

1371

Beskrifningar

på

Thé

och

Kaffebrödsbakning.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

GÖTEBORG.

TRYCKT HOS C. R. HOLMQVIST.

1891.

1891
Beskrifningar

på

Thé

och

Kaffebrödsbakning.

GÖTEBORG.
TRYCKT HOS C. R. HOLMQVIST.
1891.

Innehåll.

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Runda skorpor. | 22. Spritsbakelser. |
| 2. Kryddskorpor. | 23. Prinsessan bakelse. |
| 3. Långa skorpor. | 24. Fina kringlor. |
| 4. Thékakor. | 25. Hvita pepparkakor |
| 5. Kransar. | 26. Engelska hvita pep-
parkakor. |
| 6. Kaffebullar. | 27. Cedrobröd. |
| 7. Mjuka kringlor. | 28. Cedrobröd på annat
sätt. |
| 8. Smörringar. | 29. Kex. |
| 9. Sockerkringlor. | 30. Kex på annat sätt. |
| 10. Mackaroner eller Man-
delkubbar. | 31. D:o på annat sätt. |
| 11. Thécigarrer. | 32. Corinter. |
| 12. Judebröd. | 33. Sockerplättser. |
| 13. Judebröd på annat
sätt. | 34. Mandelskorpor. |
| 14. Citronbröd. | 35. Chokoladbröd. |
| 15. Mandelringar. | 36. Äss. |
| 16. Berlinerkransar. | 37. Pepparnötter. |
| 17. Stjernor. | 38. Äggplättser. |
| 18. Bruna pepparkakor. | 39. Blad. |
| 19. Konjaksringar. | 40. Sockerkaka. |
| 20. Sandbrön. | 41. Vienertårta. |
| 21. Sandbakelser. | |
-

1.

Runda skorpor.

Af en half kanna värmd mjölk och godt hvete-mjöl göres en lös deg, hvartill tages 20 ort prässjäst, som upplöses väl i litet ljum mjölk och blandas i degen, som nu ställes i varmt rum för att jäsa.

När degen jäst upp, tages 80 ort tvättat smör, 1 skålp. 25 ort socker, 1 ort stött kardimumma och blandas i, derefter en half kanna värmd mjölk, när detta är väl sammanrört, ilägges mjölet och arbetas tills degen blir jemn och bör vara så pass hård att den släpper händerna när den är färdig. Mjölet får icke läggas i litet omsänder utan hälst allt på en gång. Sedan låter man degen jäsa tills den börjar sjunka, men aktas noga att icke tråget stötes under jäsningen. Degen upptages på bordet efter hand så mycket man kan handtera isänder och arbetas utan mjöl tills den blir glänsande och små blåsor synes utanpå. Då utkaflas degen så jemn som möjligt, uttages med mått och sättes på smorda plåtar att jäsa dock icke för nära eldstad, emedan det då blir hårda skal på bullarna. Bakas i temligen stark ugn.

2.

Kryddskorpor.

Af en half kanna värmd mjölk och hvetemjöl göres en deg, hvartill tages 20 ort prässjäst. När degen har jäst upp, tillsättes 80 ort smör, 80 ort socker, 2 skålp. sirup, 2 händer kokta och fint sönderskurna pomeransskal, 2 knifsuddar sönderstötta nejlikor, detta blandas i degen samt en half kanna värmd mjölk. Derefter ilägges mjölet och arbetas väl in. Denna deg bör vara lika fast som till runda skorpor, emedan det är

bäst om inget mjöl begagnas vid utbakningen. När degen har jäst tills den börjar sjunka, tages den upp på bordet och arbetas som föregående sort, uttrillas till långa lefvar som sättas på smorda plåtar att jäsa. Dessa skorpor behöfva icke så stark ugnsvärme som runda. När bröden blifvit väl kalla, skäras de till skorpor, sättas på plåtar och torkas i ugnen.

3.

