

*Skon
Hokkon
(m.)*

BESKRIVNING
OVER
INLÄGGNINGAR



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

AKTIEBOLAGET
SVERIGES FÖRENADE KONSERVFABRIKER
GÖTEBORG



1927

*Skon
Hokkon
(m.)*

BESKRIVNING
OVER
INLÄGGNINGAR



AKTIEBOLAGET
SVERIGES FÖRENADE KONSERVFABRIKER
GÖTEBORG



1927

IN

S

BESKRIVNING
ÖVER
INLÄGGNINGAR



Aktiebolaget
Sveriges Förenade Konservfabriker
GÖTEBORG



GÖTEBORG
JOSEF BERGENDAHL'S BOKTRYCKERI

1

9

2

7

F Y

M

att a
talet
i sm
ning
dess
Med
stor
leke
A
omf
och
utko
sille
förs
indu
arbe
då
att
stär
ans
unc

Ansjovis.

Med *svensk ansjovis* förstås kryddad "skarpsill" och namnet "ansjovis" har av ålder brukats för denna vara. Det lär kunna ledas i bevis att artikeln funnits under detta namn redan på 1700-talet och då var föremål för hushållsmässig inläggning i små träkärl. Bohuslän är hemvist för denna inläggning på grund av att fisken uppträder och fångas i dess fjordar och sund samt t. o. m. utanför skären. Med de nu moderna fångstredskapen kan man taga stora fångster av skarpsillen i öppna havet, när väderleken så medgiver.

Allt eftersom denna inläggning växte och tog större omfång, utvecklade den sig till en verklig "industri" och sysselsätter nu en hel del personer, som ha sin utkomst såväl i första hand av fisket av den färska sillen som sedan vid dess beredning, förpackning och försäljning. I Bohusläns skärgårdssamhällen är denna industri av stor vikt, då såväl män som kvinnor finna arbete och uppehälle därav, i synnerhet under hösten, då fångsten pågår och inläggningen måste forceras för att medhinna konserveringen av varan i så färskt tillstånd som möjligt. Därvid inlägges de finaste märkena ansjovis i ostronsås, hummersås, med flera sorter och under olika märken, t. ex. *Fyrtornets "Najaden"*,

Radhes Hushållsansjovis, Favorit-Ansjovis, Grebbestads Hummer-Ansjovis, Slottsmärket, o. s. v.

Dessa sorter finnas i allmänhet även i form av skinn- och benfri ansjovis, välkända för alla förbrukare. Den härtill använda råvaran — skarpsillen — utsorteras vid färskinläggningen för att sedermera efter mogning skäras eller rensas till skinn- och benfri, varvid skinnet och benet avlägsnas, de båda sillhalvorna jämnas och sorteras, samt packas i de kända fyrkantiga eller runda askarne. Efter påfyllning av särskilt beredd lake med sammansättning av de finaste kryddor tillfalsas askarne och äro färdiga för omedelbar expedition till kundkretsen.

Delikatess- och Non plus ultra-ansjovis äro de sorter, som äro föremål för mera fabriksmässig inläggning i det att desamma, till följd av sin prisbillighet, omsättas i större skala än de dyrare och finare kvaliteterna. Dessa sorter kunna inläggas året runt sedan fabrikererna inrättat sig med stora lagerlokaler för råvarornas lagring och för dessas successiva inläggning och expedition. Även av dessa sorter finnas skinn- och benfria inläggningar och gå de under resp. fabrikers namn, såsom *Carlsons, Lysells, Hallgrens, Lindbloms, Sundbergs* m. fl.

Ansjovis och övriga sillinläggningar äro till sin natur icke steriliserade konserver och alltså icke hållbara obegränsad tid. Dessa varor böra under den varma årstiden förvaras på ett kyligt ställe för att förekomma jäsning. Kärnen böra vändas en gång i veckan så att innehållet av laken jämnt fördelas till fiskinnehållet.

Jäst ansjovis anses av många finsmakare bättre än

ojäst. Jäsningen är nämligen endast en större grad av mogning och medför ingen hälsofara. Därför kan jästa kärl med ansjovis utan risk försäljas och förtäras.

Kaviar.

