

Kokkonst 1926-1928 - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck



National Library
of Sweden



DR. PRICE
KOKBOK

ROYAL BAKING POWDER CO.
NEW YORK, U.S.A.

Dr. Price's
Fosfat Bakpulver

bringar i fullständig jäsning all föda, som bakas. Det efterlämnar aldrig en besk smak.

Detta fulländade preparat är resultatet av nära sjuttio års erfarenhet i framställandet av bakpulver . . . det representerar all den skicklighet, den omsorg och de vetenskapliga rön, som vunnits under denna långa tid.

Pålitlighet, visshet och tillfredsställelse utgöra den tredubbla garanti, som går med varje kanna av Dr. Price's Fosfat Bakpulver.

Begagna regelbundet Dr. Price's bakpulver och njut tillfredsställelsen att alltid erhålla fullständigt lyckade resultat vid bakning.

mk Lundeberg & Persson 931209 mms 401 -

Jamförande Vikt och Mått Tabell

Ehuru följande vikter och mått icke äro matematiskt noggranna, så äro de dock tillräckligt korrekta för att var och en tryggt må kunna begagna sig av dem och förlita sig på ett gott resultat.

3 teskedar	=	1 matsked
16 matskedar	=	1 kopp
2 koppar	=	$\frac{1}{2}$ liter

1 kopp strösocker	=	8 oz. eller 225 gr.
1 kopp fint socker	=	6 oz. eller 170 gr.
1 kopp konfektsocker	=	$4\frac{1}{2}$ oz. eller 130 gr.
1 kopp brunt socker	=	6 oz. eller 170 gr.
1 kopp vetemjöl	=	4 oz. eller 115 gr.
1 kopp grovsiktat vetemjöl....	=	$3\frac{1}{2}$ oz. eller 100 gr.
1 kopp smör eller surrogat....	=	8 oz. eller 225 gr.
1 kopp hackade nötter	=	4 oz. eller 115 gr.
1 kopp skållad mandel	=	5 oz. eller 140 gr.
1 kopp riven kokos	=	4 oz. eller 115 gr.
1 kopp russin, korinter eller dadlar	=	$5\frac{1}{4}$ oz. eller 150 gr.
1 kopp hackade fikon	=	6 oz. eller 170 gr.
1 matsked vatten, mjölk, frukt- saft, extrakt, etc.	=	$\frac{1}{2}$ oz. eller 15 gr.
1 tesked rivet citron-eller apel- sinskal	=	3 gr.
1 tesked kryddor	=	2 gr.
1 tesked salt	=	4 gr.
1 tesked Dr. Price's Baking Powder	=	4 gr.
1 tum	=	25 millimeter

Alla Mått Äro Strukna

Ugns Temperaturer

Svag Ugn	120°—175° C (250°—350° F)
Medelvarm Ugn	175°—205° C (350°—400° F)
Het Ugn	205°—235° C (400°—450° F)
Mycket Het Ugn.....	235°—285° C (450°—500° F)



BRÖD OCH BULLAR

DR. PRICE'S BAKING POWDER begagnas istället för jäst vid brödbakning. Det har samma verkan, d.v.s. jäser degen och gör den lätt och porös. Den stora fördelen med bakpulver är att mycken tid sparas. Brödet kan nämligen förberedas och bakas inom 1-1½ timme.

Bröd med Dr. Price's Baking Powder

4 kpr. vetemjöl (460 gr.)	7 tsk. Dr. Price's Baking Powder (28 gr.)
1 tsk. salt (4 gr.)	1 medelstor, kokt, kall potatismjölk (eller vatten)
1 msk. socker (14 gr.)	

Sikta mjöl, salt, socker och Dr. Price's Bakpulver tillsammans, tillsätt den stötta potatisen och nog mjölk för att blanda en hård deg. Fyll därmed smorda brödformar och doppa en kniv i smält smör och jämna ytan därmed. Ställ formarna på varmt ställe för jäsning cirka 30 minuter. De gräddas därefter i varm ugn cirka en timme. När brödet är bakat stjälpes det ur formen, penslas med kallt vatten och får svalna innan det lägges i brödlådan.

Nöt och Frukt Bröd

1½ kp. vetemjöl (170 gr.)	1½ kp. graham- eller grovsiktat vetemjöl (150 gr.)
5 tsk. Dr. Price's Baking Powder (20 gr.)	½ kp. brunt socker (85 gr.)
1 tsk. salt (4 gr.)	1 kp. hackade dadlar (170 gr.)
⅓ tsk. bikarbonat (1 gr.)	¾ kp. hackade nötkärnor (85 gr.)
3 msk. smör eller margarin (42 gr.)	1½ kp. mjölk (¾ lt.)
	¼ kp. mörk sirap (⅓ dl.)

Sikta mjöl, Dr. Price's Bakpulver, salt och bikarbonat tillsammans i en skål, tillsätt grahammjölet, sockret samt de urkärnade och hackade dadlarna och nöterna. Blanda sirap, mjölk och smöret, som blivit smält och tillsätt till de torra ingredienserna. Använd ej för breda, avlånga, välsmorda brödformar. Dessa fyllas tre fjärdedels fulla och ytan jämnas. Gräddas i långsam ugn omkring 20 min. eller tills brödet jäst, därefter ökas värmen och gräddningen får fortgå omkring 40 minuter, eller tills den är färdig. En kopp kärnfria, hackade russin eller lika mycket sviskon kan användas i stället för dadlar, om så önskas.