Långa skorpor.

Till hvarje kanna mjölk tages 20 ort prässjäst, 2 skålp. sirup, ett halft skålp. smör, 2 händer kokta och finskurna pomeransskal, för öfrigt göres degen i ordning alldeles lika med de båda förut beskrifna sorterna. Vill man begagna öljäst, så tages ett kvarter god jäst till hvarje kanna mjölk. Obs. att mjölken ej får vara så varm, att den bränner händerna, emedan jästen då blir skadad.

4.

Thékakor.

Till 2 skålp. deg, tages 15 ort socker, 15 ort tvättat smör, 7 fint stötta kardimummor, 5 bittermandlar, 5 söta som skållas och stötes i en mortel. Detta arbetas nu tillsamman på bordet tills degen blir färdig (såsom är beskrivet till skorpor) med så lite mjöl som möjligt. Degen formas rund och aktas att inget mjöl kommer utanpå, sättes på en smord plåt, kaflas ut, och ställes att jäsa. När kakan är färdig att sätta i ugnen, tager man en fjäder och penslar öfver den med vispade ägg samt öfverströr med socker och hackad mandel.

5.

Kransar.

Lika deg med Thékakor. När degen är arbetad delas den i tre lika delar som trillas ut, helt smalt,

flätas och sättes på plåten i form af en ring. När kransen har jäst öfverstrykes den med vispade ägg och bakas i ugnen.

6.

Kaffebullar.

1½ skålp. deg, 10 ort tvättat smör, 10 ort socker, 8 fint stötta kardimummor, arbetas på bordet, med det minsta mjöl man kan. Degen formas till så att den blir slät, sättes på en smord plåt och klappas ut med handen, till omkring en tums tjocklek, men något tunnare åt kanten. Bullen får nu jäsa tills den höjer sig. Då öfverpenslar man med ägg och skär lätt med en hvass knif åt kanten på bullen vid alla fyra sidor. Den sättes nu genast i ugnen.

7.

Mjuka kringlor.

1 skålp. deg, 9 ort smör, 9 ort hvitt socker, ett halft ort kardimumma. Detta arbetas väl och tar man endast så pass mjöl att degen kan handteras. Omkring 4 ort deg, tages till hvarje kringla och trillas ut till ett fingers tjocklek. De sättas på smorda plåtar att jäsa. När kringlorna tagas ur ugnen, har man litet varmt vatten tillreds och penslar öfver dem, hvarefter de tagas af plåten, läggas i hög och breddes öfver med en serviett så att de slå sig om. Bakas i stark ugn.

8.

Smörningar.

Till 1 skålp. deg, tar man 30 ort väl tvättat smör, degen göres så lös som möjligt och trillas ut, till hvad tjocklek man vill hafva kringlorna. De sättas på smorda plåtar. Dessa kringlor behöfva helt litet jäsa och ugnen får ej vara för stark.

9.

Sockerkringlor.

1 skålp. deg, 25 ort smör, arbetas väl. Degen trillas ut och skäres med en i knif hvad storlek man vill, trillas i strösocker och sättes på smorda plåtar att jäsa litet. När de tagas ur ugnen lossas de genast från plåten med en knif.

Obs. Till Thékakorna, Bul.Ær. Mjuka kringlor samt Smör- och Sockerkringlor, tages utaf degen till runda skorpor när den är färdig att bakas ut och tillsättes smör m. m. efter beskrifning. När kringlorna skall trillas, skrapas bordet och borstas väl fritt från mjöl.

10.

Mackaroner eller Mandelkubbar.

4 ägg, 72 ort strösocker, 18 ort bittermandel, som skållas och stötes väl, 2 theskedar hjorthornssalt upplöst i litet vatten. Detta vispas med en stålvisp tills sockret har smält. Sedan nedröres 1 skålp. mjöl, eller något mer om det skulle behöfvas. Degen trillas ut till ett fingers tjocklek, trillas i socker skäres i bitar så långa man vill hafva dem och sättes på väl smorda plåtar. De bakas i rätt varm ugn och tagas genast af plåten med en stekspade eller knif. Ugnsluckan öppnas ej under bakningen.

