

Rumford receptbok /

Norrby, Ida,

12 M Br.



National Library
of Sweden

+

Ek on -
Kokkonst
(Bk -)
o



RUMFORD

RECEPTBOK

AV

Ida Norrby

5:e uppl -

1930

Varför husmödrarna böra använda RUMFORD BAKPULVER

Varje husmor vet, hur viktigt jäsmedlet är för ett lyckat bak. Hon har också hört Rumford nämnas som marknadens bästa bakpulvermärke. Men en duktig husmor är vetgirig. »Vad är det som gör Rumford överlägset vanliga bakpulver», frågar hon sig, »och vad har det egentligen för betydelse, att Rumford är ett fosfatbakpulver?»

Låt oss då först som sist fastslå, att Rumford som fosfatbakpulver icke har någon motsvarighet i marknaden. Fosfaterna däri framställas nämligen av Rumfordfabrikerna själva enligt deras egen metod, uppfunnen år 1857 av den framstående kemisten Professor E. N. Horsford. Det är alltså 70 års erfarenhet, som ligger bakom våra dagars tillverkning av Rumford, »världsmärket bland bakpulver».

Betydelsen av fosfaterna i Rumford framgår, om man jämför vetemjölets sammansättning förr och nu. Förr var det gråaktigt till färgen beroende på, att det alltjämt innehöll de mineraliska beståndsdelar, framför allt fosfater, som ingå i sädeskornens ytterhölje. För vår hälsa är det av den största vikt, att dylika mineraliska beståndsdelar ingå i vår dagliga föda. De bygga nämligen upp viktiga delar av vår kropp, vilken dem förutan helt enkelt icke skulle kunna existera.

När den modärna finsiktningen, som går ut på att göra mjölet så vitt som möjligt, därvid avlägsnar just dessa mineraliska beståndsdelar, berövar den alltså mjölet en viktig del av dess näringsvärde. Det är Rumfords styrka, att det genom sina fosfater förmår åtminstone delvis ersätta denna näringsförlust. Härav dess benämning »det hälsosamma bakpulvret».

(Forts. å omslagets 3:dje sida.)

RUMFORD RECEPTBOK

AV

Ida Norrby

Föreståndarinna vid Fackskolan för Huslig Ekonomi
i Uppsala

FEMTE UPPLAGAN.

Utgivare:

RUMFORD CHEMICAL WORKS

Generalagent: A/B HUGO ÖSTERBERG

Stockholm—Göteborg

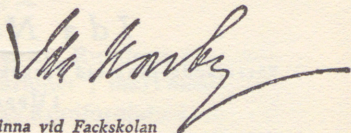


50 nya, goda recept för hembakning överlämnas härmed till de svenska husmödrarna. Samtliga recept ha utarbetats vid Fackskolan för Huslig Ekonomi i Uppsala på basis av den tidigare Rumford-boken, författad av Fru Ida Högstedt. Jag vågar därför hoppas, att husmödrarna skola betrakta Rumfords nya receptbok som en fullt tillförlitlig, efter svenska vanor och förhållanden väl anpassad hjälpreda.

I alla bakverken ingår Rumford bakpulver som luckringsmedel. Det är ett kraftigt, drygt, billigt och synnerligen pålitligt bakpulver och därtill fullständigt fritt från bismak.

Mätte boken bli till nytta och glädje i många svenska hem!

Uppsala i november 1927.



Föreståndarinna vid Fackskolan

för Huslig Ekonomi i Upsala.

När vi nu låta femte upplagan av RUMFORD Receptbok gå i press veta vi, att de tidigare upplagorna av denna bok varit till ovärderlig nytta och glädje i otaliga svenska hem.

Då det emellertid trots den ofantliga distributionen av receptboken visat sig, att de tidigare upplagorna äro fullständigt slut och många ej kunnat erhålla RUMFORD-boken är det med glädje vi skynda att utge denna nya upplaga till de svenska husmödrarnas tjänst, ty vi önska RUMFORD-metoden och RUMFORD-boken i alla svenska hem.

Stockholm i november 1930.

Utgivaren.

Men, se noga till

att Ni alltid begagnar endast Rumford bakpulver — ett oeftergivligt villkor för att Ni skall fullt lyckas med Er bakning efter denna receptbok. Vid köp godtag därför endast äkta Rumford, med namnet »Rumford» stämplat å lock och etikett. Oaktat det billiga priset är Rumford bakpulver drygare än andra och — pålitligare.

RUMFORD RECEPTBOK

I. MATBRÖD.

Vita scones.

550 gr. vetemjöl	1 tsk. socker
4 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	70 gr. smör el. margarin
1 tsk. salt	3 ³ / ₄ dcl. mjölk.

Beredning: Mjöl, bakpulver, salt och socker blandas i ett fat, smöret lägges i flockar på mjölet och arbetas in i detta med fingerspetsarna eller med kniv. Den kalla mjölken sättes till och degen arbetas så raskt som möjligt. Den delas i fem delar och varje del klappas ut till en rund kaka av 1 ¹/₂ cm. tjocklek. Kakorna naggas och skäras korsvis i fyra delar. De läggas på smord plåt och gräddas genast i het ugn. Scones'en klyvas, medan de ännu äro varma, och serveras som smörgåsbröd eller till té med marmelad.

Russinscones.

450 gr. vetemjöl	50 gr. smör el. margarin
3 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	50 gr. sultanrussin
¹ / ₂ tsk. salt	2 ¹ / ₂ —3 dcl. kall mjölk.
1 ¹ / ₂ tsk. socker	

Beredning: Mjölet siktas och blandas med bakpulvret, saltet och sockret. Smöret lägges i flockar ovanpå och finfördelas i mjölet med fingertopparna. De rensade, sköljda och torkade russinen sätts

Rumford bakpulver säljes aldrig i lös vikt.

Rumford receptbok

till och sist iblandas så mycket mjölk, att det blir en lagom fast deg. Denna arbetas raskt och delas i fyra delar; varje del kavlas eller klappas ut till en rund kaka av omkr. 1 1/2 cm. tjocklek. Kakorna naggas och skäras korsvis i fyra delar. Bröden läggs på smord plåt och gräddas genast i varm ugn. De klyvas och serveras till té med smör och marmelad.

Graham-scones.

