



De underbart smidiga fjädrarna i en Spirella äro rostfria... Spirella kan därför tvättas utan att fjädrarna behöva tagas ur!

● Detta är något som säkerligen varje kvinna uppskattar. Denna *individuella* korsett lär Er, hur underbart bekvämt och stilfullt ett sådant plagg kan vara. Och för hälsan och hållningen är Spirella av oskattbart värde — vilket också intygas av läkare... Skriv några rader till Spirella, Malmö, så lämna vi Eder adressen på närmaste Spirella-korsettiere.

Spirella

— den individuella korsetten med den underbara fjädern

Kulinariska frågor. (Forts. fr. sid. 4.)

Fråga: Vill Husmodern giva mig recept på sockerringar? *Gammal pren.*

Svar: Sockerringar: 200 gr. smör, 150 gr. socker, 400 gr. mjöl, 2 ägg, $\frac{1}{4}$ dcl. brännvin. — Smör och socker röres pösigt, varefter äggen tillsätts samt brännvinet och mjölet. Degen arbetas samman och formas till små ringar, som doppas i socker och gräddas i god ugnsvärme.

Fråga: 1) Vore tacksam för recept på en god ananaspudding.

2) Recept på en god och billig apelsinmarmelad.

3) Vad är soja? Hur tillverkas den?

Ständig lösnummerköpare.

Svar: 1) *Ananaspudding* (för 8 pers.): 3 dcl. tunn grädde, 3 äggulor, $\frac{1}{2}$ kkp socker 4 dcl. tjock grädde, $\frac{1}{2}$ burk ananas, 1 dcl. sherry, 5 blad gelatin. — Den tunna grädden samt äggulorna och sockret få under vispning sjuda över elden, tills krämen tjocknar. Vispningen fortsättes sedan, tills krämen blir kall. Den tjocka grädden slås till hårt skum och röres ned jämte ananas, skuren i små bitar, och sherryn. Sist nedröras gelatinbladen, upplösta i ananaspadet. Krämen hälls i vattensköljd och sockrad form och ställes ut att stelna. Formen doppas sedan ett ögonblick i ljumt vatten, puddingen stjälpes upp och garneras med ananas.

2) *Apelsinmarmelad:* 8—10 apelsiner, 2 citroner, 2 lit. vatten, saft av 2 citroner, 3 kg. socker, 4 blad gelatin. *Beredning:* Frukten tvättas, torkas och skäres i lövtunna skivor, befrias från kärnor och kokas med vattnet 1 tim. Blandningen får stå till följande dag, då den kokas med socker och citronsaften 1 timme under skumning. Gelatinet sköljes och får ligga i kallt vatten 15 min., kramas ur och lägges ned i den kokande marmeladen att smälta. Marmeladen hälls upp i rena och torra burkar och får stå luftigt ett par dagar att stelna. Bindes över med pergamentpapper och förvaras svalt.

3) Soja är en mörkbrun vätska, framställd på olika sätt och användes till att färgsätta och krydda en del såser. — Äkta soja framställes ur sojabönan. Dessutom finnes i handeln olika sorter, såsom svampsoja och soja med köttextrakt. Till enbart färgsättande av såser kan man själv tillverka *sockersoja*. Till denna brynes socker i stekpanna, tills det blir mörkbrunt. Man bör noga se till, att det inte blir bränt, ty då kan det lätt bli besk smak. När sockret är brynt påspädes het vatten, som får koka, tills det är väl blandat med sockret. När sojan kallnat, kan den tappas på buteljer och förvaras.

Fråga: Vore det möjligt att få beskrivning på fransk kola? *E. W.*

Svar: *Fransk kola:* $2\frac{1}{2}$ dcl. tjock grädde, 250 gr. socker, 1 msk. glykos, vaniljsocker, 2—4 msk. kakaopulver, 50 gr. smör, 50 gr. mandel. — Alla ingredienserna, utom smöret, blandas i en kastrull och röres sakt, tills massan kokat upp. Den får sedan sakt koka utan att röras, tills av massan kan formas en mjuk kula i kallt vatten. Då tillsättes smöret, och massan får ytterligare koka, tills en fast kula kan formas av den. Då tillsättes den skällade, skurna mandeln. Massan hälls upp på en smord skiva, får svalna och skäres i bitar. Dessa läggs in i papper.

Fråga: Vore mycket tacksam för beskrivning på en god saftbål. *50-årsdag.*

Svar: *Saftbål:* $\frac{3}{4}$ lit. söt saft (2 flaskor sockerdricka), vatten efter smak, muskot, 2 citroner. — Saft och vatten blandas och sockerdrickan tillsättes (om man vill ha den med) strax innan drycken serveras. Den ena citronen pressas och blandas i bälen, den andra skäres i tunna skivor, varav lägges en i varje glas. Ett litet tillskott av muskot höjer smaken.