

Kokkonst 1900-1909 - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck



National Library
of Sweden

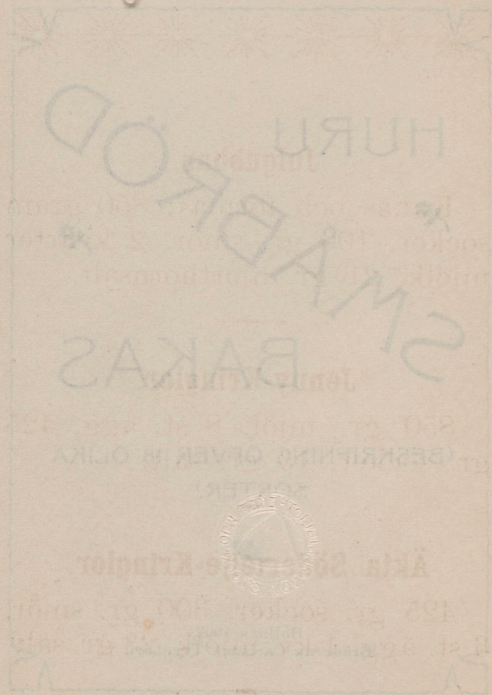


HURU SMÅBRÖD BAKAS

(BESKRIFNING ÖFVER 18 OLIKA
SORTER)



Bollnäs 1902,
Bröderna Carlsons Tryckeri.





Julgubbar.

Kaflas och formas; 850 gram socker, 106 gr. smör, 2 kvarter mjölk, 21 gr. hjörthornsalt.

Jenny-Kringlor.

850 gr. mjöl, 8 st. ägg, 425 gr. socker, 13 gr. salt.

Äkta Södertelje-Kringlor.

425 gr. socker, 300 gr. smör, 3 st. ägg, 1 kv. mjölk, 23 gr. salt.

Kexkakor.

425 gr. socker, 213 gr. smör,
8 st. ägg, 7 gr. salt, 4 droppar
Cederolja. Kaflas ut, naggas
och formas.

Eklöf.

425 gr. socker, 425 gr. smör,
6 st. ägg, 13 gr. salt, 1 kopp
mjölk. Kaflas och formas.

Sprits-Ess.

425 gr. socker, 425 gr. smör,
2 st. ägg, $\frac{1}{2}$ kv. mjölk. 6 gr. salt.

Lemonadbröd.

1 kg. och 600 gr. mjöl, 850 gr. socker, 425 gr. smör, 6 ägg, 13 gr. salt.

Mandelformar.

425 gr. mjöl, 213 gr. socker, 213 gr. smör, 2 st. ägg, 5 gr. salt. (För 50 formar).

Fina Pepparkakor.

531 gr. mjöl, 170 gr. socker, 170 gr. smör, 500 gr. sirup, 4 st. ägg, 10 gr. salt.

Äggbröd.

425 gr. socker, 540 gr. mjöl,
8 ägg, 13 gr. salt.

Mandelkubb.

6 deciliter mjölk, 638 gr. socker,
425 gr. smör, 43 gr. salt.

Fina längder (att skära).

213 gr. socker, 6 ägg, 13 gr.
salt, 128 gr. mandel.

Vanliga Pepparkakor.

1 kg. och 100 gr. sirup, 6 dl. vatten, 43 gr. salt, nejlikor.

Mandelrutor.

Sporras; strykes med ägg samt lägges i socker. 425 gr. socker, 213 gr. smör, 6 dl. mjölk, 25 gr. salt.

Goda Pepparkakor.

2 dl. sirup, 2 dl. grädde, 300 gr. brunt socker, 40 gr. ingefära, 10 gr. salt, 4 droppar Cederolja.

Champagnebröd.

425 gr. mjöl, 213 gr. socker,
275 gr. smör, 6 ägg, 8 gr. salt.

Löf och Stjernor.

425 gr. mjöl, 213 gr. socker,
213 gr. smör, 5 ägg, 12 gr. salt.

Munkar.

425 gr. socker, 6 dl. mjölk,
42 gr. salt, 340 gr. smör.

 **Obs.!** Allt är förvandladt efter nya
vigter, från ort till gram.

 **Obs.!** Med salt menas hjorthornsalt.

