

FÖRENINGEN FÖR RATIONELL HUSHÅLLNING.

BAKRECEPT.

Mörkt formbröd.

$\frac{1}{3}$ lit. vatten el. sk. mjölk,
400 gr. grovt rågmjöl,
250 gr. rågsikt,
1 dl. sirap,
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt,
40 gr. jäst.

Beredning: Vattnet värmes och arbetas tillsammans med mjölet, den uttröda jästen, saltet och sirapen tills degen är blank och smidig. Läggas i smord form att jäsa, varefter den gräddas i 1–2 timmar.

Grovt rågröd (Rågbitar).

$\frac{1}{2}$ lit. vatten, 1 tsk. salt.
 $\frac{1}{2}$ kg. grovt rågmjöl, 40 gr. jäst.
200 gr. vetemjöl,

Beredning: En deg göres av det värmda vattnet, mjölet, saltet och den uttröda jästen. Får jäsa upp och utbakas i form av en stor fyrkantig kaka (1 cm. tjock) över nästan hela plåtytan, sporras eller delas med kniv i lagom stora bitar, naggas och får jäsa en kort stund. Gräddas i ej för varm ugn. Penslas några gånger, och vid uttagandet, med vatten för att ej bli för torra och hårda.

Surt bröd.

3 lit. ljumt vatten,
3 msk. jäst,
 $3\frac{1}{4}$ kg. rågmjöl,
5–6 msk. salt, 1 msk. kummin.

Beredning: Jästen, vattnet och en del av mjölet blandas samt ställes att surna på varmt ställe 2–3 dagar. Kryddorna tillsätts, och resten av mjölet iknådas. Degen jäses upp ånyo, bakas ut i limpor (8 st.), som får jäsa åter en gång och gräddas omkr. $\frac{3}{4}$ timme.

Surmjölkslimpa.

$\frac{1}{3}$ lit. tjock sur mjölk,
1 lit. rågsiktmjöl, $1\frac{1}{2}$ dl. sirap,
2 tsk. bikarbonat.

Rågsiktlimpor. 5 st.

1 lit. sk. mjölk,
 $2\frac{1}{2}$ lit. rågsiktmjöl,
40 gr. jäst, 2 tsk. salt,
2 msk. fänköl. (50 gr. flottyr.)

Beredning: Degen göres som föreg. Kan också utbakas till runda, omkr. 1 cm. tjocka kakor, vilka naggas tätt, få jäsa upp och gräddas i varm ugn.

Prästgårdslimpor. 8 st.

$\frac{1}{2}$ kg. sammalet rågmjöl,
2 kg. rågsikt, $\frac{1}{2}$ lit. gott dricka, 1 l. sk. mjölk,
 $\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl, 80 gr. jäst,
1 msk. salt, 75 gr. margarin,
4 dl. sirap, 1 msk. anis,
2 msk. fänköl, 3 msk. hack. pomeransskal.

Beredning: Rågmjölet och hälften av rågsikten slås i ett fat och utröres med drickat, som bör vara upphettat till omkr. 80°, massan omröres väl, övertäckes med duk och får stå på varmt ställe över natten. Tidigt följande morgon tillsättes resten av rågsikten, den ljumma mjölken samt den med saltet uttröda jästen, varefter degen får jäsa. Omarbetas med kryddor, får jäsa upp igen och utbakas till limpor.

Vörtbröd.

2–3 lit. vört (kokas ihop till 1 lit.),
 $2\frac{1}{2}$ lit. rågsiktmjöl, $\frac{1}{4}$ lit. mjölk,
100 gr. jäst, $\frac{3}{4}$ lit. vetemjöl,
3 dl. sirap, 8 pomeransskal,
2 msk. fänköl, 50 gr. smör.

Beredning: Vörten värmes och arbetas väl med rågsiktmjölet. Jästen röres ut i den värmda mjölken och sättes till degen, som därefter får jäsa upp. Omarbetas med vetemjöl och kryddor. Får jäsa upp på nytt. Degen bakas ut till avlånga bullar. Då de äro väl uppjästa, sticker man igenom dem på några ställen med en gaffel, penslar över dem med vatten och gräddar dem i fämligen varm ugn. När de äro färdiga, penslas de med vatten och litet vört samt

Fint knäckebröd. (100 st.)