330 gr. grahamsmjöl	1 1/2 tsk. salt
220 gr. vetemjöl	50 gr. smör el. margarin
4 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	4 dcl. sur mjölk el. kärnmjök.
1 1/2 tsk. socker	

Beredning: Mjölsorterna blandas väl med bakpulvret, saltet och sockret. Smöret lägges i flockar ovanpå och finfördelas i mjölet med fingerspetsarna. Sist tillsättes raskt den kalla mjölken. Degen arbetas hastigt på bakbordet och delas i fyra eller fem delar; dessa kavlas eller plattas ut till runda kakor av 1—1 1/2 cm. tjocklek. De naggas därefter och skäras korsvis i fyra delar. Bröden läggs på smord plåt och gräddas genast i varm ugn. De klyvas och serveras som smörgåsbröd.

Frukostbullar.

375 gr. vetemjöl	2 msk. smör el. margarin
1/8 tsk. salt	3 1/2—4 dcl. mjölk
1 tsk. socker	4 strukna tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .

Beredning: Mjölet siktas med bakpulvret, sockret och saltet. I denna blandning finfördelas smöret med fingertopparna. Under omrörning tillsättes så mycket mjölk, att degen kan arbetas samman. Den kavlas genast ut till en kaka av 1 cm. tjocklek och uttages med runt mått till kakor, eller skäres med kniv i rutor. Bröden läggs på smord plåt, penslas med mjölk eller vatten och gräddas genast i varm ugn. (*Ill. å sid 19.*)

Fint smörgåsbröd.

2 $\frac{1}{2}$ dcl. gräddmjölk	1 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>
$\frac{1}{2}$ ägg	100 gr. smör el. margarin
1 msk. socker	1 $\frac{1}{2}$ tsk. finstött kummin.
2 $\frac{1}{2}$ —3 hg. vetemjöl	

Beredning: Mjölken vispas tillsammans med ägget och sockret. Mjölet siktas med bakpulvret och häri nedröres äggblandningen. Degen får ej vara för lös. Sist inarbetas det kalla smöret och kumminen. Degen kavlas ut till en tunn kaka, naggas och sporras till avlånga bröd och dessa gräddas genast i medelvarm ugn.

Surmjölksbröd.

6 hg. rågsikt	2 dcl. sirap
1 $\frac{1}{2}$ tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	2 msk. hackade pomeransskal
1 $\frac{1}{2}$ tsk. bikarbonat	$\frac{1}{2}$ msk. krossad anis
4—5 dcl. kärnmjöl el. tjock surmjöl	$\frac{1}{2}$ msk. krossad fenkol.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. flottyr, 1 msk. grovt rågmjöl.

Beredning: Mjölet siktas och blandas med bakpulvret och bikarbonaten. Mjölken vispas upp och röres ned i mjölet jämte sirapen och kryddorna. Degen arbetas tillsammans, lägges i väl smord och mjölad avlång form och gräddas i ej för varm ugn omkr. 1 $\frac{3}{4}$ —2 tim.

Rågsiktkaka.

500 gr. rågsikt	2 tsk. socker el. sirap
3 rågade tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	$\frac{1}{2}$ msk. finkrossad fenkol el. $\frac{1}{2}$ msk. finskurna pomeransskal
2 msk. flottyr	3 dcl. mjölk.
$\frac{1}{2}$ tsk. salt	

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. flottyr, 1 msk. grovt rågmjöl.

Beredning: Kryddorna och flottyrn röras tillsammans och mjölken sättes till. Mjölet, väl blandat med bakpulvret, arbetas in. Degen bör vara ganska fast. Den lägges genast i smord och mjölad form eller stekpanna och brödet gräddas i medelvarm ugn.

II. SKORPOR och KEX.

Amerikanska skorpor.

750 gr. vetemjöl	250 gr. smör el. margarin
1 ägg	15 st. kardemummor
250 gr. socker	4 strukna tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .
2 1/2 dcl. mjölk	

Beredning: Mjölet siktas med bakpulvret. Smöret, sockret och ägget röras tills blandningen är pösig, då de finstötta kardemummorna tillsätts. Den kalla mjölken blandas i omväxlande med mjölet. Degen bör vara så fast, att den kan hanteras på bakbordet. Den kavlas genast ut till en kaka av 2 cm. tjocklek, med spetsglas tar man ut små runda kakor, som läggas på plåt och omedelbart gräddas i varm ugn. De små bullarna klyvas medan de äro varma och torkas i medelvarm ugn.

Enklare små-skorpor.

250 gr. mjöl	1/2 tsk. stött kardemumma
3 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	50 gr. smör el. margarin
35 gr. socker	1 1/2—2 dcl. mjölk.

Beredning: Mjölet blandas med bakpulvret, sockret och den stötta kardemumman. Smöret lägges ovanpå och finfördelas i mjölet med fingertopparna. Mjölken tillsättes litet i sänder, tills degen blir lagom fast. Den bakas därefter ut till små, runda bullar, dessa läggas på smord plåt och gräddas genast i varm ugn. Då bullarna äro färdiggräddade, skäras de mitt itu och rostas lätt

Fina kryddskorpor.

225 gr. vetemjöl	1/2 msk. krossad fenkol
80 gr. smör el. margarin	1 msk. finhackade pomeransskal
1/2 tsk. salt	1 ägg
60 gr. socker	3/4—1 dcl. mjölk.
1 1/4 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	

Beredning: Mjölet siktas och blandas med saltet, sockret, bakpulvret och kryddorna. Smöret finfördelas i den torra blandningen.

Rumford receptbok

Ägget vispas upp och sättes till och sist iröres så mycket mjölk, att degen blir lagom fast. Den kavlas ut till en fyrkant av $1\frac{1}{2}$ —2 cm. tjocklek. Denna sporras eller skäres med vass kniv i fingerlånga bitar ungefär 3 cm. breda. Bröden läggas på smord plåt och gräddas ljusgula i varm ugn. Skorporna klyvas, medan de ännu äro varma, och rostas lätt.

Engelska frukostkex.

300 gr. vetemjöl	125 gr. smör el. margarin
2 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	2 dcl. kall mjölk.
1 msk. socker	

Beredning: Alla ingredienserna arbetas tillsammans på bakbordet. Degen kavlas ut till en tunn kaka och denna naggas. Med runt mått uttagas kex, dessa läggas på plåt och gräddas genast i varm ugn. De serveras med smör och marmelad.

Grahamkex.

