

Kokkonst 1900-1909 - samling av trycksaker - 8

Vardagstryck



National Library
of Sweden

RECEPTER FÖR
BAKNING MED

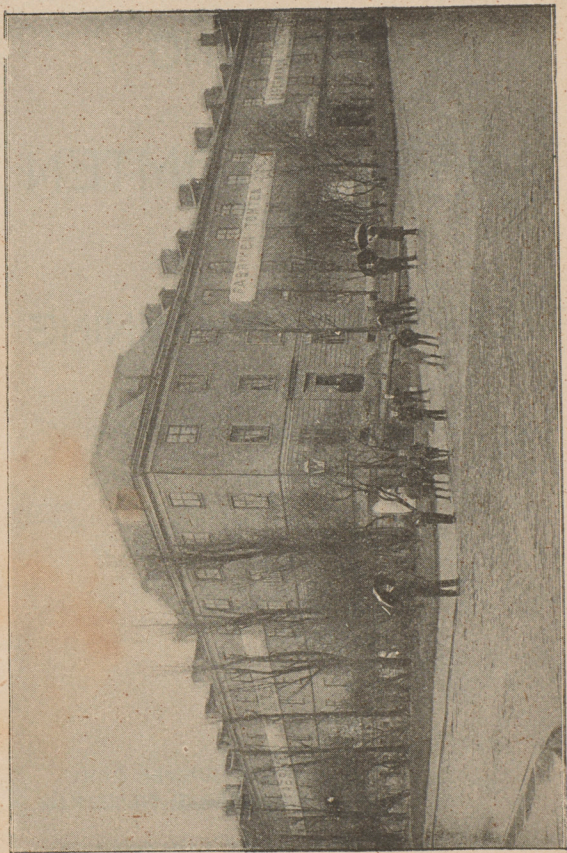


*Lagermans
Bakpulver
Tomten*

Forhøjt: Åkarp's aut. ltr.
Bokhlsta 208/56 1977. Pris: 12 kr.

BESKRIFNING
ÖFVER
FABRIKEN TOMTEN
GÖTEBORG
JÄMTE
RECEPTER FÖR BAKNING
UTARBETADE AF
FACKSKOLAN FÖR HUSLIG EKONOMI
I UPPSALA

ÅRADE KUNDER OCH
HUSMÖDRAR TILLEGNADE
AF
ALEX. LAGERMAN J:R
UTGIFVARE



E
ten
är
på
ven
fab
He
ka
tid
en
oc
lun
gå
na
sk
fa
L
ar
all

ni
ma
io
sa
fa
na

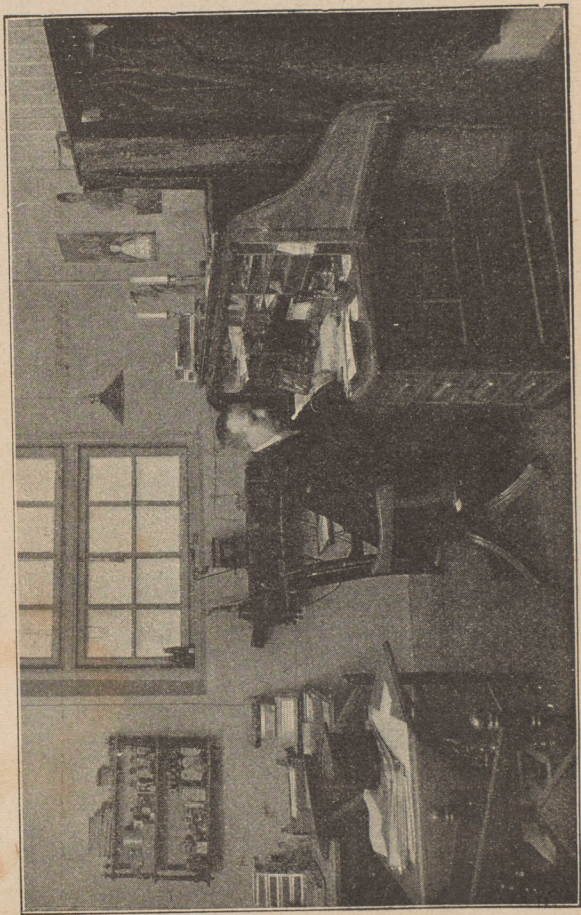
br
i
de
lic

En kort historik öfver
Fabriken Tomten i Göteborg,
dess utveckling samt
beskrifning öfver fabrikationen.