200 gr. grovt rågmjöl, 1 tsk. salt,
200 gr. rågsikt, 2 dl. kall mjölk,
 $1\frac{1}{2}$ msk. socker, 125 gr. smör.

Beredning: Mjölet siktas och blandas med sockret och saltet. Den kalla mjölken tillsättes, och degen arbetas med spade, tills den är jämn och smidig. Då tillsättes det kalla smöret, och degen arbetas åter, tills den är alldeles blank. Den utkavlas mycket tunn, naggas tätt och utsporras till fyrkantiga bitar, som läggas på väl rengjorda och obetydligt smorda plåtar. Gräddas i god ugnsvärme, tills de bli svagt ljusbruna.

Franska bröd.

$\frac{1}{2}$ lit. vatten, 1 tsk. salt,
700 gr. vetemjöl, 100 gr. flottyr.
40 gr. jäst,

Beredning: Ungefär $\frac{2}{3}$ av mjölet jämte saltet lägges i bakfatet, den uttröda jästen samt det ljumma vattnet tillsättes. Degen arbetas, tills den blir blank och smidig. Då den jäst upp, tillsättes den smälta flottytren och resten av mjölet, och degen utbakas till runda, litet avlånga franska bröd. Får jäsa och gräddas sedan i mycket varm ugn. Penslas med vatten, innan de tagas ut.

Vegabröd.

$\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 750 gr. vetemjöl,
35 gr. jäst, $\frac{1}{2}$ tsk. salt,
2 dl. socker, 6 st. kardemummor.

Till utbakning: 75 gr. smör,
15 gr. mandel.

Till pensling: $\frac{1}{2}$ ägg, 10 gr. mandel,
2 msk. pärlsocker.

Beredning: Degen tillsättes som vanligt. När den jäst upp, omarbetas den med resten av mjölet, sockret och den finstötta kardemumman. Därefter utkavlas den till 1 cm:s tjocklek, smöret bredes över, den skällade och rivna mandeln strös ovanpå, och degen hoprullas. Av denna rulle för-

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

1 msk. salt, 8 msk. sirap,
8 pomeransskal, 4 msk. fänköl, (50 gr. flottyr).

Beredning: En deg göres av den värmda mjölken, mjölet och den med saltet uttröda jästen. Får jäsa. Sirapen värmes, så att den blir tunnflytande, pomeransskalen kokas, det vita bortskares, och skalen skäras i fina tärningar, fänkolen stötes fint, och alltsammans tillsättes den uppjästa degen, vilken omarbetas med resten av mjölet. Ställes att jäsa ännu en gång. Vid utbakningen användes vetemjöl. Ej för varm ugn. Om kärnmjöl eller sur mjölk användes, värmes den försiktigt under vispning. Om flottyr tillsättes degen, vara limporna mjuka längre tid.

sätt och omarbetas med kryddorna. Vid utbakningen delas degen i 6 delar, vilka bakas ut till runda kakor. Dessa naggas väl och ett hål uttages med runt matt i kakans mitt. Får jäsa på smorda plåtar och gräddas i varm ugn.

Havregrynsbröd.

$\frac{1}{2}$ lit. gröt, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk,
60 gr. jäst, 1 msk. salt,
 $1\frac{3}{4}$ kg. rågsikt.

Beredning: Mjölken värmes och utröres med gröt och salt, mesta mjölet och jästen tillsättes. Får jäsa. Arbetas därefter med mera mjöl. Utbakas i runda kakor.

Giffilar.

2 dl. mjölk, 75 gr. smör,
1 ägg, 2 msk. socker, $\frac{1}{4}$ tsk. salt.
400 gr. vetemjöl, 30 gr. jäst.

Till fyllning: 3 msk. gelé.

Till pensling: $\frac{1}{2}$ ägg, 25 gr. mandel.