200 gr. vetemjöl	100 gr. smör el. margarin
200 gr. grahamsmjöl	1 ägg
2 msk. socker	4—5 msk. mjölk.
2 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	

Beredning: Vetemjålet siktas med bakpulvret och blandas med grahamsmjålet och sockret i ett fat. Här i finfördelas smöret med fingerspetsarna. Ägget och mjölken vispas upp och röres ned i mjölblandningen. Degen arbetas, tills den är smidig och kavlas ut till en tunn kaka. Denna naggas och med runt mått uttagas kakor, vilka gräddas vackert rostgula. Serveras som smörgåskex.

Havregrynskex.

250 gr. ångpreparerade havre- gryn	1 msk. socker
2 $\frac{1}{2}$ dcl. oskummad mjölk	1 $\frac{1}{2}$ —2 hg. vetemjöl
150 gr. smör el. margarin	3 tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .

Beredning: Havregrynen läggas i blöt i mjölken minst 12 tim. Smöret skiras och sättes till jämte sockret och mjölet, siktat med bakpulvret. Degen arbetas hastigt tillsammans. Den kavlas ut ganska

Rumford receptbok

tunt och naggas tätt. Med stort, runt mått uttagas kakor, dessa läggas på plåt och gräddas genast i medelvarm ugn. Serveras som smörgåskex.

Havrekex.

100 gr. smör el. margarin	2 hg. vetemjöl
50 gr. socker	1 1/2—2 hg. Engelskt havremjöl
1 ägg	2 tsk. Rumford bakpulver.
3 msk. vatten	

Beredning: Smöret smältes och röres med sockret, tills smeten är pösig; ägget och vattnet blandas i. Litet vetemjöl tages undan till utbakningen. Det övriga vetemjölet siktas med bakpulvret och blandas jämte havremjölet i smeten. Degen kavlas ut till en tunn kaka och denna naggas. Med runt mått uttagas små kex och dessa gräddas vackert rostgula. De serveras med smör och marmelad.

III. KAFFEBRÖD (Vetebröd).

Favoritkrans.

100 gr. smör el. margarin	6 kardemummor
60 gr. socker	250 gr. vetemjöl
1 ägg	3 1/2 tsk. Rumford bakpulver
2 msk. hackad succat	3—4 msk. grädde el. god mjölk.
50 gr. sultanrussin	

Till pensling: 1/2 ägg.

Glasyr: 1 dcl. pudersocker, 1 1/2 msk. vatten.

Garnering: 15 st. pistaciemandlar.

Beredning: Smöret, sockret och ägget röras väl; den finstötta kardemumman sättes till jämte mjölet, siktat med bakpulvret. Sist nedröres grädden och degen arbetas hastigt tillsammans; den får ej vara lösare än att den kan arbetas på bakbordet. Degen kavlas ut till en avlång kaka, succaten och de rensade sultanrussinerna strös på och kakan rullas ihop. Den lägges i krans på smord plåt och klippes. Kransen penslas med uppvispat ägg och gräddas i varm ugn omkr. 20 min. Då den svalnat, glaseras den med pudersocker, utrört med vattnet, och den skällade, finhackade pistaciemandeln strös över.



» Sockerkaka »
Recept å sid. 14.



» Chokladtårta »
Recept å sid. 25.



»Tårta à la Skottland»
Recept å sid. 23.

»Födelsedagskrans»
Recept å sid. 11.



»Korintmuffins»
Recept å sid. 13.

»Enkel rulltårta»
Recept å sid. 16.



Födelsedagskrans.

125 gr. smör el. margarin	4 strukna tsk. <i>Rumford bakpulver</i>
1 ³ / ₄ dcl. socker	1 dcl. korinter
1 ägg	1 dcl. sultanrussin
10 kardemummor	1 msk. finskuren succat
8 bittermandlar	1 ¹ / ₂ —2 dcl. gräddmjöl.
350 gr. vetemjöl	

Till pensling: $\frac{1}{2}$ ägg, pärlsocker och mandel.

Beredning: Smöret, sockret och ägget röras, tills blandningen är porös. Kardemummorna stötas och tillsätts jämte den skällade, rivna mandeln. Mjölet siktas med bakpulvret och blandas i smeten omväxlande med gräddmjölken. Degen får ej vara lösare, än att man kan arbeta den på bakbordet. Sist tillsättes den rensade, iordninggjorda frukten. Degen rullas till tre lika tjocka längder, som flätas samman och formas på en smord plåt till en krans, vilken penslas med uppvispat ägg och beströs med socker och mandel. Den gräddas omedelbart i varm ugn. (*Ill. å sid. 10.*)

Vetekaka.

1 ägg	3 dcl. mjölk
1 hg. strösocker	6 hg. vetemjöl
1 ¹ / ₂ hg. smör eller margarin	4 tsk. <i>Rumford bakpulver.</i>
10 st. kardemummor	

Beredning: Ägget, sockret och smöret röres tillsammans. Den finstötta kardemumman, den kalla mjölken och mjölet blandat med bakpulvret blandas i och arbetas hastigt till en smidig deg. På en smord plåt formas degen med sked till en rund kaka, som beströs med socker och mandel samt gräddas i medelvarm ugn omkr. $\frac{3}{4}$ tim.

Vetebröd i form.

50 gr. smör el. margarin	2 msk. hackade syltade apelsinskal
1 dcl. socker	6 dcl. vetemjöl
1 ägg	2 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>
5 bittermandlar	2 dcl. kall mjölk.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. mjöl.

Rumford receptbok

Beredning: Smöret röres med sockret och ägget, tills blandningen är pösig. Bittermandeln skällas, rives och sättes till jämte apelsinskalen och mjölet siktas med bakpulvret. Sist nedröres mjölken litet i sänder. Degen arbetas hastigt tillsammans, lägges i smord och mjölad form och gräddas i medelvarm ugn.

Hastbullar.

50 gr. strösocker	1 1/2 dcl. mjölk
1 ägg	270 gr. vetemjöl
50 gr. smör	3 tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .
5 st. kardemummor	

Beredning: Sockret och ägget vispas tillsammans, smöret röres, kardemumman stötes fint och tillsättes jämte mjölken och det med mjölet siktade bakpulvret. Av degen formas med sked små klickar, som läggas på smord plåt. De beströs med socker och mandel och gräddas genast i varm ugn omkring 15 minuter.

Kaffegifflar.

100 gr. smör el. margarin	300 gr. vetemjöl
30 gr. strösocker	2 1/2 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>
1 ägg	3—4 msk. tunn grädde.

