

# Kokkonst utan år - samling av trycksaker - 9

*Vardagstryck*



National Library  
of Sweden

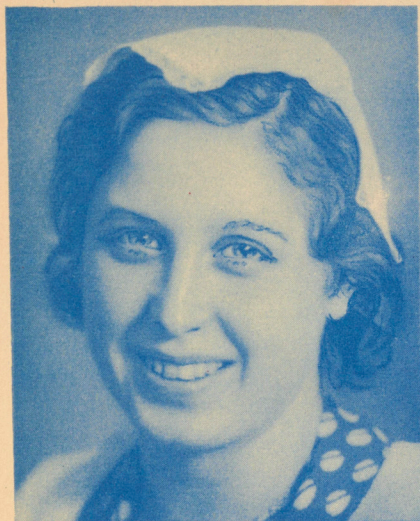
# **högst 19 öre**

*per portion*



**ett dussin läckra  
och billiga maträtter**  
*samt  
några goda inläggningar*

TOY FACTORY AND COMPANY



Fröken  
Stella Månssons

## TOLV LÄCKRA AROMA-RÄTTER

Med en god spritättika som Aroma har man möjlighet att framställa verkligt läckra och aptitretande maträtter till en förvånande låg kostnad. Fröken Stella Månsson vid Malmö Husmoderskola har utexperimenterat följande lilla samling, av vilka ingen kostar mer än 19 öre per portion, räknat för 6 personer. Ni kan lugnt servera vilken som helst av dem, viss om att göra succé, inte bara i hushållskassan.

Fröken Månsson ber emellertid att få framhålla betydelsen av att använda riktig spritättika. Särskilt entusiastisk är hon, när det gäller Aromaättikan, hos vilken hon funnit en enastående fyllig och stark smak, som verkligen är till fördel såväl vid matlagningen som inläggningen.



## À-LA-DAUBE PÅ STENBIT

1 stenbit, 1 l. vatten, 1 msk. salt,  $\frac{1}{2}$  dl. outspädd Aroma-ättika, 7 v. p. korn, 1 lagerbärsblad (purjolök)

**Gelé:** 1 l. fiskspad, 10 blad gelatin, 2 äggvitor, med skal, 1 msk. vatten.

**Till garnering:** 1 hårdkokt ägg, persilja eller dill.

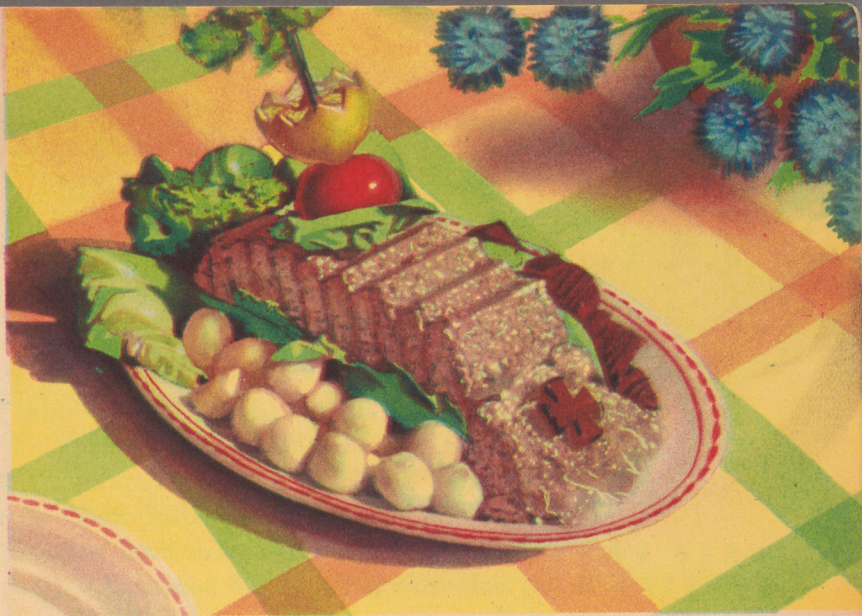
**Beredning:** Stenbiten rensas och flås, ingnides med salt och ättika. En lag blandas av vatten, ättika och kryddor. Stenbiten skäres i lagom skivor och får koka i lagen. När fisken är färdig får den rinna av. Fiskspadet mätes och det sköljda gelatinet i-röres. Äggvitan, äggskalet, vattnet vispas och hülles i fiskspadet, som får under vispning koka upp. Geléet silas genom duk. Litet gelé hülles i en form och får stelna, garneras. Fisken lägges i och allt geléet

