

Bakning af bröd och plättar med tillsats af potatis eller potatisflingor.

Bakrecept.

Bröd med potatis.

Rågsiktkakor. (4 kakor.)

500 gram rifven eller krossad kokt potatis = 1 liter rå potatis	6 öre
250 gram rågsikt = $\frac{1}{2}$ liter	9 „
20 „ jäst	2 „
$\frac{1}{2}$ dl vatten	0 „
$\frac{1}{2}$ tesked salt och 1 matsked fänkål	2 „

Margarin till smörjning af plåten.

Summa 19 öre

Pris per kaka $4\frac{3}{4}$ öre.

och sålunda en skillnad af icke mindre än 3 öre per kaka.

Beredning. Jästen löses upp i det ljumma vattnet, hvarefter alltsammans blandas till en deg, som får jäsa upp. Den uppjästa degen arbetas på bakbordet och bakas ut till 4 runda kakor med hål i midten. Kakorna, som böra vara $1\frac{1}{2}$ cm. tjocka, naggas med en gaffel. Då de ha jäst upp väl, gräddas de i ordinär ugnsvärme. Potatisen bör vara ljum, då degen göres, eljest går jäsningen för långsamt. Potatisen kan krossas med en kafvel å bakbordet.

4 rågsiktkakor utan tillsats af potatis

kosta:

750 gram rågsikt = $1\frac{1}{2}$ liter	27 öre
20 „ jäst	2 „
$\frac{1}{2}$ dl. vatten.....	0 „
$\frac{1}{2}$ tesked salt och 1 matsked fänkål	2 „

Margarin till smörjning af plåten.

Summa 31 öre

Pris per kaka $7\frac{3}{4}$ öre

Groft rågrödd. (4 kakor.)

500 gram rifven eller krossad kokt potatis = 1 liter rå potatis	6 öre
250 gram groft rågmjöl = $\frac{1}{2}$ liter	7 „

4 kakor groft rågrödd utan tillsats af potatis

kosta:

750 gram groft rågmjöl = $1\frac{1}{2}$ liter	21 öre
---	--------

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library of Sweden

Hvetebröd.

500 gram krossad eller rifven kokt potatis = 1 liter rå potatis	6 öre
500 gram hvetemjöl = 1 liter	18 „
20 „ jäst	2 „
1 tesked salt.....	1 „
$\frac{1}{2}$ dl. vatten.....	0 „

Margarin till smörjning af formen.

Summa 27 öre

Prisskillnad 12 öre.

Beredning. Se första receptet. Gräddas i varm ugn.

Motsvarande myckenhet hvetebröd utan tillsats af potatis kostar:

1000 gram hvetemjöl = 2 liter.....	36 öre
20 „ jäst.....	2 „
1 tesked salt.....	1 „

Margarin till formens smörjning.

Summa 39 öre

1915

Bakning af bröd och plättar med tillsats af potatis eller potatisflingor.

Bakrecept.

Bröd med potatis.

Rågsiktkakor. (4 kakor.)

500 gram rifven eller krossad kokt potatis = 1 liter rå potatis	6 öre
250 gram rågsikt = $\frac{1}{2}$ liter	9 „
20 „ jäst	2 „
$\frac{1}{2}$ dl vatten	0 „
$\frac{1}{2}$ tesked salt och 1 matsked fänkål	2 „
Margarin till smörjning af plåten.	

Summa 19 öre

Pris per kaka $4\frac{3}{4}$ öre.

och sålunda en skillnad af icke mindre än 3 öre per kaka.

Beredning. Jästen löses upp i det ljumma vattnet, hvarefter alltsammans blandas till en deg, som får jäsa upp. Den uppjästa degen arbetas på bakbordet och bakas ut till 4 runda kakor med hål i midten. Kakorna, som böra vara $1\frac{1}{2}$ cm. tjocka, naggas med en gaffel. Då de ha jäst upp väl, gräddas de i ordinär ugnsvärme. Potatisen bör vara ljum, då degen göres, eljest går jäsningen för långsamt. Potatisen kan krossas med en kafvel å bakbordet.

Groft rågrödd. (4 kakor.)

500 gram rifven eller krossad kokt potatis = 1 liter rå potatis	6 öre
250 gram groft rågmjöl = $\frac{1}{2}$ liter	7 „
1 tesked salt	1 „
20 gram jäst	2 „
$\frac{1}{2}$ dl. vatten	0 „
Margarin till smörjning af plåten.	