Lunch eller Sandwich Bullar

4 kpr. vetemjöl (460 gr.)	1 msk. smör eller margarin (230 gr.)
1 tsk. salt (4 gr.)	1½ kp. mjölk (¾ lt.)
6 tsk. Dr. Price's Baking Powder (24 gr.)	

Mjöl, Dr. Price's Bakpulver och salt siktas tillsammans. Fördela däri smöret och tillsätt mjölken samt arbeta det till en smidig deg. Knåda denna hastigt på bakkbordet för att öka smidigheten. Dela därefter upp degen i småbitar, rulla var och en till avlånga bullar, vilka ställas på en smord plåt och få stå 15-20 min. på varmt ställe. Pensla med mjölk och baka i mycket varm ugn. När bullarna äro nästan färdiga penslas de åter med smält smör, varefter de gräddas ytterligare 10 min. och serveras varma. De kunna även penslas med äggula och vatten, varigenom de erhålla en mera glänsande yta.

Dessa bröd äro utmärkta för sandwiches och kunna fyllas med antingen salad och mayonnäs, tunt skuren eller hackad skinka, hackad gurka, ägg och mayonnäs, smaksatt med lök och persilja, eller annan önskad fyllning.

Dr. Price's Kanel Bullar

4½ kpr. vetemjöl (520 gr.)	2 ägg
2 tsk. salt (8 gr.)	1 kp. vatten (¼ lt.)
8 tsk. Dr. Price's Baking Powder (32 gr.)	1 kp. socker (225 gr.)
4 msk. smör eller margarin (56 gr.)	4 tsk. kanel (12 gr.)
	8 msk. kärnfria russin (75 gr.)

Sikta 4 msk. av sockret med mjölet, saltet och Dr. Price's Bakpulver, gnid därefter in smöret. Tillsätt äggen, som först vispats, till vattnet och blanda detta långsamt med de torra ingredienserna till en mjuk deg. Kavla denna på bordet till ½ tums tjocklek, pensla den med smör, strö med socker, kanel och russin och rulla den.—Rör 4 msk. smör med 4 msk. brunt socker. Denna blandning strykes över botten och sidorna av en järnlångpanna eller pannjärn. Skär därefter den rullade degen i skivor om 2 tums tjocklek och lägg dem i den smorda pannen med den skurna sidan upp och låt dem stå att pösa cirka 15 minuter. De gräddas därefter i het ugn omkr. 25 minuter. Så snart de äro färdiga tagas de ur pannen och serveras med botten upp.

Råg Bullar

1 kp. vetemjöl (115 gr.)	6 tsk. Dr. Price's Baking Powder (24 gr.)
3 kpr. rågsikt	1½ kp. mjölk (¾ lt.)
1 tsk. salt (4 gr.)	1 msk. smör eller margarin (14 gr.)

De torra ingredienserna siktas tillsammans, mjölken och det smälta smöret tillsättes. Degen arbetas på bakbordet och formas till små bullar, som läggas i en väl smord munkpanna och ställes att jäsa på varmt ställe cirka 20 min. Gräddas i het ugn 25-30 minuter.

Kaffe Kaka

2 kpr. vetemjöl (230 gr.)	4 tsk. Dr. Price's Baking Powder (16 gr.)
½ tsk. salt (2 gr.)	2 msk. smör eller margarin (28 gr.)
3 msk. socker (42 gr.)	1 kp. mjölk (¼ lt.)

Blanda och sikta de torra ingredienserna. Tillsätt det smälta smöret och nog mjölk för att göra en tjock smet, som breddes cirka ½ tum tjock över en smord panna. Bred därpå ett lager av nedanstående smet och baka 30 min. i medelvarm ugn.—2 msk. mjöl, 1 msk. kanel, 3 msk. socker och 3 msk. smör eller margarin. De torra ingredienserna siktas, smöret fördelas däri och blandningen sprides över smeten.

BISQUITS OCH MUFFINS

Ingenting är så aptitligt vid frukosten som lätta, pösiga och varma Dr. Price's Baking Powder bisquits, som komma direkt ur ugnen, vackert bruna och möra på ytan. De brytas isär och påbredas med smör, honung, sylt eller marmelad.

Bisquits

2 kpr. vetemjöl (230 gr.)	2 msk. smör eller margarin (28 gr.)
4 tsk. Dr. Price's Baking Powder (16 gr.)	¾ kp. mjölk eller mjölk och vatten (2 dl.)
½ tsk. salt (2 gr.)	

Sikta tillsammans mjöl, Dr. Price's Bakpulver och salt, arbeta in smöret och tillsätt långsamt mjölken och vattnet. Kavla degen på bakbordet till en tums tjocklek, tag med ett runt mått ut små runda bullar, som gräddas i het ugn 15-20 minuter.

4 Dr. Price's Baking Powder lämnar ingen besk smak i maten

Ost Bisquits

- | | |
|--|---------------------------|
| 1½ kp. vetemjöl (170 gr.) | ¼ tsk. salt (1 gr.) |
| 2 tsk. Dr. Price's Baking Powder (8 gr.) | 6 msk. riven ost (60 gr.) |
| | ⅓ kp. mjölk (1/6 lt.) |

Sikta tillsammans mjöl, Dr. Price's Bakpulver, salt och ost, blanda det lätt och tillsätt nog mjölk för att göra en deg. Kavla ut den på bakbordet till ungefär ½ tums tjocklek. Tag ut med ett runt mått och grädda i medelvarm ugn 12-15 minuter.

