smak och rätt mycken näring. Kan användas i en fruktsoppa eller kräm.

150 g torkade äpplen
och päron
100 g aprikoser

100 g katrinplommon
1 dl kärnfria russin
(socker)

2—3 dl riven, god, sur
råglimpa
socker efter smak

* Enkel
efterrätt
på torkad
frukt II.
(6 port.)

Skölj frukten hastigt. Slå på några dl kokt, avkylt vatten och täck med ett smörpapper, som tryckes till mot frukten. Späd ej med mer vatten än vad frukten kan suga åt sig. Tillsätt hellre vatten vid behov. Frukten behöver ligga i blöt några timmar. Torka den, skär den i strimlor.

Någon god limpa rives och blandas med litet socker, helst brun farin, om limpan är sur. (Helst bör det rivna brödet först brynas i litet smör!)

Lägg frukt och bröd varvtals i en glasskål, bröd överst. Hacka några nötkärnor eller skållade sötmandlar att strö över ytan.

Serveras med en enkel vaniljsås eller med grädde.

½ burk inkokta äpplen
Kräm: 2 dl fruktspad

1 dl tjock grädde
1 à 2 golor
2 msk grädde

(några droppar kirsch
eller annan likör)

**Kon-
serverade
äpplen i
gräddkräm.**
(6 port.)

Skär frukten i klyftor och ordna dem på ett djupt fat.

Slå fruktspadet i en vid kastrull och koka ihop det utan lock på kastrullen, tills endast 2 dl återstår. Tillsätt grädden och låt alltsammans få ett uppkok. Lyft av kastrullen. Vispa 1 à 2 golor i 2 msk grädde, häll redningen under kraftig vispning i fruktspadet. Ställ kastrullen åter över elden, vispa kraftigt och oavbrutet, tills krämen sjuder och tjocknar.

Tag den av elden, ställ den i *kallt* vatten och vispa, tills mesta hettan avgått. Tillsätt något smakämne t. ex. likör. Avsmaka krämen noga. Häll den över de upplagda äpplena. Litet finhackade, syltade apelsinskal eller nötkärnor kan strös över. Serveras kallt.

Anm.: Vid kokning av krämen användes helst en *grov* trävisp — eller en rostfri, men ej en gammal avnött s. k. stålvisp, som ger krämen obehaglig smak och ful färg.

12 medelstora äpplen
3 msk smör

1 ½ dl siktat skorpbröd
1 dl socker

1 tsk malen kanel
1—2 dl grädde

* Stekta
äpplen.
(6 port.)

Äpplena bör vara lösa och syrliga. De skalas och kärnhuset urtages med äppelpipa. Äpplena rullas i det smälta smöret, därefter i sockret och kanelen hopblandade samt sist i brödet. De ställs på ett eldfast omelettfat och hålen fylls med återstoden av sockret och kanelen. Det överblivna smöret hälles över och formen insättes i varm ugn. När äpplena efter 15—20 min. är halvfärdiga, påhälles grädde och äpplena insättes åter i ugnen tills de blir riktigt mjuka. Pröva med en sticka.

Serveras med grädde.

Önskas äpplena finare, fyller hålen med *lös* mandelmassa i stället för socker och kanel. Mandelmanen görs av 75 g sötmandel, 100 g florsocker och litet vatten. Mandeln skallas, males och stötes tillsammans med florockret under det att *litet* vatten tillsättes.

*** Päron
à la Anna.
(6 port.)**

10 medelstora, goda, mjuka päron	<i>Kräm:</i> 3 gulor 3 msk socker 1 msk potatismjöl	citron 1 1/2 dl tjock grädde
1 1/2 dl socker	2 1/4 dl vatten	<i>Garnering:</i> 2 dl tjock grädde
1/2 l vatten karmin	saft och rivet skal av	15 sötmandlar

Päronen skalas och skaften skrapas. En sockerlag kokas av vattnet och sockret och fem päron kokas mjuka täri och tas upp. Sedan färgas lagen röd med karmin och de återstående fem päronen kokas mjuka som då blir *svagt* röda.

Till krämen hopvispas alla ingredienserna, utom grädden, i en kastrull, som ställes



Päron à la Anna.

över elden och innehållet får sjuda upp under kraftig vispning. Då krämen tjocknat, lyftes den av elden, slås upp i en skål och vispningen fortsättes, tills mesta hettan avgått. Då den är kall iblandas den till skum slagna grädden. Krämen hälles på ett runt serveringsfat. De ofärgade päronen ställes i mitten, de röda placeras omkring. Den hopkokta, färgade, avsvalnade lagen hälles över de vita päronen. Fatet ställes på kallt ställe, helst i kycklakåp eller på is.

Grädden till garneringen slås till hårt skum och en del därav lägges i pyramid över de färgade päronen utan att dessa helt täckes. Mandeln skallas, skäres i tunna strimlor på längden och rostas i medelvarm ugn samt får kallna. Dessa strös över päronen. Återstoden av grädden lägges i tygstrut med krusig pip och utspritsas i toppar runt fatets kant, se bilden. God rätt!

Anm.: Rätten garneras strax före serveringen!

*** Päron
Madeleine.
(6 port.)**

12 lösa, goda, <i>mogna</i> , medelstora päron	<i>Aprikossås:</i> 15 torkade aprikoser 4 dl vatten	<i>Garnityr:</i> 2 dl tjock grädde
4 dl vatten 1 1/2—2 dl socker (1—2 tsk citronsaft)	socker efter smak	<i>Nougat:</i> 60 g sötmandel 40 g socker

Päronen skalas och kokas i sockerlag smaksatt med citronsaft. Är päronen mjuka och mogna kokas de så litet som möjligt. De passas noga, varje päron prövas med en vispkvist, varefter de får kallna.

Torkade aprikoser sköljs och får ligga i blöt i 4 dl kokt, avkylt vatten några timmar, varefter de passeras genom härsikt. Har såsen för stark fruktsmak spädes den med vatten och smaksättes med socker. Är såsen alltför tunn, redes den med 1 tsk potatismjöl, utrört i litet kallt vatten.

Nougatens beredning, se Nougat till krämer och glasser sid. 836.

Uppläggning: Grädden vispas till skum och största delen av den söndersmulade, ej sönderstötta, nougaten iblandas. Gräddblandningen lägges i pyramid mitt på ett runt fat.

De kalla päronen ställes runt grädden. De överöses med den tjocka, kalla aprikos-såsen, som ej får beröra grädden. Återstoden av nougaten strös över det hela.

Serveras mycket kall.

Anm.: Konserverade, ej för söta päron kan användas till denna rätt.

10—12 färskar, väl mogna eller konserverade päron

Kräm:

½ sats okokt citronkräm, se sid. 762

* Päron
i okokt
citronkräm.
(6 port.)

Krämen får stå på kallt ställe att stelna minst 2—3 timmar.

Uppläggning: De väl avrunna päronen skäres i jämma, tunna klyftor. Största delen av dem lägges på ett stort, runt fat. Den stelnade krämen tages med en matsked, doppad i varmt vatten. Krämen lägges med jämma mellanrum över päronen. De återstående päronen ordnas ovanpå.

Mandel eller nötkärnor hackas och strös över rätten.

God efterrätt, ty krämen passar bra till päronen, som i sig själva ej har utpräglad smak.

10—12 medelstora, fina, mogna päron
Sockerlag: 6 dl vatten
2 ½ dl socker

litet karmin
Likörsås: 2 dl vatten
¾ dl socker
1 tsk arrowrot- eller

potatismjöl
1 ½ msk vatten
grön fruktfärg
grön likör efter smak

* Päron
i likörsås.
(6 port.)

Päronen skalas och kokas så litet som möjligt, några åt gången, i sockerlagen. Varje päron prövas och tages upp genast det är mjukt.

Till såsen kokas vatten och socker, tills lagen blir klar. Den färgas svagt grön. För att få såsen litet sammig, utan att den blir för söt, redes den med majserna-, arrowrot- eller potatismjöl utrört i kallt vatten. Då såsen är fullkomligt *kall* tillsättes likör efter smak.

Häll litet av den iskylda såsen på ett runt serveringsfat. Ställ päronen med skaften uppåt och med jämma mellanrum i såsen.

Serveras kall.

Användes en lös, fin päronsart kokas päronen så litet som möjligt. Kärnhusen kan tagas ur päronen och hålen fylls med nöt- eller mandelmassa, se sid. 933. God och fin rätt, som kan serveras vid en fin middag om den är tillagad av *fina* päron.

6—7 medelstora, ej för hårdä päron
½ 1 vatten
1 ¼ dl socker

citronskal och citronsaft
(eller ättika)
Deg: 2 msk smör (eller margarin)
3 msk mjölk

3—3 ½ dl vatten
1 msk socker
rivet skal av citron
3 stora ägg

Päronkaka.
(6 port.)

Skala päronen och skär itu dem på längden. Tag ur kärnhusen med en tesked. Koka frukten mjuk i sockerlag tillsatt med rivet citronskal och citronsaft. (I brist på citron

Torkade aprikoser sköljs och får ligga i blöt i 4 dl kokt, avkylt vatten några timmar, varefter de passeras genom härsikt. Har såsen för stark fruktsmak spädes den med vatten och smaksättes med socker. Är såsen alltför tunn, redes den med 1 tsk potatismjöl, utrört i litet kallt vatten.

Nougatens beredning, se Nougat till krämer och glasser sid. 836.

Uppläggning: Grädden vispas till skum och största delen av den söndersmulade, ej sönderstölta, nougaten iblandas. Gräddblandningen lägges i pyramid mitt på ett runt fat.

De kalla päronen ställs runt grädden. De överöses med den tjocka, kalla aprikos-såsen, som ej får beröra grädden. Återstoden av nougaten strös över det hela. Serveras mycket kall.

Anm.: Konserverade, ej för söta päron kan användes till denna rätt.

10—12 färiska, väl mogna eller konserverade päron

Kräm:

½ sats okokt citronkräm, se sid. 762

* Päron
i okokt
citronkräm.
(6 port.)

Krämen får stå på kallt ställe att stelna minst 2—3 timmar.

Uppläggning: De väl avrunna päronen skäres i jämma, tunna klyftor. Största delen av dem lägges på ett stort, runt fat. Den stelnade krämen tages med en matsked, dopad i varmt vatten. Krämen lägges med jämma mellanrum över päronen. De återstående päronen ordnas ovanpå.

Mandel eller nötkärnor hackas och strös över rätten.

God efterrätt, ty krämen passar bra till päronen, som i sig själva ej har utpräglad smak.

10—12 medelstora, *fina*,
mogna päron
Sockerlag: 6 dl vatten
2 ½ dl socker

litet karmin
Likörsås: 2 dl vatten
¾ dl socker
1 tsk arrowrot- eller

potatismjöl
1 ½ msk vatten
grön fruktfärg
grön likör efter smak

* Päron
i likörsås.
(6 port.)

Päronen skalas och kokas så litet som möjligt, några åt gången, i sockerlagen. Varje päron prövas och tages upp genast det är mjukt.

Till såsen kokas vatten och socker, tills lagen blir klar. Den färgas svagt grön. För att få såsen litet simmig, utan att den blir för söt, redes den med majsena-, arrowrot- eller potatismjöl utrört i kallt vatten. Då såsen är fullkomligt *kall* tillsättes likör efter smak.

Häll litet av den iskylda såsen på ett runt serveringsfat. Ställ päronen med skaften uppåt och med jämma mellanrum i såsen.

Serveras kall.

