

Kokkonst 1920-1922 - samling av trycksaker - 9

Vardagstryck



National Library
of Sweden

1922



*Tillagning av
Kron-Maccaroni
från*

**A/B STOCKHOLMS
MACCARONIFABRIK**



1922.

Vad är Kronmaccaroni?

KRONMACCARONI



är A/B. Stockholms Maccaronifabriks
inregistrerade varumärke, vilket
garanterar högfinaste kvalitet.

Tillverkas endast av:

A/B. STOCKHOLMS MACCARONIFABRIK
SUNDBYBERG
-- OCH --
SVEN LUNDQUISTS FABRIKER
MALMÖ

Några tillagningssätt för Maccaroni.

*(För att en husmoder skall vara säker
om att få de allra bästa maccaroni bör
hon bedja sin handlande att få av de
maccaroni, som å lådorna hava märket
"Kronmaccaroni").*

Maccaroni au naturel. Omkring 3 hekto maccaroni sönderbrytas i ej alltför korta bitar, avsköljas i kallt vatten, och lägges sedan i omkring 2 lit. kokande vatten. Lock får ej fullt betäcka kastrullen, ty då kokar maccaronerna över. Kokningen, vilken ej ett ögonblick får avstanna, övervakas noga och när maccaronerna äro fullt utsvälda, men dock på inga villkor sönderfallande mjuka hållas de i durkslag, varvid spadet fränsilas. I kokkärlet lägges allt efter smak och tillgång 1 à 2 matsk. smör eller växtmargarin och maccaronerna läggas tillbaka och omröras. När smöret är smält, uppläggas maccaronerna på varmt fat och beströs om så önskas med riven ost, varefter de genast serveras, (för omkr. 6 personer).

Spadet vari maccaroni kokas bör tillvaratagas och användas med fördel för spädning av soppor, spad för rågbröd etc. dock bör ihäggkommas att det ej tål att gömmas över dygnet.

Maccaroni med tomatpuré. 3 à 4 hekto maccaroni förbehandlas och kokas som förut nämnts. När spadet är fränsilat läggas maccaronerna tillbaka i kastrullen och omblandas varsamt med 2 à 3 matsk. tomatpuré (enklare sådan finnes på burkar) samt 1 à 2 matsk. smör. När smöret är smält, upphålles anrättningen och serveras genast till kokt eller stekt kött eller också som självständig rätt, då litet riven ost bjudes därtill.

"Kronmaccaroni" är garantimärket för äkta svensk maccaroni.

Maccaronigratin. Omkring 3 hekto maccaroni förbehandlas och kokas som ovan. En större eld-fast omelettlåda eller ett fat, som tål ugnsvärme bestrykes tjockt med c:a en matsk. kallt smör och beströs med 1 matsk. riven ost. Maccaronerna läg-gas varvtals med tillsammans ytterligare 2 matsk. smör och 6 à 8 matsk. riven ost. Överst strös ost, små flockar av smör och 1 à 2 matsk. fint stötbröd. Till sist slås vid kanten ett par matsk. av maccaro-nispadet. Lådan eller fatet insättes i god ugnsvärme och gratinen är färdig, när den fått en vacker gul-brun färg. Serveras i sin form fräsande het till lunch- eller middagsrätt. 5 à 6 pers.

Griljerad maccaroni. 3 à 4 hekto maccaroni sön-derbrytas och förbehandlas samt kokas som föregå-ende, men aktas noga för att bli mjuka. 2 stora matskedar smör eller blandat smör och växtmarg. fräses ljusbrunt i en stekpanna och de väl avrunna maccaronerna iläggas. De omrörs försiktigt och när de ha fått litet färg beströs de med 3 à 4 matsk. riven ost och 2 matsk. siktat stötbröd. Mac-caronerna vändas varsamt så blandningen blir jämt fördelad. Serveras heta till kaka eller varma kött-rätter eller till fläsk (rimmad skinka) eller såsom ensam rätt då mängden av maccaroni något ökas.

