

Kokkonst 1920-1922 - samling av trycksaker - 10

Vardagstryck



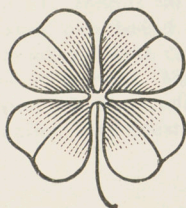
En samling
Värdefulla Recept
och
Bruksanvisningar



Oumbärlig för alla husmödrar.

En samling
Värdefulla Recept
och
Bruksanvisningar

*Oumbärlig för alla
Husmödrar.*



Eftertryck förbjudes!

En samling
Värdelulla Receipt
och
Bruksanvisningar

Önskvärd för alla
Husvärdar



Utgivet af förläggaren

Dessertmarmelad.

70 gram Agar-Agar lägges i 3½ kg. eller 4 liter vatten samt får ligga i blöt 2 tim. Kokas sedan tills allt är smält, då nedlägges i grytan 7 kg. vatten, 2 kg glykos. Samtidigt nedsättes sockerprovaren och pålägges fyren så att massan kokar fort. Under tiden rör man i grytan med en träspak så att massan ej brännes, när mätaren visar 81°, påfyller 1½ kg. äppelmos och inröras detta så att allt blir väl blandat. Hela satsen får nu koka tills mätaren visar 80° precis, då grytan lyftes av elden.

Massan skall nu stå och avkylas samt får man då och då röra i grytan så att det vita skum, som bildas å ytan inblandas. Man kan under tiden inröra flytande färg efter önskan, samt 20 gram essens. När massan är avkyld till + 65°—70° C. inröres 30 gram Chremortartari samt 40 gr. Vinstenssyra, pulvriserad. Hela satsen omröres väl samt silas, genom mässingsduk med 2 mm. maskor, vilken är uppspikad på en träram. Massan gjutes nu med en tratt i formar samt när den stelnat upptagas bitarna ur formen med en gaffel, som nedstickes snett från kanten av formen.

Aprikosmarmelad.

Samma kokning som ovanstående, men tages 1½ kg. aprikosmos, samma mängd Chremortartari och vinsyra samt 10 gram aprikosessens.

Jordgubbsmarmelad.

Samma kokning samt 2 kg. jordgubbar, för övrigt lika ovanstående.

Affallsmarmelad.

100 gram Agar, 4 kg. vatten, 4 kg. socker, 2 kg. glykos kokas till 78°. Man krossar kanter och affall samt påfyller däraf 6 kg. som kokas till 80°, 40 gram Chremortartari, 30 gram vinsyra, pulvriserad, färg och essens.

Rysk Marmelad.

70 gram Agar, 3½ kg. vatten, 6 kg. socker 2 kg. glykos kokas till 78°. 1 kg. äppelmos påfyller samt kokas till 80° och avkyles.

I en skål hälls ½ liter vatten samt 40 gram äggalbumin som får smälta i vattnet kallt, vispas hårt till skum, före vispningen lägger man i en nypa alun. Sedan vinsyran är inrörd i den varma marmeladen, vilken ej skall färgas, avskiljer man 4 kg. marmelad i en mindre gryta samt rör nu in äggvitan i detta, vilken måste vispas hela tiden så att den är tjock, när man blandar den med den varma marmeladen och vispas väl tillsammans.

Man färgar nu det som är kvar av koket samt tillsätter essens och häller upp å stenskivan en yta 4 mm. tjock.

Låt detta kallna cirka 10 min. När ytan kallnat, hälls den vita massan på det först gjutna. När även den vita massan stelnat hälls en lika tjock yta färgad över den vita. Efter 1—2 timmar kan den skäras i önskade bitar.

Odessamarmelad.

Kokas som "Dessert" men skall ej rullas i socker, utan hava en blank yta, som erhålles genom att man eldar i torkrummet till 40—45° värme 1 dag, sedan får den stå i den vanliga värmen 6—8 dagar, då en hård blank yta bildas.

För partitillverkning.

Å en stenskiwa, slipad kalksten, storlek 1×2 met. samt 15 cm. tjock läggas 4 st. järnlinjaler som en ram. Man kan nu hålla den kokta marmeladen å skivan så tjockt

som man önskar samt när den stelnat, skära den med rullkniv i önskade bitar.

Med en vanlig bordskniv tages bitarna från skivan genom att skjuta kniven under bitarna. Dessa läggas i torkfack om 60×90 cm. stora ramar, spända med järnduk. Dessa ramar sättes nu i ett rum med eldstad. All marmelad torkas i 20—25° värme 1—2 dagar. När marmeladen börjar kännas klabbig, rullas bitarna i fint kristallsocker, torkas åter en dag samt packas.