11.

Thécigarrer.

5 ägg vispas, ett halft skålp. strösocker, ett halft skålp. pudersocker, 5 matskedar skiradt smör, 15 ort förvåld och groft sönderskuren sötmandel, 1 ort upplöst hjorthonssalt, detta vispas samman, sedan iröres mjölet. Degen bör vara så lös man kan handtera den och trillas ut i långa lefvar som sättes på smorda plåtar. När de äro bakade, skäres de genast på plåten i jemna bitar och tages sedan strax utaf plåten.

12.

Judebröd.

1 halft skålp. smör och 1 halft skålp. brunt socker röres med en träsked. 1 skålp. mjöl, hvaraf något iröres, derefter 2 ägg ett i sänder. Nätt 2 ort hjorthonssalt lägges tort, kanel och kardimumma efter smak. 15 ort skållad och fint hackad mandel, deribland 12 bittermandlar. Detta röres åt en led tills det är väl blandat. Sist iröres det öfriga mjölet. Degen kaffas ut med litet mjöl under, ungefär dubbelt så tjock som en tioöring. Uttages med rundt mått öfverstrykes med ägg och doppas i socker och kanel. Sättes ej för tätt på plåten, ej allt för varm ugn.

13.

Judebröd på annat sätt.

2 skålp. pudersocker, 1 halft skålp. smör, 8 ägg, kanel och kardimumma efter smak, 3 ort hjorthonssalt lägges tort, 2 skålp. mjöl. Detta arbetas tills degen blifver jemn och smidig, hvarefter den ställes i kallt rum öfver natten. Uttages och bakas i ugnen som de förut bekrifne judebröden.

14.

Citronbröd.

1 halft kvarter skirat smör, röres till det blir hvitt, då lägges 1 halft skålp. strösocker, det gula skalet af en citron, 6 ägg-gulor, 2 hvitor iröras, ett ägg i sänder, en knifsudd pottaska, 69 ort mjöl. Smeten lägges med en sked på smorda plåtar ej för varm ugn.

15.

Mandelringar.

60 ort strösocker, 25 ort smör, 5 ägg, 5 ort söt- och 5 ort bittermandel skållad och fint hackad, 2 lätt strukna theskedar upplöst hjorthonssalt, något öfver 1 skålp. mjöl. Detta arbetas till dess sockret

är väl smält och degen ställes sedan i ett svalt rum öfver natten. Den trillas ut, rullas i fint hackad sötmandel och socker och kringlorna sättas på smorda plåtar. De behöfva rätt stark ugnsvärme och tages af plåten medan de äro varma, ugnsluckan hålles väl stängd.

16.

Berlinerkransar.

4 hårdkokade, väl kalla ägg-gulor sönderkramas i 1 halft skålp. strösocker, derefter lägges 4 råa ägg-gulor och blandas väl, sedan 1 skålp. smör och 2 theskedar upplöst hjorthonssalt, detta blandas mycket väl. Sedan nedröres 2 skålp. mjöl. Degen trillas ut mycket smal, formas som smöringar, öfverstrykes med ägg och doppas i socker. Bakas på smorda plåtar.

17.

Stjernor.

3 hela ägg, 3 gulor, 6 rågade matskedar strösocker, 6 d:o grädde, 6 d:o skiradt smör, 6 strukna theskedar hjorthonssalt upplöst i vatten, detta vispas tills sockret har smält. Då iblandas mjöl till lagom hård deg som utkaffas till en femörings tjocklek, uttages med mått, öfverpenslas med ägghvitor, doppas i hackad mandel och socker, sättes på smorda plåtar och bakas. Degen får ej vara mycket hård, men när den kaffas ut tages litet mjöl under på bordet.