Maccaroni au gormet. Bryt 3 hg. medelgrova maccaroner i lillfingerlånga stycken och lägg dessa i 1½ liter kokande vatten, tillsatt med salt och en liten skiva portugisisk lök. När maccaronerna äro mjuka så fränsila vattnet och tag bort lökskivan, blanda i kastrullen 2 à 3 matsk. god olivolja och en rågad matsked tomatpuré (sådan finnes på bleck-burkar) och när inblandningen är jämn lägg i mac-caronerna och omblanda väl. Lägg maccaronerna på värmad karott och servera den med riven ost på särskild assiett eller saladier. Olivoljan kan utbytas mot 50 à 60 gram smör eller prima växtmargarin.

Kroketter av maccaroni. 100 gram smala mac-caroni brytas i mycket små bitar och kokas mjuka

i saltat vatten. Upphålls härefter i ett durk-slag att avrinna. Två matskedar smör fräses med en rågad matsked vetemjöl i en kastrull, påspädes med god mjölk så att en tjock sås erhålles. Lyftes av elden. Maccaronerna nedröres jämte två ägg-gulor. Smaksättes med salt, socker, samt slås upp på ett fat för att kallna. Härav formas bollar, vilka rullas i finstött bröd, sedan i uppvispade ägg och så åter i bröd. Kokas ljusbruna i flottyr och serveras antingen som en rätt för sig eller till någon köttträtt.

Maccaronikroketter, (för 6 pers.).

60 gr. Ideal maccaroni,

1 liter vatten,

Vit sås: 3 matsk. smör (60 gr.),

3 matsk. mjöl (30 gr.),

3 dcl. grädd,

1 äggula.

Till panning: 2 matsk. mjöl (20 gr.),

1 ägg,

½ tsk. salt (3 gr.)

Till kokning: 1 kg. flottyr,

½ matsk. salt (8 gr.),

½ tsk. salt (3 gr.),

litet vitpeppar,

(½ matsk. riven ost),

1 tsk. matolja,

1½ dcl. stötta skorpor.

B e r e d n i n g :

Maccaronerna påsätts i kokande, saltat vatten och få koka mjuka, eller omkring 20 min. De upp-hållas i durkslag, överspolas med kallt vatten, få avrinna på duk. Smör och mjöl fräses 2 min., gräd-den spädes på, och såsen får koka 5 min., macca-ronerna iläggas, stuvningen avredes med äggulan

Märket "Kronmaccaroni" garanterar Eder högsta kvalité av Maccaroni.

och avsmakas med kryddorna och osten, om så önskas. Stuvningen utbreddes på ett platt fat, smort med smör, bestrykes med litet smör för att ej torra och få kallna. Massan delas därefter i mindre delar varje del bör väga omkring 35 gr. — vilka rullas avlänga på mjölat bakkbord. Kroketterna dopas i de hårt vispade äggen, blandade med matoljan och smaksatta med kryddorna, rullas därefter i de stötta och siktade skorpena och få ligga en timma att hårdna. De kokas gulbruna i het flottyr och läggas på sugpapper att avrinna. Serveras till stekt kött.

Stuvade Maccaroni, (för 6 pers.)

1½ hg. Ideal maccaroni,
2 liter kokande vatten,

Vit säs: 2 matsk smör (40 gr.),
4 matsk. mjöl (40 gr.),
1 matsk. salt (15 gr.),
4 dcl. kokande mjölk,
salt, socker, (½ matsk. riven ost).

B e r e d n i n g:

Maccaronerna påsättas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka, eller omkring 20 min. De upphällas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna.

Till säsen fräses smör och mjöl 2 min., mjölken spädas på, och säsen får koka 5 min. Maccaronerna iläggas och värmas i säsen. Stuvningen avsmakas med salt, socker och litet riven ost, om så önskas. Serveras till köttträtter.

Maccaroni med tomat, (för 6 pers.).