Vid marmeladtillverkning i parti bör finnas 60 st. formar för gjutning, 1 st. gjuttratt rymd en lit., 50 formar för apelsinskivor, 1 stenskiva, 2 st. rullknivar, 2 st. 20 lit. grytor av koppar eller emalj, 1 st. 10 lit., några emaljhinkar 15 lit. för att förvara fruktmos, 1 gryta till glykos, 2 st. emaljmuggar som rymmer 1 kg. att väga mos och glykos, en hink att ständigt hava Agar och vatten uti. T. ex. på kvällen fylles hinken med vatten, däri lägges 70 gram Agar, när man börjar koka, tages denna Agar samt behövtligt vatten ur hinken, ny Agar fylles på, så är denna färdig till användning vid nästa kok.

När marmeladen är färdig, packas den i lådor om 3—4 kg. ej mer.

Lådorna klädes med papper samt garneras med rem-sor. Hur denna förpackning utföres, kan man lättats se i någon konfektaffär.

All marmelad måste avkylas till + 65°—75° C. innan man får röra in Chremortartari och Vinsyra samt får man se till att det är god eld så att kokningen går fort, ty marmeladen blir bäst, när kokningen är hastig samt bör man ej koka större kok än 15 kg. ty de taga lång tid att värma. Agarn och vattnet böra koka ordentligt innan socker och glykos inröres.

Chremortartari och Vinsyra användes till all marmelad.

Apelsin- & Citronskivor.

Kokas som rysk marmelad samt gör man i ordning en vit sats av $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 40 gram Albumin som piskas till skum, inröres i 3 kg. marmelad.

Varm marmelad, gul till citron, orange till apelsin, gjutes å stenskivan 5 mm. därpå den vita 5—6 mm. Detta får stelna samt skäres 8 cm. breda remsor, 30 cm. långa, torkas ett dygn samt nedläggas i halvrunda bleckformar. Man kokar nu ett kok samt tillsätter färg och essens, samt fyller formarna, vilket får stå och stelna några timmar då formarna tömmas, skäres med rullkniv eller vanlig kniv i 1 cm. tjocka skivor, vilka torkas och sockras.

Äppelmos.

50 lit. äpplen kokas med 20 lit. vatten till frukten är sönderkokt. 75 gr. benzoesytrat natron inröres under kokningen. Moset passeras genom fruktpress o. fylles på täta kärl.

Aprikosmos.

10 kg. torkade aprikoser lägges i vatten, får stå i 3 dagar, då vattnet bortslås.

Tillsammans med 6 kg. färskt vatten, 15 gram natron, sönderkokas till mos och passeras.

Jordgubbsmos.

10 kg. jordgubbar, 4 lit. vatten kokas med 15 gram natron till gröt.

Äppelgele.

25 kg. äpplen kokas hela, krossas och passeras, 15 kg. av detta kokas med 10 kg. socker 15 min., färgas röd samt uppslås i glasburkar att stelna. Man kan även riva frukten med rivjärn eller lämplig maskin, sila denna massa och använda till kokningen.

Björnbärsgele.

Björnbären krossas, kokas lätt med 10 % vatten, silas, 10 kg. saft, 5 kg. socker kokas tills det blir simmigt, samt upphälles i glasburkar.

Jordgubbsgele.

Bären lägges i kittel med 5 % vatten, kokas sönder och silas, 5 kg. saft av jordgubbarna, 5 kg. saft av röda vinbär, 3 kg. äppelsaft kokas med 10 kg. socker tills massan flyter tjockt.

Hallongele.

10 kg. hallon, 8 kg. vinbär, röda, pressas utan kokning, kokas med hälften socker tills massan blir simmig.

Vinbärsgelé.

Vinbär kokas utan vatten, pressas samt får stå i kylare 3 dagar. 10 kg. saft, $7\frac{1}{2}$ kg. socker kokas och upphälles i burkar.

Vid gelekokning.

Vid gelekokning bör man taga ett prov i ett litet glas samt låta detta kallna, om det ej blir så stadigt som önskas, kokar man en stund till, samt tager nytt prov.

Konstgele.

100 gram Agar, 5 lit. vatten kokas, $3\frac{1}{2}$ kg. socker, $1\frac{1}{2}$ kg. glykos kokas till 90° , hälles i den kokande Agarn samt kokas detta till 80° , avkyles. 50 gram vinstensyra, färg och essens efter önskan. Till all marmelad och gele med Agar kan man använda både Chremortartari och Vinsyra tillsammans eller endast var för sig.

Någotdera måste användas, emedan gelesaften bildas genom Agar och syra, man använder Chremortartari att uppblanda vinsyran, därför att vinsyran enbart gör satsen syrlig. Man kan därför variera t. ex. 10 gram C., 60 gram V., 25 gram C., 35 gram V., 40 gram C., 20 gram V., beroende på hur syrlig man önskar den färdiga varan.

Konstgele.

7 kg. vatten, 7 hg. gelantin kokas, samt irör 11 kg. söt hallonsaft, avkyles, inröres 100 gram citronsyra.

