

Rathcke



Omarbetad  
av

Elisabeth Östman-Sundstrand

10:de uppl.

1916.

Pris: 1,50

STOCKHOLM  
A.V.CARLSONS BOKFÖRLAGS A. B.



## Anvisningar i sammansättande av middagsmatsedlar.

Januari.	Februari.	Mars.
<b>Söndag.</b> Klar buljong med äggroyal. Gösfilé à la Normande. Rosthammel med grönsaker och salader. Apelsinkräm med bruna mandelspån.	<b>Söndag.</b> Kokt piggvar med hummersås. Stekt anka med salader. Fyllda selleribottnar med rört smör. Glacepudding.	<b>Söndag.</b> (Festmiddag.) Consommé à la Idun. Gratin på sjötunga och hummer. Hamburgerbringa med färsk rysk kaviar och italiensk salad. Stekta järpar med fyllda äppelhalfvor och grönsalad. Valnötsparfait med grön curaçoosås och mandelkransar. Ostkäx. Frukt och konfekt.
<b>Måndag.</b> Gratin på buljongskött med smält smör. Nyponsoppa med vispad grädde och skorpor.	<b>Måndag.</b> Kalops med potatis. Eskilstunasoppa med kokosbröd eller skorpor.	<b>Måndag.</b> Pudding af kött och risgryn med smält smör. Krusbärskräm med grädde och kakor.
<b>Tisdag.</b> Morotspuré med ostkrutong. Stekt helgefundra med citronsås.	<b>Tisdag.</b> Kokt fläskkorf med stuvade turska bönor. Bröduppuding med fruktsås.	<b>Tisdag.</b> Ugnstekt revbensspjäll med potatis och lingon. Semlor med mjölk.
<b>Onsdag.</b> Renbiffar med potatis. Katrinplommonkaka med grädde.	<b>Onsdag.</b> Vegetariansk jordärtskockspuré med rostad bröd. Stuvade abborrar med potatis.	<b>Onsdag.</b> Falsk hare med brynt potatis och vinbärsgele. Apelsinris.
<b>Torsdag.</b> Brynt vitkålssoppa med frikadeller. Beignet-sufflé med sylt.	<b>Torsdag.</b> Ärter med fläsk. Plättar med sylt.	<b>Torsdag.</b> Får i kål. Gräddväfflor med sylt.
<b>Fredag.</b> Vegetarianska krocketter med svampsås. Äppelkaka med vispad grädde.	<b>Fredag.</b> Kokt brynt lambringa med ris och rötter. Inkokt frukt med grädde.	<b>Fredag.</b> Avredd buljong med stekta palsternackor. Stekt rödspotta med brynt smör och pressad potatis.
<b>Lördag.</b> Panerat fläsk med potatismos. Mondaminkräm med sylt.	<b>Lördag.</b> Ärtpuré med rostad bröd. Märgpudding med brinnande sås.	<b>Lördag.</b> Paltbröd eller blodpudding med fläsk eller lingonsylt. Saftsoppa med skorpor.



## Anvisningar i sammansättande av middagsmatsedlar.

April.	Maj.	Juni.
<p><b>Söndag.</b> Falsk sköldpaddssoppa. Stekta abborrfiléer med citron-sås. Marinerad svinkarré med syltade rönnbär. Citronfromage med biskvier.</p>	<p><b>Söndag.</b> Gädda à la Homburg med champinjonsås. Stekt oxfilé med portugisisk lök. Kokt sparris med rört smör. Marängsuisse.</p>	<p><b>Söndag.</b> Vårsoppa. Kokt lax med hollandaise. Stekt kalvsadel med färska grönsaker och fransk potatis. Glacebomb med mandeless.</p>
<p><b>Måndag.</b> Färserade ägg med kokt majonnäs. Kotletter av hasselnötter med grönsaker. Kall rispudding med saftsås.</p>	<p><b>Måndag.</b> Benig kalvstek med potatis, lingon och saltgurka. Kall aprikospudding med enkel vaniljsås.</p>	<p><b>Måndag.</b> Fläskkotletter med pressad potatis. Filbunke.</p>
<p><b>Tisdag.</b> Nässelkål med äggkuler. Kromgädda med smör, pepparrot och potatis.</p>	<p><b>Tisdag.</b> Oxrulader med pressad potatis. Rabarbersoppa med biskvier.</p>	<p><b>Tisdag.</b> Spenatsoppa med krutong. Stekt sik med gräddsås och potatis.</p>
<p><b>Onsdag.</b> Grytstek med glaserade morötter och salader. Blanc-manger med frukt.</p>	<p><b>Onsdag.</b> Pudding av kalvstek (rester från måndag) med murkelsås. Katrinflommonkräm med vispad grädde.</p>	<p><b>Onsdag.</b> Köttbullar med potatismos. Brylépudding med vispad grädde.</p>
<p><b>Torsdag.</b> Ärter med fläsk. Fraspannkakor.</p>	<p><b>Torsdag.</b> Hotch-Potchsoppa. Pösmunkar med sylt.</p>	<p><b>Torsdag.</b> Oxsvanssoppa. Frasväfflor med sylt.</p>
<p><b>Fredag.</b> Kroketter av stekt kött (rester från onsdag) med brun champinjonsås. Varm mandelpudding med kompott.</p>	<p><b>Fredag.</b> Rotpuré med oststänger. Gratinerad sjötunga med pressad potatis.</p>	<p><b>Fredag.</b> Makaronipudding med skinka. Rabarberkräm med mjölk.</p>
<p><b>Lördag.</b> Laxpudding med smält smör. Slätvälling eller havresoppa.</p>	<p><b>Lördag.</b> Bräckt skinka med bruna bönor. Falsk gräddkaka.</p>	<p><b>Lördag.</b> Sillbullar med korintsås. Ris med kakao och vispad grädde.</p>