Till fyllning: apelsinmarmelad eller hallonsylt.

Till pensling: 1/2 ägg, pärlsocker och mandel.

Beredning: Smöret och sockret röras tillsammans, varefter ägget tillsättes. Litet av mjölet sparas till utbakning, resten blandas med bakpulvret och nedröres omväxlande med grädden. Degen arbetas hastigt tillsammans och utkavlas till en avlång fyrkant. Denna sporras till omkr. 3 tum breda remsor och dessa sporras i jämna trekant. På varje trekant lägges litet apelsinmarmelad eller tjock hallonsylt, varefter bitarna rullas ihop och formas till gifflar, som läggas på smord plåt, penslas med ägg, beströs med socker och mandel samt gräddas genast i varm ugn.

Muffins.

215 gr. vetemjöl	1 ägg
2 1/2 tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	2 dcl. kall mjölk
1/4 tsk. salt	50 gr. smält smör el. margarin.
1 msk. socker	

Rumford receptbok

Till formarna: 1 msk. smör, 2 msk. mjöl.

Beredning: Mjölet siktas med bakpulvret, saltet och sockret. Ägget och mjölken vispas tillsammans och blandningen röres ned i mjölet. Sist tillsättes det smälta, avsvalnade smöret. Små pastejformar smörjas väl och mjölas; de fyllas till $\frac{2}{3}$ med smeten och sättas genast in i varm ugn. Då bröden äro gräddade, stjälpas de upp och klyvas på tvären. Smör eller marmelad bredes mellan halvorna. Serveras varma till té.

Korintmuffins.

150 gr. smör el. margarin	$\frac{1}{2}$ citronskal
2 dcl. socker	250 gr. vetemjöl
2 ägg	omkr. 1 $\frac{1}{2}$ dcl. gräddmjölk
1 kkp. korinter	2 strukna tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .

Till formarna: 1 msk. smör, 2 msk. vetemjöl.

Beredning: Smöret smältes, får kallna och röres med sockret tills det är pösigt. Därefter tillsätts de uppvispade äggen. Korinterna rensas, sköljas, torkas, blandas med litet av mjölet och nedröras jämte det rivna citronskalet. Resten av mjölet siktas med bakpulvret och blandas i, omväxlande med gräddmjölken. Smeten slås i smorda och mjölade pastej- eller bakelseformar och kakorna gräddas genast i varm ugn. (*Ill. å sid. 10.*)

Amerikanska munkar.

25 gr. smör	1 $\frac{1}{4}$ tsk. <i>Rumford bakpulver</i>
1 dcl. socker	omkr. 2 $\frac{1}{2}$ dcl. sur mjölk
1 litet ägg	50 gr. sultanrussin
6—7 dcl. vetemjöl	50 gr. syltade apelsinskal.

Till kokning: flottyr.

Beredning: Smör, socker och ägg röras till en pösigt smet. Bakpulvret siktas med mjölet och röres ned omväxlande med mjölken. Russinen rensas, förvällas och torkas samt blandas ned i smeten tillsammans med de fint skurna apelsinskalen. Degen bör vara så lös, att den nätt och jämnt kan arbetas på bakbordet. Den kavlas ut till en kaka av 1 cm. tjocklek. Med runt mått uttagas små kakor och dessa kokas genast gulbruna i het flottyr. Munkarna läggas på gräppapper att rinna av och rullas därefter i strösocker.

Munkringar (Doughnuts).

6 dcl. vetemjöl	1 $\frac{1}{2}$ dcl. strösocker
2 tsk. Rumford bakpulver	$\frac{1}{4}$ riven muskotnöt
$\frac{1}{4}$ tsk. salt	drygt 2 dcl. gräddmjölk
2 ägg	2 msk. smält smör el. margarin.

Till kokning: $\frac{3}{4}$ kg. flottyr.

Beredning: Mjölet siktas med bakpulvret och saltet. Äggen vispas med sockret; den rivna muskotnöten, mjölet och gräddmjölken tillsättas och till sist blandar man i det smälta smöret. Degen rullas i fingertjocka längder, som formas till runda kransar, vilka genast kokas i het flottyr. (Ill. å sid. 19.)

IV. MJUKA KAKOR.

Rumfordkaka.

2 ägg	$\frac{1}{2}$ kkp. mjölk
1 $\frac{1}{2}$ kkp. socker	35 gr. smör
rivna skalet av $\frac{1}{2}$ citron	1 $\frac{3}{4}$ kkp. vetemjöl
4 bittermandlar	2 tsk. Rumford bakpulver.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Äggen vispas med sockret omkr. 15 min., det smälta och avsvalnade smöret, citronskalet och den skållade och rivna mandeln sättes till. Mjölet siktas med bakpulvret och röres ned omväxlande med mjölken. Smeten slås i en väl smord, brödbeströdd form och gräddas i god ugnsvärme omkr. 30 min.

Socketkaka.

4 ägg	150 gr. vetemjöl
250 gr. socker	50 gr. potatismjöl
$\frac{1}{2}$ rivet citronskal	2 rågade tsk. Rumford bakpulver.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Äggen, sockret och det rivna citronskalet vispas tillsammans omkr. 15 min. De båda mjölsorterna, väl blandade med

bakpulvret, tillsättas. Smeten slås sedan i väl smord, brödbeströdd form och gräddas i medelvarm ugn omkr. $\frac{1}{2}$ tim. eller tills den vid prov med vispkvist kännes torr. (Ill. å sid. 9.)

Engelsk sockerkaka.

4 ägg	rivna skalet av $\frac{1}{2}$ citron
1 kkp. socker	1 kkp. vetemjöl
1 msk. kokande vatten	1 tsk. Rumford bakpulver.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Äggulor och vitor skiljas. Gulorna röras med sockret omkr. 20 min. 1 msk. kokande vatten tillsättes, litet i sänder, jämte det rivna citronskalet. Mjölet siktas med bakpulvret och röres ned; sist tillsätts försiktigt de till hårt skum slagna vitorna. Smeten slås i väl smord, brödbeströdd form och gräddas i medelvarm ugn.

Sandkaka.