Användes en lös, fin päronsart kokas päronen så litet som möjligt. Kärnhusen kan tagas ur päronen och hålen fylles med nöt- eller mandelmassa, se sid. 933. God och fin rätt, som kan serveras vid en fin middag om den är tillagad av *fina* päron.

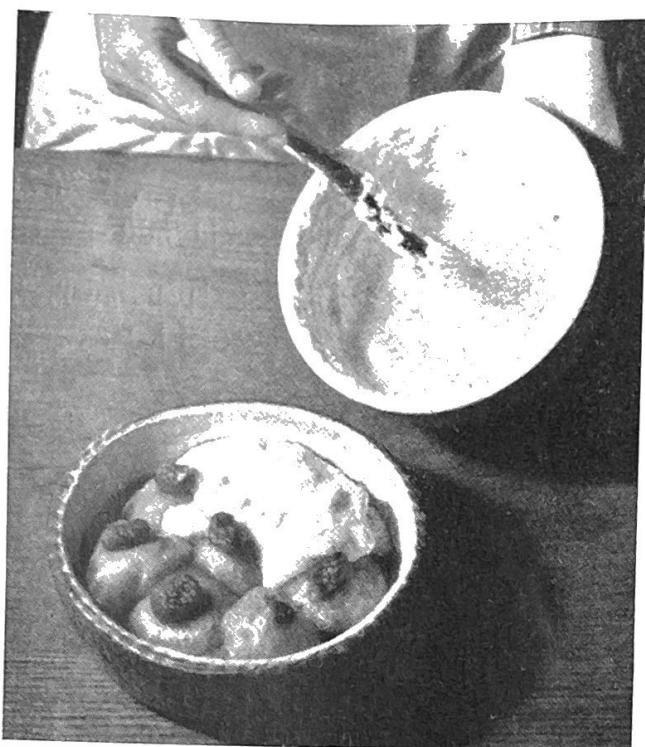
6—7 medelstora, ej för
hårda päron
½ l vatten
1 ¼ dl socker

citronskal och citronsaft
(eller ättika)
Deg: 2 msk smör (eller
margarin)
3 msk mjöl

3—3 ½ dl vatten
1 msk socker
rivet skal av citron
3 stora ägg

Päronkaka.
(6 port.)

Skala päronen och skär itu dem på längden. Tag ur kärnhusen med en tesked. Koka frukten mjuk i sockerlag tillsatt med rivet citronskal och citronsaft. (I brist på citron



Päronkaka. Frukten och sufflésmeten lägges i formen.

tages litet ättika.) Pröva varje päron med en sticka!

Lägg de kokta päronhalvorna med den skurna sidan uppåt i ett stort omelettfat eller form. Lägg en klick sylt eller litet bärkompott, t. ex. hallon eller jordgubbar, ovanpå varje päron. Användes bärkompott hälles *litet av* bärslagen över päronen, som eljest kan fastna på botten, annars fuktas de med litet av päronslagen.

Koka en *lös* smet av smör och mjöl, späd med vatten, litet i sänder. Då massan under omröring kokat 10 min. tages kastrullen från elden. Gulorna iröres, en i sänder. Degen smaksättas med socker och rivet citronskal. Då degen är alldeles *kall* iblandas *varsamt* de till hårt skum slagna vitorna. Denna sufflésmet får ej vara för tjock. Den lägges över päronen, se bilden. Släta ej till ytan!

Grädda kakan i vattenbad i medelvarm ugn. Så snart degen är färdig uttages formen försiktigt och får svalna något.

Kakan serveras direkt ur sin form.

Har man använt bärkompott i kakan serveras iskall saft av kompotten ur en såsskål.

*** Hov-dessert.**
(12 port.)

Maränger: 8 vitor nätt 5 dl strösocker smör och mjöl till plåten	5 msk kakaopulver 5 msk socker vatten	(eller 100 g blockchoklad) ¾ 1 tjock grädde 20 sötmandlar
---	---	---

Marängmassan tillagas enligt recept på Maräng, se sid. 913.

Massan lägges genast i en tygstrut med slät pip och utspritsas i ringar på väl smorda och mjölade bakplåtar. I mjölet ritar man ut storleken på ringarna, som skall vara av olika eller också av precis samma storlek.

Om man ej har tillgång till mer än *en* ugn utspritsas en plåt i sänder och marängmassan får under tiden stå på kallt ställe för att ej bli tunn. Marängerna gräddas i *svag ugnsvärme*, men ugnen bör dock vara så pass varm att marängerna blir en aning ljusbruna och sega inuti. De lossas från plåten med en tunn kniv medan de ännu är varma, men får ligga kvar på plåten att kallna.

Är ringarna av olika storlek lägges de i pyramid. (Pyramidform på rätten ser trevligast ut.) Är de ändemot lika stora lägges de jämnt på varandra. Kakaon och sockret blandas med vatten till en tjockflytande massa. Mandeln skällas, skäres i tunna skivor och rostas lätt i ugn. Grädden vispas till hårt skum. Mellan varje marängring lägges litet grädde, chokladmassa och mandel. Resten av chokladen drypes i oregelbundna ränder över pyramiden. Grädden lägges i tygstrut med krusig pip och spritsas i ränder och toppar över marängen, men ej över chokladben. De vackraste rostade mandelskivorna stickes ned i den utspritsade grädden.

Anm.: Efterrätten får ej läggas ihop långt före serveringen, då blir denna maräng lätt uppblött av grädden. — Användes blockchoklad flisas den sönder och smältes i ej för hett vattenbad. Rätten bör helst stå i kylskåp en liten stund innan den serveras.

Fruktomeletter

är lätt och fort tillagade. De passar bra till lunchefterrätter då ej någon annan ägg-rätt förekommer på matsedeln.

Omeletten: 5 äggvitor
6 gular
4–5 msk vatten
1 knivsudd salt

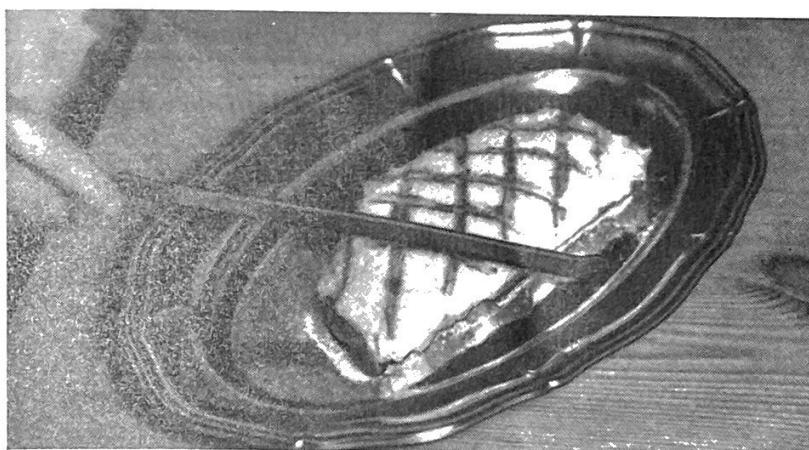
1 msk socker
Till pannan: 1 msk smör
Fyllning: 2 apelsiner
1–2 msk socker

Garnering: 1 apelsin skuren i skivor
(2–3 msk *fast* hallonsylt)

Omelett med apelsiner.
(6 port.)

Till fyllningen skäres två skalade apelsiner i strimlor. Tag bort kärnor och hinnor, strö ned frukten med *litet* socker.

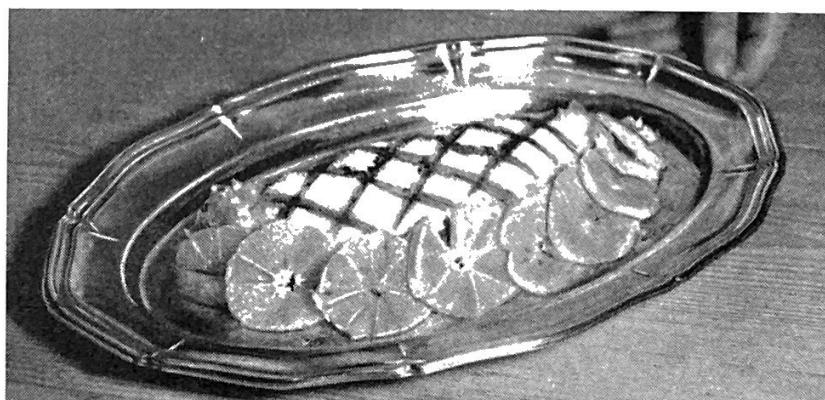
Till omeletten släs vitorna till hårt skum. Vispa ihop gular, salt, socker och vatten.



I. Sockret på omeletten brännes i rutor med en upphettad spiskrok.

”Vänd ned” vitorna försiktigt i blandningen. Smöra en *kall* omelettpanna *rikligt*. Häll i smeten, grädda den i *varm* ugn 10–12 min. Lossa omeletten väl och stjälp upp den försiktigt på ett väl smörat lock.

Uppläggning: För över hälften av omeletten på ett varmt, avlångt fat. Lägg på apelinsinstrimlorna, stjälp över den andra halvan. Sikta ganska mycket socker över. Hetta upp en rengjord spiskrok över en gasläga. Håll den på sockret tills en mörk rand av brynt socker uppstår, se bilden. Är spiskroken för varm brännes sockret lätt. Håll den då strax ovanför sockret. Fortsätt tills omeletten är rutad.



II. Apelsinomeletten serveras nygräddad.

Lägg resten av apelsinerna skurna i skivor omkring, en klick fast sylt kan läggas på varje skiva, och slå apelsinsaften, som runnit ur skivorna, över, se bilden.
Serveras genast.

Använd ej för stor panna till denna sats. Blir omeletten för tunn blir den torr!

Variation: Apelsiner kan utbytas mot konserverade ej för söta jordgubbar. Eller också användes 1 l färsk jordgubbar. En del mosas med en silvergaffel och läggas inuti omeletten. Återstoden av jordgubbarna läggas runt omeletten. Man kan också lägga tunna äppleskivor i en eldfast form med små smörklippor ovanpå frukten och låta dem stå täckta i varm ugn, tills de blir mjuka.

**Brinnande
syltomelett.**
(6 port.)

6 ägg
1 msk socker
(2–3 msk vatten eller grädde)
1 1/2 msk smör

Fyllning:
2–3 msk aprikosmarmelad eller 4–5 msk fast sylt, t. ex. hallon eller jordgubbar

florsocker
3 msk konjak eller likör

Vispa upp äggen (1 min.), tillsätt litet socker och litet grädde eller vatten. Dela på blandningen och gör två franska omeletter, se sid. 32. Stjälp upp den första på ett varmt, avlångt fat, bred på sylt eller marmelad, stjälp den andra omeletten på ett smörat lock och för över den ovanpå den första omeletten. Strö över litet florsocker. Tag *genast* in den till bordet. Fukta ytan med ej för kall konjak eller likör och tänd på spriten.

Anm.: Bjud ej omkring omeletten förrän spriten brunnit av!

Syltomelett.
(5–6 port.)

4 dl mjölk
2 msk smör
4 msk mjöl

1 msk socker
4 gulor

4 vitor
sylt

Koka upp mjölk och smör i en kastrull. Drag denna av elden, tillsätt sockret och sikta i mjölet under vispning. Sätt kastrullen åter över elden och rör oavbrutet med en trubbig tråsked, tills smeten kokat 5–6 min. Tag kastrullen av elden och rör i gulorna, en i sänder. Arbeta smeten kraftigt så den blir porös. Slå vitorna till skum och vänd ned dem varsamt i den *kalla, kokta* smeten.