Konstgele.

7 kg. vatten, 7 hg. gelantin kokas, 12 kg. söt vinbärsaft.

Konstgele.

7 kg. vatten, 7 hg. gelantin kokas, 10 kg. söt jordgubbsaft.

Mjölkele.

10 kg. mjölk, 5 kg. socker kokas tills vikten blir 12 kg., 3 hg. gelantin löses genom lindrig uppvärmning, 12 lit. vitt vin, vilket sammanröres med den inkokade mjölken, avkyles samt inröres saften av 4 citroner, upphålles i glasburkar att stelna.

Alla sorters frukt och bär samt därav urpressat mos eller saft kunna förvaras utan socker ända till 4 år genom att tillsätta under kokningen någon av här nedan nämnda syra. All saft eller mos skall tappas på förvaringskärlet så varma som möjligt. Flaskor skola korkas genast samt hälst tätas med lack eller parafin samt förvaras liggande. Tunnor och fat tätas väl samt förvaras i sval källare.

Pulvr. salicylsyra	25	gram	för	100	kg.	mos	eller	saft.
Myrsyra	200	»	»	100	»	»	»	»
Benzoesyra	100	»	»	100	»	»	»	»
Natron	50	»	»	100	lit.	saft.		

Safter.

Alla bär kramas och pressas genom saftpress, utan att kokas. Den urpressade saften tappas på slutna kärl samt inrör man först 2 kg. strösocker pr 100 lit. saft.

Faten får ligga i källare 4—5 dagar för att jäsa samt filtreras genom dukar eller filtreringsapparater.

Vid saftens kokning lägges först den bestämda sockermängden i kitteln, omröres väl samt får stå en timme så att sockret får smälta. Vill man ha saften tjock och simmig, kan man tillsätta glykos vid kokningen i önskad mängd.

Saftens bör ej vara i kokning mer än 10 min. samt kan man tillsätta något citron eller vinsyra till alla sorter för att få en frisk smak. Man kan även blanda en del vatten i saften, när billigare kvaliteer önskas, men bäst är att endast taga saft och socker, ty finare saft är alltid lättast att sälja.

Hallonsaft.

Hallonsaft kan tillsättes med litet blåbärssaft för att få en fylligare färg.

Röd vinbärssaft.

Röd vinbärssaft, tillsättes med 10 % hallonsaft vid kokningen.

Svarta vinbär.

Svarta vinbär kokas först 100 lit. bär, 40 lit. vatten samt pressas.

Björnbärssaft.

Björnbärssaft 100 lit. vatten, 100 lit. bär kokas och pressas.

Blåbärssaft.

Blåbärssaft 100 lit. bär, 30 lit. vatten kokas och pressas.

Krusbär.

Krusbär tillsättes med 10 % svarta vinbär. Sockermängd vid kokning av saft brukar variera 25—50—75 kg. till 100 lit. saft efter önskad kvalité.

Apelsinsaft.

Friska apelsiner sönderskäres, skalas ej, pressas och filtreras, 60 kg. socker, 40 kg. saft kokas. Efter avkylning tillsättes 300 gram vinsyra.

Citronsaft.

Citronsaft samma mängd som apelsiner, men ingen syra.

Konstgjord saft.

100 kg. glykos kokas med 50 lit. vatten samt färgas efter önskan, beroende vilken saft man vill ha. När det är något avkylt, tillsättes 700 gram citronsyra, 10 gram myreter, 150—200 gram önskad essens.

Karamellkokning.

Därtill användes kopparkittel om 25 kg. vid 15—10 kg. kok, emedan sockret stiger, så att utrymme behöves. Under kokningen avskummas fradga och event. orenligheter med skumslev, bestående av en mässingsring med skaft över ringen, som bör vara 3 tum i diameter och en mässingsduk med 2—3 mm. maskor spänd. Sockertermometer Reamur graderad från 40—130° provas före användandet i kokande vatten, den skall då visa 80° för att vara felfri.

Socketprover.

Under kokningen förändras sockret för varje grad som värmen stiger, vana kokare kan se på sockrets utseende genom vissa prov, om sockret är kokt till tråd, flykt o. s. v. Vid kokningen användes i regel 2—2½ kg. vatten att lösa 10 kg. socker på så vis, att vattnet uppvärms först samt sockret inröres och smältes, mätaren nedsättes genast vid kokningens början för att ej spricka vid att nedsättas i hög värme. När mätaren visar 84°, är sockret kokt till "klena trådar", synes genom att doppa skumsleven samt låta sockret avrinna, då bildar sig vid