1½ hg. C. eller D. maccaroni stänger
2½ liter vatten,

"Kronmaccaroni" tillverkas i alla lämpliga sorter.

Tomatsäs: 2 små rödlökar,
4 tomater,
50 gr. smör,
1 matsk. salt,
2 matsk. riven parmesanost,
6 dcl. ljus buljong,
2 matsk. mjöl (20 gr.),
salt, vitpeppar.

B e r e d n i n g:

Maccaronerna kokas som i föregående recept men få ej kallna. Till säsen skalas löken och hackas fint, tomaterna sköljas, torkas och skäras i skivor. Löken brynes i hälften av smöret, tomaterna och buljongen tillsätts och få koka till puré som passerar. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min. Tomatpurén tillsätts, säsen får koka 5 min., och avsmakas noga med kryddorna. Maccaronerna uppläggas på varmt serveringsfat eller i snäckor, osten strös över och säsen serveras i säskål därtill. Säsen kan även hållas över maccaronerna, men då bör osten serveras särskilt. Anrättningen garneras med persilja och serveras som mellanrätt.

Kokta maccaroner, (för 6 pers.).

1½ hg. maccaroner, skurna bitar eller stänger,
2 liter vatten,
1 matsk. salt (15 gr.),
1½ matsk. smör (30 gr.),
½ liter god buljon,
litet vitpeppar,
½ tsk. finhackad lök,
1 matsk. riven ost.

B e r e d n i n g: Maccaronerna (om stänger användas brytas de i 4 cm. långa bitar) förvällas i kokande, saltat vatten 20 min., varefter de hållas upp i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna. Buljongen kokas upp tillsammans med

"Kronmaccaroni" är ett garantimärke.

smöret, vitpeppar och den finhackade löken och macaronerna läggas däri, och få koka. Om så önskas kan man även tillsätta litet riven ost.

Anrättningen serveras ensam, som mellanrätt eller också tillsammans med stek, köttfärs o. d.

Maccaroner till kött, (för 6 pers.).

150 gr. maccaroner, skurna bitar eller stänger,
1½ liter vatten,
½ matsk. salt (8 gr.),
50 gr. smält smör,
3 matsk. riven ost eller
3 matsk. stötta skorpor.

B e r e d n i n g: Maccaronerna (om stänger användas brytas de i 4 cm. långa bitar) sköljas och påsättas i kokande, saltat vatten och få koka 20 min. De upphållas sedan i durkslag, överspolas med kallt vatten och få väl rinna av, men få ej kallna. Smöret smältes och gjutes över och riven ost eller stötta skorpor nerblandas i maccaronerna.

Serveras till kokt och stekt kött.

Enklare stuvning av maccaroner, (för 6 pers.).

1½ hg. maccaroner,
2 liter kokande vatten,
Vit säs: 2 matsk. smör (40 gr.),
4 matsk. mjöl (40 gr.),
1 matsk. salt (15 gr.),
4 dcl. kokande mjölk,
salt, socker (½ matsk. riven ost).

B e r e d n i n g: Maccaronerna brytas i 4 cm. långa bitar, påsättas i kokande saltat vatten, och få koka mjuka, eller omkring 20 min. De upphållas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna.

Den som köper "Kronmaccaroni" är säker om en god och smaklig rätt.

Till såsen fräses smör och mjölk 2 min., mjölken spådes på, och såsen får koka 5 min. Maccaronerna läggas och värmas i såsen. Stuvningen avsmakas med salt, socker och litet riven ost om så önskas.

Serveras till köträtter.

Finare stuvning av maccaroner, (för 6 pers.)

2 hg. maccaroner,
1¼ liter buljong,
50 gr. smör,
salt, vitpeppar,
5 matsk. franskt vin,
5 matsk. tjock grädde,
1 tsk. socker,
2 ägg.

B e r e d n i n g: Maccaronerna brytas i 4 cm. långa bitar, sköljas i kallt vatten och påsättas att koka mjuka i buljong, tillsatt med smör, litet salt och vitpeppar.