Smöra en tjock omelett- eller vanlig stekpanna rikligt. Denna bör rymma minst 12 dl, eljest får omeletten ej plats under gräddningen.

Omeletten gräddas i medelvarm ugn ungefär 20 min. Prövas med sticka. Den lossas varsamt från kanten med en spetsig kniv. Uppstjälpes på smörat lock och överföres till hälften på ett avlångt, varmt serveringsfat. Ej för söt sylt bredes på i ganska riklig mängd och den andra halvan stjälpes över.

Serveras genast.

Omelettsmeten kan med fördel gräddas i två mindre, eldfasta formar. Omeletten höjer sig ej så mycket om den gräddas i en form. Sylt läggas mellan de båda omeletterna. (Receptet är från Marienbad.)

Anm.: Om den kokta smeten är för fast, spädes den något, eljest blir omeletten lätt torr.

*** Strutar
med
fyllning.**
(10–12 st.)

2 hela ägg
1 1/2 dl socker
3/4 dl vetemjöl

smör till plåten

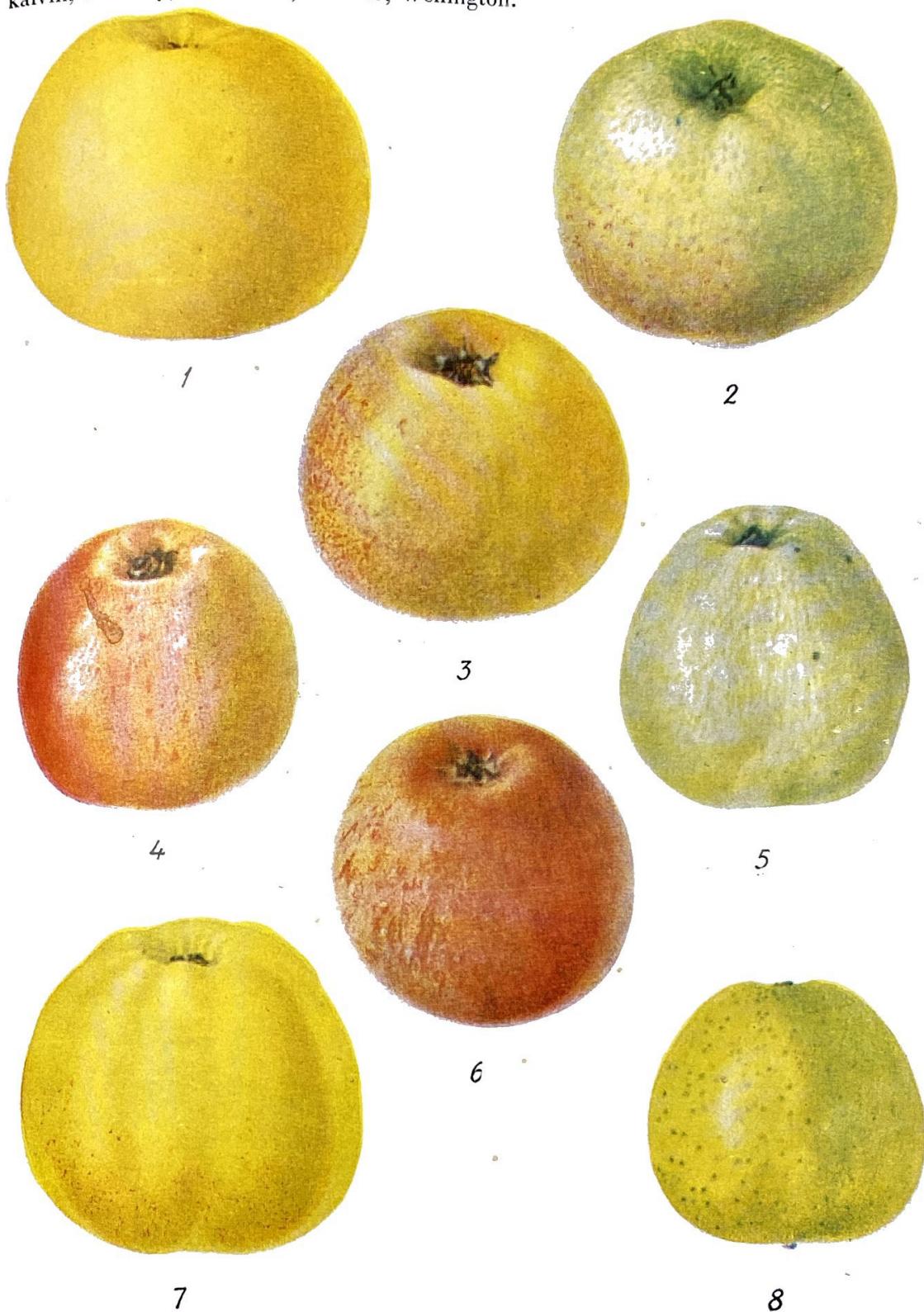
Fyllning:
3–3 1/2 dl tjock grädde

färsk bär såsom jordgubbar eller hallon eller sylt efter smak

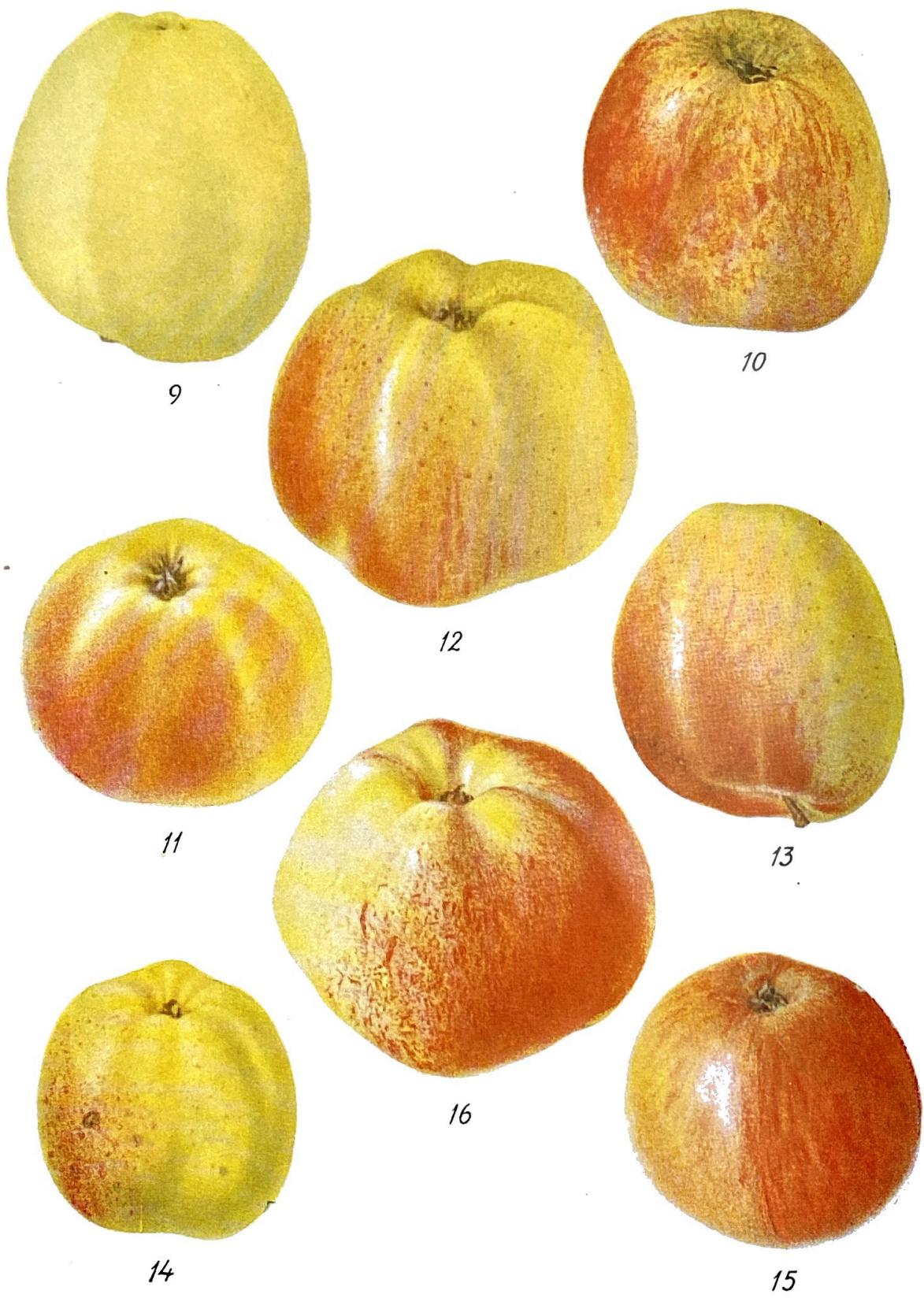
Äggen och sockret vispas tills massan blir *ljus, tjock* och *porös*, då mjölet iröres. Bakplåtarna rengörs och smörjs väl med kallt smör. Ungefär 1 msk av smeten

Äpplen.

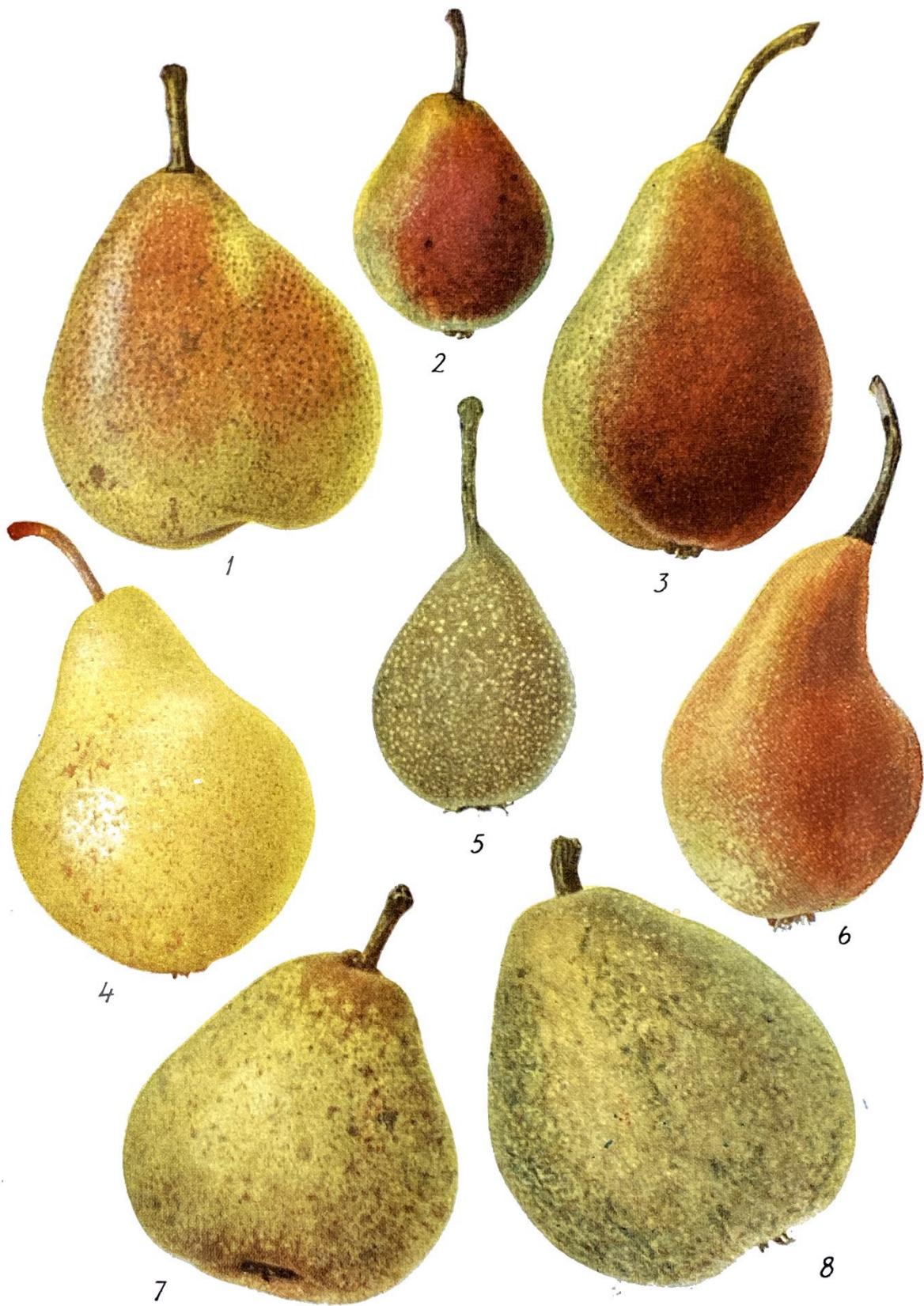
Bilderna är satta i följd efter äpplenas ungefärliga vitaminvärde. Tyvärr har det ej varit möjligt att få med bilder av de mest vitaminrika äppelsorterna såsom Vit vinterkalvill, Bramley, Höstrenett, Ontario, Wellington.