18.

Bruna pepparkakor.

3 skålp. sirup kokas upp tillsammans med 3 theskedar fint stötta nejlikor, 3 d:o kryddpeppar, 1 d:o kanel och 6 kardimummor.

7 ägg-gulor röres tillsamman med 1½ thekopp brunt socker, derpå hålles sirupen och sammanröres

1 skålp. 25 ort smör, skiras och tillsättes, samt för 5 öre pottaska upplöst i vatten och en thesked hjorthornssalt upplöst. Sedan iröres mjöl, så att det blir en lös deg. Ägghvitorna vispas till hårdt skum som sist sakta nedröres. Degen ställes i kallt rum öfver natten. Den kaflas ut till ett par slantars tjocklek och tages ut med mått i hurudan fason man vill. Bakas på smorda plåtar i temligen varm ugn, men aktas att de icke blifva brända.

19. *Konjaksringar.*

1 skålp. smör röres, 1 halft skålp. strösocker blandas med smöret. 2 skålp. mjöl, hvaraf något mer än hälften iröres, sedan tages ett spetsglas konjak, 1 halft d:o vatten och blandas i degen sist det öfriga mjölet. När degen trillats ut, tryckes i början åt med handen, trillas sedan jemn, hvarefter den lägges dubbel och vrides tillsammans. Bakas på icke smorda plåtar.

20. *Sandbrön.*

1 halft skålp. brunt socker och 1 skålp. smör blandas litet med en sked. 2 skålp. mjöl iblandas, men röres så lite som möjligt, att icke sockret skall smälta. Degen kaflas ut på bordet till något mer än en dubbel slants tjocklek men inget mjöl under. Sedan tages degen ut med mått till små runda kakor som lossas från bordet med en tunn knif och sättes på icke smorda plåtar, naggas med en gaffel, bakas i svag ugn.

21. *Sandbakelser.*

1 skålp. smör och 1 halft skålp. brunt socker blandas helt lätt med en sked. 1½ skålp. mjöl blan-

das i men röres ej mycket. Degen tryckes i bakelseformar, hvilka sättas på plåtar och bakas i svag ugn.

22. *Spritsbakelser.*

Lika med sandbakelser, endast något mindre mjöl samt några skållade och stötta bittermandlar. Degen lägges i bakelsespritsen, tryckes ur och skäres i så stora bitar man behagar. Dessa formas till äss eller ringar, som bakas på icke smorda plåtar i svag ugn.

23. *Prinsessans bakelser.*

1 halft skålp. strösocker och 1 halft skålp. smör blandas. 12 ort skållad och fint hackad bittermandel iröres. 1 skålp. 62 ort mjöl. Degen arbetas väl med sked och kaflas till en slants tjocklek, men inget mjöl får vara på bordet. Den uttages med mått, tages från bordet med en knif samt öfverstrykes med ägg och doppas i socker och fint hackad mandel. Bakas på smorda plåtar i temligen svag ugn.

24. *Fina kringlor.*

15 ort smör röres tills det blir hvitt, 36 ort strösocker blandas i smöret, 3 ägg, 4 matskedar grädde, 2 rågade theskedar hjorthornssalt upplöst. Sedan tillsättes så mycket mjöl, att degen kan handteras, trillas ut, rullas i mandel och socker och sättas på smorda plåtar, temligen varm ugn.

25. *Hvita pepparkakor.*

25 ort smör och 1 halft skålp. strösocker blandas, 1 ägg iröres. 1½ ort hjorthornssalt upplöses i 1 halft kvarter mjölk och tillsättes. Sedan iröres så mycket

mjöl att degen blir lagom fast och arbetas väl in. Utkafas så tjock som en tredubbel slant, uttages med mått och bakas på smorda plåtar.

