

[Priskuranter] - 3

Fritz Hartmans saft-fabrik

Vardagstryck Affärstryck 1800-tal 8:o



National Library
of Sweden

Meddelande
från
Fritz Hartmans Saftfabrik,
Hallsberg.

Som efterrätter i allmänhet blifva ganska dyrbara eller fordra mycket arbete, utan att derför blifva mera smakliga än en lätt tillagad och billig sådan, så vilja vi, då det visat sig, att safter inkokta efter vår metod äro synnerligen lämpliga till gelé, härmed meddela recept å sådan, under förhoppning att samma må komma mången till gagn. Efterse vid köp af saft att å halsettikett och kapsyl finnes firmanamnet:

Fritz Hartmans Saftfabrik,
Hallsberg.

Apelsin- eller Citrongelé.

25 gram gelatin upplöses i $\frac{1}{2}$ liter uppvärmt (ej kokande) vatten, och tillsättes med $\frac{1}{3}$ liter saft, hvarefter det hela upphålles. Vill man tillsätta circa 4 matskedar vin, blir den som vingelé.