varje droppe en fin tråd, vid 88° starka trådar, "trådarne äro nu längre samt kan utdragas vid 90° svag flykt", blåser man genom skumsleven, bildas blåsor 93° "stark flykt", man kan rulla små kulor av sockret mellan 2 fingrar 100°, "brott" provas genom att doppa en träslev i kallt vatten, så i grytan, i kallt vatten igen hastigt, sockret bildar då en skorpa, som man kan bryta sönder, man kan även forma en kula och bita i den, den klibbar då fast i tänderna. Vid 113° samma prov, sockret är då sprött, knastrar mellan tänderna om man biter i det. "Starkt brott", vid högre kokning vill sockret brännas, varför man använder Chremortartari eller Vinsyra, vilka hindra bränning. För en mindre tillverkning behövs en järnplatta eller stenskiva minst 70×100 cm., en rullkniv, en rullvals av trä, en eller två valsbockar med 6 par graverade valsar, en spindelpress, en gjutsked, några mindre grytor, några emaljhinkar och diverse skopor emaljerade.

Dragning.

Dragning av socker har till ändamål att göra sockret glansigt samt poröst genom att luft inarbetas. När massan är uppslagen å skivan, rullas den ihop och hänges å en hake i väggen, drager ut den, hänger upp det utdragna samt fortsätter så 30—40 ggr. Massan kallnar nu, men kan uppvärmas genom att läggas å en plåt, som hålles över fyren, därefter inrullas massan i ett sämskskinn eller läder, som strös med talk, en ända utdrages nu till ett fingers tjocklek, avklippes eller införes i karamellmaskinen för att formas.

En person sitter och rullar knytet fram och tillbaka, under det en annan drager ut massan i en sträng. Koket färgas i grytan, smak inröres, sedan grytan är lyftad från fyren.

Fondant.

10 kg. socker, 2 $\frac{1}{2}$ kg. vatten kokas till 90°, upphälles å skivan, med en träspak piskas massan, då den

plöstligt stelnar, när den stelnat, lägges en fuktig lapp över samt får det ligga en timme. Lägges sedan i en gryta, smältes vid svag eld, får ej koka. Så fort det är smält, lyftes det av elden, kan gjutas i puderlådan, eller hällas å skivan i önskad tjocklek samt skäras.

Konsthonung.

10 kg. socker, $2\frac{1}{2}$ kg. vatten kokas till 92° , inröres, när grytan är från elden, 20 gram vinsyra, 20 gram Chremortartari, 20 gram honungseter samt gul färg, tappas på glasburkar.

Inslagningskarameller.

10 kg. socker, $2\frac{1}{2}$ kg. vatten kokas till 87° då påfylls $1\frac{1}{2}$ kg. glykos och kokas till 90° , då man färgar och kokar vidare till 113° , slås upp på skivan, när massan stelnat så mycket, att man kan trycka märken med ett finger, skäres med rullkniv i önskade bitar, massan lyftes, en plåt skjutes under, samt ställes det hela å ett bord att kallna, bitarna kunna då brytas isär. Dessa bitar inslås nu i papper, packas i trälådor.

Färg och smak sammansättes i regel så, att vanilj är vit eller sockrets egen färg, ananas ljusgul, jordgubbar och smultron röda, hallon ljusröd, apelsin orange, citron gul, plommon blå, körsbär grön.

Bonbonutstickare.

Bonbonutstickare finnas i storlekar 70×90 , 80×80 , 60×100 och består av en platta med handtag, plattan är indelad i rutor om 2×2 cm. Man gjuter massan i denna platta samt när den stelnat, kan man bryta bitarne, vilket går lättare än att skära å skivan.

Till dragning av socker finnas maskiner för handkraft, vilka äro bekvämare samt går dragningen fortare än å hake.

Mandelkarameller.

10 kg. socker, 2 kg. glykos, $2\frac{1}{2}$ kg. hett vatten röres tillsammans samt kokas till 87° samt färgas och kokas vidare till 113° .

Vid 110° nedlägges 400 gram sötmandel, vilken fått ligga i hett vatten så att skalen lossnat, mandeln sönderhackas fint. Keket upphålles å skivan. I stället för mandel kan man taga nötter.

Guld- & Silverbonbons.

Guld- & Silverbonbons kokas som föregående, utan mandel, inslås i guld- och silverpapper.

Cachoukarameller.

5 kg. socker, 800 gram glykos, $1\frac{1}{2}$ lit. vatten, kokas till 113° , uppslås å skivan, 60 gram Cachou strös över ena halvan den andra halvan vikes över, tillklappas, skäres.

Nötkandis.

$7\frac{1}{2}$ kg. socker, 3 kg. glykos, 2 lit. vatten kokas upp, 4 kg. nötkärnor inblandas samt kokas till 112° . Hålles å skivan, skäres i större kakor.

Marmeladkarameller.

Marmeladkarameller kokas som "Cachou", men pålägges istället hårt inkokt mos av någon sorts bär eller äpplen.

Ingefärskarameller.