Svenska Kaviarsorter inläggas av torskrom. Man kan även för inläggning använda andra sorters fiskrom, men dels är tillgången å lämplig rom icke så stor, dels ägnar sig torskrommen bättre för fabriksmässig behandling.

Fyrtornets Kaviar har under årens lopp tillvunnit sig allmänhetens bevägenhet såsom den i marknaden bästa och mest hållbara inläggning. Densamma inlägges efter det äldsta kända receptet och utmärker sig för en vacker gul färg, som är tecknet på att den är väl lagrad.

Slottsmärkets Kaviar är en jämförelsevis ny specialinläggning efter hushållsmetod. Den har blivit särdeles omtyckt av kundkretsen och användes i nästan varje hushåll till smörgåsbordet och till de "obligatoriska" påbredda smörgåsarne.

Måsen-Kaviar. Denna inläggning har förts i marknaden för att tillfredsställa efterfrågan på god kaviar till billigt pris. Den är icke så starkt kryddad som övriga sorter och lämpar sig för den skull för den kundkrets, som föredrager mindre kryddad, men dock god och aptitretande kaviar för dagligt bruk.

Samtliga dessa märken äro lagligt skyddade genom inregistrering och varnas för efterapningar. Genom

tillvaratagande av våra fabrikers erfarenhet på detta område, genom användande av största omsorg, renlighet och maskinell behandling vid inläggningen, kunna vi garantera leverans av utsökt vara, väl lagrad före expeditionen, och kan med dessa inläggningar varje smakriktning tillfredsställas. Envar kan alltså erhålla den speciella sort, som bäst passar honom.

Dessa kaviarmärken äro i regel mycket hållbara och kunna t. o. m. försändas till varmt klimat utan särskild risk för jäsning. Omsättningen har därför stadigt ökat och anbefalles i särskild högkomst

Svensk Kaviar av märkena "Fyrtornet",
"Slottsmärket" och "Måsen".

Konserverade Ärtor och Grönsaker.

Användningen i Sverige av dessa artiklar är fortfarande alldeles för liten i jämförelse med konsumtionen i utlandet av samma varor. T. o. m. ett så litet land som Danmark har en betydligt större inläggning och konsumtion av *Ärtor och Grönsaker* i burkar än Sverige och det oaktat tillgången på färska grönsaker är större i Danmark med lägre priser och därför ökad användning. Detta sammanhänger antagligen med det kända förhållandet, att vi här i landet ännu icke blivit så vana vid grönsaker, som utlandet.

FYRTORNETS KONSERVER

Ärter, konserverade i burkar, äro i alla fall föremål för fabriksmässig konservering i större skala vid flera fabriker i landet. "Fyrtornets" ärter inläggas i de moderna fabrikerna i *Göteborg*, *Kristianstad* och *Visby*, med egna kontraktsodlingar av kontrollerat utsäde och utmärka sig för mycket god och jämn sortering, fin smak och i övrigt prima inläggning. Fyrtornets ärter äro *icke färgade*, utan hava sin naturliga färg. Under vissa år med stark värme kunna ärterna få en blekare färg, men detta är alltså ingen olägenhet utan bevisar endast det sakförhållandet, att man icke hjälpt upp färgen på något sätt med artificiella medel.

Fyrtornets ärter förekomma i följande sorteringar: *extra fins*, *fins*, *mogens* och *hushålls* (d. v. s. extra fina, fina, medelfina och grövre) och användes för *soppor*, *stuvningar*, till *köttträtter* o. s. v. Konserverade ärter är en billig och praktisk rätt, alltid färdig för användning i hushåll, vid utflykter till lands och vatten och för övrigt vid behov. Kan med fördel användas i stället för potatis till köttträtter.

Av andra *grönsaker*, konserverade i burkar, framhållas särskilt *Fyrtornets "Haricots verts"* (gröna haricots bönor) samt *Brutna Bönor*, *Skärbönor* och *Vaxbönor*, samtliga sorter speciellt odlade för denna inläggning av utvalt, kontrollerat frö för att få de riktiga sorterna. *Sockerärtskidor* inläggas av den s. k. sockerärtan och utmärka sig för sin naturliga sötma med saftiga skidor. *Blomkål*, *Grönkål* och *Nässelkål* höra till de artiklar, som passa för särskilda årstider och tillfällen; *Spenat* på grund av sin naturliga järnhalt är ett utmärkt både stärkande och närande födo-

ämne och av *Morötter* inläggas såväl de små karott-rötterna som de något större, vanliga sorterna.

