

PRÄSS-JÄST.

För beredning af präss-jäst är nyligen en Fabrik anlagd vid Sjögestad i Wreta Klosters Socken, och finnes der alltid till salu, äfvensom hos Herr H. R. Hjohlman i Linköping.

Denna jäst är med särdeles fördel begagnad så väl i alla Bagerier i Stockholm, som äfven i enskilde hus; och som den vid brödbakning åstadkommer en utmärkt säker och fullständig jäsning, skall den med visshet, då den blifver känd, vinna företräde framför annan vanlig jäst.

Till ett bak på 12 Lisp. Rågmjöl, tages ett skålp. präss-jäst, och i proportion derefter till mindre degar.

Vid bakning af spis- och knäckebröd upplöses den väl i ljumt vatten, som lättast verkställes med en visp, och användes genast såsom vanlig jäst.

Till hvetebröd upplöses högst 4 lod jäst till hvarje kanna mjölk och förfares på vanligt sätt.

Till brygd och i brännerier är äfven denna jäst utmärkt verksam och kraftig.

Under sommaren kan jästen förvaras i god källare omkring åtta dagar, men vill man hafva den längre bör den ställas under vatten, som dagligen ömsas. Vintertiden kan den förvaras länge; och om den fryser, bör den bibehållas i det frusna tillståndet tills den begagnas.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



Linköping, 1851. C. F. Ridderstad.



PRÄSS-JÄST.

För beredning af präss-jäst är nyligen en Fabrik anlagd vid Sjögestad i Wreta Klosters Socken, och finnes der alltid till salu, äfvensom hos Herr H. R. Hjohlman i Linköping.

Denna jäst är med särdeles fördel begagnad så väl i alla Bagerier i Stockholm, som äfven i enskilde hus; och som den vid brödbakning åstadkommer en utmärkt säker och fullständig jäsning, skall den med visshet, då den blifver känd, vinna företräde framför annan vanlig jäst.

Till ett bak på 12 Lisp. Rågmjöl, tages ett skålp. präss-jäst, och i proportion derefter till mindre degar.

Vid bakning af spis- och knäckebröd upplöses den väl i ljumt vatten, som lättast verkställes med en visp, och användes genast såsom vanlig jäst.

Till hvetebröd upplöses högst 4 lod jäst till hvarje kanna mjölk och förfares på vanligt sätt.

Till brygd och i brännerier är äfven denna jäst utmärkt verksam och kraftig.

Under sommaren kan jästen förvaras i god källare omkring åtta dagar, men vill man hafva den längre bör den ställas under vatten, som dagligen ömsas. Vintertiden kan den förvaras länge; och om den fryser, bör den bibehållas i det frusna tillståndet tills den begagnas.



