

Kokkonst 1890-1899 - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Anvisning för beredning af Hires Rootbeer (Rotmjöd).

Till en flaska Extrakt tagas 20 à 24 liter (8 à 9 kannor) vatten. 1¹/₂ kilogram toppsocker samt för 10 öre pressjäst.

Vattnet uppkokas, sockret upplöses deri och extraktet iblandas; då vattnet afsvanat, så att det endast är ljumt, tillsättes jästen, som förut bör vara upplöst i vatten. Blandningen omröres väl, öfvertäckes och ställes att jäsa i circa 12 timmar, hvarefter drycken skummas och fylles på buteljer hvilka väl korkas, öfverbindas och förvaras i källare.

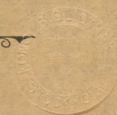
Efter 2 à 3 dygn är drycken färdig att användas. Vid påfyllningen bör tillses att jästen, som sjunkit till botten ej uppröres.

Extraktet försäljes hos herrar Specerihandlare i Stockholm och landsorten samt i parti hos

J. Th. Jacobsson,

Vasagatan 14.

General-Agent för Sverige och Norge.



Anvisning för beredning af Hires Rootbeer (Borrmjöd)

Till en flaska Extrakt tagas 20 a 24 liter (8 a 9 kanndr) vatten, 1 kilo gram
toppsocker samt 10 öre prisslätt.
Vattnet uppkokas, sockret upplöses deri och extraktet infundas; de vattnet afsvämas.
Så att det endast är tjunt, tillättes jäslen som förtut bör vara upplöst i vattnet. Blandningen
omröres väl, öfverläckes och ställs att jäs i cirka 12 timmar, hvarefter drycken skummas
och fylles på buteljer hvilka väl korkas, öfverbindas och förvaras i källare.
Efter 2 a 3 dygn är drycken färdig att användas. Vid påfyllningen bör tillas att
jäslen, som sjunkit till botmen ej uppröres.
Extraktet förskaffas hos herrar Specialhandlare i Stockholm och landorten samt i
port hos

J. Th. Jacobsson,

Vasagatan 14.

Extraktet förskaffas hos herrar Specialhandlare i Stockholm och landorten samt i