140 gr. smör	2 ägg
140 gr. potatismjöl	140 gr. socker
$\frac{3}{4}$ tsk. Rumford bakpulver	2 msk. konjak.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Smöret tvättas och röres vitt. Potatismjölet och bakpulvret blandas väl och sättes till. Ägget vispas med sockret, tills smeten är vit och pösig; den röres därefter försiktigt ned i smörblandningen. Sist tillsättes konjaken. Smeten slås i en väl smord, brödbeströdd form och gräddas i ganska svag ugnsvärme. Kakan får ej flyttas i ugnen; den sjunker då lätt.

Marmorerad tékaka.

125 gr. smör	1 tsk. Rumford bakpulver
250 gr. pudersocker	8 bittermandlar
3 ägg	1 $\frac{1}{2}$ msk. cacao el. 50 gr. blockchoklad.
1 $\frac{1}{4}$ dcl. mjölk	
250 gr. vetemjöl	

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Glasyr: 70 gr. blockchoklad, 3 msk. vatten, 2 dcl. pudersocker, 1 tsk. vaniljsocker.

Garnering: 15 st. pistaciemandlar.

Beredning: Smöret röres, tills det blir vitt och poröst, sockret och äggulorna blandas i och smeten arbetas väl. Vetemjölet siktas med bakpulvret och röres i omväxlande med mjölken; sist nedrörs de till hårt skum slagna vitorna. $\frac{1}{2}$ av smeten toges av och här i blandas cacaopulvret eller den över vattenånga upplösta blockchokladen. Den övriga smeten smaksättes med den skällade, malda bittermandeln. En refflad kransform smörjes väl med smör och beströs med stötta skorpor, här i läggs de båda smeterna omväxlande; överst och underst bör läggas ljus smet. Kakan gräddas i ej för varm ugn omkr. 1 tim. Den stjälpes upp och får kallna. Till glasyren smältes blockchokladen över vattenånga, röres med pudersockret, vaniljsockret och vattnet tills blandningen är jämn och blank, då kakan glaseras och garneras med den skällade, finhackade pistaciemandeln. (*Ill. å sid. 20*).

Fin rulltårta.

2 ägg	$\frac{1}{2}$ tsk. Rumford bakpulver
120 gr. smör el. margarin	2 msk. gräddmjölk
120 gr. strösocker	3-4 msk. vinbärgelé el. äpplemos.
120 gr. vetemjöl	

Till plåten: $\frac{1}{2}$ msk. smör.

Beredning: Smöret tvättas och röres med sockret tills det blir vitt och de uppvispade äggen sättas till. Mjölet siktas tillsammans med bakpulvret och nedröres omväxlande med gräddmjölken. En liten, jämn plåt smörjes väl, på denna bredes smeten ut och gräddas genast i varm ugn, tills den är ljusgul. Kakan stjälpes upp på sockrat papper, bestrykes med gelé el. mos och rullas ihop. Då rullen kallnat, skäres den i 1 cm. tjocka skivor.

Enkel rulltårta.

3 stora ägg	2 rågade dcl. vetemjöl
2 rågade dcl. strösocker	$\frac{1}{4}$ tsk. salt
2 msk. kallt vatten	1 struken tsk. Rumford bakpulver.

Fyllning: 1 kkp. sylt, marmelad eller gelé.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör.

Beredning: Äggen och sockret vispas minst 15 min. eller tills blandningen är ljus och pösig; under vispningen tillsättes droppvis det kalla vattnet. Mjölet siktas med bakpulvret och saltet och blandas försiktigt i smeten. En slät jämn plåt beklädes med smort papper, som hopnypes i hörnen, så att en avlång fyrkantig låda bildas; häri slås smeten, utbreddas jämnt med kniv och gräddas genast i varm ugn. När kakan är gräddad, stjälpes den genast upp på ett sockerbestrött papper, bestrykes med sylt, marmelad el. gelé, rullas hårt ihop och skäres, då den kallnat, i omkr. 1 cm. tjocka skivor. (Ill. d sid. 10.)

Engelsk korintkaka.

135 gr. smör el. margarin	125 gr. korinter
3 ägg	180 gr. mjöl
135 gr. socker	1 struken tsk. Rumford
40 gr. succat	bakpulver.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stöta skorpor.

Beredning: Smöret arbetas smidigt och röres med sockret, tills blandningen är ljus och porös. Äggen tillsätts, ett i sänder, och smeten röres väl. Korinterna rensas, förvällas och torkas samt blandas med ett par msk. av mjölet; de tillsätts därefter samtidigt med den finskurna succaten. Sist iröres mjölet siktat med bakpulvret. Smeten slås i väl smord, brödbeströdd form och gräddas i ej för varm ugn omkr. 1 tim.

Sultankaka.

212 gr. smör	50 gr. syltade apelsinskal
212 gr. socker	50 gr. succat
3 ägg	200 gr. vetemjöl
100 gr. sultanrussin	$\frac{1}{2}$ tsk. Rumford bakpulver.
50 gr. sötmandel	

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stöta skorpor.

Beredning: Smöret röres vitt, sockret tillsättes och smeten röres omkr. 20 min. De uppvispade äggen tillsätts ett i sänder, allt

Rumford receptbok

under det smeten arbetas väl. Russinen rensas, förvällas, torkas och blandas med ett par msk. av mjölet; mandeln skällas och skäres likasom succaten och apelsinskalen i strimlor eller tärningar. All frukten blandas i och sist tillsättes mjölet, väl blandat med bakpulvret. Massan slås i en väl smord, brödbeströdd form och gräddas i ej för varm ugn omkr. 1 tim., eller tills kakan vid prov med vispkvist kännes torr. (Ill. å omslagets framsida.)

Billig fruktkaka.

50 gr. smör	1 1/2 dcl. sultanrussin
3 dcl. vetemjöl	1 1/2 dcl. korinter
1 dcl. potatismjöl	3/4 dcl. finskuren succat
3 tsk. Rumford bakpulver	1 ägg
2 dcl. socker	2 dcl. gräddmjölk.

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: De båda mjölsorterna, bakpulvret och sockret blandas. Häri finfördelas smöret med fingerspetsarna. Russinen och korinterna rensas, förvällas och torkas samt tillsätts jämte den finskurna succaten. Sist nedröres mjölken, uppvispad med ägget. Smeten slås i väl smord och brödbeströdd form och gräddas i ej för varm ugn omkr. 1 tim.

Mjuk pepparkaka.

