

Oscar Gillbergs

Jästpulver Exelcior

Bruksanvisning:

Jästpulvret blandas omsorgsfullt torrt med mjölet, hvarefter tillsättes brukligt med (salt jemte) kall mjölk eller vatten o. s. v. och bakningen försiggår strax, när degen är rörd färdig. Lagom ugnsvärme.

Till.....kilo mjöl användes 2 strukna theskedar af jästpulvret.

Recept:

Linnékaka.

4 ägg vispas väl tillsammans med 320 gram (75 ort) socker, hvarefter tillsättes 1 1/2 dl. (1/2 kvarter) grädde och 4 skedblad skirdt smör.

..... strukna theskedar jästpulver blandas väl tillsammans med 320 gr. (75 ort) hvetemjöl. Båda blandningarne sammanröras och något rifven citron tillsättes.

Sockerkaka.

..... theskedar jästpulver blandas väl torrt tillsammans med 300 gram (70 ort) hvetemjöl.

4 ägg, 320 gr. (75 ort) socker samt 2ne skedblad skirdt smör vispas väl tillsammans med en kaffekopp mjölk.

Dessa båda blandningar röras sedan tillsammans och källas i med smör för...

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

4 ägg, 100 gr. (25 ort) socker, 8 st. stöta kardemummor, 1 1/2 dl. (1/2 kvarter) skirdt smör, lika mycket mjölk, sammanrör detta först väl och blanda sedan tillsamman med mjölet, samt grädda strax i en god ugn.

Till gräddningen åtgår omkring 15 minuter.



Flammén & Westerlund, S:vall.

Oscar Gillbergs

Jästpulver Exelcior

Bruksanvisning:

Jästpulvret blandas omsorgsfullt torrt med mjölet, hvarefter tillsättes brukligt med (salt jemte) kall mjölk eller vatten o. s. v. och bakningen försiggår strax, när degen är rörd färdig. Lagom ugnsvärme.

Till kilo mjöl användes 2 strukna theskedar af jästpulvret.

Recept:

Linnékaka.

4 ägg vispas väl tillsammans med 320 gram (75 ort) socker, hvarefter tillsättes $1\frac{1}{2}$ dl. ($\frac{1}{2}$ kvarter) grädde och 4 skedblad skirdt smör.

..... strukna theskedar jästpulver blandas väl tillsammans med 320 gr. (75 ort) hvetemjöl. Båda blandningarne sammanröras och något rifven citron tillsättes.

Sockerkaka.

..... theskedar jästpulver blandas väl torrt tillsammans med 300 gram (70 ort) hvetemjöl.

4 ägg, 320 gr. (75 ort) socker samt 2:ne skedblad skirdt smör vispas väl tillsammans med en kaffekopp mjölk.

Dessa båda blandningar röras sedan tillsammans och hållas i med smör förut smorda formar, som strax insätts i en god lagom ugnsvärme.

Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten.

Till gräddningen åtgår omkring 20 minuter.

Sockerkringlor.

Tag 2:ne rågade theskedar jästmjöl, blanda det med 535 gram hvetemjöl.

Tag 2 st. ägg, 106 gr. (25 ort) socker, 8 st. stötta kardemummor, $1\frac{1}{2}$ dl. ($\frac{1}{2}$ kvarter) skirdt smör, lika mycket mjölk, sammanrör detta först väl och blanda sedan tillsamman med mjölet, samt grädda strax i en god ugn.

Till gräddningen åtgår omkring 15 minuter.



