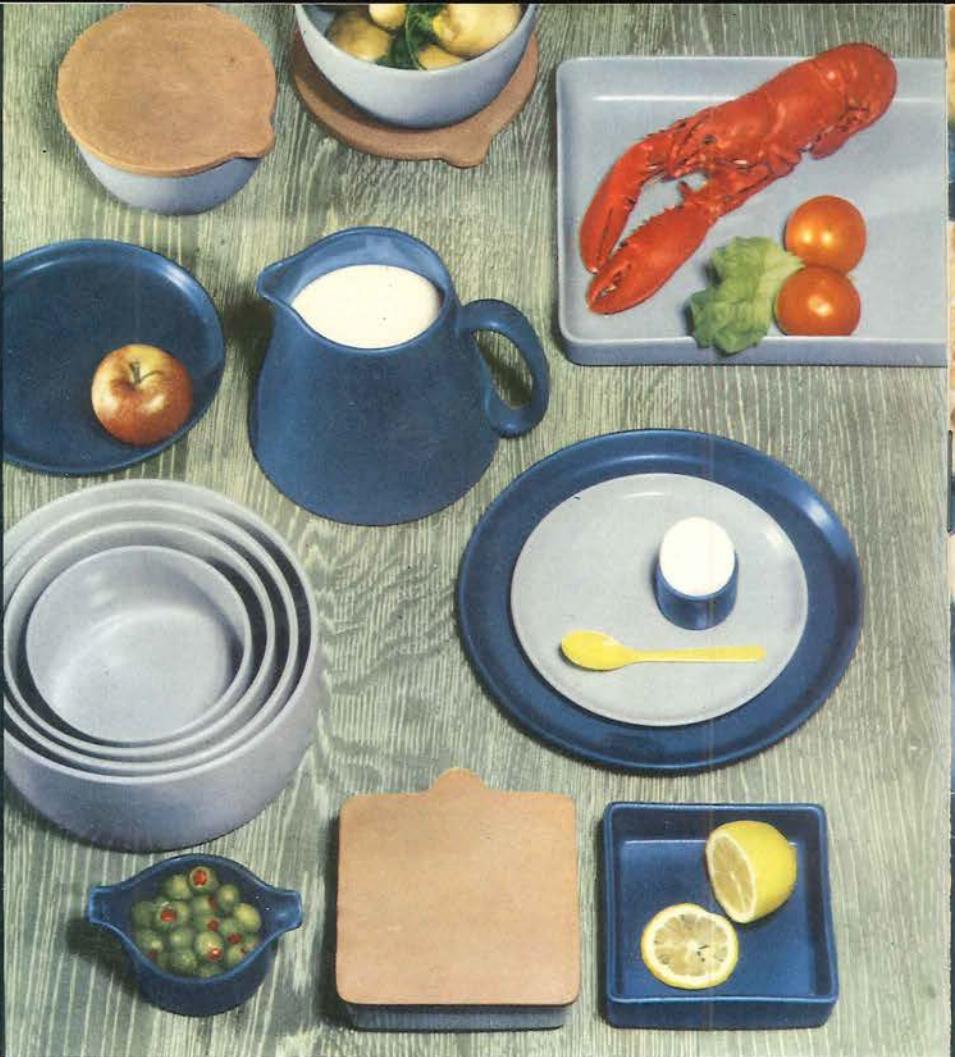


Diese Rezepte wurden speziell
für die AIDA neu ausgearbeitet.

AIDA 59



Bereits seit dem Jahre 1827 gehören die keramischen Werke in Gustavsberg zu den führenden schwedischen Unternehmen, die Porzellan-Geschirr für den Haushalt und Porzellan-Kunstgegenstände erzeugen. Nachdem im Jahre 1937 Kooperativa Förbundet

das Unternehmen übernommen hatte, wurde das Herstellungsprogramm bedeutend vergrößert. Heutzutage werden in Gustavsberg auch Email-Bade- wannen, Sanitärporzellan, Kunststoff-Waren, Kühl- Ladentische und viele andere Artikel erzeugt.

Gustavsbergs Fabriker (couramment: "Gustavsbergs") est depuis 1827 l'une des principales fabriques suédoises de porcelaine de ménage et de céramique d'art. Depuis que le mouvement coopératif suédois a repris en 1937 cette belle vieille firme, le pro-

gramme de la production s'est considérablement développé et diversifié pour comprendre aussi maintenant, entre autres, baignoires émaillées, porcelaine sanitaire, articles en matières plastiques, étais réfrigérants etc.