Tee Bisquits

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 2 kpr. vetemjöl (230 gr.) | 1 ägg |
| 3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.) | 2 msk. smör eller margarin (28 gr.) |
| ½ tsk. salt (2 gr.) | ½ kp. vatten (⅓ lt.) |
| 1 msk. socker (14 gr.) | |

Sikta tillsammans mjöl, Dr. Price's Bakpulver, salt och socker. Blanda det väl vispade ägget, det smälta smöret och vattnet, samt tillsätt detta till de torra ingredienserna och gör därav en lös deg. Denna kavlas ut på bakbordet till ½ tums tjocklek. Tagas ut med runt mått och bakas i varm ugn omkring 25 minuter.

Muffins

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 2 kpr. vetemjöl (230 gr.) | 1 kp. mjölk (¼ lt.) |
| 3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.) | 2 ägg |
| 1 msk. socker (14 gr.) | 2 msk. smör eller margarin (28 gr.) |
| ½ tsk. salt (2 gr.) | |

Sikta tillsammans mjöl, Dr. Price's Bakpulver, socker och salt. Tillsätt mjölken, blandad med de väl vispade äggen och det smälta smöret. Blanda väl och fyll därmed till hälften väl smorda muffin formar. Baka dem i het ugn 20-25 minuter.

Risgryns Muffins

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 kp. vetemjöl (115 gr.) | ⅓ kp. mjölk (1/6 lt.) |
| 2 tsk. Dr. Price's Baking Powder (8 gr.) | 1 ägg |
| ½ tsk. salt (2 gr.) | 1 msk. smör eller margarin (14 gr.) |
| 1 msk. socker (14 gr.) | 1 kp. kokta, kalla risgryn (¼ lt.) |

Sikta tillsammans mjöl, Dr. Price's Bakpulver, salt och socker. Tillsätt mjölken sakta och därefter ägget, som blivit hårt vispat, samt det smälta smöret. Därefter nedblandas risgrynen väl. Muffin formarna smörjas och fyllas till hälften med smeten samt gräddas 20-30 minuter i het ugn.

Gräddade Graham Munkar

- | | |
|---|---|
| 1 kp. Graham mjöl (100 gr.) | 1 kp. mjölk (¼ lt.) |
| 1 kp. vetemjöl (115 gr.) | 1 ägg |
| ¾ tsk. salt (3 gr.) | 2 msk. mörk sirap eller socker (28 gr.) |
| 4 tsk. Dr. Price's Baking Powder (16 gr.) | 3 msk. smör eller margarin (42 gr.) |

Blanda tillsammans de torra ingredienserna, tillsätt mjölken och det vispade ägget samt sirapen och det smälta smöret. Gräddas i väl smorda, små munkpannor i het ugn cirka 25 minuter.

PLÄTTAR OCH VÅFFLOR

Plättar, såsom de nu göras med Dr. Price's Baking Powder hava blivit mycket populära. Rätt gjorda äro de delikata, aptitliga, närande och hälsosamma. Smeten måste vara tunn och plättarna göras små och ej för tjocka, omkring 8 tum i omkrets. En järnstekpanna eller ett plättjärn kan användas. Smörj endast tillräckligt för att plättarna ej skola fastna. Vänd endast en gång.

Heta Dr. Price's Plättar

2 kpr. vetemjöl (230 gr.)	1½ kp. mjölk (¾ lt.)
½ tsk. salt (2 gr.)	2 msk. smör eller margarin
5 tsk. Dr. Price's Baking Powder (20 gr.)	(28 gr.)

Blanda och sikta de torra ingredienserna, tillsätt mjölken och smöret, som blivit smält, vispa det väl samt grädda på en smord, het stekpanna.

Plättar med Ägg

1¾ kp. vetemjöl (200 gr.)	2 ägg
½ tsk. salt (2 gr.)	1 msk. smör eller margarin
3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.)	(14 gr.)
	1½ kp. mjölk (¾ lt.)

Sikta de torra ingredienserna och blanda med det vispade ägget, mjölken och det smälta smöret. Grädda på hett, smort plättjärn.

Våfflor

2 kpr. vetemjöl (230 gr.)	1¾ kp. mjölk (7/16 lt.)
4 tsk. Dr. Price's Baking Powder (16 gr.)	2 ägg
¾ tsk. salt (3 gr.)	1 msk. smält smör (14 gr.)

Sikta mjöl, Dr. Price's Bakpulver och salt tillsammans, blanda mjölken med äggulorna och tillsätt till de torra ingredienserna samt därefter smöret och äggvitorna, som slagits till ett hårt skum. Grädda över stark eld i väl smort våffeljärn samt vänd endast en gång. Serveras heta.

MUNKAR

Munkar serveras till lunch, middag eller supe såsom mellan-, grönsaks eller efterrätt, beroende på de ingredienser, som användas. Smeten är i stort sett den samma för alla och med några tillägg kan det förstnämnda receptet användas med många variationer. Genom att använda Dr. Price's Bakpulver kan en utmärkt smet röras till på några få minuter.

Munkar skola kokas i flottyr, tillräckligt het för att på 60 sekunder bryna en bit bröd.

Enkel Munk Smet

1 kp. mjöl (115 gr.)	¼ tsk. salt (1 gr.)
1½ tsk. Dr. Price's Baking Powder (6 gr.)	1 ägg
	⅔ kp. mjölk (1/6 lt.)