10 kg. socker, $2\frac{1}{2}$ kg. vatten, $2\frac{1}{2}$ kg. glykos. Socker och vatten kokas upp, glykos ifylles samt kokas till 95° , färgas samt vid 105° tillsättes smak samt kokas vidare till brott.

Gräddkarameller, Kola.

10 kg. socker kokas med $2\frac{1}{2}$ kg. vatten samt skummas, 3 kg. glykos ifylles, kokas till 93° , då 2 lit. grädde samt några droppar vanilj påfylls, kokas vidare till 110° .

Gräddkarameller, Kola.

10 kg. socker, $2\frac{1}{2}$ kg. vatten kokas upp, då 2 kg. mjölksocker inröres samt kokas till 113° . När koket är uppslaget, strös 75 gram vinsyra över ena halvan, den andra vikes över samt kavlas slätt med tråkavel.

Gräddkarameller, Kola.

10 kg. socker, $2\frac{1}{2}$ kg. vatten 1 kg. glykos kokas till 95° , då påfylls klunkvis, 1 burk kondenserad mjölk samt kokas till 113° .

När koket är avlyftat inröres $1\frac{1}{2}$ kg. osockrad cacao.

Gräddkarameller.

10 kg. socker, $2\frac{1}{2}$ kg. vatten, 1 tesked vinsyra kokas till 100° , då 400 gram smör inröres och kokas till 112° samt slås upp på skivan, då inröres hastigt följande sats i koket innan det kallnar: 250 gram mjölkpulver blandas med cacao tills det hela blir av en ljusbrun färg, inröres i litet uppkokad glykos.

Gräddkarameller.

10 kg. socker, $2\frac{1}{2}$ kg. vatten kokas till 103° , då 200 gram smör, upplöst i 1 lit. varm mjölk inröres samt kokas till 113° .

Smörkarameller.

100 kg. socker, 2 kg. vatten uppkokas, då inröres 750 gram glykos, färgas med gul färg, kokas till 90° , då 250 gram smör bitvis lägges samt några bitar smöreter och uppkokas till 113° . Upphålles å skivan 8—10 mm. tjock, skäres samt inslås i vaxpapper.

Chokoladkarameller.

10 kg. socker, $2\frac{1}{2}$ kg. vatten sättes å kraftig eld, röres i massan tills sockret är smält, tvättar av grytans väggar med en pensel, så att ej sockerkorn finnas, påfyller 1 kg. glykos och kokar nu utan att röra i kitteln till 115° samt slår upp koket. Ett kg. chokolad smält i glykos strykes över halva koket när detta stelnat vikes den andra halvan över, kavlar det jämnt och skäres.

Cacaokarameller.

10 kg. socker, 1 lit. vatten kokas till 100° , då 1 kg. cacao inröres samt kokas till 113° .

Cacaokarameller.

10 kg. socker, 1 lit. vatten kokas vid 90° inröres 500 gram smör bitvis vid 100° 2 kg. cacao samt kokas till 115° .

Kinesisk Karamellplatta.

5 kg. socker, 1 lit. vatten, 1 kg. glykos kokas till 95° , då inröres bitvis 250 gram smör, färgas gul, kokas till 114° , gjutes 2 cm. tjockt å skivan, skäres i stora plattor.

Smörkonfekt.

$2\frac{1}{2}$ kg. brunt socker $7\frac{1}{2}$ kg. vitt socker, $2\frac{1}{2}$ kg. glykos, 5 lit. vatten smältes, då inröres $2\frac{1}{2}$ kg. smör och kokas till 120° .

Mjuk Nougat.

9 kg. socker, 6 kg. glykos och något vatten röres kallt tills allt är smält, grytans sidor tvättas samt kokas till 101° . Man har förut piskat 18 äggvitor till skum, eller 70 gram äggalbumin upplöst i kallt vatten med en nypa alun. I denna massa inröres koket under vispning samt inrör 4 kg. hackad mandel eller nötter, gjutes i pappersformar.

Mjuk Nougat.

10 kg. socker, 8 kg. glykos, något vatten, kokas till 101°, 12 äggvitor eller 50 gram äggalbumin behandlade som i föregående jämte $\frac{1}{2}$ kg. smält cacaosmör och 4 kg. mandel hackad inröres nu och gjutes i små trälådor, då man efter en dag kan skära i önskade bitar.

Krokant.

5 kg. socker kokas utan vatten, tills det bildar en gul, flytande massa och irör 4 kg. hackad mandel, vilka äro torkade och varma samt uppslås å skivan.

Aniskarameller.

12 kg. socker, 5 kg. glykos kokas till 120°. Dessförinnan inröres gul färg och några droppar stjärnanisolja, dessa karameller formas helst i maskin.

Kvodlibet.