1. Golden Noble.
2. Transparente de Croncels.
3. Blenheim.
4. Guldparmän.
5. Gul Richard.
6. Cellini.
7. Gravenstein.
8. Är Gasrenett.



9. Transparente blanche. 10. Belle de Boskoop. 11. Husmoder. 12. Canadarenett. 13. Höstparmän.
14. Filippa. 15. Ribston. 16. Cox's Pomona.



1. Doyenné du Comice. 2. Seckel. 3. Bonne Louise. 4. Soldat Laboureur. 5. Gräpäron. 6. Gränna päron. 7. Joséphine de Malines. 8. Moltke.

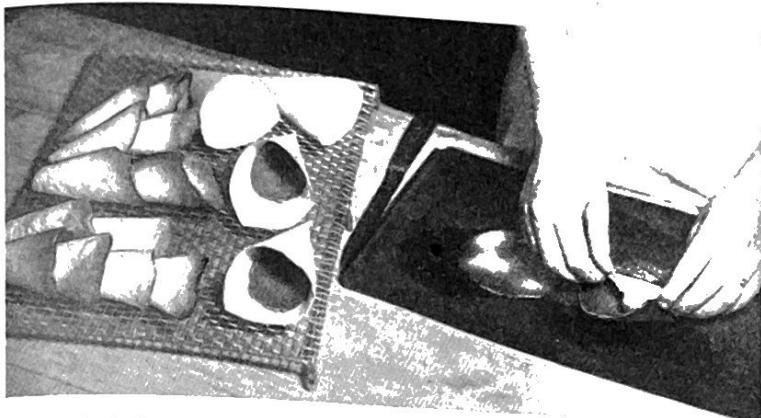


1. Viktoria. 2. Kirche. 3. Ontario. 4. Experimentalfältets sviskon.
5. Belgiskt purpurplommon.
6. Reine Claude d'Oullins. 7. Stor, grön Reine Claude. 8. Skånskt gulplommon.



Trädgårdsnypon (*Rosa rugosa*) efter färgfotografi från Kärnbolaget AB. Dessa nypon innehåller 10 till 20 gånger så mycket C-vitamin som citroner och apelsiner.

lägges på plåten och bredes ut med en kniv till en tunn, rund kaka så stor som ett tefat. Då plåten är fullsatt insättes den i ganska varm ugn. När kakorna är gulbruna lossas de *genast* med en tunn, vass kniv och formas till strutar. Börjar kakorna bli hårdar och spröda innan de blir formade insättes de åter i ugnen för att mjukna. Den som är ovan vid detta arbete kan träda in den nyformade kakstruten i en stadig pap-



De runda kakorna formas till strutar (som kan införas i pappersstrutar).

persstrut för att få den förra att behålla formen, se bilden. Så snart den är kall, tages den ur pappersstruten. De förvaras på ej för kallt, fuktfrött ställe.

Strax innan strutarna skall serveras fylls de med grädden, som vispas till hårt skum och tillsättas med några bär, t. ex. hallon eller smultron, eller någon slags sylt. Hallonsylt passar utmärkt, men man får ej ta för mycket sylt, emedan strutarna i sig själva är rätt söta.

Mitt i en glasskål ställes ett glas. I och omkring detta ställes strutarna.

Obs! Fyll dem i sista stund, eljest blir strutarna mjuka och går lätt sönder. De skall vara hårdar och spröda.

1—1 $\frac{1}{4}$ l mogna, ny-skördade nypon

1 $\frac{1}{4}$ l vatten
2—2 $\frac{1}{4}$ dl socker

Till 1 l passerad nyponblandning åtgår 12 blad gelatin

* **Nypongélé av färsk
nypon.**
(6 port.)

För att rätten skall bli så näringssrik som möjligt, måste nyponen vara mogna och nyplockade. De snoppas, sköljes, lägges i vatten, som först kokat ett par min. Koka dem under *tätslutande* lock 15 min. Passera dem så hastigt som möjligt. Tag med allt spad. Mät blandningen. Den bör utgöra 1 l. Den värmes upp. De förut i *kallt* vatten under 12—15 min. blötlagda gelatinbladen kramas upp och lägges i den *heta* nyponblandningen. Då gelatinet är *fullkomligt* löst, tillsättas socker efter smak. Alltsammans får svalna, omröras så att det tjocka ej lägger sig på bottén, hällas i en ångad eller med kallt vatten urspolad och sockrad form, helst av porslin eller en emaljerad hålform. Får stå på kallt ställe, helst i kyckelkåp flera timmar, tills den är alldeles stel.

Uppstjälpling: Geléet lossas från kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på ett runt fat. Om det ej släpper formen lägges en ren, i hett vatten urvriden duk ovanpå och omkring formen på fatet, duken hedstickes även i formens hål i mitten. Hålet fylls med vispad grädde som kan bestros med skållad, skivad sötmandel (eller pistaschmandel). Runt kanten lägges rån med citronsmak, se färgplansch mot sid. 720. Grädde kan även serveras särskilt. Denna kan utbytas mot *kall* vaniljsås.

En god och *mycket näringssrik* rätt.

**Nypongelé
av torkade
nypon.**
(6 port.)

1 $\frac{1}{2}$ dl = 90 g Rosacin
1 $\frac{1}{4}$ l vatten
ungefärlig 2 dl socker

Till 1 l passerad nypon-
blandning åtgår 12 blad
gelatin

Rosacin är specialtorkade nypongrynen. Dessa är bäst ur näringshänseende. Även andra torkade nypon kan användas. De senare krossas först i en mortel. Torkade nypon bör ej ligga i blöt i vatten. De lägges direkt i vatten, som först kokat ett par minuter. De kokas under lock 15 min., passeras, tillagas och serveras enligt föregående recept.

***Jordgubbar
i vin.**
(6 port.)

1 $\frac{1}{2}$ l fina jordgubbar
ett par msk socker

1 dl madera eller
portvin

(2 dl tjock grädde)

Rensa jordgubbarna, skölj dem endast om det anses nödvändigt. Låt dem rinna av. Strö ned dem i en gammal vacker kristallskål. Slå vinet över dem. Täck dem och låt dem stå i kylskåp eller annat kallt ställe ett par timmar. Spritsa tjock vispad grädde i rosor runt kanten och mittpå.

I.

*** Hjortron-
mos som
tillsats
i efterrätter.**

Tjock grädde vispas till hårt skum, rikligt med mos iröres, socker tillsättes efter smak. Denna blandning serveras till sockerkaka eller plättbakerier och är en utmärkt god och frisk efterrätt. Allra bäst smakar den om den stått i kylskåp ett par timmar.

II.

Ett annat sätt är följande: $\frac{1}{2}$ l tjock grädde, passerade hjortron, socker efter smak, 7—8 blad gelatin lösta i 4—5 msk hett vatten.

Grädden vispas till hårt skum, moset röres i. Blandningen bör ha stark smak av hjortron. Socker tillsättes efter smak (ej för mycket). Det förut i *kallt* vatten blötlagda gelatinet kramas upp och löses i hett vatten. När det svalnat röres det så småningom i gräddblandningen. Alltsammans upphälles i glasskål eller i en oljad form, som får stå i kylskåp eller 4—5 tim. i krossad is och grovt salt. Uppstjälpes. Garneras runt kanten med några små lätta mandelkakor.

*** Melon
fylld
med hallon.**

Välj ut en väl mogen melon. Skär av ett litet lock, tag ur det lösa innanmätet, gräv ur det fasta köttet med en stadig silversked utan att melonen mister formen. Ställ den på is. Skär fruktköttet i tärningar, blanda dem med hallon, tillsätt litet socker och fukta blandningen med madera.

Slå allt i ett *tjockt* kärl med *tättslutande* lock och ställ det i kylskåp eller isa ned det i krossad is och salt. Passa blandningen väl! *Den får ej frysas*, endast bli halvfrusen. Tag den då *genast* ur köldblandningen och ställ kärllet i endast krossad is.

Uppläggning: Då rätten skall serveras ställes den iskylda melonen på ett runt fat med stora, gröna blad. Fyll melonen med den halvfrusna blandningen.

Mer fyllning ilägges vid behov.

Serveras som dessert eller förfriskning. Den kan även serveras som första rätt vid en lunch eller en middag om ingen annan frukträtt serveras vid samma måltid.

*** Melon
fylld
med vin.
(6—8 port.)**

En väl mogen, nyskördad melon på 1 kg

2 dl fint portvin eller strösocker
madera

Ett lock avskärs på melonen vid stjälkändan. Med en silversked urtagas det lösa innanmätet. I hålet, som därigenom bildas, hälles vinet och locket lägges på. Melonen

får stå i kylskåp eller i krossad is ett par timmar. Den ställes på några vackra gröna blad i en kristallskål då den skall serveras. Locket tages då bort och med en stor, kraftig silversked tages skivor inifrån, som serveras med något av vinet på kylda tallrikar. *Florsiktat* socker serveras särskilt.

Servas som förfriskning eller dessert.

Anm.: Har man mycket små, väl mogna meloner, kan de skäras mitttu tvärsöver. Det lösa innanmätet borttages och hålet fylls med portvin. Serveras väl avkylda som entré eller efterrätt vid en middag. Vid varje kuvert ställs en halv melon serverad på en assiett på ett par vackra gröna blad.

6 apelsiner
2 bananer

100 g rostade
nötkärnor

2 msk socker
1 ½ dl tjock grädde

* **Fyllda
apelsiner.**

(6 port.)

Apelsinerna sköljs, torkas och skäres mitttu tvärsöver. Fruktköttet urtages försiktig med en silversked och skäres i ej för små tärningar. Saften tillvaratas noga. Bananerna skalas och skäres i mycket små tärningar. Frukttärningarna blandas med de rostade, grovt skurna nötkärnorna och sockret samt lägges i apelsinskalen, vilka ställas på kallt ställe. Strax innan rätten skall serveras garneras apelsinerna med den hårt slagna grädden lagd i en stor, stadig pappersstrut eller i en tygstrut med räfflad pip.

Servas som förfriskning eller dessert.

Variation:

6 bananer
2 apelsiner

100 g rostade nötkärnor
2 msk socker
litet citronsaft

* **Fyllda
bananer
och
apelsiner.**

(6 port.)