1919

FÖRENINGEN FÖR RATIONELL HUSHÅLLNING.

BAKRECEPT.

Mörkt formbröd.

$\frac{1}{3}$ lit. vatten el. sk. mjölk,
400 gr. grovt rågmjöl,
250 gr. rågsikt,
1 dl. sirap,
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt,
40 gr. jäst.

Beredning: Vattnet värmes och arbetas tillsammans med mjölet, den uttröda jästen, saltet och sirapen tills degen är blank och smidig. Läggas i smord form att jäsa, varefter den gräddas i 1–2 timmar.

Grovt rågröd (Rågbitar).

$\frac{1}{2}$ lit. vatten, 1 tsk. salt.
 $\frac{1}{2}$ kg. grovt rågmjöl, 40 gr. jäst.
200 gr. vetemjöl,

Beredning: En deg göres av det värmda vattnet, mjölet, saltet och den uttröda jästen. Får jäsa upp och utbakas i form av en stor fyrkantig kaka (1 cm. tjock) över nästan hela plåtytan, sporras eller delas med kniv i lagom stora bitar, naggas och får jäsa en kort stund. Gräddas i ej för varm ugn. Penslas några gånger, och vid uttagandet, med vatten för att ej bli för torra och hårda.

Surt bröd.

3 lit. ljust vatten,
3 msk. jäst,
 $3\frac{1}{4}$ kg. rågmjöl,
5–6 msk. salt, 1 msk. kummin.

Beredning: Jästen, vattnet och en del av mjölet blandas samt ställes att surna på varmt ställe 2–3 dagar. Kryddorna tillsätts, och resten av mjölet iknådas. Degen jäses upp ånyo, bakas ut i limpor (8 st.), som får jäsa åter en gång och gräddas omkr. $\frac{3}{4}$ timme.

Surmjölkslimpa.

$\frac{1}{3}$ lit. tjock sur mjölk,
1 lit. rågsiktmjöl, $1\frac{1}{2}$ dl. sirap,
2 tsk. bikarbonat,
3–4 pomeransskal.

Beredning: Bikarbonat o. mjöl blandas väl, sirapen, de kokta, i tärningar skurna pomeransskalen och mjölken tillsättes, och alltsammans arbetas kallt till en deg, som lägges i smord form och genast gräddas i tämligen varm ugn ($\frac{3}{4}$ à 1 tim.).

Pomeranslimpor. 5 st.

1 lit. sk. mjölk, kärnmjöl el. sur mjölk,
3 lit. rågsiktmjöl, 50 gr. jäst,
1 msk. salt, 8 msk. sirap,
8 pomeransskal, 4 msk. fänköl, (50 gr. flottyr).

Beredning: En deg göres av den värmda mjölken, mjölet och den med saltet uttröda jästen. Får jäsa. Sirapen värmes, så att den blir tunnflytande, pomeransskalen kokas, det vita bortskares, och skalen skäras i fina tärningar, fänkölen stötes fint, och alltsammans tillsättes den uppjästa degen, vilken omarbetas med resten av mjölet. Ställes att jäsa ännu en gång. Vid utbakningen användes vetemjöl. Ej för varm ugn. Om kärnmjöl el. sur mjölk användes, värmes den försiktigt under vispning. Om flottyr tillsättes degen, vara limporna mjuka längre tid.

Rågsiktlimpor. 5 st.

1 lit. sk. mjölk,
 $2\frac{1}{2}$ lit. rågsiktmjöl,
40 gr. jäst, 2 tsk. salt,
2 msk. fänköl. (50 gr. flottyr.)

Beredning: Degen göres som föreg. Kan också utbakas till runda, omkr. 1 cm. tjocka kakor, vilka naggas tätt, få jäsa upp och gräddas i varm ugn.

Prästgårdslimpor. 8 st.

$\frac{1}{2}$ kg. sammalet rågmjöl,
2 kg. rågsikt, $\frac{1}{2}$ lit. gott dricka, 1 l. sk. mjölk,
 $\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl, 80 gr. jäst,
1 msk. salt, 75 gr. margarin,
4 dl. sirap, 1 msk. anis,
2 msk. fänköl, 3 msk. hack. pomeransskal.