Gustavsbergs Fabriker has been one of Sweden's leading manufacturers of household chinaware and ornamental ceramics since 1827. Since the co-operative movement took over the business in

1937 its manufacturing programme has been considerably widened and now includes enamelled bath-tubs, sanitary porcelain, plastic articles, refrigerated display cases, etc.



AB GUSTAVSBERGS FABRIKER · SCHWEDEN

PRINTED IN SWEDEN BY J. OLSENS LITO



Schwedische Spezialitäten Spécialités Suédoises Swedish Specialities



SCHWEDEN



DIE SCHWEDEISCHE KONSUMGENOSSSENSCHAFTSBEWEGUNG

Die Verbraucherkooperation in Schweden umschliesst heute 566 Konsumgenossenschaften, die das Eigentum von 1.130.000 Haushaltern sind.

Die Konsumgenossenschaften sind über das ganze Land verbreitet und besitzen insgesamt 7.225 Einzelhandelsgeschäfte; von diesen sind 2.350 Selbstbedienungsgeschäfte und 55 Warenhäuser.

Schon seit der Bildung des ersten genossenschaftlichen Vereins vor über hundert Jahren hat der Handel mit Lebensmitteln im Vordergrund gestanden. Der Anteil der Genossenschaften am Lebensmitteleinzelhandel beträgt in Schweden gegenwärtig rund 25 Prozent.

Der Zentralverband und die Grossenkaufgesellschaft schwedischer Konsumgenossenschaften (Kooperative Förbundet), vor 60 Jahren gegründet, dient u.a. als Grosshandelsunternehmen der Konsumgenossenschaften. Zur geschmeidigen Versorgung der angeschlossenen Einzelhandelsgeschäfte mit Waren werden an verschiedenen Standorten 40 Lagerzentralen unterhalten. Der Zentralverband besitzt ferner mehrere industrielle Unternehmen vor allem im Nahrungsmittelsektor.

LE MOUVEMENT COOPÉRATIF DES CONSOMMATEURS SUÉDOIS

Le mouvement coopératif suédois englobe actuellement 566 associations de consommateurs, possédées par 1.130.000 foyers.

Les coopératives de consommateurs sont réparties dans la totalité du pays et disposent de 7.225 magasins dont 2.350 "self-services" et 55 grands-magasins.

Depuis la fondation de la première société coopérative suédoise, voici plus d'un siècle déjà, le commerce de l'alimentation est resté le plus important. La part des coopératives représente à l'heure actuelle en Suède, 25 % du commerce de détail de l'alimentation...

Kooperativa Förbundet (l'Union Coopérative), dont la fondation remont à 60 ans, joue, entre autres, le rôle de fournisseur en gros des associations de consommateurs. Afin d'assurer au mieux l'approvisionnement des magasins coopératifs, 40 dépôts centraux ont été installés en divers points du pays. L'Union Coopérative possède également plusieurs usines, principalement de produits alimentaires.

Par le truchement de l'Union Coopérative encore, on

SWEDISH CONSUMER CO-OPERATION

The consumer co-operative movement in Sweden today comprises 566 co-operative societies owned by 1.130.000 households.

These co-operative societies are spread over the whole country. Between them they run 7.225 shops, of which 2.350 are self-service stores and 55 are department stores.

Ever since the first co-operative society was started more than a hundred years ago, foodstuffs have been the most important item of trade. In the Sweden of today, the co-operative share of the retail trade in foodstuffs is about 25%.

The Swedish Co-operative Union and Wholesale Society, which was formed 60 years ago, is among other things wholesaler to the co-operative societies. To keep the shops supplied with goods in efficient fashion there are 40 warehousing centres distributed throughout the country. The Co-operative Union also owns a number of

Der Zentralverband betreibt auch intensive Verbraucherakklärung, die sich in verschiedenerlei Gestalt kleidet. Für die schwedische genossenschaftliche Versuchsküche die Ihnen heute auf der Ausstellung vorgeführt worden ist, ist die Verbraucherakklärung eine der wichtigsten Arbeitsaufgaben.

Ehe die Lebensmittel in das Einzelhandelsgeschäft und von da aus in die Einkaufstasche der Hausfrau gelangen, wird viel Arbeit und Mühe aufgeboten, eine so hohe Qualität wie möglich zu erzielen. Diesem Streben nach hochwertigen Waren ist die Tätigkeit der Versuchsküche wie auch verschiedener wissenschaftlicher Laboratorien gewidmet. Einen kleinen Einblick in die tägliche Arbeit der Versuchsküche will diese Broschüre auf Seite 11 vermitteln.