Sikta de torra ingredienserna tillsammans, tillsätt det vispade ägget och mjölken och rör tills smeten är jämn.

6 Dr. Price's Baking Powder lämnar ingen besk smak i maten

Äppel Munkar

4 stora äpplen

2 msk. fint socker (20 gr.)

1 msk. citronsaft (15 gr.)

Skala och urkärna äpplena, skär i skivor och tillsätt socker och citronsaft. Doppa varje skiva i smeten samt koka dem i flottytren tills ljusbruna. Låt dem avrinna och beströ dem därefter med socker.

TÅRTOR OCH MJUKA KAKOR

Det finnes ingen gren inom matlagningen, där Dr. Price's Baking Powder är av större vikt än vid bakning av fina tårter och kakor.

När färre ägg begagnas ökas mängden Dr. Price's Baking Powder med en tesked för varje utelämnat ägg. Om smöret eller margarinet är osaltat användes något mindre därav och en aning salt tillsättes. Sikta mjölet före uppmätningen.

Gräddningen av tårten är av största betydelse.

Reglera bakugnen innan tårtorna insätts.

Fyllt Chokladtårta

$\frac{1}{3}$ kp. smör eller margarin (76 gr.)

4 tsk. Dr. Price's Baking Powder

1 kp. socker (225 gr.)

(16 gr.)

1 ägg

1 nypa salt

1 kp. mjölk ($\frac{1}{4}$ lt.)

1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.)

$1\frac{3}{4}$ kp. vetemjöl (200 gr.)

Rör smöret till en kräm, tillsätt sockret lite i sänder och vispa väl. Vispa ägget och tillsätt det jämte hälften av mjölken, blanda och tillsätt halften av mjölet, som siktats med salt och Dr. Price's Bakpulver. När detta rörts väl tillsättes resten av mjölken och mjölet samt smakämnet, men rör grundligt mellan varje tillägg. Gräddas i bottnar i medelvarm ugn 15-20 minuter.

Chokladfyllning och glacyr

3 kpr. konfektsocker (390 gr.)

1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.)

kokande vatten

56 gr. osockrad choklad

$\frac{1}{2}$ tsk. rivet apelsinskal ($1\frac{1}{2}$ gr.)

Rör sockret och nog kokande vatten tills det blir en smidig kräm. Tillsätt vaniljen, den smälta chokladen och det rivna apelsinskalet. Bred detta mellan bottnarna och ovanpå tårten.

Svenska Sandbakelser

1 kp. smör (230 gr.)

2 tsk. Dr. Price's Baking Powder

1 liten kp. fint socker

(8 gr.)

1 ägg

$\frac{1}{2}$ tsk. mandelextrakt ($2\frac{1}{2}$ gr.)

2 fulla kpr. vetemjöl (230 gr.)

3 msk. grädde (30 gr.)

3 söta och 1 bittermandel, rivna

Tvätta smöret fritt från salt i kallt vatten samt lägg det i en serviett och pressa ur vattnet. Det lägges därefter i en skål och röres till en kräm, varunder sockret långsamt tillsättes. Därefter iblandas det hela ägget och smeten röres väl. Grädden, mandeln mandelextraktet och mjölet, som siktats med Dr. Price's Bakpulver, tillsättes därefter och en mjuk deg göres. Därmed klädes små, djupa kakformar, som först bilvit väl smorda. Formarna ställas på en plåt och gräddas i het ugn med god undervärme. Dessa bakelser fyllas ofta med sylt och vispad grädde och serveras som desert.

Enkel Tårta

$\frac{1}{4}$ kp. smör eller margarin (57 gr.)	2 kpr. vetemjöl (230 gr.)
1 kp. socker (225 gr.)	3 tsk. Dr. Price's Baking Powder
1 ägg	(12 gr.)
1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.)	$\frac{1}{2}$ tsk. salt (2 gr.)
1 kp. mjölk ($\frac{1}{4}$ lt.)	

Arbeta smöret väl, tillsätt långsamt sockret och det vispade ägget samt vaniljen. Sikta tillsammans mjöl, Dr. Price's Bakpulver och salt och tillsätt till smeten lite i sänder, omväxlande med mjölken. Grädda två olika bottenar i välsmorda formar i medelvarm ugn. Denna smet kan även bakas i djup form såsom pudding och kallas då hyddpudding.

Djävuls Tårta

$\frac{1}{4}$ kp. smör eller margarin (56 gr.)	2 tsk. Dr. Price's Baking Powder
1 kp. socker (225 gr.)	(8 gr.)
70 gr. osockrad choklad	$\frac{1}{2}$ kp. hackade nötter eller mandel
$\frac{1}{2}$ kp. potatismos ($\frac{1}{8}$ lt.)	(57 gr.)
1 ägg	$\frac{1}{2}$ tsk. vaniljextrakt (5 gr.)
$\frac{3}{8}$ kp. mjölk (1 dl.)	
$\frac{1}{4}$ kp. vetemjöl (145 gr.)	

Rör smöret till en kräm, tillsätt socker, smält choklad och potatismos samt vispa väl. Tillsätt därefter äggulan, mjölken och mjölet, det senare siktat tillsammans med Dr. Price's Bakpulver. Efter grundlig vispning tillsättes ytterligare nöterna, vaniljen och den slagna äggvitan, vilket allt blandas väl. Gräddas i låg tårtform 25-35 minuter i medelvarm ugn.