10 kg. socker, 1 kg. glykos, 2 lit. vatten kokas, färgas vid 95° samt kokas till 115°. Man gör flera sådana kok med olika färg, slår upp dem å skivan samt rullar varje kok till en rulle, flera sådana läggas bredvid varandra, utdragas tillsammans till en sträng, som utdrages till önskad tjocklek samt formas i valsarna. Om massan vill klibba vid valsarna vid formning, rullas den utdragna strängen i talk. Valsarna kunna även smörjas med cacaosmör eller smakfri vaselin, eller bomolja.

Såväl stenskivan som andra plattor måste smörjas med fett, innan något kok slås upp, då i annat fall massan vill fastna.

Diamantkarameller.

10 kg. socker, 2 kg. glykos, $2\frac{1}{2}$ lit. vatten kokas till brott, uppslås samt inblandas 45 gram vinsyra, formas som kulor samt fuktas i tunn gelantinlösning och rullas i kristallsocker.

Kyssar.

5 kg. socker, 1 tesked Chremortartari uppkokas samt påfyller $\frac{1}{2}$ kg. glykos kokas till brott, uppslås samt drages i haken, valsas till kuddar. I saknad av valsmaskin användes karamellskärvals, bestående av en järnstång med handtag i bägge ändar, å stången äro uppträdda i regel 40 styck. runda knivar, vilka man kan reglera genom små brickor.

Atlaskarameller.

10 kg. socker med 2 lit. vatten, 2 kg. glykos kokas, färgas vid 100° samt kokas till 120° , avlyftes samt tillsättes smak, drages tills det blir glänsande, skäres eller valsas.

Schweizerkarameller.

Kokas som föregående, men tillplattas strängarna med en kavel, innan de skäras.

Nötnougat.

$7\frac{1}{2}$ kg. socker; 2 lit. vatten, 1 tesked vinsyra sättes på elden, när massan börjar koka, avlyftes kitteln, sidorna tvättas samt kokas till 119° , lyft av koket och inrör 1 tesked salt och 5 kg. skalade valnötskärnor, slå upp koket, skär av en bit, cirka 2 kg. vänder den så, att den fortfarande avkyles samt skär bitar i önskad storlek och fortsätter så tills koket är färdigt.

Nötffyllning till fyllda karameller.

1 kg. hasselnötter rostas å svag värme med $\frac{1}{4}$ kg. socker, rives därefter i lämplig kvarn. Vid användning blandas 1 kg. av denna massa med $\frac{1}{4}$ kg. kuvertyr.

Mandelfyllning.

$2\frac{1}{2}$ kg. riven mandel, $2\frac{1}{2}$ kg. socker rostas och blandas med $\frac{1}{2}$ kg. kuvertyr.

Chokoladfyllning.

5 kg. socker, 1 lit vatten kokas till 119°, sidorna av kitteln avtvättas så fort sockret smält samt får man ej röra i grytan förrän koket är färdigt, då inröres 2 kg. cacao samt så mycket pudersocker, att massan blir lagom fast, dock ej för styv.

Maltfyllning.

5 kg. socker, 1 kg. tunt flytande maltextrakt kokas i stor gryta, emedan satsen gärna vill stiga, till 90°, uppslås å skivan och piskas till fondant.

Fyllda Karameller.

När sockret är draget, lägges det å en varm plåt eller varmbord, utvalsas i skivor samt skäres i långa band cirka handsbreda, den önskade fyllningen, som uppvärmes först, lägges nu å bandet, detta hoprullas från sidan utdrages i önskad tjocklek, skäres eller valsas. Man kan även utdraga flera stänger av olika färger till en blyertspennas tjocklek, lägga dem t. ex. 4 st. tillsammans, inrulla dem i ett färgat eller ofärgat band och draga ut detta i önskad tjocklek.

Ihåliga Karameller.

10 kg. socker, 1 lit vatten, 1 kg. glykos kokas till 115°, man tillsätter färg och smak innan denna grad är uppnådd, slår upp koket och låter det stelna något samt rullar skivan över och omkring en trärulle som är konisk, finnes med handtag att köpa, sockermassan utdrages över rullens spets samt skäres i önskade bitar med rullkniv.

Kokosstänger.

10 kg. socker, 1 lit. vatten, 2 kg. glykos kokas till 113° uppslår koket, avskär hälften av koket samt drager detta. Under tiden färgas den andra halvan med cacao, som är uppvärmd utan vatten, genom att knåda in cacao, man kavlar sedan ut den mörka massan, skär den i rem-

sor, det dragna sockret utdrages i strängar, inrullar sådana strängar i de bruna banden samt drager nu ut detta i strängar av önskad tjocklek, skär eller valsar dessa, man kan även skära små stänger cirka 10 cm. långa, som även kunna inrullas i papper.

Bröstkarameller dekokt.

80 gram violrot, 40 gram malven, 40 gram anis, 40 gram fenkol, 40 gram altearot, 40 gram stensöta kokas i 5 lit. vatten, urpressas och silas. Denna saft kokas med 5 kg. socker, 1 kg. glykos till 110°, skäres eller formas.