Die Rezepte, die Sie wohl einmal ausprobieren werden, repräsentieren eine Auswahl schwedischer traditioneller Gerichte und entstammen "Vår kokbok" (Unserem Kochbuch), dem eigenen grossen Kochbuch der genossenschaftlichen Versuchsküche.

mène de diverses façons une intensive campagne d'information auprès des consommateurs. L'un des buts les plus importants de la cuisine coopérative expérimentale que vous avez pu voir aujourd'hui, dans la section suédoise de l'exposition, est précisément d'informer le consommateur.

Avant qu'un produit alimentaire arrive au magasin puis dans le sac à provisions de la ménagère, un énorme travail a été fourni pour lui donner la meilleure qualité possible. Ce travail en faveur de la qualité est jalonné par la cuisine expérimentale ainsi que divers laboratoires scientifiques. A la page 11 de cette brochure, vous pourrez trouver quelques indications susceptibles de vous éclairer sur la manière dont travaille la cuisine expérimentale.

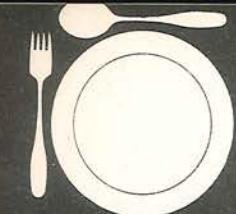
Quant aux recettes (nous espérons vivement que vous voudrez bien les essayer), elles vous présentent une "anthologie" de plats suédois traditionnels, choisis dans Notre Livre de Cuisine — le grand livre de recettes culinaires de la cuisine expérimentale coopérative.

Industrial undertakings, primarily engaged in the food-stuffs trade.

Intensive consumer information is also carried on through the Co-operative Union in many different ways. The Swedish Co-operative Test Kitchen, which you have been in touch with today at the exhibition, has consumer information as one of its foremost tasks.

Before an item of food reaches the shops and the housewife's shopping basket, a great deal of work will have been put into it to see that it is of the highest possible quality. In these efforts to achieve good quality, a test kitchen, like various scientific laboratories, is a step on the way. Something of how a test kitchen works will be found on page 11 in this brochure.

The recipes, which we hope you will try out, are a selection of traditional Swedish dishes, taken from Vår Kokbok, the Co-operative Test Kitchen's own well stuffed cookery book.



SCHWEDEISCHE SPEZIALITÄTEN



SILLSALLAD

HERINGSALAT (4 Personen)

1 Salzhering oder

2 Matjesheringe

3 bis 4 gekochte, kalte Kartoffeln

5 bis 6 in Essig eingelegte rote Rüben (1 hartgekochtes, gehacktes Ei feingeschnittene Petersilie)

Putzen Sie die Heringe und lassen Sie sie über Nacht im Wasser liegen. Schneiden Sie alle Zutaten in 1/2 cm grosse Würfelchen. Vermischen Sie alle Ingredienzen mit etwas Rübenessig. Legen Sie den Salat auf eine Schüssel und garnieren mit Schlagsahne und eventuell mit dem hartgekochten, gehackten Ei und feingeschnittener Petersilie. Zum "smörgåsbord" auftischen.

JANSSONS FRESTELSE

JANSSONS VERSUCHUNG (4 Personen)

5 bis 6 rohe Kartoffeln

2 Zwiebeln

6 bis 8 Anschovis

3 bis 4 dl Buttermilch

2 Esslöffel Butter oder Margarine Semmelbrösel

Schneiden Sie die Kartoffeln in Stäbchen und die Zwiebeln in dünne Scheiben. Putzen Sie die Anschovis. In eine gebutterte, feuerfeste Form legen Sie schichtweise Kartoffeln, Anschovisfilets und Zwiebeln — die Kartoffeln müssen die oberste Schicht bilden. Giessen Sie die Buttermilch, die Sie eventuell mit etwas Anschoviswasser gewürzt haben, darüber und belegen Sie die oberste Schicht mit kleinen Butter- oder Margarinstückchen. Bestreuen Sie das Gericht reichlich mit Semmelbröseln und backen es im nicht allzu heissen Ofen (200° C) so lange, bis die Kartoffeln gar sind, d.h. ungefähr 45 Minuten. Sollte die "Versuchung" trocken wirken, können Sie noch etwas Buttermilch obendrauf giessen.

Dieses Gericht, passt als Vorspeise, zum "smörgåsbord" oder als unerwartete Bewirtung für vorgesetzte Abendstunden.

