

dcl. gräddes, 1 tsk. potatismjöl, skal av 1 apelsin, saft av 2—3 apelsiner, socker. *Garnering:* 2 dcl. tjock gräddes, apelsinskivor och syltade apelsinskal.

Beredning: Äggen vispas tillsammans med sockret tills det blir vitt och pösigt. Mjölet siktas ned och smeten hälls i en smord och brödbeströdd form och gräddas i god ugn till en rund kaka.

Till krämen vispas äggen tillsammans med grädden, det rivna apelsinskalet och hälften av apelsinsaften. Krämen sjudes under vispning tills den tjocknat, då den vispas kall. Den övriga apelsinsaften tillsättes jämte socker efter smak. Kakan delas i bottenar och fylls med krämen. Den tjocka grädden vispas till skum och spritsas ut över tårtan, som garneras med strimlor av syltade apelsinskal och skivor av apelsin.

MÅNDAGEN den 25 mars.

Lunch: Smör, bröd, ost, vingasill, rädisor. Spaghetti med rivnen ost. Kött och svampsluving i snäckor med förlorat ägg över. Kaffe eller te. Mandelsnibbar.

Midag: Nässelkål eller spenatsoppa med äggtoppar. Inkokt fisk med sause-verte och varm potatis. Väfflor med sylt.

Mandelsnibbar.

150 gram sötmandel, 150 gram fint socker, 4 äggvitor. *Garnering:* Glasyr, 1 kkp. pudersocker, några droppar vatten, 2 msk. hackade syltade apelsinskal.

Beredning: Mandeln torkas och males. Den blandas med sockret och häri nedröras försiktigt de till hårt skum vispade äggvitorna. Massan hälls på en väl smord och med stötta skorpor översiktad bakelseplåt och gräddas till en tunn kaka i varm ugn. Kakan skäres då den kallnat i trekantiga bitar, som garneras med glasyr och hackade apelsinskal. Till glasyren röres sockret med några droppar vatten tills det blir en lagom tjock, glasyr, som bredes över kakan.

Väfflor. (6—7 laggar.)

1 ägg, 175 gram vetemjöl, 1½ dcl. vatten, 50 gram smör, skal av ¼ citron, 3½ dcl. tjock gräddes, helst sur.

Beredning: Ägget vispas upp, mjölet siktas i, citronskalet, vatten och det skirade smöret tillsättes. Sist iblandas den till hårt skum vispade grädden. Väffeljärnet upphetas långsamt och penslas med smält smör till första laggen och väfflorna gräddas vackert ljusbruna, klippas och siktas över med socker och serveras med god sylt.

TISDAGEN den 26 mars.

Lunch: Smör, bröd, ost, kaviar. Fisksallad (rester) med ärter. Jordärtskockspudding med smörsås. Kaffe eller te, skorpor.

Midag: Bruna bönor med stekt fläsk. Semlor med mjölk.

ONSDAGEN den 27 mars.

Lunch: Smör, bröd, ost, salt kött. Stekt kalonjure med lök, tunna fläskpannkakor med sylt. Kaffe eller te, pepparkakor, aprikosmarmelad.



Råd till Fruar
som
sköta sitt hem själva

men önska att de hade hjälp

AGA-spisen ger Er den hjälp Ni behöver

Häromdagen hörde vi en fru som kallade sig "ensamfru". Är inte detta ett betecknande ord för den, som sköter hemmet ensam, utan hjälp?

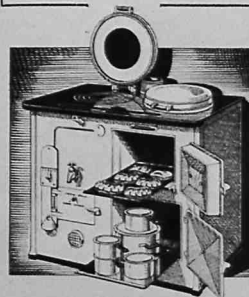
Hemarbetet klavbinder Er ofta fullständigt. Enbart passningen av spisen och matlagningen stjäl dyrbara timmar för Er — timmar som Ni kunnat ägna åt Ert hem och Er man. Som det nu är står Ni fastlåst i köket, ensam — ENSAMFRU!

Men — Ni kan få tid över, tid till lugna hemkvällar, tid till förströelse och bjudningar. Aga-spisen kan hjälpa Er till detta. Det är som ett extra hembiträde i köket. Ty den sköter matlagningen nästan själv och fordrar för egen del ringa passning. Därför får Ni god tid över till att göra visiter, gå i butiker, sy och läsa. Och när kvällen kommer är Ni fri — FRI!

Kontantpriset är 970 kronor.
Vi ordna gärna så att betalningen kan erläggas månads- eller kvartalsvis under 2

Här är några av orsakerna

till att Aga-spisen skattas så högt av dem som äga den: Tidsbesparingen, varmvattnet, de heta plattorna för snabbkok, kastruller som ej sota och smeta, renligheten i köket, inga bekymmer för tjänarnas ev. slöseri med bränslet, spisens vackra emalj och jämna värme som gör köket till ett hentrevligt vardagsrum — detta är en del av det som husmödrarna glädja sig åt. Männerna sätta värde på den förbättrade hushållsekonomien, den goda maten, som blir färdig i rätt tid, rakvattnet som alltid finns tillreds och — att fruarna ha tid att göra dem sällskap.



SV. A.-B. GASACCUMULATOR Stockholm—Lidingö.

Sänd mig gratis Er nya stora bok om Aga-spisen.

Namn

Titel el yrke

Adress

Husm. 1935/43

KLIPP KUPONGEN OCH SÄND IN DEN NU!