Skär ut ett jämnt, smalt band längs varje banan på den övre sidan. Tag försiktigt bananerna ur skalen. Lägg skalen tätt intill varandra på kallt ställe för att styvna och behålla formen. Frukterna skäres i tärningar, bestros med litet socker och största delen fuktas med någon likör eller citronsaft, som ger smak.



Fyllda bananer och apelsiner.

Apelsinerna skäres mitttu tvärsöver och fruktköttet urtages försiktigt med en silver-sked och skäres i tärningar. Saften tillvaratas noga. — Nötkärnorna rostas i svag ugnsvärme, gnides i en duk så att det mesta av den mörka hinnan går bort. 10—12 nötter hackas.

Fyll de med likör fuktade banantärningarna samt hälften av nötterna i bananskalen. Blanda resten av bananerna med apelsinerna och nötterna och fyll de halva apelsinskalen. Vispa grädden till skum. Garnera genom tygstrut med krusig pip enligt ovanstående bild. Beströ grädden på bananerna med hackade nötkärnor. *Avkyl rätten.* Ställ frukten på fat med tårtpapper eller liten servett.

Serveras som efterrätt eller förfriskning.

Anm.: Ju kallare rätten är desto bättre smakar den. Bäst är att ställa alla ingredienser i kylskåp eller på is, men de får ej frysas. Rätten bör ej tillagas långt i förväg, emedan den försämras och skalen blir mörka.

**Bananer i
brinnande
sås.**

(6 port.)

6 ganska fasta bananer	2 msk aprikosmarmelad	1 dl <i>ljum</i> rom eller
Lag: 1 dl socker	(eller puré av 6 tor-	konjak
3 dl vatten	kade aprikoser)	
citronsaft		

Drag skalen av bananerna, skär itu dem *längsefter*. Koka en lag av vatten och socker. Drag kastrullen av elden, smaksätt lagen med citronsaft. Lägg *genast* i bananerna. Var försiktig så att de ej går av! Låt dem ligga i den *kokheta* lagen 5—6 min., men de får ej koka. Tag upp bananerna med en hålslev så att lagen rinner av. Lägg dem *bredvid* varandra på ett *varmt* fat, som tål hetta. Lägg över ett annat *varmt* fat så att frukten ej kallnar.

Koka ihop lagen tills hälften återstår, tillsätt då 2 msk aprikosmarmelad eller, om sådan ej finns, 6—7 torkade, blötlagda aprikoser, som passeras. Avsmaka såsen väl. Ös den varm över bananerna. Allra sist, då rätten skall serveras, påhälles *ljum* sprit, som påtändes vid bordet.

Anm.: Bjud ej omkring rätten förrän spriten brunnit av!

*** Banan-
och aprikos-
efterrätt.**

(10 port.)

10 bananer	(eller 20 stora tor-
2—3 msk socker	kade) aprikoser
1/2—3/4 msk kakao	vatten
1 burk konserverade	helt litet socker

Garnering:
5—6 dl tjock grädde
något smakämne
10—12 sötmandlar

Användes torkade aprikoser sköljes dessa och får svälla i litet kokt, avkylt vatten under några timmar. Eller också kokas de mjuka i *litet* vatten tillsatt med 2 dl socker. De lägges upp och får rinna av. (Spadet användes i en fruktsoppa.) Bananerna skalas och skäres mitttu tvärsöver samt rullas i en blandning av socker och kakaopulver, så att de blir svagt färgade. — Den tjocka grädden vispas till hårt skum och smaksättas med litet socker. Mandeln skällas och hackas och färgas obetydligt ljusgrön med några droppar grön karamellfärg i ett par tsk vatten. Ännu vackrare blir det om skållad, *finhackad* pistaschmandel användes. Alla ingredienserna får stå på kallt ställe.

Uppläggning: Strax innan rätten skall serveras utbredes grädden på ett par silverfat, mandeln strös över, bananerna ställes i grädden på den skurna ytan och en aprikos (vackrast och bäst är de inkokta) lägges på varje banantopp, se färgbild mot sid. 721.

Rätten bör vara lagom avkyl.

(Omtyckt och dekorativ efterrätt.)

8–9 färskar, väl mogna
persikor
Mandelmassa:
30 g mandel

30 g florsocker
helt litet äggvita
en aning grön frukt-
färg

Sås: 2 dl vatten
3/4–1 dl socker
1–1 1/2 tsk arrowrot-
eller potatismjöl
likör efter smak

* Persikor
i brinnande
sås.
(6 port.)

Drag skinnet av persikorna. Om det är svårt doppas de först hastigt i hett vatten.
Tag ur kärnan.

Skållda mandeln, mal den två gånger, stöt den tillsammans med sockret i en sten-
mortel, tillsätt *litet* äggvita så att massan blir sammanhängande, färga den en *ning*
grön.

Rulla ut smala stjälkar och forma blad av mandelmassan. Ställ persikorna på ett
ej för kallt silverfat och garnera med den formade mandelmassan.

Såsens beredning, se Päron i likörsås sid. 709.
Lagen färgas med en aning grön eller gul fruktfärg, beroende på vilken färg likören
har. Den smaksättes *i sista stund* med likör. Just då rätten skall serveras hälles den
heta såsen över persikorna på fatet och då fatet bärer in i matsalen slås ytterligare
litet ej för kall likör försiktigt ovanpå och tändes. Bjud ej omkring rätten förrän
spritens brunnit av! (Hemlagad likör kan duga till såsen.)

Anm.: Konserverade persikor eller aprikoser kan användas till denna rätt.

Sockerkaka II: 4 gulor
140 g socker
1 msk vatten

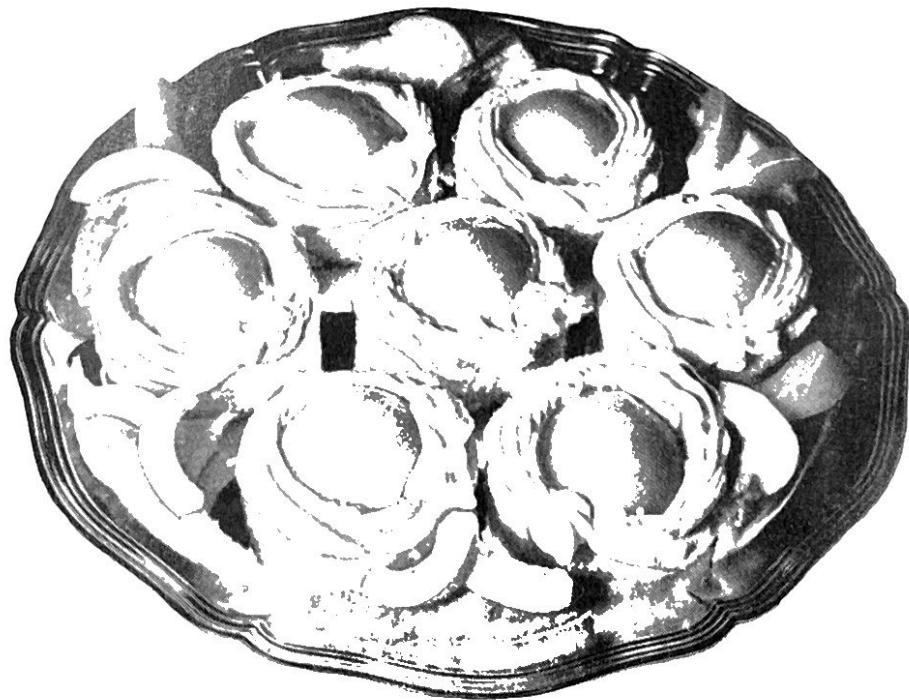
35 g potatismjöl
35 g vetemjöl
4 vitor

Garnering: 1/2 burk per-
sikor (9 st.) eller 9 sol-
torkade persikor
2 dl tjock grädde

* Persiko-
efferrätt.
(6–7 port.)

Sockerkakans beredning, se sid. 886. Smeten gräddas i en *stor*, smord och mjölad
stekpanna, ungefär 28 cm i diameter.

Då kakan är fullkomligt kall lägges den på ett stort köksfat ochindränkes med fruktsaften. Som denna i en halv burk frukt utgör endast 1 1/2 dl och det minst behövs
3 1/2–4 dl måste den drygas ut. Koka då en lag av 3 dl vatten och 1 dl socker.



Persikoefferrätt.

Passera de två persikor som ej åtgår till kakorna och lägg purén i lagen och blanda alltsammans med den andra lagen. Användes soltorkade persikor tages det vatten, vari frukten blötlagts, till indränkning av sockerkakan. Den kalla lagen öses långsamt över kakan flera gånger med en stunds mellanrum. Tag först bort den tunna, bruna skorpan på tårtan, som hindrar saften att rinna ned.

Runda kakor uttages med ett stort, runt, skarpt mått, 7 cm i genomskärning. Det blir jämnt sju små kakor av sockerkakan.

Kakorna lägges bredvid varandra på ett stort serveringsfat. På varje kaka lägges en konserverad eller soltorkad och blötlagd persika.

Runtom utspritsas en tjock rand vispad grädde. De små likformade bitarna, som uppstår då småkakorna uttages, garneras med en topp grädde och lägges runt kanten som garnering, se bilden.

Rätten bör stå ett par timmar på riktigt kallt ställe innan den serveras. Fukta frukten i sista stund med litet fruktspad så blir den blank och vacker.

I stället för persikor kan annan god, syrlig frukt användas, t. ex. plommon eller konserverade äpplen eller lätt kokta äpplehalvor.

Variation:

*** Rulltårts-
efterrätt.**
(6 port.)

Skär en god och tjock rulltårta i ganska stora skivor. Lägg dem bredvid varandra på ett fat. Lägg en stor klick vispad grädde på varje skiva och lägg friska bär, så många som får plats ovanpå grädden utan att denna helt döljes.

På vintern lägges en inkokt frukt eller en torkad, blötlagd och *väl* avrunnen aprikos eller persika eller fast sylt på grädden.

Recept på rulltårta, se sid. 887 eller 888.
(Lättlagad och god rätt!)

Banansallad.
(6 port.)

7—8 bananer	3—4 msk vinbärsshaft
1—2 msk socker	2 dl tjock grädde

Skala bananerna, skär dem i skivor. Lägg dem i en vid salladsskål, strö *litet* socker på varje varv frukt och fukta med litet saft. Låt skålen stå på svalt ställe ett par tim. Slå den tjocka grädden till skum och lägg den i klickar över frukten strax före serveringen.

Salladen kan också läggas i låga portionsglas.

**Frukt och
mandelkakor
i grädde.**
(6 port.)

3 apelsiner	12 vaniljbröd eller mandelkakor
3 bananer	2—2 1/2 dl tjock grädde
2—3 msk socker	

Apelsinerna skalas och skäres i små klyftor, urkärnas och beströjs med socker. Bananerna skalas och skäres i skivor. Grädden slås till hårt skum.

I en kristallskål nedlägges frukt, sönderbrutna eller trasiga kakor och litet grädde varvtals. Resten av grädden bredes över och släts till. Genom en stiv, liten pappersstrut utspritsas ett *tunt* nät av vinbärsgelé över hela ytan.

Serveras något avkyld.

***Fruktsallad.**
(10—12 port.)

Lag:

2 dl vatten	2 dl socker	3 apelsiner
saften av 2 citroner	(2 dl ljus saft)	3 bananer
helt litet avrivet citron- skal	1 grapefruit	150 g druvor
	3 lösa, syrliga äpplen	75 g nøtkärnor
	3 päron	

Koka en lag av socker och vatten, låt den kallna. Smaksätt den med citronsaft (och möjligens litet saft av jordgubbs- eller hallonkompott). Den sistnämnda saften kan uteslutas.