Beredning: Rågmjölet och hälften av rågsikten slås i ett fat och utröres med drickat, som bör vara upphettat till omkr. 80°, massan omröres väl, övertäckes med duk och får stå på varmt ställe över natten. Tidigt följande morgon tillsättes resten av rågsikten, den ljumma mjölken samt den med saltet uttröda jästen, varefter degen får jäsa. Omarbetas med kryddor, får jäsa upp igen och utbakas till limpor.

Vörtbröd.

2–3 lit. vört (kokas ihop till 1 lit.),
 $2\frac{1}{2}$ lit. rågsiktmjöl, $\frac{1}{4}$ lit. mjölk,
100 gr. jäst, $\frac{3}{4}$ lit. vetemjöl,
3 dl. sirap, 8 pomeransskal,
2 msk. fänköl, 50 gr. smör.

Beredning: Vörten värmes och arbetas väl med rågsiktmjölet. Jästen röres ut i den värmda mjölken och sättes till degen, som därefter får jäsa upp. Omarbetas med vetemjöl och kryddor. Får jäsa upp på nytt. Degen bakas ut till avlånga bullar. Då de äro väl uppjästa, sticker man igenom dem på några ställen med en gaffel, penslar över dem med vatten och gräddar dem i tämligen varm ugn. När de äro färdiga, penslas de med vatten och litet vört samt få svalna mellan filter.

Skrädda kakor.

1 lit. sk. mjölk,
 $1\frac{1}{2}$ lit. rågsikt,
 $1\frac{3}{4}$ lit. vetemjöl,
60 gr. jäst, 1 msk. salt,
1 msk. finstött fänköl,
1 » » anis,
50 gr. flottyr.

Beredning: Degen tillsättes på vanligt sätt och omarbetas med kryddorna. Vid utbakningen delas degen i 6 delar, vilka bakas ut till runda kakor. Dessa naggas väl och ett hål uttages med runt matt i kakans mitt. Får jäsa på smorda plåtar och gräddas i varm ugn.

Havregrynsbröd.

$\frac{1}{2}$ lit. gröt, $\frac{1}{2}$ lit. mjölk,
60 gr. jäst, 1 msk. salt,
 $1\frac{3}{4}$ kg. rågsikt.

Beredning: Mjölken värmes och utröres med gröt och salt, mesta mjölet och jästen tillsättes. Får jäsa. Arbetas därefter med mera mjöl. Utbakas i runda kakor.

Fint knäckebröd. (100 st.)

200 gr. grovt rågmjöl, 1 tsk. salt,
200 gr. rågsikt, 2 dl. kall mjölk,
 $1\frac{1}{2}$ msk. socker, 125 gr. smör.

Beredning: Mjölet siktas och blandas med sockret och saltet. Den kalla mjölken tillsättes, och degen arbetas med spade, tills den är jämn och smidig. Då tillsättes det kalla smöret, och degen arbetas åter, tills den är alldeles blank. Den utkavlas mycket tunn, naggas tätt och utsporras till fyrkantiga bitar, som läggas på väl rengjorda och obetydligt smorda plåtar. Gräddas i god ugnsvärme, tills de bli svagt ljusbruna.

Franska bröd.

$\frac{1}{2}$ lit. vatten, 1 tsk. salt,
700 gr. vetemjöl, 100 gr. flottyr.
40 gr. jäst,

Beredning: Ungefär $\frac{2}{3}$ av mjölet jämte saltet lägges i bakfatet, den uttröda jästen samt det ljumma vattnet tillsättes. Degen arbetas, tills den blir blank och smidig. Då den jäst upp, tillsättes den smälta flottytiren och resten av mjölet, och degen utbakas till runda, litet avlånga franska bröd. Får jäsa och gräddas sedan i mycket varm ugn. Penslas med vatten, innan de tagas ut.

Vegabröd.

