

100 gr. (1 kkp.) smör.
3 ägg.
Mjöl.

225 gr. (2 kkp.) socker.
1 tsk. Lagermans Citronetta.

BEREDNING: Arbeta sockret och smöret väl, tillsätt äggen och Citronetta, arbeta in lätt, just så mycket mjöl att degen låter kaffa sig. Tag ut små kakor med ett rundt järn, med ett mindre järn uttagas små rundlar, så att det blir en krans. Pensla med äggghvita och beströ med groft socker. Gräddas.

Mandelbröd.

2 ägg.
50 gr. (1/2 kkp.) smör.
100 " (1 kkp.) strösocker.
200 " (3 kkp.) hvetemjöl.
25 " (20 st.) oskalad, haccad mandel.

50 gr. (1/2 kkp.) perlsocker eller 8 bitar socker.
15 droppar Lagermans Bittermandelextrakt.
1 tsk. Lagermans Bakpulver "Tomten".

BEREDNING: Sockret och äggen vispas väl. Smöret och extraktet tillsättes. Bakpulvret, blandadt med mjölet, inarbetas noga. Degen utbakas därpå och formas till längder, 1 tum tjocka, 1 1/2, tum breda. Dessa bestrykas med äggula och beströs med mandel blandad med sockret. Gräddas och skäras i sneda bitar.

Syltkaka.

250 gr. (4 kkp.) mjöl.
3 tsk. Lagermans Bakpulver "Tomten".

Litet salt.
1 msk. smör.
Mjök.

BEREDNING: Blanda mjölet med bakpulvret, sikta. Tillsätt smöret, saltet och så mycket mjök att en tunn deg erhålles. Degen hälls i en form och gräddas i god värme 3 å 5 min. Stjälpes upp och får kallna.

Skär en cirkel omkring 3 cm. från kanten, lyft af botten, tag med en gaffel ut innanmätet och fyll kakan med sylt.

Lägg tillbaka botten och stryk öfver kakan ett lager af mareng. Insättes i ugnen en minut tills en ljusgul färg erhålles. Kakan bör serveras strax.

Mjuk pepparkaka.

1 1/2 tekopp hvetemjöl blandas med en tsk. Lagermans Bakpulver "Tomten". 2 hela ägg röras med 1 1/2 tekopp brunt farinsocker till fradga, hvart vidare iröres 1/2 tekopp skiradt smör, 1/2 tekopp grädde, 2 tsk. malen kardemumma och 2 tsk. kanel. Mjölet röres sist i blandningen, hvarpå smeten slås i en med kallt smör och rifvebröd smord form. Formen bör vara så stor att smeten endast fyller den till hälften. Gräddas i medelvarm ugn.

Ess.

200 gr. (1 1/2 kkp.) smör.
5 st. äggulor.
425 gr. (4 1/2 kkp.) socker.

650 gr. (10 kkp.) hvetemjöl.
3 tsk. Lagermans Bakpulver "Tomten".

BEREDNING: Smör och socker sammanröres, 1 å 2 äggulor i sänder tillsättes under fortsatt arbete till dess alla äggulorna äro användta. Mjölet lägges på bordet och massan arbetas in däruti. Utrullas i längder, som sedan afskäras och formas till S, hvilka doppas i groft strösocker (hagelsocker) och gräddas i ej för het värme.

Ugnspannkakor, Plättar, Våfflor

bli porösa, lätta och hälsosamma, om litet Lagermans Bakpulver "Tomten" tillsättes mjölet. Man kan då i stället spara på ägg. Vid gräddning af Plättar och Våfflor är att märka, att smeten skall hållas kall, således får den icke stå på eller i närheten af varma spisen.

Köttbullar och Köttfärspuddingar

bli lösa, mjuka och hälsosamma, om till de torra skorpsmulorna tillsättes litet bakpulver, hvarigenom man äfven kan spara på ägg. Köttbullen smeten skall hållas kall; får icke stå på eller i närheten af varma spisen.