**PRIS PER** hülles över. När à-la-dauben är stel, stülples den  
**PORTION** upp. Serveras med tillblandad ättika. (6 portioner)

19  
öre

**AROMA**

är riktig  
ättika



## KALVSYLTA À L'AROMA

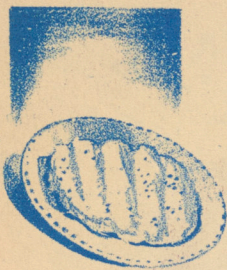
1/2 kg. kalvbringa, 1/2 l. vatten, 4 v. p. korn, 4 kryddp. korn, 1 tsk. salt, 1 msk. Aromaättika.

**Beredning:** Kalvköttet sköljes och sättes över i kallt vatten. Det får koka mjukt och kryddorna tillsätts. Köttet toges upp och skäres i tärningar. Därpå lägges köttet tillbaka i buljongen och får koka ännu en liten stund. Smaksättes med mera kryddor om det behövs. Hälles upp i en med kallt vatten utspolad form och ställes att stelna. Då den serveras, stjälpes den upp och serveras med rödbetor och kokt potatis. Serveras med tillblandad Aroma-ättika. (6 portioner).

PRIS PER  
PORTION

12½  
öre

AROMA



## GRÄDDSILL À L'AROMA

2 salta sillar, 2 dl. tunn grädde, 1-2 tsk. utspädd Aroma-ättika, 1 msk. socker, 3 msk. finhackad gräslök eller 2 msk. finhackad purjolök, 6 kokta potatisar,

**Beredning:** Den salta sillen fläckes, tages ut i filéer och skäres i 1 cm. breda bitar. Den lägges på serveringsfat. Grädden blandas med ättikan och sockret och vispas till skum. Gräslöken finhackas och blandas i grädden, som bredes över sillen. Den kalla potatisen skäres i skivor eller bitar och stickas ned här och var i grädden. (6 portioner)

PRIS PER  
PORTION

11  
öre



## SILLBULLAR À L'AROMA

4 små salta sillar, 1/2 l. kokt potatis, 2 dl. stekt kött, 2 tsk. potatismjöl, 1 tsk. utspädd Aromaättika, 1 dl. vatten, 1 knivsudd v. p.

**Till stekning:** 3 msk. smör, kok. vatten.

**Korintsås:** 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, 3 dl. vatten, 1-2 msk. sirap, 1-2 msk. utspädd Aroma-ättika, 2 msk. korinter.

**Beredning:** Rensa och vattenlägg salt sill. Sillen males samman med kokt potatis och stekt kött. Färsen arbetas smidig, potatismjölet tillsättes och färsen smaksättes. Små bullar formas och tillplattas, stekas gulbruna i het flottyr. Till såsen fräses smör och mjöl och spädes med vatten. Såsen smaksättes med sirap, Aroma-ättika och korinter. (6 portioner.)

PRIS PER  
PORTION

14 1/2  
öre

AROMA

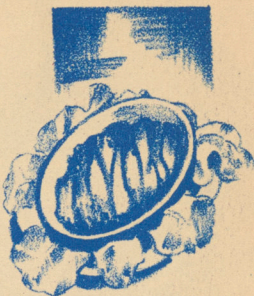
är riktig  
ättika

## TOMATSILL À L'AROMA

1/2 kg. strömming, 25 gr. finhackad lök, 3 msk. tomatpuré.