$\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 750 gr. vetemjöl,
35 gr. jäst, $\frac{1}{2}$ tsk. salt,
2 dl. socker, 6 st. kardemummor.

Till utbakning: 75 gr. smör,
15 gr. mandel.

Till pensling: $\frac{1}{2}$ ägg, 10 gr. mandel,
2 msk. pärlsocker.

Beredning: Degen tillsättes som vanligt. När den jäst upp, omarbetas den med resten av mjölet, sockret och den finstöta kardemumman. Därefter utkavlas den till 1 cm:s tjocklek, smöret bredes över, den skällade och rivna mandeln strös ovanpå, och degen hoprullas. Av denna rulle formas nu olika bröd. När de äro uppjästa, penslas och strös de och gräddas i mycket varm ugn.

Saffransbröd.

$\frac{1}{2}$ lit. mjölk, 850 gr. mjöl.
35 gr. jäst, $\frac{1}{4}$ tsk. salt,
3 gr. saffran, 2 msk. mjölk,
125 gr. smör, 2 dl. socker,
75 gr. sultanarussin,
25 gr. mandel.

Till pensling: $\frac{1}{2}$ ägg, 1 msk. vatten.

Beredning: Degen tillsättes som vanligt. Saffranet torkas i svag ugn, stötes fint med litet socker och utröres med mjölken. Smöret röres vitt med sockret. Russinen sköljas och torkas. Mandeln skällas och males. När degen är uppjäst, inarbetas de övriga ingredienserna, och degen får åter jäsa upp. Utbakas till julkusar el. rullas i längder och flätas.

Giffilar.

2 dl. mjölk, 75 gr. smör,
1 ägg, 2 msk. socker, $\frac{1}{4}$ tsk. salt.
400 gr. vetemjöl, 30 gr. jäst.

Till fyllning: 3 msk. gelé.

Till pensling: $\frac{1}{2}$ ägg, 25 gr. mandel.



1919

Beredning: Smöret smältes i mjölken. Ägget vispas med socker och salt, mjöl och jäst tillsättes och degen arbetas väl. Får jäsa. Utbakas. Delas därvid i 6 delar. Varje del kavlas till en 1 cm. tjock kaka, som skäres med sporre i 4 delar. En klick gelé lägges på varje del, varefter den hoprullas (mot snibben) i form av en giffel. Penslas och strörs med mandel. Gräddas i het ugn.

Danskt wienerbröd.

1/4 lit. kall mjölk,
400 gr. mjöl, 50 gr. jäst,
1 tsk. socker, 1/2 tsk. salt,
1 ägg, 10 st. kardemummor.
Till inkavling: 100 gr. smör,
Till fyllning: 40 gr. mandel, 40 gr. socker,
40 gr. smör.
Att strö över: 2 msk. socker, 25 gr. oskallad mandel el. nötkärnor.

Beredning: Ägget vispas upp i mjölken, och en deg göres av mjölk, mjöl, jäst och kryddor och arbetas blank och smidig. Den utkavlas och allt smöret lägges på i klickar. Degen vikes i 3 delar från sidorna samt vändes så, att den ligger längs efter bakbordet. Kavlas åter ut och detta upprepas 4 ggr. Kavlas sedan ut till en 30 cm. bred och 1/2 cm. tjock remsa. Mandeln skällas, rives och arbetas med sockret och smöret, och lägges i en rand på mitten längs efter remsan. Denna vikes i 3 delar, tillplattas med fingrarna, beströrs med socker och grovt hackad mandel. Skäres i trekanter, vilka ställas att jäsa helt litet. Gräddas i het ugn.

Veteskorpor.

1 lit. mjölk, 100 gr. smör,
1 1/2 kg. mjöl, 100 gr. flottyr,
75 gr. jäst, 8 msk. socker.
1 tsk. salt,

Beredning: En deg göres av den värmda mjölken, flottytren, mjölet, saltet och jästen och ställes att jäsa. Sockret röres med smöret och tillsättes den uppjästa degen, som omarbetas med resten av mjölet. Ställes åter att jäsa. Utbakas — utan mjöl — till små bullar, vilka ställas att jäsa på smorda plåtar och gräddas i het ugn. När bullarna kallnat, skäras de och torkas i varm ugn, tills de fått färg, därefter ställas skorporna i underugn att torka färdiga. Torkningen bör ske så nära efter gräddningen som möjligt.