Då de äro färdiga, hållas de upp i durkslag, för att rinna av, och buljongen tages vara på. — Franska vinet, grädden, sockret och äggen vispas väl tillsammans i en kastrull, och litet av den buljong, som maccaronerna kokat i tillsättes. Maccaronerna läggas i och alltsammans omröres väl och upphettas, men får ej koka, ty då skär såsen sig. Avsmaka med mera kryddor, om så önskas.

Serveras till oxstek, fårstek, färser o. s. v.

Maccaroner på italienskt sätt, (för 6 pers.).

2 hg. maccaroner,
2½ liter vatten,
1 matsk. salt (15 gr.),
2½ dcl. buljong,
75 gr. riven ost,
35 gr. kallt smör.

Den som en gång fått "Kronmaccaroni" köper den åter.

Beredning: Maccaronerna brytas i 4 cm. långa bitar, förvällas i kokande saltat vatten ung. 20 min. varefter de hällas upp i durkslag och överspolas med kallt vatten. Då maccaronerna väl avrunnit, läggas de åter tillbaka i kastrullen, den kokande buljongen hälls på och alltsammans får koka, tills maccaronerna sugit till sig all buljongen. Då tillsättes hälften av den rivna osten, som får blanda sig med maccaronerna, under det kastrullen sakta skakas. Därefter nedlägges det kalla smöret och återstoden av den rivna osten och maccaronerna avsmakas väl.

Ugnstekta maccaroner, (för 6 pers.).

2 hg. maccaroner,
1¼ liter buljong,
2 matsk. smör (40 gr.),
4 matsk. tjock grädde,

Till formen: 1 matsk. smör,
½ matsk. salt (8 gr.),
¼ tsk. vitpeppar,
¼ matsk. riven ost,
2 matsk. stötta skorpor.

Beredning: Maccaronerna brytas i 4 cm. långa bitar, sköljas i kallt vatten och läggas ner i den kokande buljongen. När de äro mjuka och utsvällda, tillsättes smöret och den tjocka grädden, varefter maccaronerna avsmakas med kryddorna och den rivna osten. En pajform eller ett eldfast fat smörjes med hälften av smöret. Massan lägges däri och överströs med de stötta skorpona samt återstoden av smöret, fördelat i flockar. Insättes i varm ugn där de få stå tills de äro gulbruna på ytan.

Kotletter av maccaroner, (för 6 pers.).

150 gr. maccaroner,
2 liter kokande vatten,

"Kronmaccaroni" tillhör husmoderns goda genius.

Vit säs: 2 matsk. smör (40 gr.),
4 matsk. mjöl (40 gr.),

Till panering:

2 ägg,
1 matsk. vatten,
4 dcl. kokande mjölk,
1 matsk. salt (15 gr.),
salt,
socker,
2 äggulor,
1½ kkp. stötta skorpor,
80 gr. smör till stekning.

Beredning: Maccaronerna kokas och stuv-
vas som vanligt, och när stuvningen är färdig, rö-
ras äggulorna i, och säsen får sjuda, men ej koka
upp, ty då skär den sig. Ett platt fat smörjes med
smör och maccaronistuvningen utbreddes därpå,
och penslas över med litet smält smör så att den ej
hårdnar på ytan. Då den är alldeles kall formas
den till avlånga kotletter, som doppas i äggen,
uppspade med vatten och vändas därefter i stöt-
ta skorpor. Stekes sedan vackert gulbruna i smö-
ret.

Maccaroniomelette, (för 6 pers.).

150 gr. maccaroner,
1½ liter vatten,
½ matsk. salt,
1 dcl. buljong,

Omelette: 3 ägg,
¼ tsk. salt,

Till formen: 1 matsk. smör (20 gr.),
2 matsk. smält smör (40 gr.),
salt, vitpeppar,
50 gr. riven ost,
¼ tsk. socker,
2¼ dcl. grädde.

Ingen kan tröttna på maccaroni då den tillverkas som
omväxling.

