

okot

1800+

8:0

AHLGRENS

KONCENTRERADE

ÄGG-PULVER.

Detta koncentrerade ägg-pulver ersätter ägg och lemnar samma delikata smak och utseende som vid begagnandet af färska ägg, vid bakning af tårter, puddingar, pannkakor m. m. på samma gång det blir många gånger billigare än ägg. Då Ni använder ägg-pulver behöfver Ni blott använda hälften så mycket smör som då Ni begagnar ägg.

Obs! Ägg-pulvret ersätter äfven jästmjöl då det innehåller tillräckligt med jäsämne, hvarför hvarken jäst eller jästmjöl behöfver tillsättas.

Som ägg-pulvret innehåller jäsämne skall det vid begagnandet behandlas alldeles som jästmjöl, d. v. s. att det blandas direkt i det torra mjölet. Se bruksanvisningen!

Bruksanvisning.

CUMBERLAND-PUDDING.

$\frac{1}{2}$ hekto hvetemjöl, $\frac{1}{2}$ hekto strösocker, 25 gram smör, skalet af en half citron samt $\frac{2}{3}$ liter (lika med ett halfstop) söt mjölk, en nypa salt och en rågad tesked ägg-pulver.

Blanda mjölet, ägg-pulvret, sockret, smöret och skalet af citronen (hvilket skall vara rifvet) samt en nypa salt tillsammans i en form, omrör det väl med en träsked framför den varna spiseln, tills smöret är nästan smält, tillsätt sedan litet af mjölken under flitig omrörning, tills det blir en fin välling.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

ugnspannkaka i kvick ugn och servera det i bitar med gräddsås eller sylt.

PLUM-PUDDING. (Äkta engelsk.)

$2\frac{1}{4}$ hekto söndersmuladt hvetebröd, 1 hekto hvetemjöl, $4\frac{1}{2}$ hekto rusin, $2\frac{1}{4}$ hekto korinter, $3\frac{1}{4}$ hekto finhackad njurtalg, $3\frac{1}{4}$ hekto farinsocker, $\frac{1}{2}$ hekto blandade citron- och pomeransskal, $\frac{1}{4}$ muskotnöt (rifven) samt en liten nypa malen kanel, litet salt, $1\frac{1}{2}$ tekopp mjölk och 3 rågade teskedar ägg-pulver.

Blanda med en träsked russinen, korinterna, det smulade brödet, mjölet, njurtalgen, sockret, kryddorna, skalen (hvilka skola vara skurna i små bitar) samt saltet och ägg-pulvret. Sedan blandadt, skall mjölken tillsättas, hvar efter massan hälls i en med smör väl insmord form, som täckes med en duk, förut ingniden med smör och mjöl, och kokas så i 8 timmar.

Vänd!

OBS! Använd ägg-pulver och Ni sparar ägg. Till en ordinär ugnspannkaka bör ej tagas mer.

OBS! Ägg-pulvret är tillräckligt att gifva den en rik äggsmak. ordinär mannagryns-pudding, är tillräckligt att gifva den en rik äggsmak.

KÖTTBULLAR.

Genom att tillsätta en tesked ägg-pulver till cirka $\frac{1}{2}$ kilo kött, erhålles de mest delikata köttbullar. Obs! Ägg-pulvret skall blandas med de stötta skorporna.

SOPPOR.

Till soppor som afredas med ägg, användes i stället ägg-pulver, som lemnar samma resultat, men blir mycket billigare och bekvämare.

SIRAPS-PUDDING.

4 matskedar sirap, 1 hekto finhackad njurtalg, 1 hekto hvetemjöl, 1 hekto söndersmuladt hvetebröd, skalet och saften af en citron samt 2 rågade teskedar ägg-pulver.

Blanda njurtalgen, mjölet, det smulade brödet, citronskalet (hvilket skall vara finhackadt) och ägg-pulvret, sedan skall sirapen iröras med en gaffel hvarefter citronsaften tillsättes, håll det hela skyndsamt i en form, väl insmord och täck den stadigt med en duk och låt det koka 2 timmar vid moderat eld.

CITRON-PUDDING.

$3\frac{1}{4}$ hekto söndersmuladt hvetebröd, $2\frac{1}{4}$ hekto farinsocker, $2\frac{1}{4}$ hekto finhackad njurtalg, 2 matskedar hvetemjöl, skalen och saften af 2 citroner eller apelsiner, litet söt mjölk samt en rågad tesked ägg-pulver. Citronskalen skola finhackas och saften silas.

Blanda det smulade brödet, mjölet, njurtalgen, sockret, skalet och saften samt ägg-pulvret, tillsätt sedan litet mjölk för att få det till en handterlig deg och lägg det i en med smör väl insmord form, fast täckt med en duk och låt det koka 3 timmar. När puddingen slås upp skall den öfverströs med socker.

RIS-KAKA. (Tårta.)

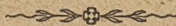
$2\frac{1}{2}$ hekto rismjöl, 1 hekto strösocker, 1 hekto smör, 3 matskedar hvetemjöl, en knapp tekopp söt mjölk samt en rågad tesked ägg-pulver.

Blanda rismjölet, sockret, hvetemjölet och ägg-pulvret, lena upp smöret och blanda det sedan väl med det öfriga. Tillsätt sedan mjölken och baka det i en kvick ugn, i en väl insmord form.

CITRON-TÅRTA.

$4\frac{1}{2}$ hekto hvetemjöl, 2 hekto smör, $1\frac{1}{2}$ hekto strösocker, en tekopp gräddmjölk, en nypa salt, 1 liten bit socker, 1 citron och en matsked ägg-pulver.

Genomdränk sockerbiten med citron, genom att rifva den mot citronens skal och upplös den sedan i mjölken, hvilken torde värmas något för att lättare lösa sockerbiten. Blanda hvetemjölet och ägg-pulvret väl med strösockret och saltet, lena upp smöret och blanda det sedan med det öfriga, dock utan att arbeta det mycket. Blanda det hela i mjölken, sedan den blifvit kall och insätt tårtan skyndsamt i en moderat ugn något öfver en timme. Denna kvantitet bör delas på 2 formar.



Obs! Vid tårtor och annan bakning skall degen ej arbetas mycket utan skyndsamt insätts i ugnen.

Öfvanstående ägg-pulver säljes i burkar å 75 öre i väl sorterade Speceri- och delikatess-affärer samt i parti från

F. Ahlgrens Tekn. Fabrik, Gefle.