Bakpulvret begagnadt tillsammans med prässjäst.

Vid större bak af rågbröd eller hvetemjöl kan ett lättare och mera uppjäst bröd erhållas än annars, om man tillsammans med prässjästen använder något af Lagermans Bakpulver "Tomten".

Därvid skall prässjästen användas alldeles som vanligt och degen ställas att jäsa på vanligt vis, såsom sker vid prässjästbakning.

Men vid själfva utkafningen, alltså strax före insättningen i ugnen, strös något bakpulver öfver den redan jästa degen, mycket noga och jämnt, och inknådas och kringblandas, så att Bakpulvret kommer omkring öfverallt i degen, hvarefter kakorna formas och genast införas i ugnen.

Fabriken Tomten, Gädda, Göteborg. 1912. Tryckt på Lagermans automatiska press.

Lagermans Bakpulver eller s. k. Jästmjöl "Tomten".

Tack vare ej mindre ett älskvärdt tillmötesgående af flera praktiska husmödrar, som välvilligt ställt sina rön och iakttagelser till vårt förfogande, än äfven mångårig egen erfarenhet, äro vi i tillfälle att här nedan lämna några enkla regler att följa vid bakning med Lagermans Bakpulver eller s. k. Jästmjöl "Tomten" för att baket skall få ett på samma gång vackert utseende och delikat smak.

Fabriken Tomten,
Alex. Lagerman J.r.

= Regler =

att följas vid användande af Lagermans Bakpulver »Tomten».



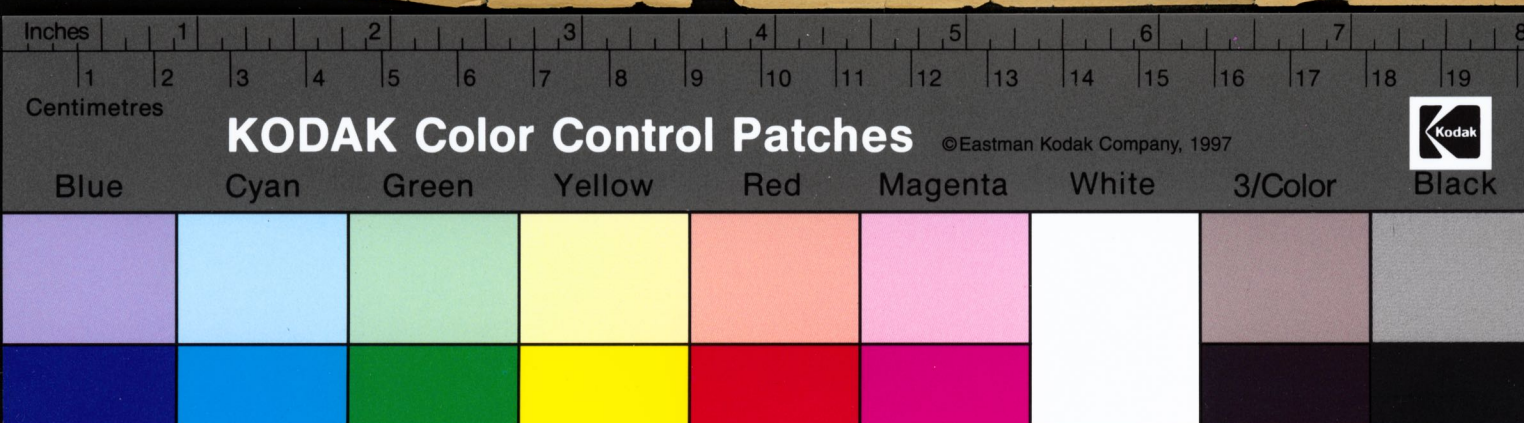
1. Haf ugnen väl uppvärmd, och alla ingredienser i ordning, innan tillblandningen sker!
2. Använd alltid det bästa mjöl, som kan fås. Se ej på den lilla prisskillnaden på ett dyrare och ett billigare mjöl. Ett dåligt mjöl lämnar ett gråaktigt bröd, medan det af ett godt mjöl blifver hvit och vackert och får ett mera delikat utseende.
3. Sikta alltid mjölet innan det mätes.
4. Blanda Bakpulvret väl med mjölet, sikta återigen.
5. Haf alltid degspadet kallt.
6. Arbeta degen med träsked, ej med handen.
7. Blanda degen raskt och på en gång. Den skall ej stå att jäsa, utan insättes genast efter tillblandningen i ugnen.
8. Öppna ej ugnsluckan oftare än hvad som är oundgängligt för att se, om baket är färdigt.
9. Om form användes, torde denna endast fyllas ungefär till hälften, så att kakan har plats att höja sig. För detta slags bak öppnas ej ugnsluckan under de första 15 minuterna.
10. Doppa aldrig våt sked i bakpulvret.