## Anvisningar i sammansättande av middagsmatsedlar.

Juli.	Augusti.	September.
<p><b>Söndag.</b> Sparrispuré. Fiskfärs med räksås. Stekta kycklingar med brynt potatis och salader. Jordgubbar med vispad grädde.</p>	<p><b>Söndag.</b> Kokt gös med kräftsås och potatis. Rostbiff med potatiskroketter. Kronärtskockor med rört smör. Hallon med frusen grädde.</p>	<p><b>Söndag.</b> Juliennesoppa med oststänger. Kokt hummer med saladsås. Stekt orre eller tjäder med salader. Äppelbeignet med vaniljsås.</p>
<p><b>Måndag.</b> Pastej på kött och ris med brun skysås. Krusbärskompott med grädde.</p>	<p><b>Måndag.</b> Köttjärpe med stuvad blomkål. Blåbärskrä m med mjölk.</p>	<p><b>Måndag.</b> Fågel i majonnäs (rester från söndag). Äppelcharlotte med vispad grädde.</p>
<p><b>Tisdag.</b> Grönsoppa. Inkokt braxen med kall pepparrotsås och potatis.</p>	<p><b>Tisdag.</b> Kall rostbiff (rester från söndag) med legymsalad. Polsk äppelkaka med vispad grädde.</p>	<p><b>Tisdag.</b> Italiensk soppa med stjärn-makaroner. Kokt kummel med smör och hackade ägg.</p>
<p><b>Onsdag.</b> Stekt färsk oxtunga med brynt potatis och färska grönsaker. Smultron eller jordgubbar och grädde.</p>	<p><b>Onsdag.</b> Tomatpuré med stekta vetebröds-kivor. Kokt helgefundra med kaprissås.</p>	<p><b>Onsdag.</b> Oxstek som vilt med brynt potatis, grönsalad och syltgurka. Bäjärskräm med jordgubbs-saft och makroner.</p>
<p><b>Torsdag.</b> Bräckt skinka med stuvade spritärter. Rabarberpaj.</p>	<p><b>Torsdag.</b> Fransk fårstuvning. Gräddkaka med sylt.</p>	<p><b>Torsdag.</b> Ärter med fläsk. Ugnspannkaka med sylt.</p>
<p><b>Fredag.</b> Kalvfrikassé med ris. Soppa på torra plommon.</p>	<p><b>Fredag.</b> Vegetariansk morotpuré med kokta risgryn. Falsk fiskfärs med kräftsås.</p>	<p><b>Fredag.</b> Kall oxstek med potatissufflé och varm sås. Päronkaka.</p>
<p><b>Lördag.</b> Stekt gädda i filéer med spenat. Filmjölk med pepparkakor.</p>	<p><b>Lördag.</b> Bräckt skinka med stuvade sockerärter eller bondbönor. Jordgubbar med grädde.</p>	<p><b>Lördag.</b> Sillpudding med äggstanning och smält smör. Mannagrynskräm med saftsås.</p>



## Anvisningar i sammansättande av middagsmatsedlar.

Oktober.	November.	December.
<b>Söndag.</b> Soppa à la Hedin. Sjötunga à la florentine. Stekt hare med brynt potatis och salader. Äppelmaräng à la Idun.	<b>Söndag.</b> Svartsoppa med gåsleverkorv. Fisksalad. (rester från lördag). Stekt gås med rödkål. Vingelé med mandelspån.	<b>Söndag.</b> Grönkål med queneller av fiskfärs. Ugnstekt gös med tomatsås. Stekt rensadel och julsinka med legymer och potatis- kroketter. Smörtårta.
<b>Måndag.</b> Viltpastej med fågel- eller tryffelsås, ärter och brynt potatis. Rismjölspudding med citronsås.	<b>Måndag.</b> Biffpaj. Brylékräm.	<b>Måndag.</b> Pepparotskött med potatis och sås. Blåbärssoppa med skorpor.
<b>Tisdag.</b> Späckad svinkarré med ryska ärter. Kall äppelpudding med vispad grädde.	<b>Tisdag.</b> Pensionatpuré med rostat bröd. Stuvad lake.	<b>Tisdag.</b> Persiljefyllt kalvbringa med bryta morötter och potatis. Petits-chouxpudding.
<b>Onsdag.</b> Korfkaka med smält smör och lingon. Körsbärssoppa med skorpor.	<b>Onsdag.</b> Käldolmar. Äpplen med maräng.	<b>Onsdag.</b> Avredd buljong med jord- ärtskockor. Stekt vitling med maitre- d'hotel- smör och potatis.
<b>Torsdag.</b> Brynt vitkålsoppa med prinskorf. Rika riddare.	<b>Torsdag.</b> Ärter med fläsk. Syltpannkaka.	<b>Torsdag.</b> Färsfyllt kålhuvud. Gräddmunkar med sylt.
<b>Fredag.</b> Kokt rimsaltad fårbringa med brynta kålrötter. Krämgröt med mjölk.	<b>Fredag.</b> Kalvstek i gryta med grön- saker. Saftblanc-mangé.	<b>Fredag.</b> Dillkött på får. Kokt fruktpudding.
<b>Lördag.</b> Vegetariansk blomkålspuré med stekt bröd. Kokt torsk med senapssås.	<b>Lördag.</b> Kokt köttkorv med rotmos. Mannagrynspudding med saftsås.	<b>Lördag.</b> Lutfisk med vitsås, gröna ärter och potatis. Julgröt med mjölk.