Beredning: Maccaronerna brytas i 4 cm. långa bitar, förvällas i kokande saltat vatten tills de äro mjuka eller omkr. 20 min. Då avhålls vattnet och buljongen och det smälta smöret samt kryddorna tillsättas. En omelettform smörjes med smör, och maccaronerna läggas däri tillika med ost. Till omeletten vispas äggulorna tillsammans med kryddorna och grädden, varefter äggvitorna slås till hårt skum och röres ned försiktigt. Omeletten hålles sedan över maccaronerna i formen, som insättes i ordinär ugnsvärme och gräddas till den har stannat och ljusgul färg.

Uppvärm d stek med maccaroner och ansjovis,
(för 6 personer).

3 hg. stekt kött (rester),
1 hg. maccaroner,
1 liter vatten,
 $\frac{1}{2}$ matsk. salt (8 gr.),
2 dcl. steksås,
2 dcl. buljong,
1 ansjovis eller
2 tsk. anjovissås.

Beredning: Köttet skäres i små jämna bitar. Maccaronerna brytas i bitar, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka 15—20 min., eller till de äro mjuka. De spolås över med kallt vatten, få avrinna och skäras i små bitar. Buljongen och steksåsen få koka upp, köttet och maccaronerna läggas i och värmas i såsen utan att koka. Anrättningen avsmakas med en rensad och passerad ansjovis eller litet anjovissås och serveras som frukost-rätt.

Maccaronpudding med skinka, (för 6 pers.).

150 gr. Idealmacaroni,
 $1\frac{1}{2}$ liter vatten,
Äggstanning: 4 ägg,
3 kkp. mjölk,

Maccaroni är bland den billigaste maten.

Till formen: $\frac{1}{2}$ matsk. smör (10 gr.),
 $\frac{1}{2}$ matsk. salt,
4 hg. rökt skinka,
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt,
 $\frac{1}{4}$ tsk. socker,
2 matsk. stötta skorpor,

Beredning: Maccaronerna sköljas, påsättas i kokande saltat vatten och få koka 15—20 min. De upphållas i durkslag och vattnet få väl rinna av. Skinkan skäres i små tärningar, blandas väl med maccaronerna och massan lägges i smord och brödbeströdd pajform. Äggen vispas väl med mjölken och kryddorna, och äggstanningen hålles över anrättningen i formen. Puddingen gräddas i ordinär ugnsvärme omkring 45 min.

Maccaronipudding med njurstuvning, (för 6 pers.).

3 hg. maccaroni stänger,
vatten,
3 ägg
 $\frac{1}{2}$ liter oskum. mjölk,

Till formen: 1 matsk. smör
2 matsk. stötta skorpor,

Stuvning: 3 kalvnjurar,
 $1\frac{1}{2}$ matsk. smör,
3 matsk. vetemjöl,
vitpeppar,
salt,
socker,
 $\frac{1}{2}$ kkp. riven ost,
buljong,
peppar, salt,
maderia.

Beredning: Maccaronerna brytas i 1 cm. långa bitar och förvällas väl i vatten. De läg-

"Kronmaccaroni" är den billigaste och bästa maccaroni.

gas därefter ned i en smord och brödbeströdd kransform. Äggen vispas tillsammans med mjölen och kryddorna, och stanningen hälls över macaronerna. Puddingen sättes in i ugnen att gräddas en timma. Njurarna blancheras och skäres i tärningar, dessa brynas i smör, spådas på med buljong och få steka, tills de äro mjuka.

Smör och mjöl sammanfräsas, köttskyn och buljong spådas på, och säsen får koka 10 min. Njurarna läggas i och stuvningen avsmakas med kryddorna och vinet. Puddingen stjälpes upp, den rivna osten strös över och stuvningen lägges i mitten.

Maccaronipudding med kalvbräss, (för 6 pers.).