26. *Engelska hvita pepparkakor.*

6 tum grädde, deri röres en thesked hjorthornsalt, 3 fjerdedels skålp. socker, 2 vispade ägg, en rågad thesked malen ingefära, litet af det gula skalet på en Citron, 1 kvarts skålp. rört smör, 1½ skålp. mjöl. Degen arbetas väl och får sedan stå öfver natten. Utkafas och tages med mått, sättes på smorda plåtar och öfverpenslas med vatten, straxt innan de sättes i ugnen.

27. *Cedrobröd.*

1 halft skålp. smör, 1 halft skålp. socker, 5 ägg, 3 ort hjorthornsalt upplöst, 24 droppar cedro-olja, 1 skålp. hvetemjöl. Degen blandas väl, utkaflas tunn, tages med mått och doppas i socker, sättes på plåtar och gräddas.

28. *Cedrobröd på annat sätt.*

8 ägg, 1 skålp. strösocker, 1 skålp. smör, 25 droppar cedro-olja, nått 2 ort upplöst hjorthornsalt, 1 skålp. mjöl, detta arbetas tills inget socker kännes och degen är smidig. Sättes å kallt rum öfver natten. Kafas tunn, uttages med mått och doppas i socker. Bakas på smorda plåtar.

29. *Kex.*

30 ort strösocker, 30 ort smör blandas, 4 ägg och en thesked upplöst hjorthornsalt iröres, litet po-

tatismjöl samt hvetemjöl tills degen blir lagom fast att handtera, kafas tunn, uttages med rundt mått och naggas. Bakas på smorda plåtar.

30. *Kex på annat sätt.*

1 kvarter grädde, 1 halft skålp. skiradt smör, 3 ägg, 1 halft skålp. strösocker, skalet af en half citron, 1 thesked hjorthornsalt upplöst i vatten. Detta arbetas väl samman. Sedan iröres 1 skålp. potatismjöl, derefter hvetemjöl tills det blir en lagom deg. Utkafas, stappas väl och tages med rundt mått.

31. *Dito på annat sätt.*

8 ägg-gulor röres med 60 ort strösocker, 1½ kvarter skiradt smör, 1 d:o grädde, 1 thesked hjorthornsalt upplöst, 1 skålp. potatismjöl, 1 skålp. hvetemjöl. Degen arbetas väl. Små runda naggade kakor som sättas på smorda plåtar.

32. *Corinter.*

1 halft skålp. smör röres, 1 halft skålp. strösocker blandas i smöret, 4 ägg och 1 halft skålp. väl sköljda corinter iläggas, 1 skålp. mjöl. När degen är väl blandad, tages med en thesked och lägges på smorda plåtar. Ugnen får ej vara för varm.

33. *Sockerplättser.*

5 ägg och 75 ort strösocker vispas en god stund så att det höjer sig. Då nedröres sakta 56 ort mjöl. Smeten lägges med en thesked på smorda plåtar. Bakas i svag ugn.

34. *Mandelskorpor.*

6 hela ägg och 75 ort fint hvitt socker röres tills det höjt sig. 1 skålp. 5 ort mjöl och 3 theskedar jästmjöl blandas väl tillsammans och nedröres sakta i sockret och äggen. 50 ort skållad och midt afskuren sötmandel iröres sist. Denna smet lägges genast ut på smorda plåtar i långa två tum breda remsor och gräddas i temligen varm ugn. Luckan får ej öppnas under bakningen. Skäres i aflånga bitar och torkas sedan i svag ugn.

35. *Chokoladbröd.*

3 äggwhitor vispas till hårdt skumm, deri nedröres 50 ort socker, 5 ort oskalad hackad sötmandel och 25 ort rifven chokolad. Smeten lägges med en thesked på plåtar, smorda med smör och öfverdustade med mjöl. Mycket svag ugn.