Härmed några recepter, utarbetade af Fackskolan för Huslig Ekonomi i Upsala hvilka samtliga praktiskt och grundligt provats, och funnits särdeles tillförlitliga:

Grahamsbröd.

300 gr. (4 kkp.) sammalet hvetemjöl (s. k. Grahams Hvetemjöl).
60 gr. (1 kkp.) vanligt hvetemjöl.
2 rågade tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten».
2 msk. sirup.
2 kkp. kall mjök.
Salt.

BEREDNING: Blanda mjölet och Bakpulvret, sikta alltsammans. Arbeta in sirupen och mjöken jämte litet salt, knåda degen väl, utbaka i torrt mjöl (hälften af hvar sort blandadt). Grädda genast i het ugn. Täck öfver att svalna sakta om mjukt skorpa önskas. Förvaras täckt kärl.



Södertälje-kringlor (60 st.).

4 ägg.
125 gr. (1 kkp.) strösocker.
100 gr. (3 1/2 msk.) fast smör.
6 dcl. (5 kkp.) mjölk.

20 droppar Lagermans Citro-
nette.
1 kg. (16 1/2 kkp.) hvetemjöl.
2 tsk. Lagermans Bakpulver
"Tomten".

BEREDNING: Äggen röras med sockret i 15 min. Det skirade smöret tillsättes jämte mjölk och citronette. Mjölet siktas med bakpulvret och blandas med smeten. Degen rullas då ut i stänger, som skäras i lagom stora bitar och formas till kringlor. Kringlorna sättas på väl smorda plåtar, bestrykas med ägg och gräddas i varm ugn.

Mörkakor (156 st.).

125 gr. (1 kkp.) fast smör.
125 gr. (1 kkp.) strösocker.
4 st. äggulor.
1 1/2 dcl. (drygt 1 kkp.) grädde.
1/2 tsk. Lagermans Vaniljex-
trakt.

250 gr. (2 kkp.) potatismjöl.
250 gr. (2 kkp.) hvetemjöl.
2 strukna tsk. Lagermans Bak-
pulver "Tomten".

Till pånsling: 1 ägghvita, 1/2 kkp. pärlsocker.
BEREDNING: Smör och socker röras hvitt. Äggulorna, grädden och vaniljdropparna tillsätts. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas in i degen. Degen kafflas ut till omkring 1/2 cm. tjocklek, och tages ut med aflångt krusigt mått. Kakorna penslas med ägghvita och bestrysas med pärlsocker. De sättas på smord plåt och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

Lisa-kakor (100 st.).

50 gr. (2 msk.) fast smör.
200 gr. (1 1/2 kkp.) strösocker.
3 ägg.
1 tsk. Lagermans Apelsin-
skals-extrakt.

400 gr. (6 2/3 kkp.) hvetemjöl.
1 rågad tsk. Lagermans Bak-
pulver "Tomten".

Till garnering: syltade apelsinskal.
BEREDNING: Smöret tvättas och röres hvitt med sockret. Sedan tillsättes äggen ett i sänder, extraktet och sist mjölet, siktadt med bakpulvret. Degen rullas ut till små ovala bröd, som läggs på väl smorda plåtar. På hvart och ett läggs en strimla syltadt apelsinskal. Kakorna gräddas ljusbruna i medelmåttig ugnsvärme.