LÖK- OCH ANSJOVISGOTT

LECKERES AUS ZWIEBELN UND ANSCHOVIS (4-5 Personen)

6 Zwiebeln

2 Esslöffel Margarine

15 bis 20 Anschovis filets

1 dl dicke Sahne

Schneiden Sie die Zwiebeln in Scheiben. Dünsten Sie sie in der Margarine an. Legen Sie das ganze in eine feuerfeste Schüssel oder Form und garnieren mit den Anschovisfilets i Streifen. Giessen Sie die Sahne darüber und lassen Sie das Gericht im nicht allzu heissen Ofen (200° C) etwa fünf Minuten überbraten. Eine "smörgåsbord"-speise.



SOLÖGA "HAHNENFUSS"-EIER (4 Personen)

**2 rohe Eidotter
6 bis 8 gehackte Anschovisfilets
4 bis 6 Esslöffel feingewiegte Petersilie**

**2 Esslöffel gehackte Zwiebeln
4 bis 6 Esslöffel gehackte, in Essig eingelegte rote Rüben (Zitronensaft)**

Kippen Sie zwei Eierbecher auf eine kleine Schüssel um. Arrangieren Sie die übrigen Zutaten wie kleine, farbige Kränze um die Eierbecher herum oder bilden Sie kleine Petersilie-, Anschovis-, Zwiebeln- und Rübenhäufchen dazwischen. Entfernen Sie erst jetzt die Eierbecher und lassen Sie die Eidotter auf deren Platz niedergleiten. Tropfen etwas Zitronensaft über das Ganze. Eine "smörgåsbord"-speise.

FOLIEBAKAD SKINKA SCHINKENBRATEN IN ALUMINIUMFOLIE

Gepökelter Schinken, (etwa 4 kg) Majoran, Lorbeerblatt — von jedem Gewürz 2 Teelöffel gestossen

Schneiden Sie die Schwarze weg und lassen den Schinken etwa 24 Stunden in Wasser auslaugen. Legen Sie ihn auf ein grosses Stück Aluminiumfolie. Reiben Sie die vermischten Gewürze in den Schinken ein und wickeln Sie ihn in die Folie. Stechen Sie ein Fleischthermometer durch die Folie so in den Schinken, dass die Spitze des Thermometers im dicksten Teile des Fleisches sitzt. Legen Sie den Schinken in die Bratpfanne (auf ein Drahtnetz) und schieben Sie ihn in den Ofen, den Sie auf 125° C vorgewärmt haben. Wenn das Fleischthermometer 77° C zeigt, ist der Schinken gar und soll sofort aus dem Ofen genommen werden.

Schaben Sie die Gewürze von dem Schinken ab, wenn Sie dieselben etwa nicht mögen. Nun kann der Schinken gegrillt werden. Sie können den Schinken auch ohne Folie, ohne Gewürz und mit der Schwarze kochen. Die Schwarze wird in diesem Falle nach dem Kochen entfernt und der Schinken erst jetzt gegrillt.

KÖTTBULLAR FLEISCHKLÖSSCHEN (4 Personen)

**400 Gramm Hackfleisch (Rind- und Schweinfleisch zusammen durchgedreht)
2 gekochte, kalte Kartoffeln oder 1 dl Semmelbrösel
2 1/2 bis 3 dl Milch oder Sahne mit Wasser verdünnt**

1 Esslöffel geriebene rohe Zwiebeln oder 2 Esslöffel gehackte, angedämpfte Zwiebeln Salz nach Geschmack (etwa 1 1/2 Teelöffel) etwas Pfeffer und Gewürznelken (gemahlen)

Wenn Sie Semmelbrösel anwenden, verrühren Sie sie mit der Milch oder der mit Wasser verdünnten Sahne und lassen das Ganze etwa eine halbe Stunde anschwellen. Verarbeiten Sie das Hack mit den aufgeweichten Semmelbröseln oder den zerquetschten Kartoffeln, den Zwiebeln und Gewürzen zu einer Masse. Formen Sie daraus kleine Fleischklösschen und backen Sie sie in Margarine in einer

Bratpfanne aus. Diese Masse kan auch zu einem länglichen Laib geformt und im Ofen gebraten werden. Setzen Sie den Braten in den nur leicht vorgewärmten Ofen (175° C) und lassen ihn etwa eine Stunde braten ohne ihn während des Bratens mit Wasser oder Fett zu übergießen.