36. *Äss.*

8 ägg hårdkokas, gulorna uttagas och arbetas väl med en träsked. Deri blandas 1 halft skålp. smör, 1 halft skålp. strösocker, 3 fjerdedels skålp. hvetemjöl och en hand potatismjöl. Degen trillas och skäres i bitar, som påstrykas med ägg, doppas i kanel och groft socker och sättes på smorda plåtar i form af äss.

37. *Pepparnötter.*

1½ skålp. pudersocker, 1 kvarter sirup, 1 halft skålp. smör, 10 ägg, 4 rågade theskedar kokade och fint hackade pomeransskal, 2 d:o nejlikor och litet ingefära, 4 lätt strukna theskedar hjorthornssalt upplöst i litet vatten, om äggen äro stora tages något mera. Detta blandas litet. Sedan ilägges hvetemjöl så mycket att det kan blifva en lös deg och arbetas

med händerna så länge tills inget socker kan kännas i degen. Denna deg får vara rätt lös och mjölet bör helst iläggas på en gång, men om något ilägges efteråt arbetas det in mycket väl. Den ställes sedan i ett svalt rum till påföljande dag, kaffas ut ungefär så tjock som fyra på hvarandra lagda tvåöringar, uttages med ett litet rundt mått och sättes på smorda plåtar, bakas i temligen varm ugn. Luckan hålles väl stängd under bakningen.

38. *Äggplättser.*

1 halft skålp. smör blandas med något mjöl, sedan ilägges 1½ skålp. strösocker, 10 ägg, 4 hårdt strukna theskedar hjorthornssalt upplöst i vatten, kardimumma efter smak. Mjöl tages som till pepparnötterna hvar efter degen arbetas och behandlas i öfrigt på samma sätt som till sådana.

39. *Blad.*

1½ skålp. smör, 1½ skålp. socker, 10 ägg, 4 strukna theskedar upplöst hjorthornssalt, 2½ skålp. mjöl. Smöret blandas först med något utaf mjölet. Sedan ilägges sockret, hjorthornssaltet, äggen och det öfriga mjölet och arbetas så länge att sockret är väl smält. Degen ställes på en kall plats så att den blir fast, hvarefter den utkaffas dubbelt så tjock som en slant, uttages med bladmått och sättes på smorda plåtar. Bakas i temligen varm ugn och luckan hålles väl stängd.

40. *Sockerkaka.*

6 ägg vispas en god stund, sedan ilägges 1 skålp. fint strösocker och vispas tills sockret är smält. Under tiden blandas 1 skålp. mjöl väl tillsammans med.

2 theskedar jästpulver, detta iströs och nedröres sakta,
3 matskedar skiradt smör och några vaniljdroppar
iröres. Smeten hålles i en väl smord form, tillräck-
ligt stor för kakan att höja sig i och sättes genast
i ugnen. Vändes ofta under bakningen, ej för varm
ugn.

41.

Wienertårta.

10 ägg väges, dertill tages en lika vikt socker,
smör och mjöl. Smöret skiras och skiljes väl från
saltet, ställes att kallna och röres sedan tills det blir
hvitt. Äggen och sockret röres tillsammans en half
timma, derefter ilägges smöret och mjölet och röres
sakta ner. Smeten strykes tunnt ut på papper, och
oskalad mandel skuren i tunna skifvor och strös öfver,
sättes på plåtar och gräddas i svag ugn.

När de äro bakade, bottagas papperen och de få
kallna. Sedan lägges en af kakorna på ett fat och
derpå sylt, dernäst en kaka derefter sylt, men öfverst
en kaka. Några ägghvitor vispas till hårdt skum,
litet socker nedröres sakta deri, detta utstrykes med
en knif öfver tårtan, hvarefter den sättes i ugnen så
att ägghvitorna får hårdna och är då färdig.

Observeras att till all bakning tvättas smöret fritt
från salt samt att luckan vid ugsnbakningen hålles
stängd så mycket som möjligt till alla sorterna i hvilka
hjorthornssalt begagnas.
