

Lagligt skyddadt
Fabriksmärke.



Jästpulver.

Detta af alla beprisade Jästpulver är endast äkta om ofvanstående fabriksmärke finnes å asken.

Detaljpriset 25 öre

är så billigt, att konkurrens är omöjlig, då man tager hänsyn till varans utmärkta beskaffenhet

Vill man bereda en god »tårta», tager man $\frac{1}{2}$ matsked eller en rågad desertsked Jästpulver, blandar det med c:a $\frac{1}{4}$ kg. mjöl af bästa beskaffenhet, 6 å 7 ägg, jemte $\frac{1}{2}$ kilo socker, hvilket vispas väl i $\frac{1}{2}$ kvarter söt mjölk.

Saften af en Citron eller Apelsin urkramas och tillsättes.

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

dandet af ofvannämnde preparat.

Partiförsäljning endast genom

W^m Djurling.
Stockholm.



Lagligt skyddadt
Fabriksmärke.



Jästpulver.

Detta af alla beprisade Jästpulver är endast äkta om ofvanstående fabriksmärke finnes å asken.

Detaljpriset 25 öre

är så billigt, att konkurrens är omöjlig, då man tager hänsyn till varans utmärkta beskaffenhet

Vill man bereda en god »tårta», tager man $\frac{1}{2}$ matsked eller en rågad desertsked Jästpulver, blandar det med c:a $\frac{1}{4}$ kg. mjöl af bästa beskaffenhet, 6 à 7 ägg, jemte $\frac{1}{2}$ kilo socker, hvilket vispas väl i $\frac{1}{2}$ kvarter söt mjölk.

Saften af en Citron eller Apelsin urkramas och tillsättes.

Skalet rifves och blandas med 100 gram Socker. Det hela sammanröres väl. Gräddas i formar genast i en väl upphettad ugn.

Detta Jästpulver kan användas vid all sorts bakning. I stället för Hjorthornssalt eller Pottaska. Det ger det bakade ren smak, som ej alltid är förhållandet vid användandet af ofvannämnde preparat.

Partiförsäljning endast genom

W^m Djurling.

Stockholm.

1897²



Tjugu minuters tårta.

Tag 2 teskedar Jästmjöl blanda det väl med 3 kaffekoppar hvetemjöl och 2 kaffekoppar strösocker, samt rifvit citronskal efter smak 2 hela ägg och en klick smör, en tekopp mjölk. Hälles i en med smör smord form, gräddas i en god ugn.

Sockerkaka.

Tag 3 teskedar Jästmjöl blanda det väl tillsammans med 300 gr. hvetemjöl. Tag 4 st. ägg, 300 gr. socker, 2:ne skedblad smör, vispa detta väl tillsammans med en kopp mjölk. Sedan båda dessa blandningar hvar för sig skett, röres de tillsammans och hållas i först smorda formar, insättas i ugnen. Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten. Till gräddningen åtgår omkring 20 minuter.

Bättre Hvetebröd.

2:ne rågade teskedar Jästmjöl blandas väl tillsammans med 500 gr. hvetemjöl. 2 st. ägg, 60 gr. socker, 2:ne skedblad smör, 4 st. stötta kardemummor och 3 dl. (12 tum) mjölk sammanröres väl och blandas sedan med mjölet; bakas och gräddas genast. Omkring 20 minuter behöfves för gräddningen.

Hvetebröd.

2:ne rågade teskedar Jästmjöl blandas väl tillsammans med 500 gr. hvetemjöl, tillsatt sedan 4 dl. (15 tum) mjölk bakas genast. 20 minuter åtgår till gräddningen