Kryddskorpor.

1 lit. mjölk, 150 gr. smör,
1 kg. vetemjöl, 2 dl. sirap,
1/2 kg. rågsikt, 2 msk. hack. pomeransskal,
80 gr. jäst, 1/2 msk. fänköl,
1 tsk. salt, 1/2 msk. anis.
150 gr. flottyr,

Beredning: Degen beredes enligt föregående recept. Vid omarbetningen av degen tillsätts det röda smöret, den värmda sirapen, de finstötta kryddorna samt de kokta och hackade pomeransskalerna. Skorpbullarna trillas avlänga.

Scones.

500 gr. mjöl (grahammjöl till bruna scones),
3 1/2 tsk. jästpulver,
1 tsk. salt, 1 tsk. socker,
50 gr. smör, 3 1/2 dl. mjölk.

Beredning: Alla de torra ingredienserna blandas i ett fat, och smöret fördelas däri med fingertopparna. Den kalla mjölken (kan gärna vara sur eller kärnmjöl) röres i.

Degen arbetas så litet som möjligt och delas i 6 delar. Varje del kavlas ut till en rund kaka av 1 cm:s tjocklek. Kakan naggas lätt och skäres korsvis i 4 delar. Kakorna gräddas genast i het ugn. Klyvas och serveras med smör eller marmelad. Kanna även bakas med rågmjöl.

Jästpulverskorpor.

250 gr. smör, 1/4 lit. mjölk,
1 ägg, 650 gr. mjöl,
125 gr. socker, 1 msk. jästpulver.

Beredning: Smöret smältes och får kallna. Ägg, socker och mjölk tillsättes, mjölet, vari jästpulvret blandas, iröres sist. Degen utkavlas genast till 1 cm:s tjocklek. Skorporna uttagas med ett litet runt mått, sätts på väl rengjord plåt och gräddas ljusgula i varm ugn. De klyvas, medan de äro varma, mitt itu och torkas som vanliga skorpor.

Gröna kakan.

3 1/2 dl. vetemjöl, 2 dl. mjölk,
1 dl. potatismjöl, 1 1/2 dl. korinter,
1 ägg, 1 1/2 dl. sultanrussin,
2 dl. socker, 4 st. skurna apelsinskal,
3 tsk. jästpulver, 3/4 dl. skuren succat.
50 gr. smör,

Beredning: Mjöl, socker, jästpulver och smör blandas väl med fingertopparna. Äggulan vispas sönder och blandas i. Frukterna iläggas, strax före gräddningen tillsättes mjölken och sist nedskäres försiktigt den uppvispade äggvitan. Smeten hålles i smord form och gräddas i jämn ungsvarme.

Tigerkaka.

125 gr. smör, 250 gr. vetemjöl,
275 gr. socker, 1 1/2 tsk. jästpulver,
3 ägg, rivna skalet av 1/2 citron,
3/4 dl. mjölk, 1 1/2 msk. kakaopulver.

Beredning: Smöret tvättas och röres vitt. Äggulorna och sockret arbetas kraftigt, tills det höjer sig, och däri blandas smör, mjölk och mjöl, i vilket jästpulver är blandat. Smeten delas i två delar. I den ena tillsättes det rivna citronskalet och i den andra kakaopulvret. De uppvispade vitorna nedskäras, hälften i varje del. I en väl smord form läggas varvtals med ljus och mörk smet och kakan gräddas i ganska varm ugn.

Silverkaka.

1/2 kkp. smält smör, 3—5 äggvitor,
2 » socker, citronskal el. vanilj.
1 » mjölk, Till formen: smör,
3 » mjöl, skorpbrod.
2 tsk. jästpulver.