2 ägg	2 tsk. kanel
160 gr. strösocker	1 tékopp grädde (hälst sur)
160 gr. brun farin	400 gr. vetemjöl
1 tsk. ingefära	2 tsk. Rumford bakpulver
1/2 tsk. nejlikor	3 msk. smör.
10 st. kardemummor	

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Äggen och sockret röras tillsammans. Kryddorna stötas fint, mjölet siktas med bakpulvret, smöret skiras och får svalna av. Alla ingredienserna blandas väl tillsammans. Smeten gräddas i väl smord och brödbeströdd form i medelvarm ugn 30–40 min. (Ill. å sid. 19.)

»Mjuk pepparkaka»
Recept å sid. 18.



»Aprikosbakelser»
Recept å sid. 27.

»Frukostbullar»
Recept å sid. 4.



»Munkringar»
Recept å sid. 14.



»Marmorerad tékaka»
Recept á sid. 15.



»Apelsintårta»
Recept á sid. 25.

Kryddkaka.

2 kkp. vetemjöl	1 tsk. stött kanel
1 struken tsk. <i>Rumford bakpulver</i>	1 tsk. stött kardemumma
2 kkp. brun farin	1 ägg
1 msk. hackade pomeransskal	1 kkp. gräddmjölk
1 tsk. stötta nejlikor	1 1/2 msk. skirat smör.

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Alla de torra ingredienserna blandas väl tillsammans. Ägget vispas med mjölken och nedröres försiktigt i blandningen. Sist tillsättes det skirade, avvalnade smöret. Smeten slås i väl smord och brödbeströdd form och gräddas i medelvarm ugn 30—40 min.

V. SMÅBRÖD.

Kokoskakor.

2 ägg	100 gr. vetemjöl
150 gr. socker	1/2 tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .
125 gr. riven kokos	

Beredning: Ägg och socker vispas, tills blandningen är vit och pösig, den rivna kokosnöten sättes till jämte mjölet, blandat med bakpulvret. Smeten formas med téskeदार till kakor och dessa läggas på väl smorda plåtar. De sätts in i varm ugn och gräddas svagt ljusgula.

Havregrynskakor.

1 ägg	1 struken tsk. <i>Rumford bakpulver</i>
1 kkp. socker	
3 1/2—4 dcl. ångpreparerade havregryn	75 gr. smält smör el. margarin.

Beredning: Ägget vispas med sockret, havregrynen blandas väl med bakpulvret och sätts till; sist nedröres det skirade, avvalnade smöret. Smeten formas med skedar till klickar, dessa läggas på väl smord plåt och gräddas genast rostgula i medelvarm ugn.

Små pepparkakor.

1 $\frac{3}{4}$ dcl. sirap	100 gr. smör el. margarin
100 gr. socker	2 ägg
2 msk. hackade pomeransskal	415 gr. vetemjöl
1 tsk. riven ingefära	1 tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .
$\frac{1}{2}$ tsk. stött kardemumma	

Till garnering: 15 st. sötmandlar.

Beredning: Sirapen kokas upp med kryddorna och sockret. Smöret delas upp i flockar och den varma sirapen hälls över. Smeten röres, tills den kallnat, de uppvispade äggen sättas till jämte mjölet, blandat med bakpulvret. Med skedar formas valnötsstora klickar, som läggas på smord plåt och garneras med den skällade, i strimlor skurna mandeln. Kakorna gräddas i medelvarm ugn.

Spritskransar.

100 gr. smör	2 äggulor
100 gr. socker	210 gr. vetemjöl
1 $\frac{1}{2}$ msk. grädd	$\frac{1}{2}$ rågad tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .

Beredning: Smöret tvättas och röres tillsammans med sockret, tills blandningen är vit och pösig. Grädden blandas i, äggulorna röras ned, en i sänder, och sist vetemjölet, siktat med bakpulvret. Smeten tryckes genom spritsspruta och formas till kransar, vilka öräddas gulbruna i medelvarm ugn.

Rågakakor.

200 gr. smör	150 gr. rågsiktmjöl
100 gr. strösocker	1 tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .
160 gr. vetemjöl	

Beredning: Smöret tvättas, och mjölet siktas med bakpulvret. Alla ingredienserna blandas väl tillsammans på bakbordet och degen ställes ut att stelna. Den kavlas ut till 3 mm. tjocklek, naggas tätt och tages ut med mått till runda kakor med ett litet hål vid ena sidan. Kakorna gräddas rostgula i ej för stark ugnsvärme.

Berlinerbröd.

80 gr. smör el. margarin	100 gr. sötmandel
120 gr. socker	225 gr. mjöl
2 ägg	3 tsk. <i>Rumford bakpulver.</i>

Beredning: Smöret röres med sockret och äggen tillsättas, ett i sänder. Mandeln torkas med fuktig duk och males eller hackas samt blandas i. Mjölet siktas med bakpulvret och tillsättes. Degen lägges på väl smord plåt till omkr. 3 cm. breda längder, som genast gräddas rostgula i medelvarm ugn.

Dessa skåras sedan, medan de ännu äro varma, i 1 cm. breda bitar, vilka sedan torkas i svag ugnsvärme.

VI. TÅRTOR.

Tårta à la Skottland.

180 gr. smör el. margarin	$\frac{3}{4}$ tsk. <i>Rumford bakpulver</i>
180 gr. strösocker	180 gr. vetemjöl
3 ägg	3 msk. gräddmjölk.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Till fyllning: röd vinbärsgeleé.

Till garnering: *Vattenglasyr:* 1 kkp. pudersocker, 2—3 msk. vatten.

Kristyr: 1 kkp. pudersocker, omkr. $\frac{1}{2}$, äggvita, rött, gult och grönt gelé.

Beredning: Smöret röres med sockret, tills smeten är vit och pösigt och de uppvispade äggen tillsättas. Mjölet siktas tillsammans med bakpulvret och nedröres omväxlande med gräddmjölken. Smeten slås i väl smord och brödbeströdd form eller stekpanna och gräddas genast i medelvarm ugn. Då kakan kallnat, skåres den i två eller tre bottnar och mellan dessa bredes röd gelé. Tårtan lägges ihop och glaseras. Till glasyren röres sockret och vattnet till en jämn, slät massa, och med denna bestrykes tårtan. Till kristyren siktas pudersocker, blandas med helt litet äggvita och röres tills smeten är glansig och tillräckligt tjock för att ej flyta ut. Då glasyren torkat, spritsas kristyren genom garneringsträtt runt kanten och i sneda rutor över tårtan. Rutorna fyllas med gelé, så att tårtan får ett vackert skotskt mönster. (*Ill. å sid. 10.*)

Brun mandeltårta.