Marshmallow Glacyr:

$\frac{3}{4}$ kp. strösocker (170 gr.)	6-8 marshmallows (om sådana ej
$\frac{1}{3}$ kp. vatten (1/12 lt.)	finnas, se receptet å sid 30)
	Vitan av ett ägg
	Några droppar vaniljextrakt

Koka socker och vatten utan omrörning till en tjock sockerlag. Marshmallows smältes häri och blandningen hälls sakta över den hårt slagna äggvitan. Smaksätt och bred smeten tjockt över tårtan. Smält därefter 56 gr. choklad, osockrad, med en halv tesked smör och bred ett tunnt lager härav över den vita glacyren sedan denna kallnat.

Möra Kakor

$\frac{3}{4}$ kp. smör eller margarin	1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.), eller
(170 gr.)	det rivna skalet av en citron
2 kpr. socker (450 gr.)	4 kpr. vetemjöl (460 gr.)
$\frac{1}{4}$ kp. mjölk ($\frac{2}{3}$ dl.)	3 tsk. Dr. Price's Baking Powder
2 ägg	(12 gr.)
$\frac{1}{4}$ tsk. riven muskotnöt (1 gr.)	

Rör smöret och sockret tillsammans. Mjölken och de vispade äggen blandas väl och tillsättes långsamt till smöret och sockret. Smaksätt och nedrör därefter 2 kpr. vetemjöl, som siktats med Dr. Price's Bakpulver och muskot. Därefter tillsättes mera mjöl, tillräckligt för att degen skall låta kavla sig. Den kavlas ut mycket tunt på ett väl mjölat bakhord och kakorna tagas ut med ett runt mått, beströs med socker och ett russin eller en bit valnöt lägges i mitten av varje kaka. Gräddas ungefär 12 minuter i het ugn. Om degen kyls av före utkavlingen är den lättare att hantera.

Solskens Kaka

3 msk. smör eller margarin (42 gr.)	1½ kp. vetemjöl (170 gr.)
¾ kp. socker (170 gr.)	3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.)
3 äggulor	½ kp. mjölk (½ lt.)
1 tsk. smak extrakt (5 gr.)	

Arbeta smöret väl och tillsätt så småningom sockret och de väl vispade äggulorna. Därefter nedröres smakämnet. Sikta tillsammans mjöl och Dr. Price's Bakpulver samt tillsätt detta lite i sänder, omväxlande med mjölken. Grädda i väl smorda, djupa tårtformar i moderat ugn 35-45 minuter. Garneras med vit glacyr, se sid. 10.

Obs! Denna tårta göres utmärkt på samma gång som den nästföljande, då endast tre ägg åtgå för båda.

3-Äggs-Ängla Tårta

1 kp. socker (225 gr.)	⅓ tsk. salt (1 gr.)
1½ kp. vetemjöl (150 gr.)	⅔ kp. skällad mjölk (1/6 lt.)
½ tsk. cremor tartari (2 gr.)	1 tsk. mandel eller vaniljextrakt (5 gr.)
3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.)	Vitorna av 3 ägg

Alternativ I

Blanda och sikta de fem första ingredienserna fyra gånger. Kyl av mjölken något och tillsätt den mycket långsamt under rörning samt därefter vaniljen. Nedrör sedan försiktigt de hårt slagna äggvitorna. Häll smeten i osmord hälform och grädda i moderat ugn omkring 45 minuter. När formen tagits ur ugnen vändes den upp och ned och får stå tills den kallnat. Kakan täckes sedan med vit eller choklad glacyr, se sid. 10.

Alternativ II

Koka sockret och den kalla mjölken tills det tjocknar och häll detta sakta över äggvitorna, som slagits till hårt skum medelst en stålvisp. Rör därefter ned mjöl, cremor tartari och Dr. Price's Bakpulver, vilket siktats tillsammans 5 ggr. Rör smeten försiktigt med en stältrådsvisp tills den är pösig, smaksatt och häll den i smord hälform. Kakan sättes in i sval ugn. Värmen ökas långsamt och gräddningen fortgår vid låg temperatur omkr. 25 minuter. Värmen ökas därefter något och kakan bakas ytterligare 30 minuter, eller tills den är färdig. Tag ur ugnen, vänd upp och ned på pannan och låt den stå tills den kallnat. Glaceras med vit eller choklad glacyr, se sid. 10.

Choklad Tårta

85 gr. osockrad choklad	⅔ kp. mjölk (1/6 lt.)
2 msk. socker (28 gr.)	1⅓ kp. vetemjöl (150 gr.)
1½ msk. mjölk (22 gr.)	2 tsk. Dr. Price's Baking Powder (8 gr.)
4 msk. smör (56 gr.)	En nypa salt
1 kp. socker (225 gr.)	
2 ägg	

Koka de tre första ingredienserna tillsammans långsamt. Arbeta smöret väl, tillsätt sockret och vispa omsorgsfullt. Tillsätt äggulorna och vispa igen. Blanda med choklad blandningen och tillsätt därefter omväxlande mjölken och mjölet, det senare siktat tillsammans med Dr. Price's Bakpulver och saltet. Nedskär de hårt slagna äggvitorna och grädda i smord brödform i medelvarm ugn 50-60 minuter. Vit eller choklad glacyr, se sid. 10.