Beredning: Smör, socker och mjölk blandas. Mjölet med jästpulvret nedröres däri, och sist de till hårt skum vispade vitorna. Smeten hålles i en väl smord form och gräddas i ganska varm ugn.

Smörbakelser.

250 gr. mjöl, 7—8 msk. vatten,
250 gr. smör.

Beredning: Smöret tvättas och ställes på kallt ställe. Av vatten och mjöl göres en stadig och smidig deg, som kavlas ut till 1 cm:s tjocklek. 1/3 av smöret bredes över degen, dock ej alldeles ut till kanterna. Degen vikes som en servett, vändes 1/4 varv och kavlas åter ut till 1 cm:s tjocklek. Så förfäres 6 ggr., 3 ggr. med smör och 3 ggr. utan, med iakttagande av att man alltid viker på samma sätt, vänder på samma

sätt och kavlar åt samma håll. Utbakas sedan till bakelser el. tårter och gräddas i mycket het ugn.

Enkel smörtårta.

150 gr. smör, 125 gr. mjöl,
150 gr. kokt riven potatis,
3 dl. äppelmos, 2 1/2 dl. tjock grädde.

Beredning: Smöret tvättas och blandas i mjölet med fingertopparna. Den rivna potatisen tillsättes, och alltsammans blandas hastigt på bakbordet till en deg, som utkavlas och uttages till 3 runda bottnar, vilka läggas på plåt, skäras och naggas i kanten med en kniv och gräddas ljusgula i ganska varm ugn. Då bottarna svalnat, läggas de på ett tårftat med äppelmos emellan. Tårtan garneras med vispad grädde och äppelmos.

Torra kringlor. (200 st.)

1/2 lit. gräddmjölk,
1 kg. 700 gr. vetemjöl,
60 gr. jäst, 6 ägg,
425 gr. smör, 300 gr. socker.

Beredning: Mjölken värmes, jästen utröres med litet därav och resten arbetas med äggen och hälften av mjölet till en deg. Därefter iblandas jästen och det tvättade smöret samt resten av mjölet, och degen ställes att jäsa. Sockret inarbetas i den uppjästa degen på bakbordet. Degen knådas därpå, tills den ser fullkomligt tät ut vid genomskärning och utbakas genast till små kringlor, som läggas på smord plåt och gräddas torra i ordinär ungsvarme.

Rågakakor.

400 gr. smör, 300 gr. rågsiktmjöl,
200 gr. strösocker, 2 tsk. jästpulver.
320 gr. vetemjöl,

Beredning: Smöret tvättas och mjölet siktas med bakpulvret. Alla ingredienserna arbetas väl tillsammans på bakbordet och degen ställes ut att stelna. Den kavlas ut oah naggas och med mått uttagas runda kakor med ett litet hål vid ena sidan. Gräddas rostgula i ej för stark ungsvarme.

I. Pepparkakor.

425 gr. sirap, 200 gr. smör,
425 gr. ljus farin, 3 ägg,
1 rågad tsk. kryddpeppar,
2 » » ingefära,
3 » » nejlikor,
4 » » kanel,
2 » » bikarbonat,
1 1/2 kg. vetemjöl.

Beredning: Sirapen, sockret och smöret uppvärms. Massan upphålles i ett fat och röres, tills den svalnat, varefter äggen (ett i sänder), kryddorna och mjölet, vari bikarbonaten blandats, inarbetas till en stadig deg, som arbetas blank och smidig på bakbordet. Degen får stå till nästa dag, då den kavlas ut och uttages med mått.

II. Pepparkakor.

1 1/2 dl. sirap, 1 1/2 dl. grädde,
250 gr. socker, 1 msk. bikarbonat,
1 tsk. kanel, 1 1/2 tsk. ingefära,
1/2 tsk. kryddnejlikor (kryddorna kunna ersättas med cedroolja),
650 gr. mjöl.

Beredning: Sirap, socker, grädde och bikarbonat vispas 20—30 minuter, därefter iröres kryddorna och mjölet litet i sänder. Bakas ut genast och gräddas i varm ugn. Penslas med vatten, innan de gräddas.