ÄGGAKAKA SPECKKUCHEN (4 Personen)

**300 bis 400 Gramm leicht gepökeltes Schweinefleisch
2 bis 3 Äpfel
5 Eier**

**1 1/2 dl Mehl
5 dl Milch
Salz**

Schneiden Sie das Schweinefleisch in dünne Scheiben und schmoren es. Nehmen Sie es aus der Pfanne und halten es warm. Schneiden Sie die Äpfel (ohne Kerngehäuse), in Ringe und schmoren Sie die Ringe in derselben Pfanne. Lassen Sie auch sie nicht auskühlen. Verrühren Sie Eier, Mehl, Milch und Salz zu einem Teig, giessen Sie den in die heisse Bratpfanne und lassen darin — auf dem Herd — backen. Stechen Sie so lange mit einer Gabel oder einem Messer in den Teig, bis er steif geworden ist. Wärmen Sie einen Topfdeckel, legen ihn über die Pfanne mit dem Kuchen, wenden das Ganze und lassen den Kuchen in die Pfanne zurückgleiten, damit er auch von der anderen Seite durchbacken wird. Legen Sie den Kuchen auf eine Schüssel und garnieren ihn mit den heissen Schweinerfleisch-Scheiben und den Äpfelringen.

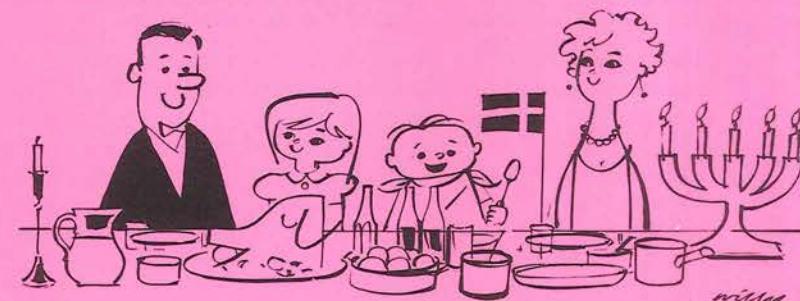
RÄRIVEN ÄPPELKAKA

APFELKUCHEN AUS ROHEN ÄPFELN (4 Personen)

**150 Gramm Margarine
1 dl Zucker
1/2 dl Süssmandeln
2 Bittermandeln (beides gerieben) 1/2 dl Zucker**

**2 dl Semmelbrösel
1 Esslöffel Mehl
6 bis 8 Äpfel**

Verrühren Sie die Margarine mit 1 dl Zucker. Mischen Sie die geriebenen Mandeln, die Semmelbrösel und das Mehl hinein. Legen Sie eine feuerfeste Schüssel oder Form mit einem Teile des Teiges aus. Reiben Sie die Äpfel auf einem Reibeisen mit grossen Löchern, vermischen Sie sie mit 1/2 dl Zucker und legen Sie die Äpfel auf den Teig in der Form. Verbreiten Sie den Rest des Teiges darüber und backen den Kuchen im nicht allzu heissen Ofen (225° C) etwa 20 Minuten. Sahne oder Vanillensauce dazu.





SPÉCIALITÉS SUÉDOISES

SILLSALLAD

SALADE DE HARENG (4 personnes)

- | | |
|--|---|
| 1 hareng d'Islande ou 2 filets de hareng gras | 2 pommes |
| 3-4 pommes de terre bouillies, froides | 2 cuillers à soupe d'oignon haché |
| 5-6 betteraves rouges en conserves | Un peu du liquide des betteraves |
| | 1 dl de crème double |
| | (1 oeuf dur haché menu persil haché) |

Vider le hareng et le mettre à tremper durant la nuit. Découper en petits cubes tous les ingrédients (1/2 cm environ) ou les râper grossièrement (sauf le hareng). Mélanger et assaisonner avec le jus des betteraves. Servir cette salade de hareng garnie de crème double fouettée et, éventuellement, d'oeuf et de persil hachés. Ce plat est servi en hors d'œuvre.

JANSSONS FRESTELSE

TENTATION DE JANSSON (4 personnes)

- | | |
|---|--|
| 5-6 pommes de terre crues | 3-4 dl de lait crémeux |
| 2 oignons | 2 cuillers à soupe de beurre ou |
| 6-8 anchois ou 3-4 cuillers à soupe de caviar salé | de margarine Chapelure |

Couper les pommes de terre en languettes et les oignons en tranches minces. Vider les anchois et le découper en filets. Disposer par couches successives, dans une forme beurrée, pommes de terre, anchois et oignons, et finir avec une nouvelle couche de pommes de terre. Arroser le tout du lait crémeux éventuellement coupé d'un peu de la marinade des anchois. Si l'on utilise du caviar, le délayer dans le lait. Mettre quelques coquilles de margarine et saupoudrer légèrement de chapelure. Mettre à four tempéré (200° C) jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (45 minutes environ). Ajouter un peu de lait crémeux si la "tentation" semble sèche. Ce plat peut être servi comme hors d'œuvre, plat chaud ou collation.