Bröstkarameller.

10 kg. socker, 2 lit vatten med 300 gram av nedanstående dekokt kokas till 113°. Dekokt: $\frac{1}{2}$ kg. altearot, $\frac{1}{4}$ kg. fenkol, $\frac{1}{2}$ kg. anis, $\frac{1}{2}$ kg. honung, 3 lit. vatten kokas och silas.

Maltbröstkarameller.

5 kg. socker, 750 gram glykos, 1 lit. vatten kokas till 113°, uppslås å skivan, den ena halvan bstrykes med maltextraktpulver, den andra vikes över, kavlas och skäres.

Maltbröstkarameller.

10 kg. socker, $1\frac{1}{2}$ kg. glykos, 1 lit. vatten kokas till 110°, hälften av koket uppslås behandlas med maltextrakt, den andra hälften kokas till 115°, slås upp, skäres i remsor, den första hälften begagnas som fyllning, utdrages i stänger och formas.

Maltbröstkarameller.

10 kg. socker, $1\frac{1}{2}$ kg. glykos, 1 lit. vatten kokas till 115°, uppslås å skivan, skäres i remsor samt användes nougat som fyllning.

Honungskarameller.

10 kg. socker, $\frac{1}{2}$ kg. glykos, 2 lit. vatten kokas till 95°, då ifylles $\frac{1}{2}$ kg. honung samt kokas till 113°.

Pastiljer.

10 kg. socker, fint pulvriserat, 1 kg. stärkelsepulver knådas tillsammans med vatten vari dragont är upplöst, när degen fått konsistens, utkavlas den, skäres i långa band, präglas i präglingsmaskin eller utstiekes med pastiljstickare.

Pastiljer.

5 kg. socker smältes med 2 lit. vatten, i detta inröres så mycket stärkelsepulver, att massan bildar en smidig deg, utkavlas och präglas.

När pastiljerna torkat något fuktas de med vatten, torkas i torkskåp med hög värme + 60°—70°, då de bliva vita och glänsande.

Pastiljer.

5 kg. socker, 1 lit. vatten kokas tills en droppe, som hålles å skivan stelnat, 1 $\frac{1}{4}$ kg. sockerpulver tillsatt med önskad smak inröres i det kokta sockret. Massan hålles i en skopa med flat botten samt runda hål i botten av skopan, hålen av en ärtas storlek, skopan föres fram och tillbaka över stenskivan, varvid man med en kniv stöter till skopan, massan faller då genom hålen i stora droppar, vilka stelna, Pastiljerna läggas å plåtar samt torkas i varmt rum.

Man kan även göra en pappersstrut med lång spets, fylla struten med massan samt klämma ut massan genom strutens spets i droppar av önskad storlek.

Konservkarameller.

5 kg. socker kokas till brott med endast litet vatten, tillsättes smak samt inrör tjock saft tills det hela bildar en mycket tjock gröt, gjutes i pappersformar och kanderas.

Konservkarameller.

5 kg. pulvriserat socker fuktas med färg och smak, knådas till en deg, gjutes i block eller pappformar, vilka stå och torka en dag, så att bitarna kunna uttagas utan

att skadas. Man kan också i denna massa inblanda hackade nötter eller dylikt, då man tager 2 kg. nötter till 5 kg. socker, samt kan man fukta degen med vatten, för att få konsistens. Bitarna torkas i varmrum. För att bliva mera sammanhängande, kunna bitarna doppas i äggvita, som först piskas till skum, samt sedan får stå, tills det åter blivit flytande. Efter denna metod kunna formade bitar tillverkas samt överdragas med chokolad, bitarna behöva då ej torkas, ej heller doppas i äggvita.

Kandering.

10 kg. socker, 3 lit. vatten kokas till 86° i. s. k. kandervanna nedlägges det som skall kanderas. När sockret är avkyt och nästan kallt, påhålles detta. Efter 24 timmar urtappas sockret, bitarna uttagas och läggas i torkramar att torka. För att få kanderingen riktig, mätes sockret för inslagningen med en Beaume-mätare och skall denna visa 35°. Vid kandering av bär och frukter kan lösningen påhållas varm + 40°—50°.

Morseller.

10 kg. socker, 2½ lit. vatten kokas till tråd, varefter kitteln lyftes av elden och de i följande recept nämnda ingredienserna inröras, gjutes i en isärtagbar form av trä, storlek 50×30×10 cm. När massan stelnat, skäres den i bitar eller utstickes med små formar av bleck cirka 2 cm i diameter, dessa tiliverkas i form av hjärtan, stjärnor eller dylikt. Koket färgas innan det lyftes av elden.

N:o 1 1½ kg. chokolad smältes i varmt vatten och inröres i morsellsockret.