4 ägg
140 gr. socker
2 msk. vatten
60 gr. sötmandel

6 bittermandlar
50 gr. potatismjöl
1 struken ts. *Rumford bakpulver.*

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Till fyllning och garnering: 4 dcl. tjock grädde, 15 gr. pistacie-mandel, 3 msk. socker.

Beredning: Äggulorna röras med sockret, tills blandningen är vit och porös (omkr. 20 min.); under tiden tillsättes 2 ggr. 1 msk. vatten. Mandeln torkas på fuktig duk, males och blandas med potatismjölet och bakpulvret. Alltsammans nedröres därefter i äggsmeten. Sist nedskäras de till hårt skum slagna vitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd stekpanna och gräddas i medelvarm ugn. Grädden, tillsatt med sockret, vispas till hårt skum. Då kakan kallnat, klyves den och fylles med en del av grädden. Den garneras sedan med resten av grädden och den skällade och finhackade pistaciemandeln.

Valnötstårta.

6 ägg
225 gr. socker
2 msk. vatten
250 gr. valnötter

40 gr. potatismjöl
50 gr. vetemjöl
1 ts. *Rumford bakpulver.*

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Till fyllning och garnering: 5 dcl. tjock grädde, 3 msk. socker, 1 msk. vinbärsgele.

Beredning: Äggulorna röras kraftigt med sockret omkr. 20 min. eller tills smeten är ljus och pösig; under tiden tillsättes 2 ggr. 1 msk. vatten. Valnötterna knäckas. Omkr. $\frac{1}{8}$ tages undan till garnering, $\frac{1}{8}$ males och $\frac{1}{8}$ hackas. De malda valnötterna blandas med potatismjölet och röras ned i äggsmeten tillsammans med vetemjölet, siktat med bakpulvret. Sist tillsätts försiktigt de till hårt skum slagna vitorna. Smeten slås i väl smord, brödbeströdd form och gräddas i medelvarm ugn. Då kakan kallnat, delas den i två bottnar. Grädden vispas till hårt skum, $\frac{1}{8}$ därav blandas med de hackade valnötterna och bredes mellan tårtbottnarna. Återstoden

av grädden bredes över tårtan och spritsas genom garneringsträtt i sneda rutor över tårtan. I varje ruta lägges en valnötshalva och vinbärgselén spritsas i ränder eller toppar på tårtan.

Choklادتårta.

150 gr. smör el. margarin	3 1/2 dcl. vetemjöl
2 dcl. socker	3 strukna tsk. <i>Rumford bakpulver</i>
1 stort ägg	2 dcl. gräddmjölk (knappt).
1 msk. vaniljsocker	

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

<i>Fyllning:</i> 1 1/2 msk. smör	3 msk. hackade sylt. apelsinskal
75 gr. pudersocker	2—3 msk. god cacao el. 50 gr. blockchoklad.
1 äggula	

Glasyr: 100 gr. blockchoklad, 3 1/2—4 msk. vatten, 2 1/2 dcl. pudersocker.

Beredning: Smöret röres med sockret 10—12 min. Ägget vispas upp med vaniljsockret och blandas i smörsmeten. Mjölet siktas med bakpulvret och nedröres sedan omväxlande med gräddmjölken. Smeten hälls i smord och brödbeströdd form eller stekpanna och gräddas i medelvarm ugn. Då kakan kallnat, skäres den i två bottenar och mellan dessa bredes fyllningen. Till fyllningen röres smöret med sockret och äggulan; cacao eller den över vattenånga lösta blockchokladen blandas i, likaså de finhackade apelsinskalen. Kakan lägges ihop och glaseras. *Till glasyren* smältes blockchokladen över vattenånga och röres med pudersocker och vattnet tills blandningen är jämn och blank. (*Ill. å sid. 9.*)

Apelsintårta.

3 ägg	rivna skalet av 1 apelsin
200 gr. strösocker	125 gr. vetemjöl
4 msk. apelsinsaft	1/4 tsk. salt
(saft av en stor apelsin)	1 tsk. <i>Rumford bakpulver</i> .
1 msk. citronsaft	

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

<i>Fyllning:</i> 50 gr. smör	saft av 1 citron
4 strukna msk. majsensmjöl	1 1/2 dcl. strösocker
rivna skalet av 1 apelsin	1 äggula
saft av 2 apelsiner	1 1/2 dcl. tjock grädde.

Rumford receptbok

Glasyr: 2 dcl. socker
1 dcl. vatten
1 ägg

2 tsk. apelsinenssenc
rivna skalet av 1 apelsin.

Beredning: Äggulorna röras med sockret, tills blandningen är ljus och pösig; under rörningen tillsättes småningom apelsin- och citronsaften. Mjölet siktas med saltet och bakpulvret och röres i smeten. Slutligen nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten slås i en väl smord och brödbeströdd rund form eller stekpanna och kakan gräddas genast i medelvarm ugn omkr. 45 min., eller tills den vid prov med vispkvist kännes torr.

Till fyllningen blandas alla ingredienserna utom äggulan och den tjocka grädden i en kastrull, som ställes i vattenbad över elden. Krämen vispas kraftigt, och då den är tjock och pösig tillsättes äggulan; kastrullen tages nu från elden, krämen vispas tills den är kall och den till hårt skum slagna grädden nedröres. Kakan skäres i tre bottnar, mellan dessa bredes krämen. Tårtan lägges ihop och glaseras.

Till glasyren kokas sockret och vattnet, tills sockerlagen trädar sig, då lyftes kastrullen av och den till hårt skum slagna äggvitan tillsättes försiktigt. Då massan börjar tjockna, blandas äggulan i jämte det rivna apelsinskalet och essencen. Tårtan överdrages med glasyren och garneras med små apelsinklyftor. Dessa böra vara fullkomligt torra. (*Ill. d sid. 20.*)

Amerikansk äppelkaka.

50 gr. smör
30 gr. flottyr
1 $\frac{1}{2}$ dcl. socker
2 äggulor

3 $\frac{3}{4}$ dcl. vetemjöl
3 tsk. Rumford bakpulver
1 $\frac{1}{2}$ dcl. sur gräddmjölk
2 à 3 lösa goda äpplen.