Konserverad *svensk sparris* från odlingar i Skåne och på Gotland föres under "*Fyrtornets*" märke ävensom *Kantareller* och *Murklor*. Vid köp av "*Fyrtornets*" konserverade grönsaker erhålles sålunda den bästa valuta samt vissheten om att svensk odling och svensk industri gynnas framför import av utländsk vara.

Fiskbullar och Fiskpudding.

Den fabriksmässiga tillredningen av *Fiskbullar* och *Fiskpudding i Sverige* är icke äldre än sedan år 1898, då Sveriges Fören. Konservfabriker bildades och upptog dessa artiklar bland sina tillverkningar. Tidigare importerades varan från Norge, där allmänheten länge varit van att använda konserverade fiskbullar och andra fiskrätter. Den rikliga tillgången på fisk i Norge har också där givit anledning till en mycket stor konsumtion av fisk, såväl färsk som på ett eller annat sätt beredd eller konserverad. Sedan numera regelbunden tillförsel av svenskfångad färsk fisk ordnats genom tillkomsten av Göteborgs fiskhamn, har man kunnat erhålla den nödvändiga råvaran under nästan hela året, så att fabrikationen av fiskbullar kan fortgå i mån av behov.

Fyrtornets Fiskbullar och *Fiskpudding* tillverkas sålunda uteslutande av svenskfångad färsk fisk, som medelst maskiner genomgår proceduren av rensning,

FYRTORNETS KONSERVER

malning samt övrig behandling för att slutligen genom formningsmaskinen inpackas i resp. burkar och kärl av olika storlekar, varpå tillslutning och sterilisering sker, allt på maskinell väg. Härav följer att fabrikationen eller inläggningen sker på det mest hygieniska sätt, under noggrann tillsyn och med tillämpning av största renlighet, så att förstklassiga kvaliteter alltid erhållas och utsändas i marknaden. Utom den vanliga kvalitén — med gul etikett — finnes alltid i lager fiskbullar i *hummersås*, i *tomatsås*, i *champignonsås*, *garnityrbullar* och *frikadeller*, i såväl vanliga hel- och halvburkar som i större kärl, lämpliga vid större utspisning. Fyrtornets Fiskbullar äro av oöverträffad kvalitet. De garanteras prima, hållbara och av bästa beskaffenhet. Eventuellt skadade burkar (genom fel i plåt, otäthet eller fabrikationsfel) ombytas och ersättas efter därom framställd anmodan. Tillse därför benäget att endast "Fyrtornets" fiskbullar expedieras och varnas för efterapningar.

Fyrtornets Fiskpudding tillhandahålles i burkar av konisk form, "Slottspudding" i kärl med refflade lock. Kärlden öppnas i botten och puddingarne uttagas hela, men först uppvärmas de öppnade kärlden i kastrull med kokande vatten, så att innehållet blir väl genomvärt. Puddingarne garneras med garnityrbullar, eller med vanliga fiskbullar, bäst dock med Fyrtornets fiskbullar i hummersås, därvid såsen redan är färdig att slås över och lämnar densamma en äkta hummersmak. Denna rätt rekommenderas såsom fullgod ersättning för hemlagad fiskpudding och torde fördelen att alltid ha tillgång till en dylik färdig fiskrätt noga

beaktas. Såsom fiskrätt tillfredsställer den de högst ställda anspråk.

Fiskpudding levereras även i kartongformar. Denna sort är alltså icke steriliserad, utan bakad i ugn och håller sig därför endast en begränsad tid. Tillverkas endast på förutbeställning och i hel- och halvkilokartonger under märke "Husmoderns Fiskpudding".

Svenska sardiner i olja och i tomatsås.

Våra *svenska sardiner* äro först lätt rökta och därpå inlagda i olja eller tomatsås samt genom fackmässig konservering bringade till fullkomlig hållbarhet. De försämräs icke genom lagring utan snarare tvärtom, i det att oljan genom lagringen bibringar sardinen dess fina arom. Såvida askarne icke genom yttre åverkan blivit skadade eller otäta, äro sardinerna hållbara, utan att försämräs till kvaliteten, i många år.