Kaffekaka.

3 ägg.
150 gr. (1 1/4 kkp.) strösocker.
150 gr. (1 1/4 kkp.) fast smör.
1 tsk. Lagermans Citronette.

150 gr. (2 1/2 kkp.) hvetemjöl.
1 tsk. Lagermans Bakpulver
"Tomten".

BEREDNING: Ägg och socker röras 1/2 tim. Då tillsätts det skirade smöret, citronetten och mjölet, siktadt med bakpulvret. Smeten hålles i smord och brödbeströdd kransform och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

Ett äggs-kaka.

1/2 kkp. smör.
1 " strösocker.
1 " mjölk.

1 ägg.
125 gr. (2 kkp.) hvetemjöl.
2 tsk. Lagermans Bakpulver
"Tomten".

BEREDNING: Smöret och sockret röres 15 min., mjölken med det däri vispade ägget tillsättes. Hvetemjölet och bakpulvret blandas, siktas och iröres sist. Gräddas i med smör smord form.

Cakes.

150 gr. (1 kkp.) potatismjöl.
100 gr. (3 1/2 msk.) smör.
150 gr. (1 1/2 kkp.) strösocker.
2 st. äggulor.

12 cl. grädde.
1 tsk. Lagermans Vaniljex-
trakt.

BEREDNING: Gulor och sockret röres till skum. Smöret smältes, tillsatt grädden, potatismjölet och extraktet. Utbakas med hvetemjöl, formas runda, naggas tätt och gräddas.

Vaniljkransar.

325 gr. (5 kkp.) hvetemjöl.
12 cl. skiradt smör.
100 gr. stött socker.
2 st. äggulor.
12 cl. grädde.

1 tsk. Lagermans Bakpulver
"Tomten".
1 tsk. Lagermans Vaniljex-
trakt.

BEREDNING: Alltsammans blandas till en deg och därav formas kransar. Gräddas.

Kanelbröd.

225 gr. (4 kkp.) mjöl.
100 gr. (1 kkp.) smör.
100 gr. (1 kkp.) socker.

2 tsk. Lagermans Bakpulver
"Tomten".
3 ägg.
1 tsk. mal. kanel.

BEREDNING: Blanda in alla ingredienserna i mjölet så fort och lätt som möjligt. Utrullas i långa smala längder. Grädda i svag ugn, skär i smala bitar på snedden, sättes in i ugnen och torka litet. Utmärkt goda!

Kaffebröd.

375 gr. (6 kkp.) hvetemjöl.
4 tsk. Lagermans Bakpulver
"Tomten".
75 gr. (3 msk.) rödt smör
(eller friskt skirdt ister).
1 ägg.

knappt 1/4 lit. (2 kkp.) kall
mjölk.
100 gr. (1 kkp.) socker.
Salt.
1 tsk. Lagermans Bitterman-
delsextrakt.

BEREDNING: Blanda bakpulvret med mjölet, sikta alltsammans. De öfriga ingredienserna blandas särskildt och tillsättes sedan mjölet. Degen knådas och utbakas som vanligt. Formas till bröd, krans eller små bullar. Gräddas genast i het ugn. Överstrykes. Täckes öfver att svalna sakta. Förvaras i täckt kärl.

Hveteskorpor.

375 gr. (6 kkp.) hvetemjöl.
3 tsk. Lagermans Bakpulver "Tomten".
100 gr. (1 kkp.) socker.

Litet salt.
75 gr. (1/2 tsk.) rödt smör (eller ister, hvilket gör degen lättare).
Ej fullt 1/4 lit. (2 kkp.) kall mjölk.
Smak af kardemumma eller pomerans.