LÖK- OCH ANSJÖVISGOTT

DELICE D'OIGNONS ET ANCHOIS (4-5 personnes)

- | | |
|--|-------------------------------|
| 6 oignons | 15-20 filets d'anchois |
| 2 cuillers à soupe de margarine | 1 dl de crème double |

Couper en tranches les oignons et les doréer légèrement dans la margarine. En faire une couche dans une cocotte ou une forme, puis placer tous les filets d'anchois sur cette couche d'oignons. Verser la crème sur le tout et mettre au four tempéré (200° C) pendant 5 minutes environ.

Ce plat est servi en hors d'œuvre.

SOLÖGA

BOUTONS D'OR (4 personnes)

- | | |
|---|---|
| 2 jaunes d'oeufs crus | 2 cuillers à soupe d'oignon haché |
| 6-8 filets d'anchois hachés | 4-6 cuillers à soupe de betterave rouge en conserve hachée (jus de citron) |
| 4-6 cuillers à soupe de persil haché | |

Placer deux coquetiers renversés sur un petit plat. Disposer les ingrédients en cercles ou en groupes autour des coquetiers. Retirer ceux-ci et faire glisser les jaunes à leur place. Humecter d'un peu de jus de citron. Ce plat est servi en hors d'œuvre.

FOLIEBAKAD SKINKA I UGN

JAMBON BRAISE AU FOUR

- | | |
|---|--|
| Environ 4 kg de jambon légèrement salé | 2 petites cuillers de poivre de la Jamaïque (moulu) |
| 2 petites cuillers de clous de girofle pilés | 2 petites cuillers de marjolaine |
| 2 petites cuillers de romarin pilé | 2 petites cuillers de feuilles de laurier en poudre |

Laisser dessaler le jambon pendant 24 heures environ. Retirer la couenne et rouler le jambon dans une feuille d'aluminium assez grande pour l'envelopper tout entier, après l'avoir enduit de ses aromates. Ficher un thermomètre à viande, à travers la feuille d'aluminium, dans le jambon, de sorte que la pointe du thermomètre soit enfoncée dans la partie la plus épaisse de la viande. Placer le jambon sur un gril dans un plat à rôtir et mettre au four très doux (125° C). Lorsque le thermomètre montre 77°, le jambon est à point et doit être immédiatement retiré du four.

Gratter les aromates (ad libitum). On peut ensuite griller le jambon. On peut également faire cuire le jambon sans aromates ni feuille d'aluminium, à condition de garder la couenne. On n'enlève celle-ci que lorsque le jambon est à point, après quoi on le grille.

KÖTTBULLAR

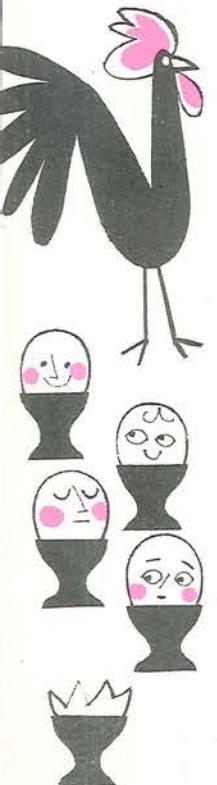
BOULETTES DE VIANDE (4 personnes)

- | | |
|--|---|
| 4 hg de viande hachée (boeuf et porc mélangés) | 1 cuiller à soupe d'oignon râpé ou 2 cuillers à soupe d'oignons revenus et hachés menu |
| 2 pommes de terre bouillies froides ou 1 dl de biscotte en poudre | 1 petite cuiller 1/2 de sel Poivre blanc fraîchement moulu Poivre de la Jamaïque |
| 2 1/2 - 3 dl de lait ou de crème coupée d'eau | |

Si l'on emploie des biscuits, les mélanger au liquide et laisser lever 1/2 heure environ. Travailler la farce jusqu'à ce qu'elle soit bien souple, avec le sel, ajouter le mélange lait-biscottes en poudre ou les pommes de terre en purée ainsi que le reste du liquide, à petites doses. Assaisonner avec l'oignon et les épices. Former la pâte en boulettes et les cuire à la margarine dans une poêle.

On peut également faire un "pain" de la pâte qu'on met dans une forme ou tout autre récipient convenable et qu'on fait cuire 1 heure environ à four doux (175° C). Pendant tout ce temps, ne pas la faire revenir et ne pas l'arroser.