Skala frukten och skär den: Grapefruiten i tärningar, saften, som därvid rinner ur, tillvaratas och slås i lagen. Äpplen och päron skäres i strimlor, så att kärnhusen ej kommer med, apelsinerna i tärningar eller små klyftor och bananerna i tunna skivor. Druvorna skäres mitttu och urkärnas. Nötkärnorna rostas försiktigt i en stekpanna i medelvarm ugn. Nötterna gnides medan de är heta i vitt papper så att det mesta av den mörka hinnan går bort.

Alltsammans blandas i lagen. Avsmakas väl! Upplägges i salladsskål. Serveras avkyld. Den bör ej tillagas långt före serveringen, emedan saften i frukten då dras ut i lagen. God.

Variation:

2 äpplen	60 g vindruvor
2 apelsiner	30 g valnötskärnor
2 päron	Fruktsalladsås:
1 banan	1 ägg

25 g socker
citronsaft
¾ dl fruktsaft
1 dl tjock grädde

**Fruktsallad
i glas.**
(6 port.)

Äpplen, apelsiner och päron skalas och skäres i tärningar. Bananen skalas och skäres i tunna skivor. Vindruvorna skäres itu längsefter och urkärnas. Valnötterna, som kan utbytas mot hasselnötter, hackas grovt.

Till såsen vispas ägget och sockret i en liten kastrull. $\frac{3}{4}$ dl ljus lemonadsaft av apelsin eller grapefruit blandas med $\frac{1}{2}$ dl vatten och tillsättas. Kastrullen ställes över elden i en större kastrull med kokande vatten. Såsen får sjuda och tjockna under kraftig vispning. Den avkyles. Grädden vispas till skum och iröres varsamt, då den kokta såsen är *aldeles* kall. Den smaksättes med citronsaft.

Den skurna frukten iblandas *varsamt*.

Salladen upplägges i glas eller små skålar. De hackade nötterna strös över, här och där lägges vindruvorna.

Serveras avkyld som efterrätt eller som första rätt vid lunch eller middag om ingen annan frukträtt förekommer vid samma måltid.

200 g katrinplommon	1 $\frac{1}{3}$ dl socker	1 msk vaniljsocker
25 sötmandlar	3 dl tunn grädde eller	3 vitor
3 gular	gräddmjölk	

**Katrin-
plommon-
kaka.**
(6 port.)

Plommonen sköljes i ljumt vatten, blötlägges i *litet* vatten som först kokats 2 min. och kallnat (eller kokas mjuka i blötläggningssvattnet) och urkärnas. Mandeln skållas och hackas. Äggulor och socker röres, tills blandningen blir tjock och porös. Då tillämpas den uppkokta, kalla grädden eller gräddmjölken, litet i sänder, samt vaniljsocker efter smak. Vitorna slås till hårt skum och nedröres i blandningen.

En eldfast form smörjes med smör, de kalla plommonen lägges bredvid varandra på botten, mandeln strös över och äggbländningen hälles på. Formen ställes i vattenbad i varm ugn och kakan får grädda i medelvarm ugn ungefär 30—40 min. Prövas med vispsticka.

Serveras ur sin form varm eller kall med eller utan vispad grädde.

Variation: Plommonen kan skäras i små bitar och blandas i smeten.

$\frac{1}{2}$ kg fina plommon	2—3 msk socker
vatten	skalet av $\frac{1}{2}$ citron

**Kokta
katrin-
plommon.**
(6 port.)

Plommonen sköljes i ljumt vatten och får ligga i blöt i litet kallt vatten flera timmar. De sättes på, helst i lerkärl, i blötläggningssvattnet, bestros med litet socker och det

tunt skurna citronskälet. Plommonen får koka under lock helst i ugn eljest på mycket svag eld, tills de sväller ut och blir alldelens släta på ytan. Då de kallnat lägges de i glasskål och serveras med grädde eller god mjölk.

Rabarber-kompott.

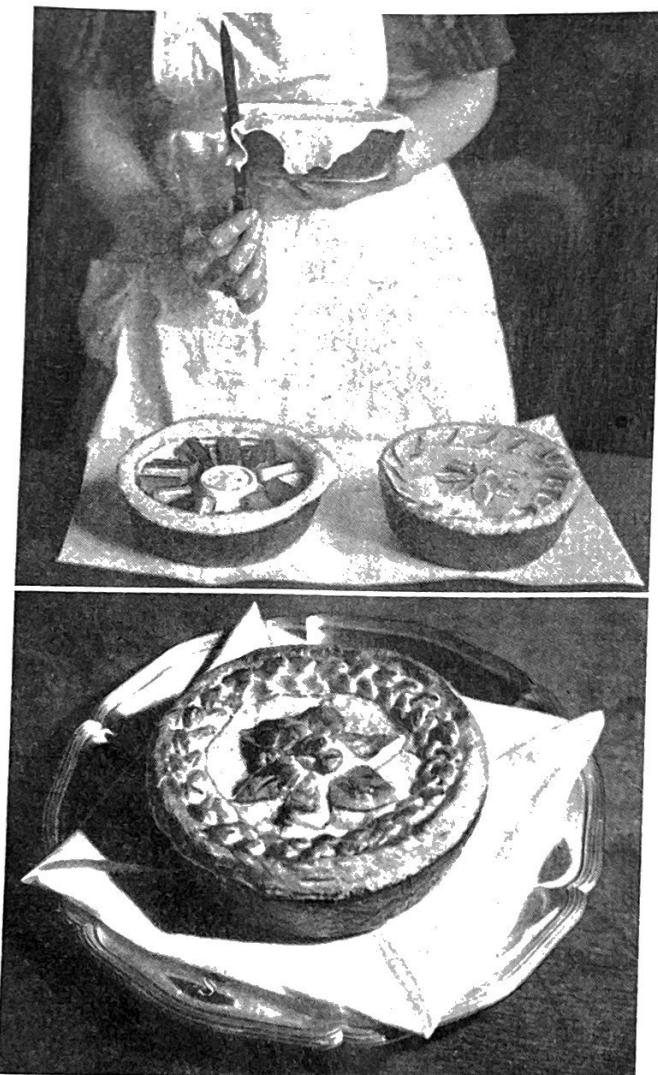
Späd rabarber sköljs väl, skäres oskalad i 1—1 1/2 cm långa bitar som strörs ned med socker (till 1 l skuren rabarber åtgår 1 3/4—2 dl socker) i ett eldfast glasfat eller annat fat, som insättes i varm ugn. Så snart rabarbern är mjuk, uttages fatet.

Serveras riktigt kall med några söta kakor eller en lätt sockerkaka eller mördeg eller smördegskakor. Om fatet, vari rabarbern tillagats, ej ser prydligt ut överföres kom- potten försiktigt i en kristallskål sedan den kallnat.

Frukt-pajer.

Fruktpajer till efterrätter kan tillagas av smör-, paj- eller mördeg eller med en enklare deg, se Blandad fruktpaj. Fyllningen till dessa pajer utgöres av bär eller frukt eller av båda delarna, vilket framgår av följande recept.

* **Paj
på rabarber
och äpplen.**
(6 port.)



A. Tillagning av fruktpaj. Degen putsas av runt formkanten. B. Den färdiga pajen.

runtom och naggas på snedden, se bild A. Den avputsade degen utkavlas och skäres i blad, som ordnas i grupper på locket, se bild A. Degen penslas med utbländat ägg. Pajen gräddas i medelvarm ugn ungefär 45 min. — Om degen under gräddningen blåsar sig, stickes ett hål i blåsan, som tryckes ned, så att ytan blir jämn.

Pajdeg:

150 g smör
150 g mjöl
2 1/2 msk socker
4 skållade, rivna bittermandlar
4—5 msk grädde
(eller vatten)

Fyllning: 1/2 kg =
3 stjälkar rabarber
4—5 lösa äpplen
2 dl socker
ägg till pensling

Pajdegen beredning, se Pajdeg sid. 875. Degen får stå på kallt ställe att stelna.

Under tiden skalas och urkärnas äpplena, som skäres i skivor eller tunna klyftor. Rabarbern skalas, om så behövs, och skäres i två centimeter långa bitar. En äggkopp ställs upp och ned i mitten på en eldfast form. Denna skall tjäna som stöd för degen. Frukt och socker nedläggas varvtals så tätt som möjligt. Degen kavlas ut och utskäres till ett lock något större än formen. Formens kant penslas med ägg eller vatten, en degremsa lägges först på och tryckes till, se bild A. Denna penslas och locket pålägges därefter och tryckes till på insidan av formens kant. Degkanterna avskäres runtom och naggas på snedden, se bild A. Den avputsade degen utkavlas och skäres i blad, som ordnas i grupper på locket, se bild A. Degen penslas med utbländat ägg. Pajen gräddas i medelvarm ugn ungefär 45 min. — Om degen under gräddningen blåsar sig, stickes ett hål i blåsan, som tryckes ned, så att ytan blir jämn.



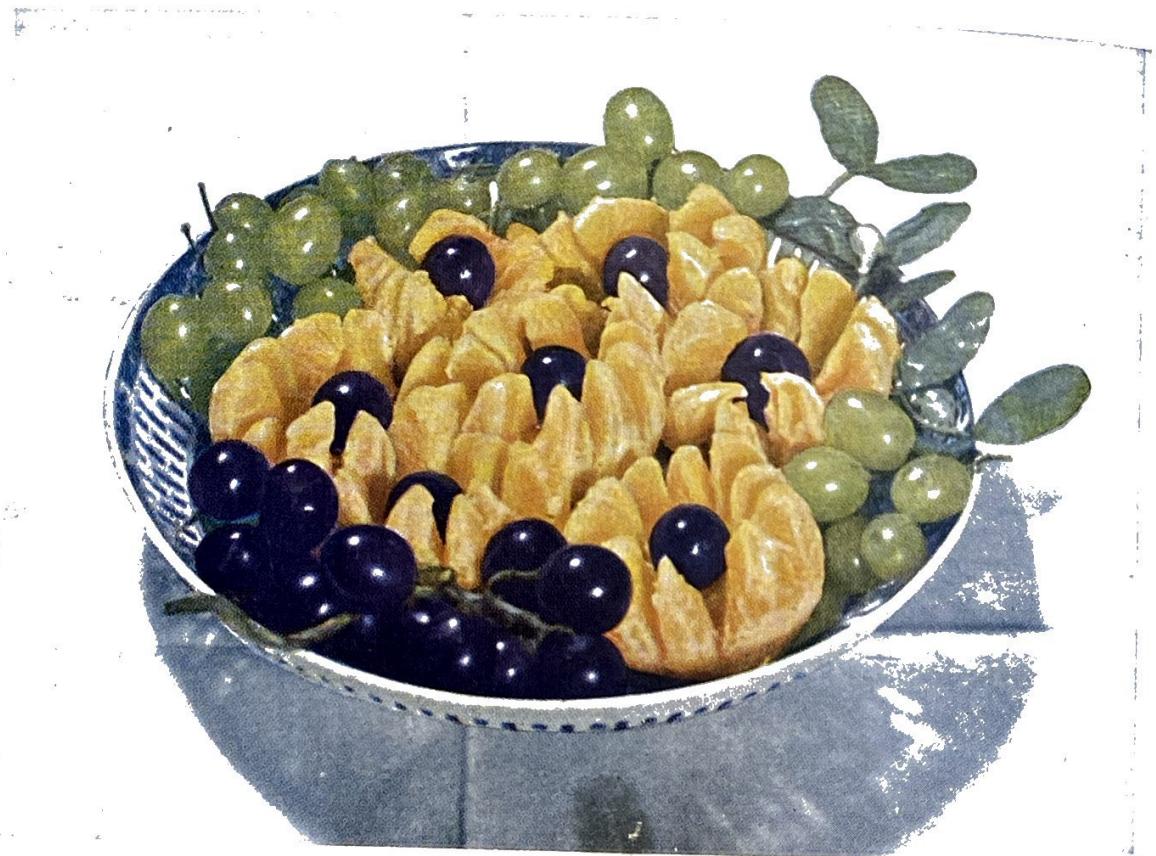
Pistaschglass. Recept, se sid. 771.



