

HUSHÄLLETS PRAKTISKA FÖRVANDLINGSTABELL

FÖR MÅTT OCH VIKTER

(Alla mått och vikter ungefärliga)

1 kkp = kaffekopp = omkr. $1\frac{1}{2}$ dl
 1 tkp = tekopp = omkr. $2\frac{1}{2}$ dl
 1 dl vätska = omkr. 5 msk.

1 stor msk fast smör
 eller annat fast fett = 30 g
 1 stor tsk d:o = 10 g
 1 msk smält smör
 eller annat smält fett = 15 g

1 dl d:o = 100 g
 1 dl olja = 90 g

1 ägg = 50—60 g
 1 äggula = 1 msk
 1 äggvita = knappt en ordinär äggkopp

4 äggvitor = 1 dl

1 dl vetemjöl = 50 g
 1 msk » = 10—12 g
 1 kkp » = 75 g
 1 tkp » = 125 g
 1 dl stöta skorpor = 50 g
 1 msk » = 10—12 g

1 dl strösocker = 85 g
 1 msk » = 15—20 g
 1 kkp » = 125—130 g
 1 tkp » = 210—215 g

1 dl florsocker = 55—60 g
 1 msk » = 10—12 g
 1 dl gul eller brun farin = 70 g

1 msk pärlsocker = 15—20 g

1 dl sirap = 145 g

1 kkp » = 220 g

1 tkp » = 360—365 g

1 msk » = 20—25 g

1 msk vaniljsocker = 10 g

100 g sötmandel = omkr. 80 st.

1 dl salt = 115 g

1 msk » = 20—25 g

1 tsk » = 5 g

1 tsk stöta kryddor = 3—4 g

1 tsk jäsmedel, t. ex. bakpulver, bikar-
 bonat = 3—4 g

(Tabellen är hämtad ur Stora Kokboken)

Duplone
Lampyris

100

1