

För att en smula lätta husmoderns under dessa hårda tider tunga lott, utgives detta recept. Detsamma har av utgivaren under ett halvt års tid praktiserats i dagligt bruk och har besparingen å smörkontot varit avsevärd.

Beskrivning:

Till 3 hg. mejerismör (eller ännu bättre hemkärnat smör) tager man:

3 kaffekoppar ny, söt mjölk,

1 rågad kaffekopp vetemjöl,

1 struken matsked fint salt,

1 struken tesked socker samt för att ge det hela ett mera delikat utseende 6 droppar smörfärg.

Vetemjölet, saltet och sockret rör man ut mycket väl i c:a hälften av mjölken. Återstoden av mjölken låter man koka upp, håller i ovanstående avredning under mycket noga

färgen idroppas och smöret inarbetas noga och väl ända tills dess att man får en smidig och slät smörmassa, som färdig väger 8 à 9 hg.

Eftertryck förbjudes.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

För att en smula lätta husmoderns under dessa hårda tider tunga lott, utgives detta recept. Detsamma har av utgivaren under ett halvt års tid praktiserats i dagligt bruk och har besparingen å smörkontot varit avsevärd.

Beskrivning:

Till 3 hg. mejerismör (eller ännu bättre hemkärnat smör) tager man:

3 kaffekoppar ny, söt mjölk,

1 rågad kaffekopp vetemjöl,

1 struken matsked fint salt,

1 struken tesked socker samt för att ge det hela ett mera delikat utseende 6 droppar smörfärg.

Vetemjölet, saltet och sockret rör man ut mycket väl i c:a hälften av mjölken. Återstoden av mjölken låter man koka upp, håller i ovanstående avredning under mycket noga omrörande — lätt för att sveda vid — och låter det hela koka tills det blir en fast och smidig massa.

Härefter hälls samma upp och omröres flitigt tills det svalnat till rumsvärme, då färgen idroppas och smöret inarbetas noga och väl ända tills dess att man får en smidig och slät smörmassa, som färdig väger 8 à 9 hg.

Eftertryck förbjudes.

