



# Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library  
of Sweden



Margarin  
1922

*Lora*



V Ä X T



*Svara*

Härmed tillåta vi oss översända prov av vår Melange, som vi anmoda Eder avsmaka för att därigenom övertyga Eder om denna varas delikata smak, arom och utseende, som berättigar dess användning även till det finaste smörgåsbord. Dessutom har denna vara genom grundliga avprovingar framställts så, att den till all slags matlagning, även den allra finaste, kan användas i stället för smör. Den är sålunda avprovad av de främsta hushållsex-



*Sara*

perter, och hava vi de bästa intyg från dessa. Inneliggande översända vi kopia av ett intyg, nämligen från hemkonsulenten fru Sara Reuterskiöld (som särskilt har specialiserat sig på margarinets användning i hushållet och genom de över hela landet avhållna demonstrationerna som propaganda för margarin i allmänhet har erhållit den bästa erfarenhet på detta område).

Likaså översända vi några av fru Reuterskiölds recept, som till fullo visa exempel på, hur man använder Melange i hushållet.

Som vidare rekommendation för varan vilja vi icke underlåta göra uppmärksam på, att Melange är framställd av de fi-

*Sara*

naste råvaror samt av de utsöktaaste mjölkprodukter från kontrollerade ladugårdar, som t. ex. den bekanta mönsterladugården Alby vid Fittja. Vi vilja därför särskilt påpeka, att det icke endast är med tanke på ekonomin, som man rekommenderar användning av Melange, utan den är även i sig själv ett av tidens finaste och mest delikata livsmedel. Att den därtill är billigare än smör, ökar dess värde.

Om Ni beständigt begär detta märke Melange — som endast fabriceras av Agra — och vid köp tillser, att förpackningarna äro märkta Melange och Agra, har Ni en garanti för, att Ni får en vara, som Ni lugnt och utan

*Sara*

anmärkningar kan låta intaga  
smörets plats i Edert hushåll.

Fabrikationen står under stats-  
kontroll.

Med utmärkt högaktning

AKTIEBOLAGET

AGRA MARGARIN-  
FABRIK



*Sara*

*Avskrift.*

## INTYG.

Efter ingående prövning av Agra  
Margarinfabriks *Melange*, både vid  
offentliga matlagningsdemonstrationer  
och i eget hushåll, kan jag med nöje  
intyga, att det är en fullgod ersätt-  
ning för bästa sortens smör. Det fyl-  
ler alla smörets uppgifter både vid  
matlagning, bakning och stekning,  
samt på bröd till smörgås, och är av-  
sevärt billigare i pris.

Stockholm den 9 september 1922.

*Sara Reuterskiöld,*

f. Olsson.

Hemkonsulent.

*Agra*

Även fabrikanter av  
Agra Extra Väst  
och Grädd

## MELANGE

till bordet  
,, matlagningen  
,, baket

*Agra*

## MATRECEPT





*Svara*

## DUBBLA SANDWICHES.

12 pers.

1 st. mörkaste formrågbröd (ankarstock),  
1 st. formvetebröd, 1 hg. schweizerost,  
300 g. melange,  $\frac{1}{2}$  „ rökt lax,  
 $\frac{1}{2}$  hg. salt kött, 1 st. fint hackat ägg,  
persilja, fint hackad.

*Beredning:* Formbröden skäras på längden i tunna skivor och läggas i en stapel med mellanlägg av melange och kallskuret (även skivornas undre sidor måste vara bestrukna med melange, i annat fall hänger stapeln ej samman). Man turar om med de olika sorterna, t. ex. på följande sätt: Första skivan mörk, med salt kött. Andra skivan vit, med hackad persilja. Tredje skivan mörk, med fint hackat ägg. Fjärde skivan vit, med lax, o. s. v., så att det hela i tvärsnitt bildar en vacker randning. Den understa och den översta skivan bör vara av mörkt bröd; de bestrykas med melange endast på "inre" sidan.

Hela stapeln får ligga i press mellan två skärbräden en timme; den skäres därefter tvärs över i tunna skivor, som jämnas av och läggas upp.

*Svara*

## HAVREKEX.

500 g. pressade havregryn,  
500 „ vetemjöl,  
125 „ melange,  
 $\frac{1}{2}$  lit. god mjölk,  
4 matsk. socker,  
 $2\frac{1}{2}$  tesk. bakpulver.

