

Hushålls-Recept.

Konstsmör.

Man smälter 250 gram smör. I detta blandas 140 gr. vetemjöl och 750 gr. oskummad mjölk, alltsammans kokas upp, avredes med 1 äggula, litet salt tillsättes, varefter det får kallna. Röres under avsvanandet.

Av denna sats erhålles 1 kg. gott bordssmör.

Grovt Bröd.

1 kg. majsmjöl och 2½ liter vatten kokas en kvart. Sedan det kallnat tillsättes 1 liter kokt, riven potatis, 2 kg. rågmjöl, 1 del sirup och 50 gr. jäst samt litet salt.

Lägges i formar att jäsa. Gräddas i ugn omkring 2½ timme.

K 66 1 11

Kaffesurrogat.

Som ersättning för kaffe torde utan jämförelse bäst lämpa sig en blandning av maskrosrot och päron eller äpplen.

Maskros (Taraxacum vulgäris). Roten upptages av hälst yngre maskrosor. Sedan rötterna blivit upptagna, torkas de inomhus i icke under 20° värme. Ros-tas därefter och males till pulver.

Päron eller äpplen, nästan utan betydelse vilken sort men icke allt för söta, sönderskäras i små bitar och torkas långsamt. Då bitarna äro fullkomligt torra rostas de över svag eld samt males därefter till ett pulver.

Därefter ihopblandas pulvret efter maskrosroten och päron eller äpplen. Bäst blir kaffet om lika tages av vardera sorten. Skulle man önska ett mycket starkt kaffe tages mera av pulvret efter maskrosroten än av päron, och tvärt om erhålles ett mildare kaffe.

Äggpulver.

Vetemjöl 335, 0, Natriumbikarbonat 665, 0, Gul, giftfri anilinfärg 7, 0, blandas väl tillsammans.

Lämplig tillsättning för mjölrätter, puddingar, pannkakor, plättar och flera slags bakverk.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021

sprit.

Blandningen uppvärms på ångbad tills försåpningen inträder.

Hushålls-Recept.

Konstsmör.

Man smälter 250 gram smör. I detta blandas 140 gr. vetemjöl och 750 gr. oskummad mjölk, alltsammans kokas upp, avredes med 1 äggula, litet salt tillsättes, varefter det får kallna. Röres under avsvanandet.

Av denna sats erhålles 1 kg. gott bordssmör.

Grovt Bröd.

1 kg. majsmjöl och 2½ liter vatten kokas en kvart. Sedan det kallnat tillsättes 1 liter kokt, riven potatis, 2 kg. rågmjöl, 1 del sirup och 50 gr. jäst samt litet salt.

Lägges i formar att jäsa. Gräddas i ugn omkring 2½ timme.

Kaffebröd.

2 hg. kornflingor blandas med 2 hg. smör, 1 kopp socker, 2 teskedar jästpulver blandas med rismjöl.

Degen rullas ut i fingertjocka stänger, som skäras i lagom långa bitar.

Kaffesurrogat.

Som ersättning för kaffe torde utan jämförelse bäst lämpa sig en blandning av maskrosrot och päron eller äpplen.

Maskros (*Taraxacum vulgäris*). Roten upptages av hälst yngre maskrosor. Sedan rötterna blivit upptagna, torkas de inomhus i icke under 20° värme. Ros-tas därefter och males till pulver.

Päron eller äpplen, nästan utan betydelse vilken sort men icke allt för söta, sönderskäras i små bitar och torkas långsamt. Då bitarna äro fullkomligt torra rostas de över svag eld samt males därefter till ett pulver.

Därefter ihopblandas pulvret efter maskrosroten och päron eller äpplen. Bäst blir kaffet om lika tages av vardera sorten. Skulle man önska ett mycket starkt kaffe tages mera av pulvret efter maskrosroten än av päron, och tvärt om erhålles ett mildare kaffe.

Äggpulver.

Vetemjöl 335, 0, Natriumbikarbonat 665, 0, Gul, giftfri anilinfärg 7, 0, blandas väl tillsammans.

Lämplig tillsättning för mjölrätter, puddingar, pannkakor, plättar och flera slags bakverk.

Såpa.

I ett rymligt kärl av tenn eller porslin uppvärms på ångbad 20 delar linolja. Under omrörning tillsättes sedan 27 delar Kalilut, egentlig vikt 1,13 och 2 delar sprit.

Blandningen uppvärms på ångbad tills försåpningen inträder.

THE
LIBRARY
OF THE
MUSEUM OF
COMPARATIVE ZOOLOGY
AT HARVARD UNIVERSITY
CAMBRIDGE, MASS.

RECEIVED
JAN 10 1900

NO. 1000

1900

1900

1900

THE
LIBRARY
OF THE
MUSEUM OF
COMPARATIVE ZOOLOGY
AT HARVARD UNIVERSITY
CAMBRIDGE, MASS.

RECEIVED
JAN 10 1900

NO. 1000

1900

1900

1900

1900