RÅRIVEN ÄPPELKAKA GATEAU DE POMMES RAPEES CRUES (4 personnes)

150 gr de margarine	2 dl de chapelure
1 dl de sucre	1 cuiller à soupe de farine blanche
1/2 dl d'amandes douces	6-8 pommes
2 amandes amères	1/2 dl de sucre

Mélanger la margarine et le sucre. Y incorporer les amandes pilées fin, la chapelure et la farine. Mettre une couche de cette masse au fond d'une forme ou de tout autre récipient convenable pouvant aller au four, râper grossièrement les pommes avec une râpe à légumes, sucrer, et recouvrir enfin avec le reste de la pâte. Laisser cuire à four modéré (225° C) pendant une vingtaine de minutes. Servir avec de la crème ou une crème à la vanille.

ÄGGAKAKA OMELETTE AU LARD (4 personnes)

3-4 hg de porc légèrement salé	1 dl 1/2 de farine blanche
2-3 pommes	5 dl de lait
5 œufs	1/2 petite cuiller de sel

Couper la viande en tranches fines et les faire sauter. Retirer le trognon des pommes puis couper celles-ci en tranches entières et les faire frire dans le gras de la viande. Garder viande et pommes au chaud. Battre ensemble les œufs, la farine, le lait et le sel jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse qu'on verse ensuite dans le gras de friture de la poêle. Quand elle est bien dorée (piquer la pâte avec une fourchette ou un couteau; quand elle a "pris", elle est à point), la faire glisser sur un couvercle préalablement chauffé et la retourner pour la faire cuire ensuite sur l'autre face. La placer enfin sur un plat et garnir le dessus avec les tranches de porc et de pommes.

SWEDISH SPECIALITIES

SILLSALLAD HERRING SALAD (Serves 4)

1 Iceland herring or 2 "matjes" herrings (young salt herrings)	2 tablespoons chopped onion
3-4 cold boiled potatoes	A little beetroot juice
5-6 pickled beetroots	1/2 cup thick cream
2 apples	(1 chopped hard-boiled egg clipped parsley)

Skin and bone the Iceland herring and soak it in water overnight. Dice all ingredients (about 1/2-1/4 inch) or grate everything



except the herring with a coarse grater. Mix all together and flavour with beetroot pickling liquid. Arrange the herring salad on a dish and garnish with thick whipped cream and perhaps with chopped egg and clipped parsley. Serve as a smörgåsbord dish.

JANSSONS FRESTELSE

"JANSSON'S TEMPTATION" (Serves 4)

5-6 raw potatoes	6-8 anchovies or 3 or 4 tbsp. salt roe
2 onions	2 tbsp. butter or margarine
1 1/2 cups creamy milk	Fine browned crumbs

Shoestring the potatoes and slice the onion thinly. Clean and bone the anchovies. Then lay alternate layers in a greased fireproof casserole of potatoes, anchovy and onions, finishing with potatoes. Pour over the milk, mixed with a little anchovy juice if desired. If roe is used, cream it with the milk. Top with some pats of margarine and a sprinkling of crumbs. Bake in a fairly hot oven (200° C, 390° F) until the potato is soft, i.e. about 45 minutes. Should the dish seem too dry, add a little more of the creamy milk. Serve for lunch as a smörgåsbord dish or at a late supper.

LÖK- OCH ANSJOVISGOTT BAKED ANCHOVY WITH ONION (Serves 4-5)

6 onions	15-20 anchovy fillets
2 tbsp. margarine	1/2 cup thick cream

Slice the onions and brown them lightly in margarine. Spread the onion out on a fireproof dish or in a fireproof casserole. Lay the whole anchovy fillets in rows across the onion. Pour over the cream. Bake in a fairly hot oven (200° C, 390° F) for about 5 minutes. Serve as a smörgåsbord dish.

SOLÖGA "SUN-EYE" (Serves 4)

2 raw egg yolks	4-6 tbsp. chopped parsley
6-8 chopped anchovy fillets	4-6 chopped pickled beetroots
2 tbsp. chopped onion	(lemon juice)

Invert two egg-cups on a small dish. Lay the various ingredients in rings or groups round the egg-cups. Remove the egg-cups and slide the egg yolks into their places. Moisten with a squeeze of lemon juice. Serve as a smörgåsbord dish.