**Marinad:** 3 msk. Aroma-ättika, 6 msk. vatten, 1-2 dl. tomatpuré, 4-5 msk. socker, 1 knivsudd salt, 3 msk. olja.

**Beredning:** Strömmingen rensas. Finhackad lök blandas med tomatpuré. Lägg litet av denna blandning på strömmingen, som lägges i hop. Strömmingen packas i eldfast form. Häll marinaden över. Koka strömmingen på svag eld tills marinaden kokt in och strömmingen känns färdig. (6 portioner)



PRIS PER  
PORTION

17  
öre

## SILL OCH GRÖNSAKER I LÅDÅ

1 kg. sill, 4 tsk. salt, 1 tsk. v. p., 1/2 purjolök, 2 stora eller 5 små morötter, 4 tsk. hackad persilja, 4 msk. smör, 1 dl. Aroma-ättika, 6 dl. vatten, 4-5 msk. socker. **Till formen:** 2 msk. smör, 4 msk. skorp mjöl.

**Beredning:** En eldfast form smörjes och bröas. Sillen rensas, urbenas, sköljes och torkas på en fiskduk. Den gnides därefter in med salt och v. p. Sillarna läggs sedan ned i formen tätt intill varandra med ryggarna uppåt. Purjolöken sköljes, skäres i fina skivor och strös över tillsammans med den i skivor skurna, kökta moroten och den finhackade persiljan. Smörklickar läggs här och var ovanpå grönsakerna. Över det hela hälls en blandning av ättika, vatten och socker. Lådan sättes in i varm ugn att gräddas ungefär 1/2 timme. (6 portioner)



PRIS PER  
PORTION

13 1/2  
öre

AROMA



## FISKSALLAD À L'AROMA

1 kkp. överbliven fisk,  $\frac{1}{2}$  kkp kokta morötter, 1 litet äpple, 1 ättiksgurka,  $\frac{1}{2}$  palsternacka.

**Majonäs:**  $\frac{1}{2}$  msk. smör, 1 msk. mjöl, 1 dl. vatten. 1 äggula,  $\frac{1}{2}$ –1 msk Aromaättika, 1 knivsudd salt, 1 knivsudd socker, 1 knivsudd senap, 1 knivsudd v. p.  $\frac{1}{2}$  dl. tjock grädde.

**Beredning:** Till majonäsen fräses smör och mjöl, vatten påspädes till lagom tjock smet. Äggulan iröres och majonäsen smaksättes med salt, socker, senap, v. p. och ättika. Sist iröres den uppvispade grädden. Överbliven kokt fisk skäres i tärningar, likaså morötter, äpple, ättiksgurka och palsternacka och alltsammans blandas i majonäsen. Läggas upp på salladsblad eller kålblad och serveras avkyld, (6 portioner)

PRIS PER  
PORTION

8 $\frac{1}{2}$   
öre

AROMA

är riktig  
ättika

## AROMA-SALLAD

5 st. kokta potatisar,  $\frac{1}{2}$  hg. prinskorv, 1 ättiksgurka.

**Marinad:** 2 dl. olja, 2 tsk. Aroma-ättika, 1 tsk. socker, 1 knivsudd v. p., 1 knivsudd senap, 1 knivsudd salt, 1 liten gul lök.

**Majonäs:**  $\frac{1}{2}$  äggula, 2 dl. olja, 2 msk. tunn grädde, 1 knivsudd senap, 1 knivsudd salt, 2 tsk. Aroma-ättika.

**Beredning:** Kokt kall potatis, skuren i skivor samt hackad lök överhålles med marinad och får stå  $\frac{1}{2}$  tim. Till majonäsen röres äggulan med kryddorna och oljan tillsättes droppvis, smaksättes med ättika, sist iblandas litet grädde. Prinskorven brynes i smör, skäres i skivor, gurkan i tärningar. Allt blandas i majonäsen. Serveras kall. (6 portioner)



PRIS PER  
PORTION

18 $\frac{1}{2}$   
öre

## AROMA-SILL

1 kg. strömming, vatten, Aroma-ättika, salt.

**Fyllning:** dill.

**Lag:** 1 dl. Aroma-ättika, 3 dl. vatten, 2 lagerbärsblad, 150 gr. socker, 10 vitpepparkorn, 5 kryddpepparkorn, 5 blad gelatin.

