

Kräftströmming

3/4 kg. strömming eller helst siklöja, 2 tsk. salt, 3 st. lösa tomater, 1/2 dl. vatten, dillkronor eller 2 tsk. dillfrö.

Rensa och skölj filéerna, salta och rulla dem med köttsidan utåt. Lägg dem i en smord form. Tomaterna passeras och blandas med vattnet och hälls över. Till sist tillsättes dillfrö eller massor av dillkronor. Sjud under tätt lock i 15-20 min. Servera med grönsallad och nykokt potatis, grovt knäckebröd och kallt öl. Duka till kräftströmmingsfest på balkongen eller sommarverandan, tänd några mysiga ljus i augustiskymningen och njuut.

- - - - -

Smörgås

Egentligen skulle vi ha med smörgåsar i matspalten detta nummer, men i skrivande stund har vi icke lyckats få fram ett för årstiden lämpligt smörgåsrecept, varför vi får stå över till nästa gång tidningen utkommer. Och då blir det kanske en hel smörgåstårta, vem vet? Istället bjuder vi våra läsare på:

En smörgåshistoria från Göteborg

Den smakar så här:

Källe, något beskänkt-pirum-något påverkad av starka drycker, befinner sig framför en smörgåsautomat någonstans i stan, lägger i den ena 1-kronan efter den andra i automaten, och har snart ett helt litet berg av smörgåsar framför sig. En förbipasserande åser Källes förehavanden och utbrister: "Tänker Ni inte sluta nån gång?" Källe: "Sluta?? Nu, när jag har sån tur!" Smaklig måltid.

KAJ

- - - - -

Kort om kortspel

Kort har Du väl någon gång spelat, men kanske inte tänkt närmare på hur gammalt spelet är, och hur det hela tog sin början. Spelets äldsta historia är höljdd i dunkel, men med all sannolikhet stammar det från orienten och tillkom under påverkan av schackspelet. Som förmedlare av spelet till vår del av världen nämns dels korsfararna och dels morerna i Spanien. Detta dateras till 1300-talets senare hälft. De äldsta korten var målade för hand och utgjordes även i träsnitt, vilket just på 1300-talets sista del blev känt i Europa.