1½ hg. maccaroner,
2 liter vatten,
1 matsk. salt (15 gr.),
2 matsk. smör (40 gr.),
4 matsk. mjöl (40 gr.),

Till formen: ½ matsk. smör (20 gr.),
2 matsk. stötta skorpor,
4 del. buljong,
salt, vitpeppar,
2 matsk. riven ost,
3 st. tuppkammar,
1½ hg. kalvbräss,
2 matsk. riven ost.

Beredning: Maccaronerna brytas i 4 cm. långa bitar, påsättas i kokande saltat vatten och få koka tills de bliva mjuka. De hällas därpå upp i durkslag och få avrinna. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen spådes på, och säsen får koka 5 min., varefter maccaronerna läggas i och få ett gott uppkok samt avsmakas med kryddorna och den rivna osten. Därefter slås massan upp och får kallna. Tuppkammarerna böra ligga i ljust vatten någ-

Tillse noga att Ni får maccaroni, som har märket
"Kronmaccaroni".

ra timmar. De skällas därefter i hett vatten, och skinniet drages av. Sedan böra de ligga i kallt vatten ett par timmar för att bli vita.

De kokas sedan i lätt saltat vatten 20—25 min., varefter de skäras i bitar. Kalvbräset blancheras, får avrinna på sikt och skäras i skivor. Tuppkammar och kalvbräss blandas sedan med maccaronistuvningen. Alltsammans lägges i smord och brödbeströdd pajform och litet riven ost strös över. Formen insättes i ordinär ugnsvärme och gräddas omkring ½ timma.

Maccaronipudding med äggstanning:

1½ hg. maccaroner,
2 liter vatten,
1 matsk. salt (15 gr.),
1½ matsk. smör (30 gr.),
Äggstanning: 4 ägg,
½ tsk. salt,

Till formen: ½ matsk. smör (10 gr.),
½ matsk. salt (8 gr.),
¼ tsk. vitpeppar,
1 matsk. riven ost,
½ tsk. socker,
4 del. mjölk,
2 matsk. stötta skorpor.

Beredning: Maccaronerna brytas i 4 cm. långa bitar, påsättas i kokande saltat vatten, och få koka ungefär 20 min. De upphållas i durkslag, överspolas med kallt vatten och avrinna. Därefter läggas de i en pajform, varvis med smöret, fördelat i små flockar, kryddorna och osten, som så önskas. Till äggstanningen vispas äggulorna väl med kryddorna och mjölken, varefter till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Äggstanningen hälls

"Kronmaccaroni" håller att lagra.

över maccaronerna och puddingen gräddas i god ugnsvärme, tills den är stannad och har gulbrun färg. Serveras till stekt kött eller rökt skinka.

Vegetarisk maccaronipudding.

150 gr. maccaroner,
1½ liter vatten,
2 tsk. salt (10 gr.), till förvälling,
2 matsk. smör (40 gr.),
5 matsk. mjöl (50 gr.),

Till formen: 2 matsk. smör (40 gr.),
5 del. mjölk,
2 del. gräddde,
2—3 ägg,
2 matsk. riven ost,
salt, socker,
2 matsk. stötta skorpor.

Beredning: Maccaronerna sköljas och förvällas i det kokande vattnet, tillsatt med saltet, tills de äro mjuka, då de upphållas på sikt, över-spolas med kallt vatten och få avrinna. Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken och grädden spådas på och smeten får koka 5 min., varefter maccaronerna iblandas. När stuvningen avsvalnat, irörs äggen och massan avsmakas noga med den rivna osten och kryddorna, varefter den hålles i smord och brödbeströdd form. Ovanpå lägges resten av smöret i flockar och sist överströs stötta skorpor. Formen insättes i varm ugn och gräddas i 35—40 min. Serveras med tomatsås eller brynta kålrötter.

Maccaronipudding med saftsås, (för 6 pers.).

200 gr. maccaroner stänger,
1.3 liter mjölk,
180 gr. smör,
6 ägg,

"Kronmaccaroni" är den bästa provianten.

