

Kokkonst 1850–1878 – samling av trycksaker – 2

Vardagstryck



National Library
of Sweden

PRÄSS-JÄST.

För beredning af präss-jäst är nyligen en Fabrik anlagd vid Sjögestad i Wreta Klosters Socken, och finnes der alltid till salu, äfvensom hos Herr H. R. Hjohlman i Linköping.

Denna jäst är med särdeles fördel begagnad så väl i alla Bagerier i Stockholm, som äfven i enskilde hus; och som den vid brödbakning åstadkommer en utmärkt säker och fullständig jäsning, skall den med visshet, då den blifver känd, vinna företräde framför annan vanlig jäst.

Till ett bak på 12 Lisp. Rågmjöl, tages ett skålp. präss-jäst, och i proportion derefter till mindre degar.

Vid bakning af spis- och knäckebröd upplöses den väl i ljumt vatten, som lättast verkställes med en visp, och användes genast såsom vanlig jäst.

Till hvetebröd upplöses högst 4 lod jäst till hvarje kanna mjölk och förfares på vanligt sätt.

Till brygd och i brännerier är äfven denna jäst utmärkt verksam och kraftig.

Under sommaren kan jästen förvaras i god källare omkring åtta dagar, men vill man hafva den längre bör den ställas under vatten, som dagligen ömsas. Vintertiden kan den förvaras länge; och om den fryser, bör den bibehållas i det frusna tillståndet tills den begagnas.

— 1851 —



ERÄS-1ÄST.

För beredning af press-jäst af nyligen en Färdig anlagd tid 2jög-
 sind i Wern Kloster socken och finnes där allid till salu. Erbjuda hos
 Herr H. R. Högström i Långgatan.

Denne jäst är med skickligt förbered begagnad så väl i alla bagerier i
 Stockholm som öfver i enskilda hus; och som den vid beredning afstod-
 kommer en utmärkt sött och fullständigt jäsnings, såväl den med råskall
 då den öfver kända ännu förberedda för att kunna användas jäst.
 Till att till på 12 Lsp. Högström, taget ett skick. press-jäst, och i pro-
 portion beräknat till mindre begagn.

Till beaktning af spiz- och kockskick uppläses den väl i jäst ratten
 som lättast beredstället med en risk, och användes genast såsom vanlig jäst.
 Till förbered uppläses högst 4 lod jäst till hvarje kanna mjölk och
 förjares på renligt sätt.

Till drygd och i strömmar af öfren denna jäst utmärkt verkssam och
 kraftig.

Under sommaren kan jästen förvaras i god kallare omgivning, älla de-
 gar, men till man hafva den längre för den stället under ratten som dag-
 ligen ömsas. Vinterstiden kan den förvaras längre; och om den fryser, för
 den förbehållas i det friska tillståndet tills den begagnas.

