

Kokkonst 1850-1878 - samling av trycksaker - 10

Vardagstryck



National Library
of Sweden

oket

Ekon
Kokkonst
(101)
1878



RECEPT.

Sockerkaka.

Tag 3 theskedar Jästpulver, blanda det väl torrt till samman med 70 ort hvetemjöl.

Tag 4 st. ägg, 75 ort socker, 2:ne skedblad skirdt smör, vispa detta väl till samman med en kaffekopp mjölk.

Sedan dessa båda blandningar hvar för sig skött, röras de till samman och hållas i med smör förut smorda formar, som strax insätts i en god ugn.

Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten. Till gräddningen åtgår omkring 20 minuter.

Amerikanskt Kanelbröd.

Tag 3 theskedar Jästpulver, blanda det väl torrt med $2\frac{1}{2}$ skålp. mjöl.

Tag 1 skålp. socker, $\frac{1}{2}$ skålp. smör, 6 st. ägg, 2 theskedar kanel, arbeta detta väl till samman med föregående blandning samt utkafla det sedan och grädda det i formar. Ugnen bör ej vara för varm.

Amerikansk Citrontårta.

Tag 2 rågade theskedar Jästpulver, blanda det väl (torrt) till samman med 70 ort hvetemjöl.

Tag 7 st. ägg, 1 skålp. socker, vispa det väl till samman med $\frac{1}{2}$ kvarter eller något mera oskummad mjölk.

Tag en citron, urkrama saften och rif yttre skalet deraf till samman med en bit toppsocker, sammanrör detta med de öfriga blandningarna och håll det i formar samt grädda strax i en varm ugn.

Sockerringlor.

Tag 2:ne rågade theskedar Jästpulver, blanda det väl torrt till samman med 1 skålp. 25 ort hvetemjöl.

Tag 2 st. ägg, 25 ort socker, 8 st. stötta kardemummor, 6 tum skirdt smör, lika mycket mjölk, sammanrör detta först väl och blanda sedan till samman med mjölet, samt grädda strax i en god ugn. Åtgår omkring 15 minuter.

Finare Hvetebröd.

Tag 2:ne rågade theskedar Jästpulver, blanda det väl torrt till samman med 1 skålp. 25 ort hvetemjöl.

Tag 2 st. ägg, 15 ort socker, 2:ne skedblad skirdt smör, 4 st. stötta kardemummor och 12 tum mjölk, sammanrör detta väl och blanda sedan med mjölet; baka och grädda genast i en god ugn. Åtgår omkring 20 minuter.

Vanligt Hvetebröd.

Tag 2:ne rågade theskedar Jästpulver, blanda det väl torrt till samman med 1 skålp. 25 ort hvetemjöl, tillsatt sedan, 15 tum mjölk; baka och grädda genast. Åtgår omkring 20 minuter.

Obs. All bakning sker på kall väg. Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten, och degen bör genast utbakas och insättas i ugnen. Vid gräddningen kan användas vanlig stekugn.

Intyg:

Undertecknad, som begagnat Herr H. E. Ekströms patenterade Jästpulver till flere artiklar i min sockerbagerirörelse, har funnit detsamma till alla delar motsvara det dertill åsyftade ändamålet, hvarför jag har anledning derom lemna det bästa vittnesord. Örebro i Mars 1876.

W. J. LUNDBERG,
Konditor.

På begäran af Fabrikör H. E. Ekström hafva vi undertecknade anställt åtskilliga försök i bagariväg med ofvanstående Jästmedel, och hafva vi funnit det samma till alla delar motsvara de uppgifna ändamålen.

Örebro den 7 Januari 1876.

AUGUSTA PIHL.

CHARLOTTE LINDSTRÖM.

På begäran af Fabrikör H. E. Ekström har jag undertecknad anställt åtskilliga försök i bageriväg med ofvanstående Jästmedel och har jag funnit det samma till alla delar motsvara de uppgifna ändamålen.

Örebro den 4 Februari 1876.

C. H. ROSENQVIST.