Till formen: ½ matsk. smör (10 gr.),
200 gr. socker,
25 gr. sötmandel,
3 st. bittermandel,
2 matsk. stötta skorpor.

Beredning: Maccaronerna brytas i 3 cm. långa bitar, sköljas väl och kokas sedan mjuka i mjölken. Då de äro mjuka och utsvållda, hällas de upp och få avsvalna. Smöret röres till det blir vitt och posigt, då blandas äggulorna och sockret litet i sänder och de skällade och malda söt- och bittermandlarna. Äggvitorna slås till hårt skum och röres sakta med i äggsmeten, varefter maccaronerna iblandas försiktigt. Alltsammans fylles i en smord och med fint siktat skorprbröd beströdd form och gräddas i varm ugn ungefär ¾ timma. Serveras med saftsås.

Vermicell-pudding med mandel, (för 6—8 pers.).

150 gr. vermiceller,
100 gr. socker,
100 gr. smör,
1¼ liter mjölk,
skalet av ½ citron.

Till formen: ½ matsk. smör (10 gr.),
20 gr. sötmandel,
3 st. bittermandel,
1 knivsudd muscotblomma,
6 ägg,
2 matsk. finstötta skorpor.

Beredning: Mjölken, sockret och hälften av smöret kokas upp, sedan ilägges vermicellerna och smeten får koka under omröring tills den blir tjock och släpper kanterna, varefter den hålles upp och får avsvalna.

"Kronmaccaroni" tillverkas endast av A/B. Stockholms Maccaronifabrik, Sundbyberg och Sven Lundquists Fabrik, Malmö.

Resten av smöret röres till det blir vitt, då citronskalet, den skällade och malda mandeln (muscotblomman) och äggulorna irörs. Allt detta blandas väl med de kokta vermicellerna. Till sist slås äggvitorna till hårt skum och nedskåras försiktigt, varefter smeten hålles i smord och brödbeströdd eldfast form och kakah gräddas i vatten-bad i ugn 1 timme.

Serveras med saftsås eller sylt.



Anvisning vid tillredning av Maccaroni.

Om vid inköp av maccaroni "Kronmaccaroni" begäres så kunna vi garantera att endast prima och förstklassigt fabrikat erhålles, varav en god anrättning verkligen erhålles.

Vår maccaroni hur den än sedan tillredes, bör först läggas direkt i kokande vatten med salt och kokas (förvällas) omkring 10, 20 å 30 minuter, beroende på maccaronins grovlek.

OBS.! Mycket vatten bör användas.

Det vanligaste sättet att stuva maccaroni är att sedan den blivit sönderbruten i mindre bitar förvälla den enligt ovanstående, varefter vattnet nogt avhålles. Mjolk uppkokas härefter och ihålles den förvällda maccaronin, som under ständig omrörning kryddas efter behag med salt, socker och om så önskas litet muskot.

OBS.! Ingen redning. Brukligt är det även att tillsätta mjölken med en knivsudd bicarbonat innan den uppkokas och alltså före blandningen med den förvällda maccaronin.

OBS.! Förvissa Eder om att mjölken är frisk och god annars kan lätt ske att en mycket god anrättning bliver förstörd genom dålig mjolk.

Maccaroni bör alltid förvaras på torrt och luftigt ställe där den icke kan taga skada av starkluktande saker.

KRONMACCARONI tillverkas endast av

A/B. STOCKHOLMS MACCARONIFABRIK
SUNDBYBERG
och SVEN LUNDQUISTS FABRIKER
MALMÖ

"Kronmaccaroni" är tillverkad av finaste råvaror.

"Kronmaccaroni" på lådorna garanterar smaklig och ren vara.

**MARKNADENS BÄSTA OCH SMAKLIGASTE
FABRIKAT**

KRONMACCARONI



TILLVERKAS ENDAST AV

**A/B. STOCKHOLMS MACCARONIFABRIK
SUNDBYBERG**

✧ OCH ✧

**SVEN LUNDQUISTS FABRIKER
MALMÖ**