

Konsten at baka
FRANSKT BRÖD,

Består i följande Handgrepp:

1) At göra Levain.

Til 1 kanna kallt Vatten och

$\frac{1}{2}$ Stop Brygge-Gåft tages

Ofikat Hvetemjöl, få mycket, som behöfves för at
deraf göra en mjuk Deg, hvilken lämnas uti varmt
Rum at gåfa tils han blifvit Vin-fur, då han kal-
las *Levain*.

Anmärkning. En sådan Levain kan förvaras i
14 dagar, om den något faltas och knodes
hårdare med samma slags Mjöl.

2) At bruka Levain.

Til 1 Skålp, af förenämde Levain, eller af den man förvarat
ifrå sitta Bak, slås 7 timmar före Baknings-tiden, få

3) At

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

N^o 17.

1780

Al. Glas. Alströms
Test. Ek. D. OKPT
Ek. Rokkonet (Bn) 1780

Konsten at baka FRANSKT BRÖD,

Består i följande Handgrepp:

1) At göra Levain.

Til 1 kanna kallt Vatten och

$\frac{1}{2}$ Stop Brygge-Gåst tages

Ofiktat Hvetemjöl, så mycket, som behöfves för at deraf göra en mjuk Deg, hvilken lämnas uti varmt Rum at gåsa tils han blifvit Vin-fur, då han kallas *Levain*.

Anmärkning. En sådan *Levain* kan förvaras i 14 dagar, om den något faltas och knodes hårdare med samma slags Mjöl.

2) At bruka *Levain*.

Til 1 Skålp, af förenämde *Levain*, eller af den man förvarat ifrå sista Bak, slås 7 timmar före Baknings-tiden, så mycket kallt Vatten och ofiktat Hvetemjöl, som behöfves för at deraf göra en mjuk Deg til ett par skålpunds vigt.

Anmärkning. Denna Deg kallas *Tilredd Levain* och lägges i ena ändan af Bake-tråget som är betäckt med lock.

3) At

N^o 17.

3) At göra Degen.

Til $1\frac{1}{2}$ Lispund finfiktat Hvetemjöl tages

1 Kanna Mjolk

2 Kannor Vatten, hvaraf en del uppkokas för at göra Mjolk och Vatten blodvarmt.

3 Qvarter tunn Brygge-Gåst och

1 Skålpund Tilredd Levain (2)

Sedan man lämnat omkring $\frac{1}{4}$ skålpund Mjöl på bordet til Bredningen, slås alt det öfriga uti den lediga åndan af Tråget, då Rum lämnas för Mjolk, Vatten, Gåst och Levain, hvilka blandas tillsammans med litet Mjöl i fänder och qvickt knodas med händerna, aldraminft 20 minuter, til des, at alt blefvit väl förenat och inter mera Mjöl är kvar i tråget. Emot slut af arbetet inknodes en god knytnåfva Spaniskt Salt.

Anmärkning. Då man ej har tilfälle, at våga Mjölet, göres Degen så lös, som til Skålbrod, dock icke så tunn, at han rinner.

Ann. 2. 1 skålpund Levain förvaras altid til nästa Bak, på det man må slippa at göra ny Levain.

4) At breda Degen.

Degen tages ur Tråget och lägges på Bordet, så snart den är knodd, men bredas icke förr, än efter $\frac{1}{4}$ timma, då han kommit i Gåsning.

Af 1 skålpund Deg gör man 1 eller 2 Bröd, i form af Lef eller en vanlig Hvere-Semla.

Et fyrkantigt Cardus-Papper beströs med fingrynigt Kli; man lägger et tilämnat Bröd på hvart Papper, hvarest det läm-

lämnas under varande Gåsning, som Vintertiden befordras igenom betäckning med Duk eller Lakan.

Ann. Ju mindre Bröd, des bättre gräddas det.

5) At elda Ugnen.

När man nyligen bakat; så lägges icke mer Ved i Ugnen, än at den hinner brinna ut och Ugnen sopas, under der Bredning och Gåsning påstår.

Men om Ugnen är alldeles kall; så måste han upeldas förr än Degen göres, liksom i enskilt Hus, hvarest man icke dageligen bakar.

När Brödet fattes in, må Årilen icke vara så het, at inkaftat Mjöl, Kli eller Postpapper fattar låga, men väl så at det inkaftade genast blir brunt, utan at itändas.

6) At grädda Brödet.

Gåsning eller Låtning anses för god, när Bröden få flutit, at de derigenom förlorat halfva sin högd, under det de vunnit dubbel vidd; hvilket gemenligen sker inom $\frac{1}{2}$ timma efter Bredningen.

Spadan eller Gressan beströs med ett fingrynigt Kli, hvarpå Brödet af sitt Papper fälles up- och ned-våndt, då 2:ne hol flickas i hvar Bröd med en Björkepinne.

Bröden sättas så tätt som ske kan i Ugnen, emedan det icke skadar, at de något löpa tillfammen.

Sedan Ugnen är fullfatt, slutes Ugnsdörren til och de utrakade Glörna makas tätt in til Jerndörren.

Grådningen påstår en timma, mer eller mindre, alt som Ugnen varit mer eller mindre het.

En del af Brödet tages ur Ugnen, innan det blefvit brunt, emedan somlige åta den hårda skorpan.

7) At

7) At raspa Brödet.

Detta sker icke med Rasp, utan med en tunnbladig knif, då man skräder bort den hårda skorpan, hon må vara brun eller icke.

8) At upfriska gammalt Franskt Bröd så, at det smakar som nybakat.

Kort förut, innan Brödet skal ätas, lägges det i kallt Vatten ett par minuter och stekes sedan helt på Hallster öfver fäcka eld, til dess det hunnit bli hett alt igenom.

Det oraspade kan då raspas, om så behagas.

Anmärkning.

Förenämde Bakningsfått inhämtades i Spaa år 1773 af 2:ne Svenska Fruer, som nyttjat det med fördel på Landet, och nu behagat upgifva det til Allmänhetens tjenst.



GÖTHEBORG,

Tryckt hos LARS WAHLSTRÖM, 1780.