Fyrtornets sardiner äro till kvaliteten fullt jämförliga med utländska och överträffa flertalet av de märken, som numera föras i handeln till låga priser. Den svenska marknaden översvämmas för närvarande av billiga, mindervärdiga s. k. sardiner, som ofta icke äro annat än småsill, inlagda som sardiner. Isynnerhet de norska fabrikaten, som tillfölje nedsatt tull i stora massor införas till landet, bestå av dylik mindervärdig vara. De svenska sardinerna äro inlagda av äkta skarpsill, alltså den bästa råvaran, som fångas i de

FYRTORNETS KONSERVER

Bohuslänska fjordarne, och blir genom lämplig beredning av högfin kvalitet.

Fyrtornets sardiner i tomatsås hava sedan gammalt namn om sig att vara en tillförlitlig, prima inläggning, som med fördel kan rekommenderas till daglig förbrukning i varje hushåll såsom en billig, smaklig och närande konserv. Gynna därför den svenska varan vid inköp och undvik de sämre utländska märkena, av vilka importen är alldeles för stor samt dessutom ganska onödig.

*

Av andra rökta, konserverade inläggningar framhållas särskilt:

Makrill i olja, skuren i tunna skivor och inlagd i olivolja, en utmärkt delikat artikel samt

Laxsill i olja, inlagd på samma sätt, av finaste utvald fet laxsill. Därjämte

Äkta lax i olivolja, ävenledes skuren i tunna skivor och tillhandahålles dessa sorter i fyrkantiga askar av olika storlekar. Till ett välförsett svenskt smörgåsbord hör alltid någon av dessa inläggningar i olja, men bör tillses att "Fyrtornets" märke finnes å kärnen, för att erhålla garanti av den bästa inläggning, som står att få.

Sillinläggningar.

(Kryddsill, Gaffelbitar etc.)

Ungefär samtidigt med ansjovisinläggningens industrialisering uppkom tanken att kunna förädla sillin till delikatesser, passande för såväl smörgåsbord

som till annat bordsbruk i hushållen. Det var då naturligt att man tillgodogjorde sig erfarenheterna från inläggning av den mindre skarpsillen och med lämplig anpassning efter storsillens kvalitet och beskaffenhet i övrigt kunde snart sådana sillinläggningar framställas, vilka blevo allmänt omtyckta och vunno stor spridning bland kundkretsen. Till en början användes den svenska höstfångade drivgarnssillen — en fetsill av hög kvalitet — vilken emellertid under senare åren alltmera försvunnit från våra närliggande fångstplatser. För att ersätta denna gjordes försök med många olika sillsorter, utan att vinna fullgod ersättning, förrän man med Islandssill lyckades erhålla en sillråvara, som utmärkt lämpade sig för vårt ändamål. Denna sill har alltmera blivit föremål för inköp och konservering i större skala och användes numera till de flesta specialinläggningar av gaffelbitar, aptitbitar och sillsorter av olika namn som förekomma.

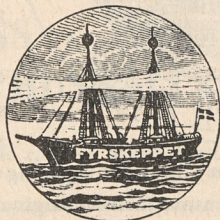
I enlighet med den "moderna" smaken för så sötade inläggningar, som möjligt är att åstadkomma för hållbarhetens skull, hava vi fört i marknaden olika sorters sillbitar med speciellt tillagade såser, t. ex. dillsås, hummersås, tomatsås, senapssås, pifsås, vinsås o. s. v. samt med pickles, lök, gurka eller citron förutom de äldre sorterna gaffelbitar i naturell sås (kryddsill, matjessill). Samtliga sorter äro försedda med något av våra inregistrerade varumärken (*Fyrtornet*, *Slottet*, *Fyrskeppet*) jämte särskilt registrerade namn (*Slottsill*, *Kungssill*, *Fyrmästaresill*, *Balticsill*, *Turistsill*, *Briosill*) vilka således ej kunna användas för andra fabrikat.

