

Kokkonst 1890-1899 - samling av trycksaker - 11

Vardagstryck



Tillfölje hyllbärssaft ännu vunnit så litet bruk inom allmänheten vill undertecknad härmed lämna några smärre upplysningar om denna präktiga safts tillredning:

Bären plockas i oktober månad samt rengöras från stjälkarne, därefter kokas de i en half timma, stötas sedan sönder för att få saften lättare af.

Saften kokas därefter minst två timmar och skummas under tiden väl.

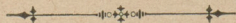
Socker tillsättes efter behag, men dock ej mindre än 1 kilogram socker på 3 liter saft.

Saften lämpar sig alldeles utmärkt för hushållsbehof; äfven såsom läskedryck om sommartiden är den alldeles förträfflig, men bör den då tillfölje sin kraftighet uppblandas med vatten.

Den är äfven mycket bra för småbarn.

Hindby den 19 juni 1893.

J. N. Båth.



THESE THINGS ARE NOT TO BE
FORGOTTEN BY US. WE MUST
BE AWARE OF THE FACTS OF
THE SITUATION.

THESE THINGS ARE NOT TO BE
FORGOTTEN BY US. WE MUST
BE AWARE OF THE FACTS OF
THE SITUATION.

THESE THINGS ARE NOT TO BE
FORGOTTEN BY US. WE MUST
BE AWARE OF THE FACTS OF
THE SITUATION.

U. S. 100-100000