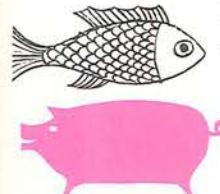
FOLIEBAKAD SKINKA I UGN

HAM OVEN-BAKED IN FOIL

About 8 lb. ham brine soaked	2 tsp. crushed rosemary
2 tsp. crushed cloves	2 tsp. sweet marjoram
2 tsp. crushed allspice	2 tsp. crushed bay leaves

Soak the ham in water for 24 hours. Cut off the rind and lay the ham on a piece of aluminium foil large enough to wrap round it. Rub the spices over the ham and wrap it in the foil. Stick a baking thermometer through the foil and into the ham so that the

SWEDISH SPECIALTIES



tip comes in the thickest part of the ham. Lay the ham on a baking grille in a baking tin and put it in a very slow oven (125° C, 255° F). When the baking thermometer reads 77° C (162° F) the ham is done and should be taken out of the oven at once. Scrape off the spices if desired. The ham can then be grilled. The ham can also be cooked without spices or foil with the rind left on. Cut off the rind when the ham is done, then grill it.

KÖTTBULLAR

SWEDISH MEAT BALLS (Serves 4)

14 oz. groundmeat (mixed beef and pork)	1 tbsp. raw grated onion or 2 tbsp. chopped browned onion
2 cold boiled potatoes or 1/2 cup bread-crumbs	1 1/2 tsp. salt
1 cup milk or cream and water	Freshly ground white pepper
	Allspice

If bread-crums ("skorpor") are used, mix them with the liquid and let the mixture swell for about half an hour. Work the groundmeat with the salt until smooth, add the crust mixture or the mashed potatoes and the liquid little by little. Flavour with onion and spices. Shape into balls and fry in margarine. This mixture can also be shaped into a loaf in a baking pan. Put into a moderate oven (175° C, 345° F) and bake about 1 hour. The loaf must not brown and must not be basted during this time.

ÄGGAKAKA

OMELETTE WITH FRIED PORK (Serves 4)

11–14 oz. pork lightly brine soaked	2 1/2 oz. flour
2–3 apples	2 cups milk
5 eggs	1/2 tsp. salt

Slice the pork thinly and fry it. Core the apples, slice them into rings and fry them in the pork fat. Keep the pork and the apple warm. Whisk the eggs, flour, milk, and salt to a smooth batter, pour it into the pork fat in the frying pan and fry. Prick the batter with a fork or knife until it is set. Warm a lid and turn the "cake" into it, then slide it down into the pan to be fried on the other side. Turn it out into a dish and lay the fried sliced pork and apple rings on top of it.

RÅRIVEN ÄPPELKAKA

RAW GRATED APPLE FRITTER (Serves 4)

5 oz. margarine	1 cup fine browned crumbs
1/2 cup sugar	1 tbsp. flour
20 sweet almonds	6–8 apples
2 bitter almonds	3–4 tbsp. sugar

Cream sugar and margarine. Mix in the ground almond, crumbs and flour. Line a fireproof dish with some of the paste. Grate the apples coarsely, mix in the sugar and spread on the paste. Lay the rest of the paste on top of the apple. Bake in a hot oven (225° C, 440° F) for about 20 minutes. Serve with cream or custard.



AUFGABEN DER SCHWEDISCHEN GENOSSENSCHAFTLICHEN VERSUCHSKÜCHE

- Erprobung und Begutachtung von Lebensmitteln im Auftrage der industriellen Unternehmen und Betriebe des "Kooperativa Förbundet" (Zentralverband und Grossenkaufgesellschaft schwedischer Konsumgenossenschaften).
- Die genossenschaftlichen Lebensmittel werden im Vergleich mit anderen Erzeugnissen getestet. Abschmecken und Begutachtung durch eine Expertengruppe und eine ausgewählte Haushaltengruppe.
- Erprobung und Niederschrift sämtlicher Anweisungen und Rezepte auf den genossenschaftlichen Lebensmittelverpackungen.

LES TACHES DE LA CUISINE EXPÉRIMENTALE DE L'UNION COOPÉRATIVE SUÉDOISE

- Examen et expertise des produits alimentaires pour le compte des usines et sections de l'Union Coopérative.
- Tests de comparaison entre les produits alimentaires des coopératives et ceux d'autres origines. Dégustation et appréciation sont effectuées par un groupe d'experts ainsi qu'un groupe de ménagères sélectionnées.
- Tous les modes d'emploi et recettes reproduits sur les emballages des produits alimentaires coopératifs sont expérimentés et rédigés.
- Les ustensiles ménagers et les pièces de vaisselle sont jugés à l'usage.

TASKS FOR THE SWEDISH CO-OPERATIVE TEST KITCHEN

- Foodstuffs are tested and assessed for the industrial divisions and the departments of the KF (the Swedish Co-operative Union and Wholesale Society).
- The Co-operative foodstuffs are tested against others, and are tasted and assessed both by an expert group and by a selected group of housewives.
- All directions and recipes on the wrappers of Co-operative foodstuffs are tried out and written.
- Household utensils and tableware are given practical tests.