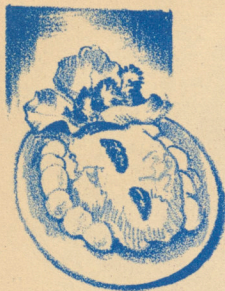
**Beredning:** Sillen rensas, fläkes, benet tages ur. Sillen ingnides med salt och ättika, får ligga en stund. Sillen rullas därefter samman från huvud till stjärt med litet dill inuti. Kokas i den iordninggjorda lagen tills sillen känns mjuk. Sillen lägges högt på serveringsfaten, lagen hålles över som den är, men tillsatt med gelatin. (6 portioner)



PRIS PER  
PORTION

17  
öre

# AROMA



## LUNG MOS À L'AROMA

Hjärtslag (lungor, hjärta, mellangärde av kalv, får eller svin), vatten, salt, 12 kryddpepparkorn, 10 vitpepparkorn, 4 lagerbärsblad.

**Stuvning:** 2 msk. smör, 4-5 msk. mjöl, köttspad, 2 rödlökar, 1-2 msk. Aroma-ättika.

**Beredning:** Hjärtslaget lägges i vatten över 1 natt, sköljes av och sättes på i så mycket kallt vatten, så det jämt står över köttet. Köttet får sakta koka (sedan det skummats väl) samman med kryddorna, tills det blir väl kokt. Spadet silas ifrån och köttet hackas fint.

Till stuvningen fräses smör och lök, mjölet hälls i, stuvningen spädes med köttspad till stuvningen blir lagom tjock, det finhackade köttet iblandas. Smaksättes väl med ättika och mer kryddor om så fordras. Serveras med utblandad ättika, kokt potatis och rödbetor. (6 portioner)

PRIS PER  
PORTION

14  
öre



## BÖCKLING À L'AROMA

2 stora böcklingar, 1 syrligt äpple, 2 ägg, 1-2 msk. Aroma-ättika, salt, vitpeppar.

**Beredning:** Böcklingen rensas och hackas fint, äggen hårdkokas, skäres i tärningar, likaså äpplet, allt blandas väl, smaksättes med Aroma-ättika, salt och vitpeppar. Serveras med tunn grädd smaksatt med Aroma-ättika och senap samt socker. (6 portioner)

PRIS PER  
PORTION

18  
öre

AROMA

är riktig  
ättika

Och här är fyra garanterat goda inläggningar av gurkor, pickles etc. Till inläggningar användes Aroma-ättika utspädd med samma mängd vatten.

## ÄTTIKSGURKOR

100 små gröna gurkor, vatten, salt,

**Till lagen:** 1 l. Aroma-ättika och 1 l. vatten, 4 hg. socker till varje liter lag, dillkronor, pepparrot, svarta vinbärsblad.

**Beredning:** Gurkorna sköljas, torkas samt läggs i så skarp salilag att ett ägg flyter, får ligga över natten, torkas åter. Varje gurka inlindas i svart vinbärsblad, läggs i stenkruka varvtals med finskuren pepparrot. Lagen tillblandas kall, röres klar. Lagen hälls över gurkorna. De få stå 1 mån. tid innan de användas.

## INLAGDA RÖDBETOR

5 l. rödbetor,  $\frac{1}{2}$  l. vatten och  $\frac{1}{2}$  l. Aromaättika, 1 bit pepparrot, 10 kryddpepparkorn 12 msk. socker.

**Beredning:** Rödbetorna tvättas och kokas mjuka, skalas, läggs i kruka, överhölles med tillblandad lag av ättika, socker och tärningar av pepparrot samt kryddpepparkorn.



**AROMA**

# INLÄGGNING OCH KONSERVERING MED AROMA



Aroma-ättikans friska, fylliga smak är en garanti för lyckade inläggningar. Här äro två utmärkta recept på sill:

## INLAGD SILL

Prima fetsill rensas och fläkes, lägges i vatten 1 dygn, vattnet bytes ett par gånger. Sillen skäres i smala strimlor och lägges på salladier. Den överhülles med en lag blandad av  $\frac{1}{4}$  dl. Aroma-ättika,  $2\frac{1}{2}$  dl. vatten och 2 msk. socker samt garneras med skivor av rödlök och grovt stött kryddpeppar.