Nypongélé med vispad grädde och käx. Recept, se sid. 713.



Banan- och aprikoseterrätt. Recept, se sid. 716.



Uppläggning av apelsiner, ljusa och mörka druvor. Recept, se sid. 766.

Då pajen svalnat något, serveras den. Grädde, vispad eller ovispad, eller vaniljsås kan serveras till, om man anser att fruktsmaken är för stark.

Anm.: Äpplena kan utbytas mot 4—5 bananer, varigenom den starka rabarbersmaken mildras. Pajdegen kan utbytas mot mördeg, se ett följande recept.

Till fyllning åtår 8—9 äpplen = 1 kg, 1—1 ½ dl socker. Tillagas enligt ovanstående recept.

Pajdegen kan utbytas mot mördeg, se ett följande recept: Paj på blandad frukt.

1 ½ 1 krusbär
2—2 ½ dl socker

Pajdeg:
175 g smör
175 g mjöl
2 msk socker

4 skållade, rivna
bittermandlar
4—5 msk tunn grädde
eller vatten

**Paj
på äpplen.**
(6 port.)

**Paj
på krusbär.**
(6 port.)

Gör en pajdeg på vanligt sätt, se sid. 875. Smaksätt den med bittermandel. Degen får ej bli för lös. Låt den stå på kallt ställe en stund.

Rensa och skölj krusbären. Lägg dem varvvis med sockret i ett eldfast fat, ej djup form, se utförligt recept på Paj på rabarber och äpplen. Kavla ut degen, täck bären och garnera pajen enligt samma recept, pensla degen och grädda pajen.

Pajdegen kan utbytas mot mördeg (se ett följande recept).

Variation:

Pajen kan tillagas av blandade bär såsom hallon, blåbär, jordgubbar och krusbär. Denna bärbländning är god. För övrigt tillagas pajen enligt ovanstående eller följande recept.

Anm.: Önskas mera deg i pajen tages 1 ½ sats pajdeg. Pajen tillagas då i ett *fat* i stället för en *form*.

1 ½ 1 äpplen
½ 1 lösa päron
1—2 stjälkar rabarber
½ 1 blåbär
3 ½ dl socker

Mördeg: 250 g smör
75 g socker
½ ägg
25 g sötmandel eller
4 bittermandlar eller

båda sorterna
300 g mjöl
Till pensling: ½ ägg
1 msk vatten
socker

*** Paj på
blandade
bär.**
**Paj av
mördeg
med
blandad
frukt.**
(8—9 port.)

Äpplen och päron skalas, urkärnas och skäres i ganska små bitar. Rabarbern skalas och skäres i 1 cm tjocka skivor. Blåbären rensas och sköljes hastigt och får väl rinna av.

I ett eldfast fat, ej en djup form, lägges den blandade frukten varvtals med strösocker. Fatet bör helt fyllas med frukt, eljest sjunker degen.

Frukten täckes med mördeg.

Mördegens beredning, se sid. 876.

Degen kavlas ut, ett deglock uttages efter fatets storlek (23 × 37 cm). Fatets kant penslas med vatten eller ägg, en degremsa lägges på och tryckes till. Degremsan penslas och deglocket lägges på och putsas av med en vass kniv efter fatets kant.

Degresterna rullas ihop och kavlas ut samt sporras ut efter en linjal i 1—1 ½ cm breda remsrör, som lägges i rutor över ytan. Sist lägges en degremsa runt kanten. Degen penslas med ägg och beströrs med socker.

Gräddas i ej för het ugn. Då ytan fått vacker färg lägges ett papper över.

Man prövar med en sticka för att känna efter om frukten är färdig, 35—40 min.

Är den hård, då degen är färdiggräddad, flyttas formen ovanpå spisen, men ej över öppen låga.

Serveras något ljum eller kall (med eller utan grädde eller vaniljsås). Av bären bildas saft i fatet, därför behövs varken grädde eller sås.

Anm.: Paj med enklare deg, se nedanstående recept.

Variation:

**Paj
med enkel
mördeg.
(6–8 port.)**

Enkel mördeg:

125 g mjöl
2–3 msk socker
6–7 skållade och rivna

bittermandlar
avrivet citronskal
1 något rågad tsk bak-
pulver

125 g färskt, kallt mar-
garin
125 g kokt, skalad och
pressad potatis

Mjölet lägges på en bakskiva och blandas med socker, mandel och bakpulver. Det kalla margarinet lägges på mjölblandningen och hackas fint med en lång, vass kniv. Den pressade, kalla potatisen tillsättas. Alltsammans arbetas ihop med en träsked till en sammanhängande deg, ej med handen, ty då blir degen klibbig. Den arbetas så litet som möjligt och bör ligga på kallt ställe en stund.

Frukten till fyllningen och pajens tillagning, se ovanstående recept.
Serveras kall (med eller utan en enkel vaniljsås eller grädde).

Anm.: Degen till denna paj måste smaksättas med socker och något annat smakämne t. ex. mandel eller rivet citronskal. Eljest vill potatissmaken framträda.

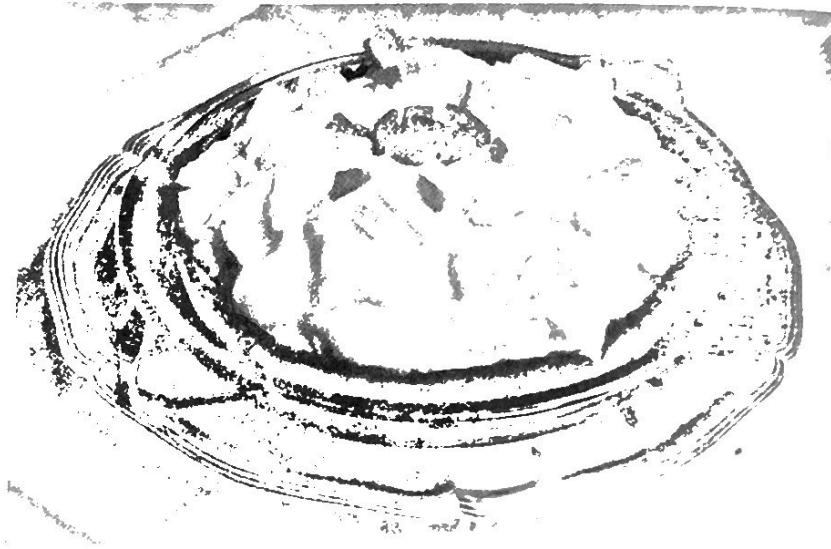
**Paj med
ananaskräm.
(8 port.)**

Kräm: $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl
 $\frac{1}{2}$ dl potatismjöl
 $\frac{3}{4}$ dl socker
1 knivsudd salt
6 $\frac{1}{2}$ dl kokande ana-
nasspad och vatten
1 ägg och 2 gulor

saft av $\frac{1}{2}$ citron
1 msk smör
 $\frac{1}{2}$ burk ananas
Mördeg till pajen:
150 g smör
3–4 msk socker
150 g mjöl

avrivet citronskal
Maräng:
2 vitor
6 strukna msk socker
Garnering:
2 skivor ananas
1 syltat apelsinskal

Till krämen blandas alla torra ingredienser i en kastrull. Koka upp ananasspadet och vattnet, tillsammans utgörande $6\frac{1}{2}$ dl. Späd den kokheta vätskan, en del åt



Paj med ananaskräm.

gången, på mjölblandningen under ständig omröring med en *rostfri* stålvisp eller en *grov* trävisp. Vispa upp ett ägg och två gulor eller endast två ägg och tillsätt dem. Då blandningen är fullkomligt jämn, ställes kastfullen över ej för stark eld och krämen röres *mot botten* med vispen, tills den kokar och blir lagom tjock. Tag den då genast av elden, ställ kastrullen i *kallt* vatten och rör om emellanåt. Smaksätt krämen med citronsaft, rör i smöret och den i små tärningar skurna ananasen. Spar två skivor till garnering.

Variation:

**Paj
med enkel
mördeg.
(6–8 port.)**

Enkel mördeg:	bittermandlar avrivet citronskal 1 något rågad tsk bak- pulver	125 g färskt, kallt mar- garin 125 g kokt, skalad och pressad potatis
----------------------	---	--

Mjölet lägges på en bakskiva och blandas med socker, mandel och bakpulver. Det *kalla* margarinet lägges på mjölblandningen och hackas fint med en lång, vass kniv. Den pressade, *kalla* potatisen tillsättas. Alltsammans arbetas ihop med en träsked till en sammanhängande deg, ej med handen, ty då blir degen klibbig. Den arbetas så litet som möjligt och bör ligga på kallt ställe en stund.

Frukten till fyllningen och pajens tillagning, se ovanstående recept.

Serveras kall (med eller utan en enkel vaniljsås eller grädde).

Anm.: Degen till denna paj måste smaksättas med socker och något annat smakämne t. ex. mandel eller rivet citronskal. Eljest vill potatissmaken framträda.

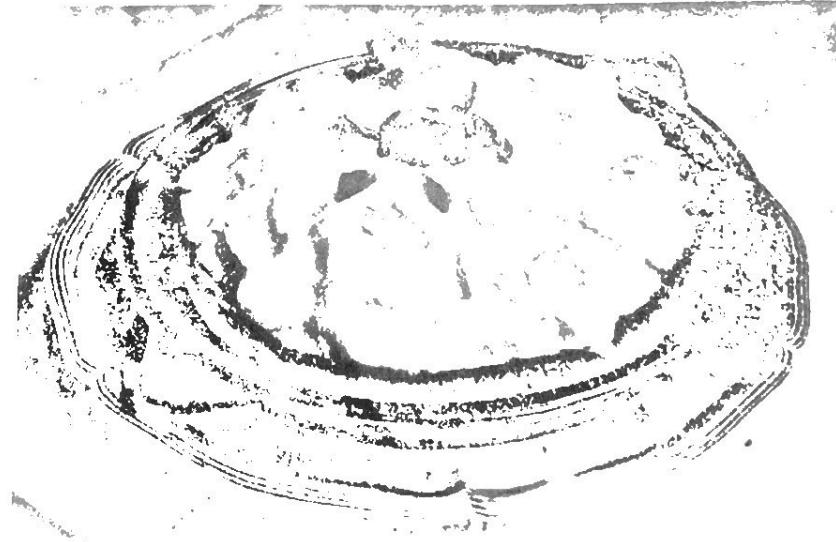
**Paj med
ananaskräm.
(8 port.)**

Kräm: $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl
1/2 dl potatismjöl
3/4 dl socker
1 knivsudd salt
6 $\frac{1}{2}$ dl kokande ana-
nasspad och vatten
1 ägg och 2 gulor

saft av $\frac{1}{2}$ citron
1 msk smör
 $\frac{1}{2}$ burk ananas
Mördeg till pajen:
150 g smör
3–4 msk socker
150 g mjöl

avrivet citronskal
Maräng:
2 vitor
6 strukna msk socker
Garnering:
2 skivor ananas
1 syltat apelsinskal

Till krämen blandas alla torra ingredienser i en kastrull. Koka upp ananasspadet och vattnet, tillsammans utgörande $6\frac{1}{2}$ dl. Späd den kokheta vätskan, en del åt



Paj med ananaskräm.

gången, på mjölblandningen under ständig omröring med en *rost/ri* stålvisp eller en *grov* trävisp. Vispa upp ett ägg och två gulor eller endast två ägg och tillsätt dem. Då blandningen är fullkomligt jämn, ställes kastrullen över ej för stark eld och krämen röres *mot botten* med vispen, tills den kokar och blir lagom tjock. Tag den då genast av elden, ställ kastrullen i *kallt* vatten och rör om emellanåt. Smaksätt krämen med citronsaft, rör i smöret och den i små tärningar skurna ananasen. Spar två skivor till garnering.

