

Kokkonst 1917 – samling av trycksaker – 4

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Kaffeersättning.

1/2 kg. vetekli rostat väl på en långpanna uti en förut väl uppvärmd kokspis. Därefter tager man ett par hg. rostat kaffe, vilket blandas väl med det rostade kliet.

Härutav beredes en både närande och billig "Kaffedryck." Om man vill giva drycken en mörkare färg så blandar man kliet med ett par matskedar sirup.



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 uppvärmes på ångbad 20 delar linolja. Under omrörning tillsättes sedan 27 delar Kalilut, egentlig vikt 1,13, och 2 delar sprit.

Blandningen uppvärmes på ångbad tills försåpningen inträder.

Kallersättning

1. En kallersättning är en förmån som tillfaller en person som har varit i tjänst hos en arbetsgivare. Den kan utgå som en ersättning för förlust av inkomst eller som en belöning för särskilda förtjänster. Kallersättningen kan utgå som en engångssumma eller som en löpande förmån.

Aggryver

Aggryver är en typ av berggruva som används för att bryta ut bergarter som används i byggnadsverksamhet. Den består av en eller flera tunnlar som grävs ut i berggrunden. Aggryverna kan vara av olika storlekar och kan utrustas med olika typer av maskiner och verktyg.

Såpa

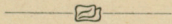
Såpa är en rengöringsmedel som används för att tvätta av smuts och fett från ytor. Den består av en blandning av vatten och fett. Såpan kan vara av olika typer, till exempel flytande såpa, tvål eller såpsten. Den kan användas för att tvätta händer, tvätta kläder eller tvätta ytor i hemmet.

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 avsnallandet.

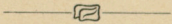
Av denna sats erhålles 1 kg. gott bordssmör.



Groft 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.