Fylld Krämtårta

- | | |
|--|--|
| ½ kp. smör eller margarin
(115 gr.) | ½ kp. mjölk (⅛ lt.) |
| 1 kp. socker (225 gr.) | 2 kpr. vetemjöl (230 gr.) |
| 2 ägg | 3 tsk. Dr. Price's Baking Powder
(12 gr.) |
| 1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.) | 1 nypa salt |

Rör smöret och sockret till en lätt kräm. Tillsätt de vispade äggulorna, smaksätt och iblanda långsamt mjölken. Sikta mjöl och salt, tillsätt hälften och därefter hälften av de till hårt skum slagna äggvitorna. Sikta resten av mjölet med Dr. Price's Bakpulver och blanda med ovanstående. Rör grundligt mellan varje tillägg och tillsätt sist återstoden av äggvitorna. Bakas i väl smorda, låga tårtformar 15-20 minuter i medelvarm ugn. Mellan bottnarna lägges krämfyllning och ytan täckes med vit glacyr, se sid. 10.

Krämfyllning

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 kp. mjölk (¼ lt.) | 2 msk. socker (28 gr.) |
| 2 msk. potatismjöl (14 gr.) | 1 ägg |
| ¼ tsk. salt (1 gr.) | 1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.) |

Mjölken skällas. Potatismjöl, salt och socker blandas med lite kall mjölk, det vispade ägget tillsättes och detta blandas med den heta mjölken. Koka alltsammans ungefär tre minuter, eller tills tjockt och smidigt, tillsätt vaniljextraktet och bred mellan tårtbottnarna.

Svamptårta

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 6 ägg | 1 kp. vetemjöl (115 gr.) |
| 1 kp. strösocker (225 gr.) | 1 tsk. Dr. Price's Baking Powder
(4 gr.) |
| Det. rivna skalet av en halv citron | ½ tsk. salt (2 gr.) |
| 2 msk. citronsaft (30 gr.) | |

Vispa äggulorna med en stålrådspis tills de tjockna och tillsätt så småningom det siktade sockret, det rivna citronskalet, citronsaften och hälften av de till hårt skum slagna äggvitorna i nämnd ordning. Blanda väl och tillsätt försiktigt mjölet, som siktats med Dr. Price's Bakpulver och salt. Sist nedblandas återstoden av äggvitorna och kakan gräddas i en djup tårtform, 35-45 minuter i medelvarm ugn. När kakan släpper formens kanter toges den ut ur ugnen och stjälpes upp att kallna.

Äppelkaka

- | | |
|--|------------------------|
| 1½ kp. vetemjöl (170 gr.) | ½ kp. mjölk (⅛ lt.) |
| 3 tsk. Dr. Price's Baking Powder
(12 gr.) | 4-5 äpplen |
| ½ tsk. salt (2 gr.) | ½ kp. socker (112 gr.) |
| 2 msk. smör eller margarin
(28 gr.) | 1 tsk. kanel (2 gr.) |

Sikta tillsammans mjöl, Dr. Price's Bakpulver och salt. Gnid lätt in smöret och tillsätt mjölken och blanda väl. Lägg degen på ett mjölat bakbord och klappa ut den till ½ tums tjocklek samt placera den i låg, smord långpanna. Tvätta och skala äpplena, befria dem från kärnhusen och skär dem i bitar. Bitarna tryckas ned i degen och beströs med socker och kanel. Gräddas i medelvarm ugn 30 minuter eller tills äpplena äro mjuka och bruna. Serveras varm med mjölk eller gräde.

10 Dr. Price's Baking Powder lämnar ingen besk smak i maten

Ängla Kaka

Vitorna av 8 ägg	1 tsk. Dr. Price's Baking Powder
1 tsk. cremor tartari (4 gr.)	(4 gr.)
$\frac{3}{4}$ kp. strösocker (170 gr.)	$\frac{3}{4}$ kp. vetemjöl (87 gr.)
$\frac{1}{4}$ tsk. salt (1 gr.)	1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.)

Slå vitorna till ett hårt skum, tillsätt cremor tartari samt rör försiktigt ned sockret och mjölet, som först siktats fyra gånger med Dr. Price's Bakpulver och salt. Smaksätt. Häll blandningen i en osmord panna och baka 45-50 minuter i medelvarm ugn. När formen uttagits vändes den upp och ned samt får stå tills den kallnat. Kakan glaceras därefter med vit eller choklad glacyr, se nedan.

Pundkaka

1 kopp smör eller margarin (230 gr.)	1 tsk. citron extrakt (5 gr.)
1 kp. socker (225 gr.)	5 ägg
1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.)	2 kpr. vetemjöl (230 gr.)
	1 tsk. Dr. Price's Baking Powder (4 gr.)

Arbeta smöret till en kräm, tillsätt sockret mycket långsamt och vispa mycket väl. Smaksätt det och iblanda äggulorna, som vispats tills de blivit ljusgula. Aggvitorna slås till hårt skum och iblandas så småningom, omväxlande med mjölet, som siktats fyra gånger med Dr. Price's Bakpulver. Blanda det väl. Gräddas i smord brödform i medelvarm ugn ungefär 1 timme. Dekorera med glacyr, se nedan.

GLACYRER OCH FYLLNINGAR

Kokt Glacyr

1 kp. strösocker (225 gr.)	$\frac{1}{2}$ tsk. smakextrakt ($2\frac{1}{2}$ gr.)
$\frac{1}{2}$ kp. vatten ($\frac{1}{2}$ lt.)	1 tsk. Dr. Price's Baking Powder
Vitan av ett ägg	(4 gr.)