## KRYDDSILL

I val sill rensas, lägges i Aroma-ättika över natten ( $\frac{1}{2}$  l. ättika till  $\frac{1}{2}$  l. vatten) eller så länge att sillen nätt och jämt håller samman.

Sillen tages upp ur ättikan och strykes av med handen, lägges varvats i en kruka med följande kryddor: 200 gr. salt, 300–400 gr. socker, 40 gr. kryddpepparkorn, 30 gr. vitpepparkorn, 15 gr. kryddnejlikor, 20 gr. lagerbärsblad. En tyngd lägges som press. Sillen är färdig efter 3 veckor. Om sillen ej är särskilt fet, hülles litet kronolja mellan sillagren.

**AROMA**

*är riktig  
ättika*



# Ett ögonblick mina damer

Vår vän trädgårdsmästaren vill säga  
ett par ord:

"Välj grönsakerna och frukterna för Edra  
inläggningar med omsorg. Aroma-ättikan  
kan göra underverk, när det gäller smaken,  
men den kan inte göra om en dålig gurka.  
Men goda och framför allt nyplockade  
frukter eller grönsakar i förening med Aroma-  
ättika — det gör goda inläggningar, det.

## PICKLES

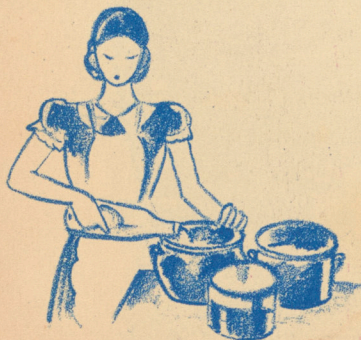
Blomkål, små gröna tomater, små morötter, spritärter, syltlök, små västeråsgurkor, små gröna bönor (ungefär  $\frac{1}{2}$  l. av varje slag),  $\frac{3}{4}$  l. vatten och  $\frac{3}{4}$  l. Aroma-ättika, 2–3 kg. socker, 1 spansk peppar.

**Beredning:** Grönsakerna rensas, sköljas, och de stora skäras i bitar. Alla grönsakerna förvällas i kokande saltat vatten (2 l. vatten, 1 msk. salt). Sköljas därefter under rinnande vatten och få väl rinna av. Grönsakerna läggs varvtals i burkar. Lagen kokas och hälls het över, en spansk peppar lägges överst i varje burk.

## SYLTLÖK

2 kg. syltlök, 2 l. vatten och 2 l. Aromaättika, 500–600 gr. socker.

**Beredning:** Löken förvällas, skalas och får ligga ett dygn i salt och ättikslake. (2 l. vatten, 2 msk. Aroma-ättika, 2 msk. salt.) Hälften av ättikan uppkokas med hälften av sockret, löken ilägges och får sakta koka, tills den blir klar. Nästa dag hälls lagen av, löken fylls på småburkar av glas. Resten av ättikan och sockret kokas och hälls kall på löken.



## UTSPÄDNINGS- FÖRESKRIFT

AROMA SPRITÄTTIKA är 12 %-ig.

Inläggningsättika:

1 del Aroma och 1 del vatten = 6 %-ig.

Matättika efter smak:

antingen 1 del Aroma och 2 delar vatten = 4 %-ig. eller 1 del Aroma

och 3 delar vatten = 3 %-ig.

# AROMA

är riktig  
ättika

# AROMA HUSHÅLLSÄTTIKA

finnes i följande storlekar:



1/3 lit. .... Kr. 0: 60

1/2 lit. .... " 0: 80

Champ.-flaska ..... " 1: 20

1/1 lit. .... " 1: 50

Till inläggningar:

5 lit.-flaska ..... " 7:—

Emballaget åter-  
köpes för ..... Kr. 2:—

# AROMA

*är riktig  
ättika*

A.-B. P. HÅKANSSON - ESLÖV

KUNGL. HOVLEVERANTÖR