BEREDNING: Blanda bakpulvret med mjölet, sikta. Tillsätt sockret och litet salt, smöret och mjölken jämte den smak man vill gifva. Blanda väl. Knåda och utbaka degen som vanligt i torrt mjöl. Gräddas genast i het ugn. Överstrykes. Täckes öfver att svalna sakta. Uppskäres sedan till skorpor, torkas hastigt till ljusgul färg. Insättes åter några timmar då ugnen svalnat.

Tomtebakelser (35 st.).

10 ägg.
125 gr. (2 kkp.) hvetemjöl.

300 gr. (2 kkp.) strösocker.
2 tsk. Lagermans Citronette.

BEREDNING: Arbeta äggulorna och sockret 1/2 timma, tillsatt Citronette, de till skum vispade äggvitorna och sist mjölet. Ifyll smeten i små formar, förut smorda med kallt smör och mjölade. Gräddas i jämn, ej för stark värme.
Utmärkt goda till kaffebordet.

Fina pepparnötter (400 st.).

2 1/2 dcl. (2 kkp.) sirup.
350 gr. (3 1/2 kkp.) brunt
socker.
900 gr. (15 kkp.) hvetemjöl.

3 tsk. Lagermans Bakpulver
"Tomten".
2 dcl. (1 1/2 kkp.) grädde.

BEREDNING: Alla ingredienserna arbetas tillsammans till en smidig deg, som rullas ut i fingertjocka stänger. Af dessa skäras små bitar, som rullas till kulor, läggs på smord plåt och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

Berlinerbröd (70 st.).

3 ägg.
210 gr. (1 1/2 kkp.) strösocker.
100 gr. (3/4 msk.) fast smör.
200 gr. (4 1/2 kkp.) hvetemjöl.

1 1/2 tsk. Lagermans Bakpulver
"Tomten".
100 gr. (3/4 kkp.) sötmandel.

BEREDNING: Äggen och sockret röras, tills blandningen blir hvit och pösig. Smöret röres hvitt och blandas med äggsmeten. Mjölet siktas med bakpulvret och blandas till det öfriga. Mandeln skäres i grofva strimlor (skällas ej) och tillsättes. Smeten läggs upp på smorda plåtar i omkring 3 cm. breda längder, hvilka gräddas ljusbruna i medelmåttig ugnsvärme. Medan längderna ännu äro varma, skäras de på snedden i 1 cm. breda bitar.

Rockkakor (45 st.).

225 gr. (knappt 4 kkp.) hvetemjöl.
1 tsk. Lagermans Bakpulver
"Tomten".
80 gr. (1 kkp.) smält smör.
100 gr. (1 kkp.) strösocker.

100 gr. (3/4 kkp.) korinter.
1 tsk. malen ingefära.
1 tsk. Lagermans Apelsinskals-
extrakt.
1 ägg
1 msk. mjölk.

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas tillsammans med smöret, till dess det ej finnes några klumpar. Därefter tillsätts sockret, de rensade korinterna, ingefäran och extraktet. Äggen vispas tillsammans med mjölken och nedröras till det öfriga. Med gaffel läggs små toppar af smeten på väl smord plåt. Kakorna gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

Vaniljsouffé (5 pers.).

1/2 pkt Lagermans Vaniljpuddingpulver.
2 dcl. (1 1/2 kkp.) mjölk.

40 gr. (2 msk.) strösocker.
1 msk. smör.
5 st. äggvitor.

BEREDNING: Mjölken, sockret och smöret uppkokas. Pulvret upplöses i 2 msk. kall mjölk och iröres det kokta. Uppkoka åter och låt kallna. Äggvitorna vispas till hårdt skum och iblandas försiktigt. En mindre del af smeten öses i en spritpås eller strut, det öfriga på ett fat som tål ugnsvärme, eller på en eldfast porslinslåda, piqueras med strutens innehåll och översiktas med florsiktadt socker, gräddas i stark ugnsvärme tills den får en ljusgul färg (10—12 min.). Serveras omedelbart. Kan äfven användas Lagermans Puddingpulver med chokolad eller mandel.

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

KODAK Color Control Patches

©Eastman Kodak Company, 1997



Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black