

Kokkonst 1917 – samling av trycksaker – 11

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Använd skummjolk!

Skummjölakens näringsvärde är omkring hälften så stort som oskummad mjölk.

Även med nuvarande höga pris är den därför ett av våra allra billigaste födoämnen. Särskilt gäller detta den separerade mjölken. Om denna också ej gärna användes som dryck, passar den däremot förträffligt vid *matlagning* och *bakning*, då bristen på fett i densamma lätt kan täckas genom tillsats av annat fett (flottyr).

Sålunda använder man med fördel skummjolk i följande maträtter: *gröt*, *välling*, *pannkaka*, *plättar*, *puddingar* och *såser*.

Kokt kall skummjolk får fetare smak än okokt, då den användes i pannkaka och plättar.

För att förhindra vidbränning vid kokning av skummjolk kokas litet vatten och en liten smörklick först upp i grytan, innan mjölken ihålles.

Kokning av gröt och välling samt förvällning av gryn till puddingar sker bäst i hölåda, som ock inbesparar mycket bränsle.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