Koka socker och vatten utan omrörning till en sirapsliknande lag och håll den mycket långsamt över den hårt slagna äggvitan samt vispa tills smeten blir smidig. Smaksätt och nedrör Dr. Price's Bakpulver samt låt den stå ett par minuter innan den användes.

Vit eller Kulört Glacyr

$1\frac{1}{2}$ kp. konfektsocker (190 gr.)	$\frac{1}{2}$ tsk. smör (2 gr.)
2 msk. het mjölk (30 gr.)	$\frac{1}{2}$ tsk. vaniljextrakt ($2\frac{1}{2}$ gr.)

Smöret blandas med den heta mjölken och sockret tillsättes långsamt tills den rätta konsistensen erhålles, smaksätt och bred på tårtan.—Om glacyren önskas ljusröd tillsättes 1 msk. jordgubbs-eller annan fruktsaft.—Om den önskas gul tillsättes 1 tsk. äggula och 1 tsk. citronsaft samt lite rivet apelsinskal.

Chokladfyllning och Glacyr

2 äggvitor	1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.)
2 kpr. konfektsocker (260 gr.)	112 gr. osockrad choklad
$1\frac{1}{2}$ msk. mjölk (22 gr.)	1 tsk. smör (5 gr.)

Vispa äggvitorna till ett hårt skum, tillsätt sockret långsamt under grundlig vispning. Blanda till mjölken, vaniljen samt chokladen, som smälts tillsammans med smöret, rör tills smidigt och bred på tårtan.

Okokt Glacyr

- 1 ovispad äggvita 1½ kp. konfektsocker (195 gr.)
1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.)

Häll äggvitan på ett lågt fat, tillsätt sockret så småningom och vispa med en ståltrådsvisp tills massan får den rätta konsistensen för att bredas ut. Smaksätt och bred den över tårtan.

Maple Glacyr

- ½ tsk. smör (2½ gr.) 1½ kp. konfektsocker (195 gr.)
2 msk. het mjölk (30 gr.) ½ tsk. maple extrakt (2½ gr.)

Blanda smör och het mjölk, tillsätt socker långsamt och vispa tills massan får den rätta konsistensen för att bredas över tårtan. Smaksätt och glacera tårtan därmed.

Gele Maräng

- 1 äggvita ½ kp. vinbärs-eller annan gele (⅓ lt.)

Lägg äggvitan och gelen i en skål och vispa till ett hårt skum. Bred mellan tårtbottnar eller ovanpå en kaka.

STRUVOR OCH PÖSMUNKAR

Dessa gammaldags bakverk fordra tillägget av Dr. Price's Baking Powder för att bli lätta, mjuka och lättsmälta. Flottyrn bör kokas i en djup gryta och vara tillräckligt het för att bryna en brödbit på 60 sekunder, i annat fall absorbera struvorna fett.

Pösmunkar

- 3 msk. smör eller margarin (42 gr.) 1 tsk. muskotnöt (2 gr.)
⅔ kp. socker (150 gr.) ¾ tsk. salt (3 gr.)
1 ägg 3 kpr. vetemjöl (345 gr.)
⅔ kp. mjölk (1/6 lt.) 4 tsk. Dr. Price's Baking Powder (16 gr.)

Rör smöret till en kräm, tillsätt sockret, det vispade ägget och mjölken och därefter muskot, salt, vetemjöl och Dr. Price's Bakpulver, som siktats tillsammans. Om så behöves tillsättes mera mjöl för att få degen så fast att den kan kavlas. Kavla ut på mjölat bakbord till ungefär ¼ tums tjocklek och tag därefter ut munkarna med ett mått. Koka dem i flottyr, som är tillräckligt varm för att bryna en brödbit på 60 sekunder. Låt dem rinna av på ett poröst papper och beströ dem med fint socker.

Struvor

- 4 msk. smör eller margarin (56 gr.) 1 tsk. kanel (2 gr.)
1 kp. socker (225 gr.) ½ tsk. salt
2 ägg 3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.)
3 kpr. vetemjöl (345 gr.) ⅝ kp. mjölk (1/6 lt.)

Rör smöret till en kräm, och tillsätt därefter så småningom sockret och de vispade äggen. Sikta tillsammans mjöl, kanel, salt och Dr. Price's Bakpulver och tillsätt hälften till föregående under grundlig omrörning. Mjölken och resten av de torra ingredienserna tillsätts, så att en lös deg erhålles, vilken kavlas ut på mjölat bakbord till ½ tums tjocklek. Den skäres i strimlor, ungefär ½ tum breda och 4 tum långa. Rulla dem mellan händerna och sno varje strimla dubbel och tryck ihop ändarna. De kokas i flottyr, få rinna av och rullas i fint socker.

12 Dr. Price's Baking Powder lämnar ingen besk smak i maten

SMÅ KAKOR

Droppkakor med Choklad

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 4 msk. smör eller margarin (56 gr.) | 1 3/4 kp. vetemjöl (200 gr.) |
| 1 kp. socker (225 gr.) | 3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.) |
| 1 ägg | 1/2 kp. kakaopulver (50 gr.) |
| 1/2 kp. mjölk (1/8 lt.) | 1 nypa salt |
| | 1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.) |

Rör smöret till en kräm, tillsätt sockret, det vispade ägget och därefter mjölken mycket långsamt. Mjöl, Dr. Price's Bakpulver, salt och kakao siktas ner i blandningen och den röres smidig, varefter den smaksättes med vaniljen. Smeten lägges skedvis i små, smorda kakformar och gräddas i medelvarm ugn ungefär 20 minuter. Täckas med kokt glacyr, se sid. 9. Kanna även gräddas i en låg långpanna och innan kakan tages ut skäres, den i rutor, som glaceras.

