

Krigstids-Kräm

Kålrötter skalas och malas på en köttkvarn. 5 kg. av denna massa slås i en kittel tillsammans med 1 kg. socker och får koka i 45 minuter. Under tiden upplöses i litet vatten 2 blad gelantin samt 30 gram vinsyra, när massan är färdig iröres detta ock får därefter endast givas ett uppkok.

Upphåll nu krämen i olika skålar. Giv varje skål den färg man önskar med karamellfärg, och den smak man önskar av ether, såsom äpple-, päron-, hallon-, smultron- m. m.

Till mellanlägg färgas ej krämen.

Skall krämen användas till bakelser eller marmelad tillsättes dubbla mängden gelantin.

Upphåll krämen genast den är färgad, till bakelser i krusiga sandbakelseformar, när den kallnat omstjälpas de och bakelsen är färdig att serveras.

Till marmelad upphålles den på en med kanter försedd plåt, får kallna, övergjutes med socker och skäres i längder eller rutor efter

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



SÖDERHAMNS TONINGS
TRYCKERI

Krigstids-Kräm

Kålrötter skalas och malas på en köttkvarn. 5 kg. av denna massa slås i en kittel tillsammans med 1 kg. socker och får koka i 45 minuter. Under tiden upplöses i litet vatten 2 blad gelatin samt 30 gram vinsyra, när massan är färdig iröres detta ock får därefter endast givas ett uppkok.

Upphåll nu krämen i olika skålar. Giv varje skål den färg man önskar med karamellfärg, och den smak man önskar av ether, såsom äpple-, päron-, hallon-, smultron- m. m.

Till mellanlägg färgas ej krämen.

Skall krämen användas till bakelser eller marmelad tillsättes dubbla mängden gelatin.

Upphåll krämen genast den är färgad, till bakelser i krusiga sandbakelseformar, när den kallnat omstjälpas de och bakelsen är färdig att serveras.

Till marmelad upphålles den på en med kanter försedd plåt, får kallna, övergjutes med socker och skäres i längder eller rutor efter eget behag. Uppvispad med äggvita användes den i stället för gräddskum.

Högaktningfullt
Willhelm Reinke



Kristids-Kräm

Kärlöser skolas och malar på en köttkvarn. 5 kg. av denna
massa slås i en kistel tillsmussas med 1 kg. socker och får koka i 45
minuter. Under tiden upplöses i liter vatten 2 löslig kolmarin som
gästa vaxolja, när massan är löslig hälls dets och till hällas på
giva ett upplök.

Fyllt på kräm i olika skalar. Om varje skal den läng som en-
kär med karamellat och den skal man önskar av öfrö, som
ingår i mängd hallo, smittas av en
Till medelsteg förskott kräm.

Skall kräm användas till bakelser eller användas till
dubbl mängden kräm
Fyllt kräm används till bakelser, till bakelser i krusiga
skallkräm, men den skall användas till bakelser av här-
de art vaxolja.

Till bakelser upplöses den på en med kantar löslig på
kollan övergutes med socker och skaras i hängbar eller ror eller
var behå. Frysning med värt användas den i stället för kräm-
skum.

Förskriftsgiltigt
Wilhelm Reicks