Hel kryddsill och matjessill i större förpackning

föres även i marknaden för att underlätta tillgången till verkligt god inläggning efter hushållsmetod. Bruket att skära upp hela sillen, upplagd på fat, för servering till potatis, har föranlett denna förpackning. Förr i tiden skulle varje hushåll själv förse sig med och krydda sill för behovet, men detta besvär är numera onödigt, sedan varan finnes att få när som helst under året i närmaste butik. Man kan således erhålla Fyrtornets "Kungssill", "Ostronsill", "Laxsill", "Kryddsill" och "Matjessill" såväl styckevis som i hela kärl efter önskan hos sin leverantör. Av "Kungssill" och "Ostronsill" tillhandahålles jämväl sill, skuren och rensad från skinn och ben, i *filéer*, som äro färdiga för direkt användning utan besvär för köparen.

Sill har en mångfaldig användning och dessa inläggningar kunna med fördel utväljas och serveras till alla måltider. Sill är en hälsosam, närande och välsmakande föda samt därtill billig. Våra svenska sillkonserver äro betydligt överlägsna utländska och böra bidraga till att utestänga onödig import från utlandet.

Begär "Fyrtornets" sillinläggningar!



Inreg. varumärke

SPECIALINLÄGGNINGAR:

Fyrtornets Ansjovis NAJADEN i ostronsås

Slottsmärkets Ansjovis i ostronsås
(ny modell passande för mindre hushåll)

Radhes Hushållsansjovis i ostronsås

MARKNADENS LEDANDE MÄRKEN!

KAVIAR

FYRTORNETS KAVIAR har under årens lopp till-
vunnit sig allmänhetens bevägenhet såsom den i markna-
den bästa och mest hållbara inläggning. Finnes i 3 storlekar:



$\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$ och s. k. Tur-
ristburkar. Dess-
utom föras de kända
sorterna kaviar från
J. J. HALLGREN,
Gullholmen, FR.
CARLSON, Lyse-
kil.

OBS! Ej att för-
växla med efterap-
ningar under namn
av »original», ty en-
dast ovannämnda
sorter äro original-
vara. — Dessutom

”Slottsmärkets Kaviar” Specialinläggning efter hushållsmetod.
Särdeles omtyckt. — Ensamstående originalfabrikat, oupphun-
nen kvalitetsinläggning, varför efterapningar torde undvikas.

Aktiebolaget Sveriges Förenade Konservfabriker

För Husmodern att beakta:

Använd
FYRTORNETS ÄRTER

för soppor, stuvningar och kötträtter

HÖGSTA KVALITET



Tillse att Fyrtnet finnes å varje burk

Sortering:

**EXTRA FINS = FINS = MOYENS
HUSHÅLLS**

Billig och praktisk rätt — alltid färdig för användning

A.B. SVERIGES FÖRENADE KONSERVFABRIKER

Aktiebolaget Sveriges Förenade Konservfabriker

Telegramadress:
K O N S E R V
Göteborg



Rikstelefoner:
2887, 3589, 6372
9617, 9325, 3592

Ägare av följande fabriker och firmor:

G. J. SUNDBERG,	Lysekil
MAGNUS RADHE,	"
AUG. LYSELL,	"
FR. CARLSON,	"
M. LINDBLOMS SON,	"
BENJ. G. MOLLÉN & Co.,	"
J. J. HALLGREN & SÖNER,	Gullholmen
AXEL HAGBERG & Co.,	Grundsund
NÖSUNDS SALTERIBOLAG,	Nösund
M. JANSSON,	Göteborg
FYRTORNETS KONSERVFABRIK,	Gårda
KONSERVFABRIKEN,	Grebbestad
FYRTORNETS KONSERVFABRIK,	Strömstad
SKÅNSKA KONSERVFABRIKEN,	Kristianstad
GOTLANDS KONSERVFABRIK,	Visby
KONSERVF. A.-B. NONPAREIL,	Lund

Kontrollant: f. d. Stadskemisten D:r J. E. ALÉN, Göteborg

Filialer i:

KÖPENHAMN, STAVANGER, HELSINGFORS, HAMBURG

Konservering av FISK, KÖTT och GRÖNSAKER

Leverantör till Amerikanska Baldwin Nordpolsexpeditionen
,, ,, Svenska Nordenskiöld Sydpolsexped. m. fl.

1

2
2

g

g

JOSEF BERGENDANLS BOKTR., GÖTEBORG