Variation:

**Paj
med enkel
mördeg.
(6–8 port.)**

Enkel mördeg:

125 g mjöl
2–3 msk socker
6–7 skållade och rivna

bittermandlar
avrivet citronskal
1 något rågad tsk bak-
pulver

125 g färskt, kallt mar-
garin
125 g kokt, skalad och
pressad potatis

Mjölet lägges på en bakskiva och blandas med socker, mandel och bakpulver. Det *kalla* margarinet lägges på mjölblandningen och hackas fint med en lång, vass kniv. Den pressade, *kalla* potatisen tillsättes. Alltsammans arbetas ihop med en träsked till en sammanhängande deg, ej med handen, ty då blir degen klibbig. Den arbetas så litet som möjligt och bör ligga på kallt ställe en stund.

Frukten till fyllningen och pajens tillagning, se ovanstående recept.

Serveras kall (med eller utan en enkel vaniljsås eller grädde).

Anm.: Degen till denna paj måste smaksättas med socker och något annat smakämne t. ex. mandel eller rivet citronskal. Eljest vill potatissmaken framträda.

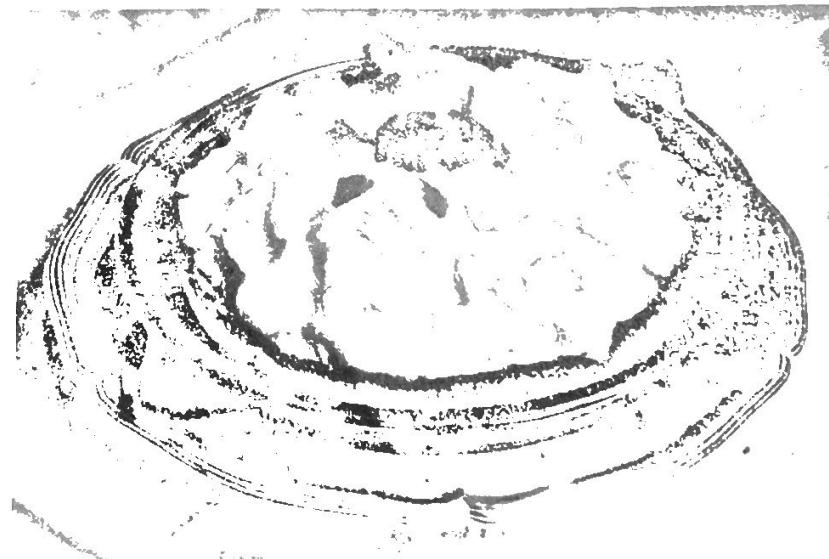
**Paj med
ananaskräm.
(8 port.)**

Kräm: $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl
 $\frac{1}{2}$ dl potatismjöl
 $\frac{3}{4}$ dl socker
1 knivsudd salt
6 $\frac{1}{2}$ dl kokande ana-
nasspad och vatten
1 ägg och 2 gulor

saft av $\frac{1}{2}$ citron
1 msk smör
 $\frac{1}{2}$ burk ananas
Mördeg till pajen:
150 g smör
3–4 msk socker
150 g mjöl

avrivet citronskal
Maräng:
2 vitor
6 strukna msk socker
Garnering:
2 skivor ananas
1 syltat apelsinskal

Till krämen blandas alla torra ingredienser i en kastrull. Koka upp ananasspadet och vattnet, tillsammans utgörande $6\frac{1}{2}$ dl. Späd den kokheta vätskan, en del åt



Paj med ananaskräm.

gången, på mjölblandningen under ständig omröring med en *rostfri* stålvisp eller en *grov* travisp. Vispa upp ett ägg och två gulor eller endast två ägg och tillsätt dem. Då blandningen är fullkomligt jämn, ställes kastrullen över ej för stark eld och krämen röres *mot botten* med vispen, tills den kokar och blir lagom tjock. Tag den då genast av elden, ställ kastrullen i *kallt* vatten och rör om emellanåt. Smaksätt krämen med citronsaft, rör i smöret och den i små tärningar skurna ananasen. Spar två skivor till garnering.

Mördegens beredning: Smöret och sockret röres 7—8 min. Mjölet och det rivna citronskalat av $\frac{1}{2}$ citron tillsättes. I en smörad tårtform med löstagbar botten eller stekpanna utbredes degen med en sked som doppas i mjöl. Tårtan gräddas omkring 20 min. i medelvarm ugn.

Då kakan svalnat lägges en flat tallrik på kakan, om den gräddats i en stekpanna, och den stjälpes försiktigt upp. Stjälp den åter i ett lagom stort eldfast glasfat eller annat fat som kan stå i varm ugn.

Lägg den *kalla*, stela ananaskrämen på den kalla mördegsbotten och ringla marängmassan över. Ställ in rätten några min. i riktigt varm ugn, tills marängen stelnat men ej fått färg.

Garnera med ananas skuren i bitar och några kanderade bär eller strimlor av syltat apelsinskal, se bilden.

Rätten kan göras i ordning i förväg, men krämen bör ej läggas på degbotten mer än 1—1 $\frac{1}{2}$ timme före serveringen, eljest löser den lätt upp sig eller blir mjuk.

Anm.: Rätten kan tillagas i små portionsformar, vilket är fördelaktigare för den som tillagar rätten.

Frityrsmet:

75 g mjöl
1 dl *ljum* mjölk
1 msk smält smör
1 gula

1 vita
1 msk kirsch eller
annan likör
1 msk socker
6 bananer

2 msk socker
2 msk likör
Till kokning:
god flottyr eller
olja

* Banan-beignets.

(6 port.)

Frityrdegens beredning, se sid. 263. Den smaksättes med likör och socker.

Skala bananerna, skär dem i fyra delar längsefter. Strö på litet socker och fukta dem med likör. Får ligga 1 timme. Lägg upp dem på duk att väl rinna av.

Strax före serveringen doppas *försiktigt* en bananskiva i sänder i frityrdegen, som på *alla* sidor skall omge frukten. Den nedlägges i het, *svagt* rykande flottyr. Frukten



Banan-beignets.

vändes med hålslev och upptages, då den är guldgul runtom. Får rinna av på vitt papper. Fruktens siktas över med socker.

Uppläggning: Bananerna reses mot varandra på ett runt fat med liten servett. För att ange rättens innehåll uppsättes ett par vackra bananskal (som legat på kallt ställe t. ex. i kylskåp) på en späcknål, som nedstickes i ett äpple eller annan frukt. Denna ställes mittpå eller vid ena sidan av fatet, se bilden. Het likörsås eller fruktsås bör serveras till.

Anm. I: Rätten måste serveras alldeles nykokt. Då är degen slät och spröd. Får denstå färdig en stund, blir degen mjuk och skrynklig och smakar ej heller så bra.

Anm. II: Vilken annan fruktsort som helst kan tillagas på ovanstående sätt. En olägenhet är att fruktens näringssärde minskas betydligt till följd av den starka hettan den utsättes för under kokningen i flottyr.

* **Inbakad frukt.**
(6 port.)

Frityrdeg:	45 g smör 75 g mjöl 3 dl mjölk 3 gulor 3 vitor	3 äpplen av någon <i>lös</i> , ej för sur sort 3 msk socker 3 mjuka, goda päron <i>eller</i> 3 bananer skurna i tjocka skivor	några skållade mandlar 30 g stora, kärnfria russin
		<i>Till kokning:</i> flottyr	

Smöret smältes i en kastrull. Mjölet iröres, och den heta mjölken påspädes, litet i sänder. Smeten får koka under ständig omrävning några minuter. Kastrullen tages av



Inbakad frukt kokad i flottyr.

elden och gulorna tillsättes, en i sänder, under kraftig rörning. Då massan är väl arbetad och kall, tillsättes de till hårt skum slagna vitorna.

Äpplena skalas, kärnhuset urtagas med äppelpipa och frukten skäres i ganska tjocka skivor, som lägges varvtals med sockret på en tallrik och får ligga ungefär 1 tim. De upptages ur sockret och torkas av på linne. Päronen göres i ordning på samma sätt. — På en tråd uppträdes russin, mandlar och små bitar av äpplen, päron eller bananer till en längd av ungefär 20 cm, se bilden. Den uppträddna frukten nedsänkes i den kokta smeten, så att frukten täckes helt av den. Kokas genast i varm flottyr, uppläggas på papper och tråden urdrages försiktigt då frukträtten ser ut som små korvar. Man kan även koka de hela äpple-, päron- eller bananskivorna utan att träda upp dem på tråd. Om smeten ej vill fastna på dem till följd av fuktigheten på ytan, rullas de först i *litet* mjöl och vändes sedan i den kokta frityrdegen, innan de kokas i flottyrnen.

Serveras mycket varma. (Ej dietmat!)

Suffléer med frukt.

Av namnet framgår att dessa rätter är lätta och porösa.

En sufflé innehåller alltid äggvita, vilka de övriga ingredienserna än må vara, såsom frukt, grönsaker, fisk eller kött. I fruktsuffléer ingår i regel *endast* äggvitor, i övriga suffléer även guler.

Suffléer anses vara svåra att tillaga, men följes alla föreskrifter noga, lyckas de säkerligen. Vad som oftast är anledningen till misslyckandet är:



Suffléer med frukt.

A. Äggvita som ej är tillräckligt slagen. B. Så här fast bör äggvitan vara till en fruktsufflé. C. Blandningen bör ej slätas till på ytan. D. En färdiggräddad sufflé.

- I. *Att äggvitorna ej är tillräckligt hårt slagna, se bilderna A och B.*
- II. *Att äggvitorna ej blandas med tillräcklig försiktighet i smeten, som vändes fram och åter. Den måste även vara fullkomligt kall, då vitorna tillsättas.*
- III. *Att ugnsvärmen ej varit den rätta.*
- IV. *Att gräddningstiden ej blivit rätt beräknad, så att sufflén kunnat serveras genast den blivit färdig. Tiden växlar mellan 20—25—30—35 min. beroende dels på innehållet och dels på hur djup formen eller fatet är, som sufflén gräddas i.*

Ugnsvärme: Ugnen bör vara medelvarm, ungefär 200° C. Är den för varm, går sufflén visserligen upp, men faller strax ned. Är värmen alltför svag, kan sufflén ej höja sig. Den tål ej att bli rubbad under gräddningen.

Man bör även vara noga med att formen, vari sufflén gräddas, smörjes rikligt med smör, så att massan ej röner motstånd, då den skall höja sig. Sufflén serveras ur det kärl, vari den gräddats.

Den får ej utsättas för drag. Måste den bäras genom ett långt dragigt serveringsrum