

Har Ni någonsin tänkt över...



hur oerhört mycket *tänderna* betyder för Er hälsa och Ert utseende och vilket oskattbart värde de besitta . . . Det är tydligt att många människor ännu ej gjort detta klart för sig, ty annars skulle de inte vansköta och försumma sina tänder så som de ofta nu göra, antingen genom att inte borsta dem alls, eller härvid använda olämpliga, ja rent av skadliga preparat, eller genom att inte besöka tandläkare . . . Då det gäller tänderna, såväl som kroppens övriga organ, är endast det bästa fullgott. STOMATOL Tand-crème, upfunnet av svensk tandläkare och sedan 40 år tillverkat vid svensk fabrik under den mest noggranna kontroll av yppersta särskilt utvalda samt noga analyserade råvaror, har under denna tid använts av miljoner människor.

● STOMATOL har också under årens lopp undersökts av ett stort antal ledande vetenskapsmän, läkare och tandläkare, vilka rekommenderat den som ett synnerligen verksam och oskadligt medel för den dagliga tandvården . . . En säker garanti för dess effektivitet och oskadlighet . . . Det finns billigare tandcremer än STOMATOL, men har Ni någon som helst garanti för deras kvalitet? Är det då någon mening i att riskera tänderna för att spara några öre, när det i framtiden kan kosta många flera kronor att reparera skadan? Ni bör noga vårda Edra tänder, det äro de väl värda, men aldrig härför använda okända, kanske skadliga hjälpmedel, när det finns

STOMATOL

MUNVATTEN — TANDCRÈME

Mot förkylning

är ett utomordentligt verksam medel gurgling med vatten och några droppar koncentrerad

STOMATOL

Kulinariska frågor

redigerade av lärarinnor vid Fackskolan.

Fråga: Varför spricker kokekorven, sedan man tagit upp den ur konserveringsapparaten, trots att korvskinnet under stoppningen stucks med en nål? *Manligt hembiträde.*

Svar: Orsakerna till detta missförhållande kunna vara flera. Kanske är fläskkorven för hårt stoppad, eller kanske är den ej förväld före steriliseringen? Den bör nämligen alltid förvällas några minuter för att skinnet skall »härdas». Ävenså bör upphettningen vid steriliseringen ej ske för hastigt.

Fråga: 1) Hur kokas marmelad med agar-agar?

2) Huru tillblandas senap för att ej bli för stark? *Pren. E. L. S.*

Svar: 1) 2 liter felfria äpplen befrias från blomfnas och stjälkar samt kokas med 1½ dcl. vatten, tills de falla sönder. Då passeras de. Det passerade väges, samma vikt strösocker nedröres och massan får koka under ständig rörning tills den faller i flockar från skeden. 25 gr. agar-agar, som legat i vatten över natten, lägges i en kopp kokande vatten, tillsatt med karamellfärg. Detta får koka, tills agar-agaren smält. Äppelmoset nedröres sedan och blandas väl. Massan får svalna och hälls upp på marmorskiva eller en med smörpapper beklädd plåt. Efter något dygn skäres marmeladen i bitar, får ligga några timmar och torka och vändes sedan i kristallsocker.

2) *Hemlagad senap:* Gul pulveriserad senap, socker och tjock gräddes och vinättika blandas till önskad smak och konsistens.

Fråga: Skulle Husmodern vilja ge mig upplysning om, varför grahambröd spricker i ugnen. Arbetar degen väl, så att den är smidig och blank. Har lagom jäst i. *Kvartalspren.*

Svar: Det kan möjligen bero på, att bröden jäst upp för litet.

Fråga: Kan Husmodern upplysa, var man kan få s. k. ostkar, d. v. s. den träform, i vilken ostmassan hälls för att under press formas till ostar? *Pren.*

Svar: Vänd eder till A.-B. Separator i Stockholm.

Fråga: 1) Ber om recept på mjuk ananaskaka avsedd för tebordet.

2) Karlsbadergiffel utan socker.

Tacksam Husmodersläsare.

Svar: 1) *Ananaskaka:* 4 ägg, 2 kkp. strösocker, 2 kkp. vetemjöl, 2 tsk. bakpulver, 4 msk. ananassaft. *Fyllning:* 2 äggulor, 3 msk. strösocker, ½ dcl. ananasspad, 1 kkp. finskuren ananas, (½ dcl. tjock gräddes). *Garneirng:* Ananas, 3-4 dcl. tjock gräddes. — Äggulorna röras med sockret omkr. 20 min. Under tiden tillsättes ananassaften litet i sänder. Mjölet siktas med bakpulvret och blandas i. Sist vispas äggvitorna till hårt skum och röras ned försiktigt. Smeten slås i väl smord och brödbeströdd stekpanna och gräddas i medelvarm ugn. Då kakan kallnat, delas den i två bottenar och fylls med ananaskräm. Till denna blandas socker, äggulor och ananasspad, som sjudes över elden under kraftig vispning med trävisp, tills krämen är tjock och pösig. Den flyttas från elden och vispas kall, varefter den finskurna ananasen sättes till. Om man så önskar, kan ett par matskedar tjock, vispad gräddes blandas i. — Tårtan bestrykes på översidan och kanterna med gräddes, vispad till hårt skum. Resten av grädden spritsas över tårtan, varefter den garneras med ananas, skuren i bitar.

2) Recept på Karlsbadergiffel finnes infört under frågeavdelningen i nr 8 av Husmodern.