

Tillverkning

af patenteradt helforågsbröd.

Degens behandling:

Vattnet kokas och bör hålla 40 Reamur eller 50 Celsii wärmegrader om vintren och 25 Reamur eller 31 Celsii wärmegrader om sommaren. Till hvarje spann om 5 kannor watten, hwarmed degen utgöres, gagnas: En handfull salt, 3 lod gäst i fast form, 2 lod pulveriserad natrum carbonicum.

Massan bör ligga 2 $\frac{1}{2}$ timma och gäsa. När degen är fullgäst, bör den utveckla en i näsan starkt stickande och qwäfwande luft då den widröres.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Christianstad, tryckt hos S. Lang, 1869.



1869

Tillverkning

af patenteradt helforågsbröd.

Degens behandling:

Vattnet kokas och bör hålla 40 Reamur eller 50 Celsii värmegrader om vintern och 25 Reamur eller 31 Celsii värmegrader om sommaren. Till hvarje spann om 5 kannor watten, hwarmed degen utgöres, gagnas: En handfull salt, 3 lod gäst i fast form, 2 lod pulveriserad natrum carbonicum.

Massan bör ligga 2 $\frac{1}{2}$ timma och gäsa. När degen är fullgäst, bör den utveckla en i näsan starkt stickande och qväfswande luft då den widröres.

Ju torrare mjölet och den dertill använde rågen varit ju bättre och smakligare blir det på detta sätt deraf beredda brödet.

N. Taanning.



1869

