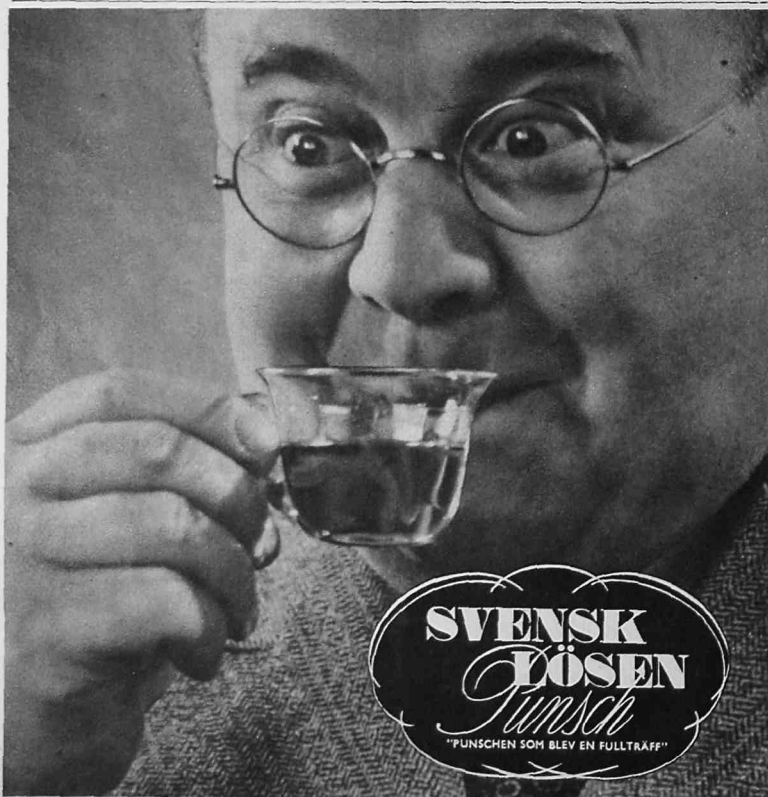


DET HJÄLPER!



Under tider med hastiga temperaturväxlingar finnes alltid risk för influensan. Förebygg den genom att dagligen äta Kanold's äkta Eucalyptus Menthol Tabletter, ty de skydda mot förkylning.

Kanold
GÖTEBORG



AKTIEBOLAGET PIERRE FABRIKER TEL. 41 88 68 - STOCKHOLM

Middag: Stekta torskfiléer med kaprissås och potatis. Majsenkräm med aprikossås.

Majsenkräm. (För 6 pers.)

1 lit. oskummad mjölk, 5 msk. majsenamjöl, 2 msk. socker, 1 msk. vaniljsocker, 4 äggulor.

Beredning: En kaffekopp av mjölken röres ut med sockret och majsenamjöllet. Den övriga mjölken kokas upp, avredningen röres i och krämen får koka 5 min., varefter den lyftes av och vaniljsockret jämte de uppvispade äggulorna nedröres. Krämen slås upp i serveringskål och serveras kall med aprikossås. Till denna kokas 150 gram torkade aprikoser i 8 dcl. vatten i vilket det förut lagts i blöt några timmar. Då aprikoserna äro mjuka passeras de och såsen smaksättes med socker.

TORS DAGEN den 28 mars.

Lunch: Smör, bröd, ost, sill i skarpsås med rödbetor, prinskorv. Små köttbullar med stekt potatis. Kaffe eller te, skorpor.

Middag: Vegetarisk morotspuré med ostbiskvier. Gränerad blomkål med selleribottnar och svampstuvning. Chokladpudding med grädda.

FREDAGEN den 29 mars.

Lunch: Smör, bröd, ost, potkäs. Italiensk sallad, sillfräs. Små pannbiffar med pepparrollsmör och potatis. Kaffe eller te, skorpor.

Middag: Blodpudding med lingon och smält smör. Havresoppa med frukt.

LÖRDAGEN den 30 mars.

Lunch: Smör, bröd, ost, inlagd sill. Uppstekt blodpudding. Bräckkorv med äggstanning. Kaffe eller te, vetebröd och marmelad.

Middag: Kokt slätvar med smörsås, hackade ägg och potatis. Katrinplommonkaka med vispad grädda.

Katrinplommonkaka.

(För 6 pers.)

5 ägg, 1¼ kkp. socker, 3 kkp. gräddmjölk, 1 kkp. smält smör, skal och saft av 1 citron, 50 gram sötmandel, 400 gram katrinplommon.

Beredning: Katrinplommon tvättas och läggas att svälla i kallt vatten, varefter de kokas mjuka i blötlägningsvattnet och kärnas ur. En form smörjes med smör och beklädes med ett smort papper, och häri läggas katrinplommonen så att botten täckes och över strös skållad och hackad mandel. Äggulorna och sockret röres vitt och pösigt. Gräddmjölken och smöret sättes till och krämen sjudes under vispning, tills den tjocknar. Den vispas därefter kall och smaksättes med rivet citronskal och den urpressade citronsaften. Sist tillsättes försiktigt de uppvispade äggvitorna och krämen hälls i formen. Kakan sättes in i ganska svag ugn och gräddas omkr. 1 tim. Den stjälpes upp och serveras avsmalnad.