

[Priskuranter] - 5

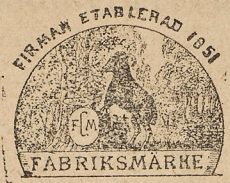
F. M. Carlbergs tekniska fabrik

Vardagstryck Affärstryck 1800-tal 8:o



1896

F. M. Carlbergs



patenterade

JÄST - PULVER.

RECEPT

för några sorters bakverk:

Sockerkaka.

3:ne teskedar jästpulver blandas, torrt, väl tillsammans med 300 gr. (= 70 ort) hvetemjöl.

4 st. ägg sammanröres med 320 gr. (= 75 ort) socker och en kaffekopp mjölk samt 2:ne skedblad skirdt smör.

Sedan dessa båda blandningar, hvar för sig, blifvit färdiga, röras de sammans och hållas i med smör förut smorda formar, som straxt insätas i en varm ugn.

Ugnsluckan bör under gräddningen, som försiggår på ungefär 20 minuter, vara väl tillsluten.

Amerikanskt kanelbröd.

3:ne teskedar jästpulver och 1 kg. 60 gr. (= 2 och ett halft skålp.) hvetemjöl blandas, torrt, tillsammans.

425 gr. [= 1 skålp.] socker, 212 gr. [= 1 halft skålp.] smör, 6 ägg och 2 teskedar kanel sammanröres för sig och arbetas sedan samman med första blandningen, hvarefter degen utkafas och gräddas i formar.

Ugnen bör ej vara alltför varm.

Amerikansk citrontårta.

2:ne rågade teskedar jästpulver blandas, torrt, väl tillsammans med 300 gr. [= 70 ort] hvetemjöl.

7 ägg ock 425 gr. [= 1 skålp.] socker vispas väl med 16 centiliter [= 6 kub.-tum] oskummad mjölk.

Utkrama saften ur en citron och rif det yttersta af skalet deraf tillsammans med en bit toppsocker.

Sammanrör detta med de öfriga blandningarna och håll det i formar samt grädda strax i en varm ugn.



Sockerkringlor.

2:ne rågade teskedar jästpulver blandas väl med 530 gr. (= $1\frac{1}{4}$ skålp.) hvetemjöl.

2 st. ägg, 106 gr. (= $\frac{1}{4}$ skålp.) socker, 8 stötta kardedummor, 16 centiliter (= 6 kub.-tum) skiradt smör och lika mycket mjölk sammanröres först och blandas sedan med ofvannämnda mjölet, hvarefter det genast gräddas i en god ugn.

(Åtgår omkr. 15 minuter.)

Finare hvetebröd.

2:ne rågade teskedar jästpulver blandas väl, torrt, tillsammans med 530 gr. (= $1\frac{1}{4}$ skålp.) hvetemjöl.

2 st. ägg, 64 gr. (= 15 ort) socker, 2:ne skedblad skiradt smör, 4 stötta kardemummor och 32 centiliter (= $\frac{1}{8}$ kanna) mjölk sammanröres väl och blandas sedan med mjölet, hvarefter det bakas och genast gräddas i en god ugn.

(Åtgår omkr. 20 minuter.)

Vanligt hvetebröd.

530 gr. (= $1\frac{1}{4}$ skålp.) hvetemjöl, som förut väl blifvit blandadt med 2:ne rågade teskedar jästpulver, sammanröres med 39 centiliter (= 15 kub.-tum) mjölk och gräddas genast (härtill åtgår omkr. 20 minuter.)

Obs. Då det är af stor vigt att jästpulvret blir väl blandadt med mjölet, borde denna blandning helst ske medelst sammansiktning.

All bakning sker på kall väg.

Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten.

Degen bör genast utbakas och insättas i ugnen.

En god stekugn kan med fördel användas vid gräddningen.

Obs. Förutom till ofvan uppräknade sorter, kan jästpulvret med fördel användas till puddingar och nästan alla slag af småbröd, der eljest hjorthornsalt eller pottaska användes, då proportionerna lätt af hvar och en genom några små försök kan utrönas.