*Beredning:* Havregrynen läggas i blöt dagen före bakningen. Melangen röres med sockret och tillsättes blandningen jämte vetemjöl och bakpulvret. Degen kavlas ut till en kaka av ungefär 1 cm. tjocklek, varefter runda kakor uttagas samt naggas med en gaffel och gräddas i god ugnsvärme.

*Svara*

STRÖMMINGLÅDA MED TOMATER.

6 pers.

25 strömmingar,  
75 g. melange,  
 $\frac{1}{2}$  kkp. stötta skorpor,  
4 tomater,  
salt.

*Beredning:* Strömmingarna rensas, befrias från benen, sköljas och torkas väl på en fiskhandduk. De läggas varvtals med tomat-skivor och salt i en smord och brödbeströdd form. Överst läggas små klickar av melange, och alltsammans gräddas i medelvarm ugn omkring 20 minuter.

*Svara*

FILE A LA OSCAR.

6 pers.

1 kg. benfritt kalvkött (steken),  
salt, vitpeppar.

*Till stekning:*

2 matsk. melange.

*Till sås:*

2 matsk. melange,

$1\frac{1}{2}$  matsk. mjöl,

3—4 dclit. tunn grädde,

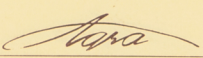
1 st.  $\frac{1}{4}$ -burk hummer,

1 " " " sparris (jämte spadet),

salt, socker, vitpeppar.

*Beredning:* Köttet skäres i 1 cm. tjocka skivor, som bultas lätt, saltas och peppras, stekas i melange och uppläggas på varmt fat.

Smör och mjöl fräsas tillsammans och utröras med sparrisspad och grädde samt får koka ordentligt. Sparris och hummer iläggas, varefter såsen kryddas efter smak och hälls över det upplagda köttet.



## MOCKAKAKA.

12 pers.

4 ägg, 1 kkp. melange (smält),  
4 matsk. socker, 2 tesk. bakpulver.  
4 „ vetemjöl,

### Kaffekrämer:

kaffe-extrakt (50 g. kaffe, 2 dclit. vatten),  
2 hg. melange, 4 matsk. socker.

### Till garnering:

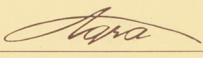
10 st. sötmandlar.

*Beredning:* Alla ingredienserna till sockerkakan röras tillsammans hastigt och hällas i en rund form, som smorts med melange. Gräddningen tar i medelmåttig ugnsvärme ungefär en halv timme.

Melangen till kaffekrämen tvättas väl (en bit soda, stor som en ärt, löst i vattnet, underlättnar ursaltningen) och röres med kaffeextraktet, som på förhand kokats och silats, samt med sockret.

Sockerkakan klyves och bestrykes med krämen. Med pappersstrut eller garnerings-tratt utpressas resten av kaffekrämen i rutor på kakan.

Sist beströs det hela med fint hackad sötmandel.



## SMÖRDEG.

Till 1 dclit. vatten sättes under rörning så mycket vetemjöl, att det bildar en stadig deg. I denna inkavlas halva vikten melange. Vid inkavlingen går man tillväga på följande sätt: Degen kavlas ut till en fyrkant, omkring 1½ cm. tjock. På mitten lägges den väl urtvättade melangen, och degens fyra hörn vikas däröver, varefter degen med en kavel klappas ut till en fyrkant, som vikes i tre delar som en serviette. Utklappning och vikning upprepas, tills degen blir blank och smidig. Blir den för lös, gör man en stunds uppehåll mellan kavlingarna.

Gräddas i god ugnsvärme.



*Agras*

AGRASKORPOR.

Hel sats, c:a 600 st.

4 ägg,  
1,5 kg. vetemjöl,  
0,5 „ Agras Grädd,  
0,5 „ socker,  
2 tsk. jästmjöl,  
1 lit. mjölk.

Margarin och socker arbetas först tillsammans, jästmjöl och vetemjöl blandas väl, innan det iröres. Margarin och mjölk kallt.

Degen trillas i bullar av en tvåörings storlek, som gräddas i medelvarm ugn, skäras så varma som möjligt och torkas i svag värme.

Aktiebolaget  
Hasse W. Tullbergs Boktryckeri  
Stockholm  
1922