Summa 16 öre

Pris per kaka 4 öre.

och sålunda en skillnad af 2 öre per kaka.

Beredning. Se föregående recept.

Hvetebröd.

500 gram krossad eller rifven kokt potatis = 1 liter rå potatis	6 öre
500 gram hvetemjöl = 1 liter	18 „
20 „ jäst	2 „
1 tesked salt	1 „
$\frac{1}{2}$ dl. vatten	0 „
Margarin till smörjning af formen.	

Summa 27 öre

Prisskillnad 12 öre.

Beredning. Se första receptet. Gräddas i varm ugn.

4 rågsiktkakor utan tillsats af potatis

kosta:

750 gram rågsikt = $1\frac{1}{2}$ liter	27 öre
20 „ jäst	2 „
$\frac{1}{2}$ dl. vatten	0 „
$\frac{1}{2}$ tesked salt och 1 matsked fänkål	2 „
Margarin till smörjning af plåten.	

Summa 31 öre

Pris per kaka $7\frac{3}{4}$ öre

4 kakor groft rågrödd utan tillsats af potatis

kosta:

750 gram groft rågmjöl = $1\frac{1}{2}$ liter	21 öre
1 tesked salt	1 „
20 gram jäst	2 „
$\frac{1}{2}$ dl. vatten	0 „
Margarin till smörjning af plåten.	

Summa 24 öre

Pris per kaka 6 öre

Motsvarande myckenhet hvetebröd utan tillsats af potatis kostar:

1000 gram hvetemjöl = 2 liter	36 öre
20 „ jäst	2 „
1 tesked salt	1 „

Margarin till formens smörjning.

Summa 39 öre

1915

Bröd med potatisflingor.

Groft rågröd. (8 kakor.)

1/2 liter vatten	0 öre
300 gram groft rågmjöl = 6 dl.	8 „
150 „ hvetemjöl = 3 dl.	5,5 „
200 „ potatisflingor = 1 liter	5,6 „
1 tesked salt	1 „
40 gram jäst	4 „

Summa 24,1 öre

8 kakor groft rågröd **utan** tillsats af potatisflingor kosta:

1/2 liter vatten	0 öre
500 gram groft rågmjöl	14 „
150 „ hvetemjöl	5,5 „
1 tesked salt	1 „
40 gram jäst	4 „

Summa 24,5 öre

Prisskillnad 0,4 öre.

Beredning. Degen göres som vanligt. Vid utbakningen delas den i 8 lika stora delar, hvilka utkaflas till 1 cm. tjocklek och uttagas med ett rundt brödmått. Kakorna naggas tätt, få jäsa väl och gräddas i ej för varm ugn.

Potatisflingor utgöras af potatis, som blifvit väl tvättad och därefter fint sönderraspad, upphettad i vattenångor och slutligen hårdt torkad. Komma att finnas hos diversehandlarna här i staden.

Potatisplättar. (4 à 5 personer.)

1/2 liter skummad mjölk.....	4 öre
3/4 „ kokt, rifven potatis	4 „
1 hg. fläsktärningar.....	15 „
2 msk. flötyr	4 „

Trpt 27 öre

1 1/2 hg. hvetemjöl	5,5 „
1 tesked socker.....	2 „
1 „ salt	1 „

Summa 35,5 öre

Beredning. Mjöl, salt och socker blandas. Mjölken tillsättes litet i sänder och smeten får svälla 1/2 tim. Därefter iblandas den kokta, rifna potatisen. Smeten gräddas sedan i het plättpanna. För att höja smaken kan man tillsätta brynta fläsktärningar med sitt flott.

Förestående 4 recept å bröd äro med vederbörligt tillstånd hämtade ur en af fröken Ingeborg Schager utgifven bok med titel "Bakrecept med potatis eller potatisflingor", till hvilken i bokhandeln tillgängliga bok, som innehåller ett flertal recept, intresserade hänvisas. Priset är endast 15 öre.

Receptet å *potatisplättar* har benäget meddelats af föreståndarinnan för Fackskolan för huslig ekonomi, fröken Ida Norrby, som låtit verkställa profbakning jämväl af bröd enligt ett flertal recept och beredvilligt lämnar nödiga upplysningar.

Prisuppgifterna, som afse dagens priser i minut här i staden, hafva insamlats af lifsmedelskommissionen.

Upsala den 20 januari 1915.

För Upsala stads lifsmedelskommission

TH. AHLFORD.

