

Beskrivning över s. k. hemkokade

grädd- och "kola"-karameller.

Hemmatillverkning har blivit dagens lösen och anses av många som en god utväg att råda bot för ekonomiska svårigheter. Mångfaldiga exempel finnas, där personer härigenom gjort sig bättre inkomster än dem, som tidigare kunnat uppnås. Det utslagsgivande för vederbörandes framtid, är den energi och det intresse, som lägges i dagen för att uppnå ett gott resultat.

Bland den massa artiklar, som med fördel kunna tillverkas i hemmet och sedan försäljas med god förtjänst, (vare sig detta sker till detaljister eller direkt till allmänheten), kunna vi räkna s. k. **hemkokade grädd- och "kola"-karameller.** Den hemlagade varan överträffar ofta med hänsyn till kvalitén den fabriksgjorda och torde därför alltid kunna påräkna god efterfrågan. Naturligtvis förutsättes här, som alltid inom denna bransch, att man specialiserar sig på **goda kvalitéer.** Härnedan lämnas tvenne recept, av vilka Ni själv kan utvälja det, som på Eder plats lämpar sig bäst.

Gräddkarameller:

2 1/2 deciliter tjock grädde
250 gram socker
1 matsked glykos, vanilj
2—4 matskedar kakaopulver
50 gram smör

Alla ingredienserna, utom smöret, blandas i en kastrull och röres sakta, tills massan kokat upp. Den får sedan sakta koka utan att röras, tills att av massan kan formas en mjuk kula i

"Kola"-karameller:

5 deciliter tunn grädde
1 1/2 „ brun farin
8 „ strösocker
1 1/2 „ pulveriserad kakao
2 „ sirap
1 matsked vaniljsocker

Alla ingredienserna hällas i en järnkastrull, men bör grädden helst hällas i först. Blandningen får koka under flitig rörning 30—40 minuter,

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Beträffande försäljningspriset så varierar detta högst väsentligt på olika platser, och bör Ni själv söka taga reda på, vilket pris, Ni kan erhålla på Eder plats. Som en ungefärlig ledning kan emellertid följande beräkning tjäna (dock med reservation för eventuella skiljaktigheter):

c:a 100 % vinstpålägg vid försäljning till detaljister.

c:a 200 % „ „ „ „ allmänheten.

Genom att så småningom driva tillverkningen i större skala, kan Ni förbilliga Edra omkostnader, (genom köp i större poster), och därigenom öka Eder konkurrensförmåga. Ni bör naturligtvis aldrig glömma att hålla kvalitén uppe, då detta i hög grad underlättar Eder försäljningsförmåga.



Ma

Beskrivning över s. k. hemkokade

grädd- och "kola"-karameller.

Hemmatillverkning har blivit dagens lösen och anses av många som en god utväg att råda bot för ekonomiska svårigheter. Mångfaldiga exempel finnas, där personer härigenom gjort sig bättre inkomster än dem, som tidigare kunnat uppnås. Det utslagsgivande för vederbörandes framtid, är den energi och det intresse, som lägges i dagen för att uppnå ett gott resultat.

Bland den massa artiklar, som med fördel kunna tillverkas i hemmet och sedan försäljas med god förtjänst, (vare sig detta sker till detaljister eller direkt till allmänheten), kunna vi räkna s. k. **hemkokade grädd- och "kola"-karameller.** Den hemlagade varan överträffar ofta med hänsyn till kvalitéen den fabriksgjorda och torde därför alltid kunna påräkna god efterfrågan. Naturligtvis förutsättes här, som alltid inom denna bransch, att man specialiserar sig på **goda kvalitéter.** Härnedan lämnas tvenne recept, av vilka Ni själv kan utvälja det, som på Eder plats lämpar sig bäst.

Gräddkarameller:

2 1/2 deciliter tjock grädde
250 gram socker
1 matsked glykos, vanilj
2—4 matskedar kakaopulver
50 gram smör

Alla ingredienserna, utom smöret, blandas i en kastrull och röres sakta, tills massan kokat upp. Den får sedan sakta koka utan att röras, tills att av massan kan formas en mjuk kula i kallt vatten. Då tillsättes smöret och massan får ytterligare koka, tills en fast kula kan formas av den. Massan hålles då upp på en smord plåt eller marmorskiva, får svalna och skäres i bitar. Dessa läggs sedan in i oljat papper eller vaxpapper.

"Kola"-karameller:

5 deciliter tunn grädde
1 1/2 „ brun farin
8 „ strösocker
1 1/2 „ pulveriserad kakao
2 „ sirap
1 matsked vaniljsocker

Alla ingredienserna hällas i en järnkastrull, men bör grädden helst hällas i först. Blandningen får koka under flitig rörning 30—40 minuter, eller tills smeten kännes tjock. När den kännes seg vid prövning i kallt vatten, är den färdig. Massan hålles upp på smord plåt och göres i ordning på samma sätt som i bredvidstående beskrivning.

Beträffande försäljningspriset så varierar detta högst väsentligt på olika platser, och bör Ni själv söka taga reda på, vilket pris, Ni kan erhålla på Eder plats. Som en ungefärlig ledning kan emellertid följande beräkning tjäna (dock med reservation för eventuella skiljaktigheter):

c:a 100 % vinstpålägg vid försäljning till detaljister.

c:a 200 % „ „ „ „ allmänheten.

Genom att så småningom driva tillverkningen i större skala, kan Ni förbilliga Edra omkostnader, (genom köp i större poster), och därigenom öka Eder konkurrensförmåga. Ni bör naturligtvis aldrig glömma att hålla kvalitéen uppe, då detta i hög grad underlättar Eder försäljningsförmåga.



Ma

Beställning över s. k. hembokade

grädd- och "kola"-karameller.

Beställningarna för hembokade grädd- och "kola"-karameller ska göras till följande adresser:

Gräddkarameller: *[Följande text är mycket svår att läsa på grund av spegling]*

"Kola"-karameller: *[Följande text är mycket svår att läsa på grund av spegling]*

Gräddkarameller	"Kola"-karameller
1. <i>[Svårt att läsa]</i>	1. <i>[Svårt att läsa]</i>
2. <i>[Svårt att läsa]</i>	2. <i>[Svårt att läsa]</i>
3. <i>[Svårt att läsa]</i>	3. <i>[Svårt att läsa]</i>
4. <i>[Svårt att läsa]</i>	4. <i>[Svårt att läsa]</i>
5. <i>[Svårt att läsa]</i>	5. <i>[Svårt att läsa]</i>
6. <i>[Svårt att läsa]</i>	6. <i>[Svårt att läsa]</i>
7. <i>[Svårt att läsa]</i>	7. <i>[Svårt att läsa]</i>
8. <i>[Svårt att läsa]</i>	8. <i>[Svårt att läsa]</i>
9. <i>[Svårt att läsa]</i>	9. <i>[Svårt att läsa]</i>
10. <i>[Svårt att läsa]</i>	10. <i>[Svårt att läsa]</i>

Beställningarna ska göras till följande adresser:

Gräddkarameller: *[Svårt att läsa]*

"Kola"-karameller: *[Svårt att läsa]*