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Smöret, flottytren och sockret arbetas väl tillsammans; äggulorna sättas till jämte mjölet, siktat med bakpulvret. Sist iblandas gräddmjölken. Smeten slås i väl smord, brödbeströdd stekpanna. — Äpplena skalas och skäras i tunna klyftor. Äppelklyftorna läggs ovanpå och tryckas lätt ned i smeten. Kakan gräddas i medelvarm ugn omkr. 45 min., eller tills den vid prov med vispkvist kännes torr. Den stjälpes upp och sockras över.

VII. BAKELSER.

Aprikosbakelser.

2 ägg	2 msk. skirat smör el. margarin
130 gr. socker	120 gr. vetemjöl
6 bittermandlar	1 1/2 tsk. Rumford bakpulver.
1/2 kkp. mjölk	

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Mandelmassa: 150 gr. sötmandel, 1 äggvita, 150 gr. pudersocker.

Aprikosmarmelad: 1 1/2 hg. aprikoser. 2—3 msk. socker, 1 1/2—2 dcl. vatten.

Garnering: 15 st. pistaciemandlar.

Beredning: Äggen vispas med sockret, tills blandningen är vit och pösig, den skällade, malda mandeln och det smälta, avsvalnade smöret tillsätts. Mjölet siktas med bakpulvret och blandas till sist in i smeten. En liten jämn form eller panna smörjes väl med smör och beströs med stötta skorpor; smeten hälls i och gräddas i god ugnsvärme. Kakan stjälpes upp, och då den kallnat, uttagas med runt mått små kakor. Aprikoserna sköljas och kokas med vattnet tills de äro fullkomligt mjuka samt passeras. Det passerade moset kokas med sockret till en lagom tjock marmelad och därmed bstrykas kakorna. Mandeln skällas, males och stötes med pudersockret i mortel; under tiden tillsättes så mycket äggvita, att mandelmassan blir smidig och sammanhängande. Mandeldeggen kavlas ut tunt och jämnt, samt sporras i remsor något bredare än kakorna äro tjocka. Varje kaka kantas med en mandelmassremsa. Pistaciemandeln skällas, finhackas och strös över aprikosmarmeladen. (III. å sid. 19.)

Savarinbakelser.

2 ägg	135 gr. vetemjöl
150 gr. socker	1 1/2 tsk. Rumford bakpulver
1 msk. smält smör	3/4 dcl. gräddmjölk.

Till formarna: 1 msk. smör, 3 msk. stötta skorpor.

Till indränkning: 3 dcl. vatten, 1 1/2 msk. arrac, likör el. 1 dcl. franskt vin, 2 1/2 hg. socker.

Rumford receptbok

Till garnering: 2 dcl. tjock grädde, 2 msk. syltade apelsinskal, 1 msk. socker.

Beredning: Äggen vispas med sockret omkr. 15 min.; det smälta, avsvalnade smöret sättes till jämte vetemjölet, väl blandat med bakpulvret. Gräddmjölken röres ner och smeten slås i väl smorda och brödbeströdda små pastejformar; dessa böra ej fyllas mer än till hälften. Kakorna gräddas genast i medelvarm ugn. Sockerlagen kokas upp, skummas och smaksättes med arrac, likör el. franskt vin. Då kakorna äro gräddade, stjälpas de ur formarna och dessa fyllas till $\frac{1}{8}$ med den varma sockerlagen. Kakorna läggas åter i formarna och få stå tills de äro genomdränkta, de stjälpas därefter upp. Grädden vispas med sockret till hårt skum och spritsas ovanpå kakorna; apelsinskalen hackas fint och strös över.

Favoritbakelser.

2 ägg	1 $\frac{1}{2}$ dcl. gräddmjölk
175 gr. socker	175 gr. vetemjöl
50 gr. smör	2 tsk. Rumford bakpulver.

Till pannan: $\frac{1}{2}$ msk. smör.

Till fyllning: 2 dcl. gräddmjölk, 2 äggulor, 2 msk. socker, 2 tsk. majsenamjöl; 2 msk. finhackade, syltade apelsinskal.

Glasyr: 3 dcl. pudersocker, röd karamellfärg, 3–4 msk. vatten 2 hg. valnötter.

Beredning: Äggen vispas med sockret omkr. 20 min., smöret smältes och får svalna och tillsättes jämte gräddmjölken och mjölet, siktat med bakpulvret. Smeten gräddas genast i en liten jämn, väl smord långpanna. Då kakan kallnat, skäres den i sneda rutor. *Till fyllningen* blandas alla ingredienserna utom apelsinskalen i kastrull, och krämen sjudes över elden, tills den är tjock och pösig. Den vispas kall och de finhackade apelsinskalen tillsätts. På halva antalet kakor breddes kräm, de andra kakorna läggas över och bakelserna glaseras på översidan och kanterna.

Till glasyren siktas sockret och röres med vattnet, tills massan är slät, den färgas därefter svagt skär med karamellfärg. Valnötterna knäckas, delas i halvor och innan glasyren hunnit torka lägges en halv valnöt mitt på varje kaka.

Andra skäl varför Ni bör välja RUMFORD BAKPULVER

Rumfords överlägsenhet över vanliga bakpulver beror icke blott på dess fosfater. Det är ett enastående kraftigt och pålitligt jämedel. Bakverk som jästs upp med Rumford utmärka sig för sin lätta, fina, mjuka konsistens. Därtill håller sig Rumfordbröd ovanligt länge färskt, är ytterst lättsmält och absolut fritt från all bismak.

Man brukar sammanfatta dessa förtjänster hos Rumford i det av husmödrarnas erfarenhet väl bestyrkta påståendet, att Rumford förvandlat hembakningen från en konst för fåtalet till en visshet för alla — även de i matlagning oerfarna.

Rumfords konsistens är densamma alltigenom och dess hållbarhet obegränsad. Den sista skeden Ni tar ur burken har lika kraftig verkan som den första. Rumfords styrka gör det därjämte ytterst drygt.

Trots alla dessa överlägsna egenskaper är Rumford icke dyrare än andra bakpulver. Det torde således icke vara någon överdrift, när man betecknar det som *det fulländade jämedlet*.

Se upp för mindervärdiga efterapningar!

Rumford bakpulver tillverkas av
RUMFORD CHEMICAL WORKS
RUMFORD, R. I., U. S. A.

Generalagent för Sverige
A.-B. HUGO ÖSTERBERG
Stockholm 16 - Göteborg 7



Det äkta hälsosamma fosfatbakpulvret.

Eftertryck förbjudes.