N:o 2 200 gram kanel, 80 gram kardemumma, 80 gram ingefära, 50 gram muskot, 50 gram kryddnejlikor.

N:o 3 500 gram finhackade orangeskal, 200 gram apelsinsaft, några droppar orangeolja.

- N:o 4 300 gram vaniljsocker, torr röd färg.
- N:o 5 100 gram citronsaft, 100 gram citronoljesocker, 250 gram finhackade citronskal.
- N:o 6 100 gram vaniljsocker, 150 gram jordgubbsocker.
- N:o 7 50 gram vaniljsocker, 150 gram rosenoljesocker, 150 gram hallonsocker.

Brända mandlar.

10 kg. socker, $2\frac{1}{2}$ lit. vatten kokas till stark tråd, färgas med ljusröd färg, 4 kg. hela mandlar söta rostatas i panna och inröras varma hastigt i massan tillsammans med 250 gram pulvriserad kanel, 50 gram pulv. nejlikor, 10 gram pulv. kardemumma, koket uppslås å skivan, utkavlas samt sönderbrytes massan när den stelnat i små bitar med en mandel i varje.

Kuvertyr.

Kuvertyr kallas den massa, vari konfekt, praliner m. m. neddoppas, för att bli överdragen med chokolad. Man sammanrör 2 kg. cacaopulver, 900 gram sockerpulver samt inrör detta i 500 gram cacaosmör. Detta hålles + 60° — 70° varmt å vattenbad. De bitar som skola överdragas med chokolad, neddoppas nu i detta och uppställes å galler eller plåtar att torka. För att få fin yta, bör plåtarna ställas att torka i kallt rum. Man kan moderera mängden av smör alltefter som man vill hava finare eller grövre yta, likaså modereras värmen, ju kallare massan är, ju tjockare blir den överdragna ytan. Men bästa sättet att få överdraget tjockt är att hålla föreskriven värme samt doppa flera gånger ty den vackraste, glansiga ytan erhålles vid denna värme, när bitarna sedan sättes i kallt rum. Man kan också smälta s. k. blockchokolad med mer eller mindre cacaosmör och använda till kuvertyr.

Vaniljpraliner.

2½ kg. pudersocker, 250 gram vaniljsocker sammanknådas med äggvita av friska ägg till en formbar deg. Av denna deg tillverkas små kulor eller toppar av önskad form, doppas i kuvertyr. Man kan variera olika fyllningar genom att till sockret tillsätta andra färger och tillsatser såsom hackade nötter eller mandel m. m. ävensom tillverka bitarna i olika former. Man kan även forma fyllningen i pappformar till den storleken, att bitarna kunna säljas i affärerna till 30 à 50 öre pr styck. Dessa bitar inslås i stanniolpapper sedan kuvertyren torkat.

Ofylld Chokolad.

Ofylld chokolad smältes i en temperatur av + 60° —70° C. med tillsats av cacao smör i större eller mindre mängd. Har man bra socker och dito cacao, åtgår mindre smör, men vid några prov kommer man snart tillräkta med vilken myckenhet smör som bör tillsättas, i regel cirka 20 % smör å cacao mängden. De flesta använda mycket smör, emedan smöret har en stark cacao smak och är billigare än cacao, varför tillverkningen ställer sig billigare. Till nedanstående recept cacao smör efter egen önskan.

N:o 1	10 kg. cacao,	5 kg. pudersocker,	75 gram vanilj.
N:o 2	15 » »	7½ kg. socker	75 » »
N:o 3	20 » »	10 kg. »	75 » »
N:o 4	10 » »	5 » »	15 » »
		30 gram zint.	
N:o 5	10 kg. cacao,	5 kg. socker,	15 gram vanilj, 30—50 gram muskotpulver.

När ingredienserna äro sammanrörda till en jämnflytande massa, gjutes massan i formar av bleck, vari massan får stelna. Bitarna uttagas, dels genom att något böja formarne, dels genom lindrig uppvärmning.

Blåbärsdekokt.

Medel mot Engelska sjukan.

På omkring 500 gram blåbär hälls 2 lit. kallt vatten, och det bör stå ett dygn. Så kokas det 1½ timme. Dosis en tesked varannan timme, är även utmärkt mot difteri.

Hårvatten.

25 gram torkad salvia, 25 gram dito kamomill, 5 gram kardborrerot, 5 gram kinabark kokas med 2 lit. vatten ½ timme, fränsilas, en tesked sprit tillsättes, fylles på buteljer och kan förvaras hur länge som helst, väl korkad.

Behandling.

Behandling. Håret borstas och kammats med finkam, därefter ingnides hårvattnet väl i huvudsvålen genom att skilja håret länkvis, torkas med ren handduk och borstas sist med ren, ej alltför hård borste. Bör ske minst en gång i veckan.



vat-
osis
eri.

1, 5
lit.
lles
kad.

am,
ati
stas
t en