Mandelstänger

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1/2 kp. smör eller margarin (115 gr.) | 3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.) |
| 1 1/2 kp. socker (335 gr.) | 1 nypa salt |
| 2 ägg | 1/2 kp. skällad och hackad mandel (57 gr.) |
| 4 msk. mjölk (60 gr.) | |
| 4 kpr. vetemjöl (460 gr.) | |

Rör smöret till en kräm tillsammans med sockret och en vispad äggula. Tillsätt därefter de till hårt skum vispade äggvitorna, 3 msk. mjölk samt mjölet, siktat tillsammans med salt och Dr. Price's Bakpulver, och blanda väl. Kavla hälften av degen i sänder på mjölat bakbord till 1/4 tum tjocklek och skär i stänger 1 tum breda och 3 tum långa. Pensla dem med den återstående äggulan, blandad med en matsked mjölk, och beströ med hackad mandel. Gräddas i medelvarm ugn ungefär 15 minuter.

Kryddkakor

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1/2 kp. smör eller margarin (115 gr.) | 1/2 tsk. kanel (1 gr.) |
| 1 kp. brunt socker (170 gr.) | 1/4 tsk. muskotnöt (1/2 gr.) |
| 1 ägg | 1/4 tsk. kryddnejlikor (1/2 gr.) |
| 1 3/4 kp. vetemjöl (200 gr.) | 1/2 kp. mjölk (1/8 lt.) |
| 3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.) | 1 kp. hackade russin (170 gr.) |

Rör smöret till en kräm, tillsätt sockret och det vispade ägget, mjölet, som siktats med kryddorna, samt mjölken i nämnd ordning. Rör smeten väl. Sist tillsätts de lätt mjölade russinen. Gräddas i små, smorda kakformar i medelvarm ugn omkring 25 minuter.

Droppkakor med Russin

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 4 msk. smör eller margarin (56 gr.) | 3 tsk. Dr. Price's Baking Powder (12 gr.) |
| 1 kp. socker (225 gr.) | 1 nypa salt |
| 1 ägg | 1 kp. russin (150 gr.) |
| 2/3 kp. mjölk (1/6 lt.) | 1 tsk. vaniljextrakt (5 gr.) |
| 1 3/4 kp. mjöl (200 gr.) | |

Rör smöret till en kräm, tillsätt sockret, det vispade ägget och därefter mjölken mycket långsamt. Mjöl, Dr. Price's Bakpulver och salt siktas samt tillsättes tillika med russinen, som sköljts och beströts med lite mjöl. Smaksätt och rör grundligt. Lägg lite av smeten i smorda, små kakformar och grädda dem i het ugn 15-20 minuter. När de äro färdiga beströs de med fint socker eller också glaceras de.

DR. PRICE'S Fosfat Bakpulver är mycket ekonomiskt. Dess erkända tillförlitlighet gör bakningen enkel, lyckad och säker; förebyggande förlust av ägg, smör och mjölk samt andra värdefulla ingredienser.

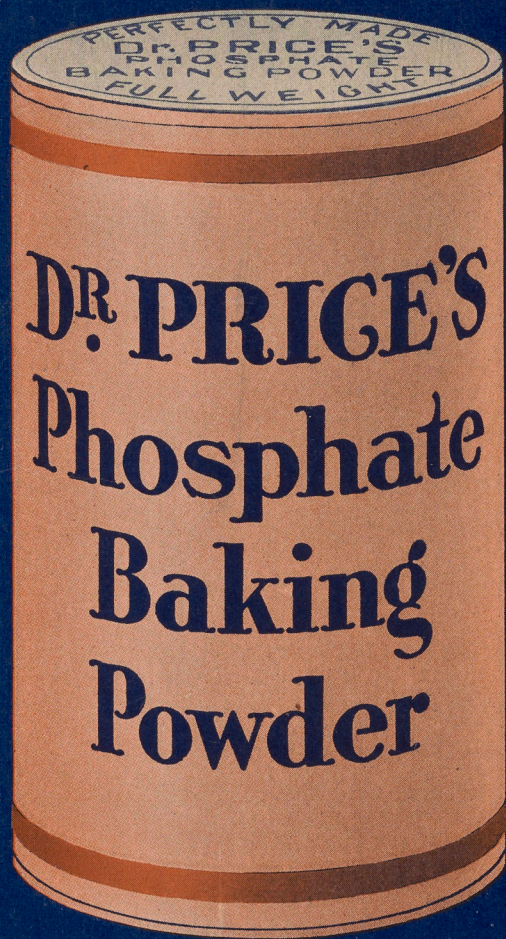
Ett lyckat bak bereder en husmoder stor tillfredsställelse — det gör hembakningen till ett nöje.

Husmödrar, som begagna Dr. Price's Fosfat Bakpulver, göra det med full tillit. De veta på förhand att resultatet av deras bemödanden kommer att bli högst tillfredsställande. De veta att bakverket komma att bli lätta, med jämn textur och rik smak, utan ringaste beskhet.

KUNGL. BIL.

1993 -12- 09

STOCKHOLM



PERFECTLY MADE
DR. PRICE'S
PHOSPHATE
BAKING POWDER
FULL WEIGHT

DR. PRICE'S
Phosphate
Baking
Powder