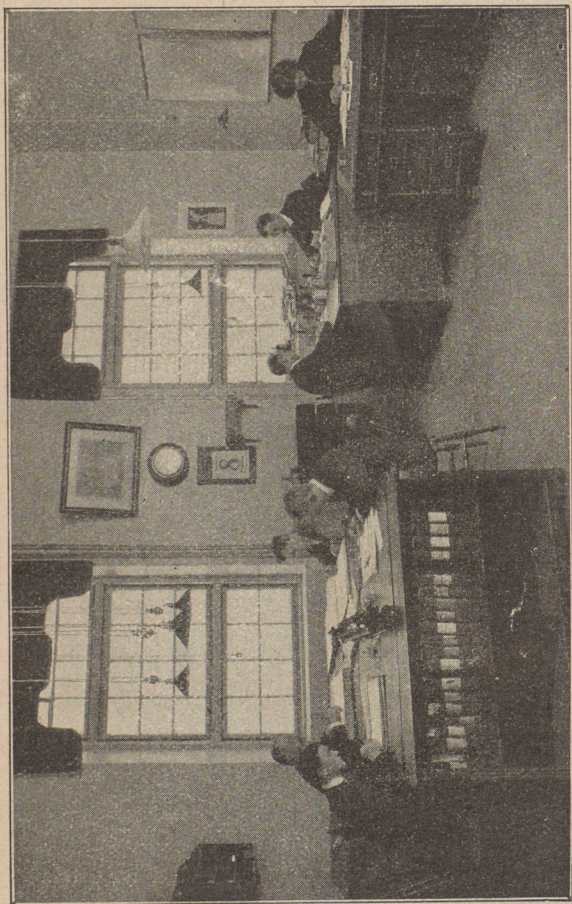
Efter flera års studier i Amerika och på kontinenten började Ingeniör Alex. Lagerman Jr (namnet är väl bekant från svenska tändsticksindustrien och på uppfinnareområdet) år 1897 att i Jönköping tillverka det nu öfver hela Skandinavien så välbekanta fabrikatet »Lagermans Kraft-skur-pulver Tomten». Hela fabriken, som var belägen i ett brygghus och kallades »Kraft-tvål-fabriken», bestod under första tiden förutom Ingeniör Lagerman själf af endast en arbetare. I tät följd måste emellertid utrymmet och fabrikspersonalen allt mer och mer ökas. Sålunda disponerades i Jönköping till slut på en gång öfver sju olika källarvåningar och sysselsattes något mera än 40 arbetare. Men förutom Kraft-skur-pulver hade äfven börjat tillverkas två andra fabrikat »Lagermans Tvätt-pulver Tomten» och »Lagermans Metall-puts-pulver Tomten» och hvilka artiklar tycktes finna lika stor bevägenhet bland allmänheten som Kraft-skur-pulvret.

År 1899 var fabriken med om sin första utställning nämligen i Jönköping, där den såsom utmärkelse erhöll större silfvermedalj. Året därpå 1900 blef å världsutställningen i Paris, fast bland så oändligt många betydande större konkurrenter, fabriken tilldelad »mention honorable» för ofvan nämnda tre fabrikat.

År 1901, då det blef svårt att effektivt leda fabrikationen under de olämpliga lokalförhållandena i Jönköping och för att få en mera direkt förbindelse med utlandet, hvarifrån de flästa råmaterialerna måste tagas, flyttades fabriken till Göteborg,



Chefskontoret.



Hufvudkontoret.

där den tog i besittning lokalerna i gamla artillerikasernen (se illustration). Firmanamnet blef då omändradt till »Fabriken Tomten» (en tomt hade från början utsetts till fabriksmärke, se vidstående afbildning). Kraft-tvål-fabriken i Jönköping bibehölls dock såsom filial.

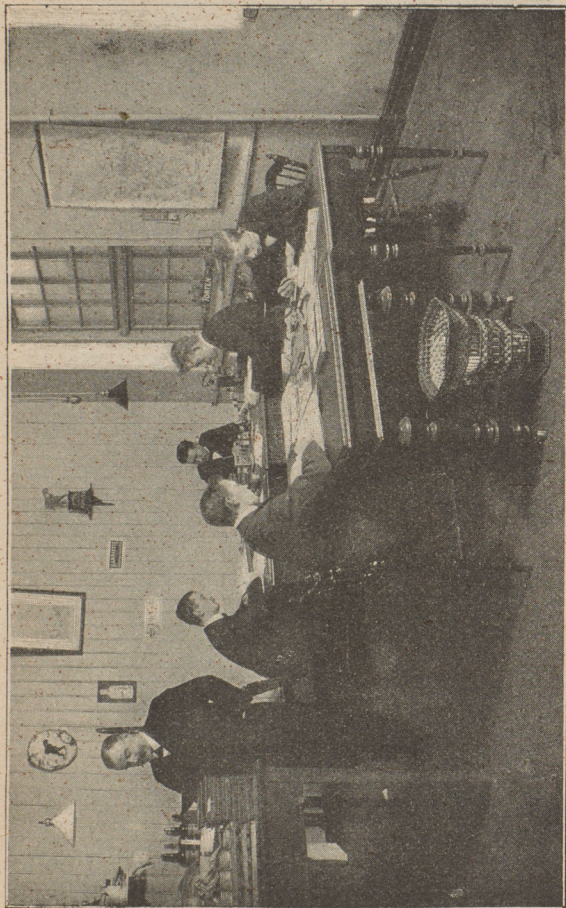


De nu erhållna lokalerna i artillerikasernen representerade ett ganska försvarligt utrymme, men bestodo af en massa små rum och blefvo de därför snart för trånga och olämpliga. När därför efter branden å Rosenlunds fabriker och densammas återuppbyggande, en stor fabriksbyggnad där blef ledig på hösten år 1903, hyrdes 1:sta och 2:dra våningarne därstädes och antogs då, att utrymmet togs tillräckligt för en längre tid framåt. Men redan inom ett hafvt år eller våren 1904 måste äfven hela 3:dje våningen samt vindsvåningen tagas i bruk. (Se illustrationen öfver denna lokals invigningsfest). Och nu år 1905 är återigen stugan för trång, fast den blifvit tillökad med en bakom stora byggnaden gjord tillbyggnad.

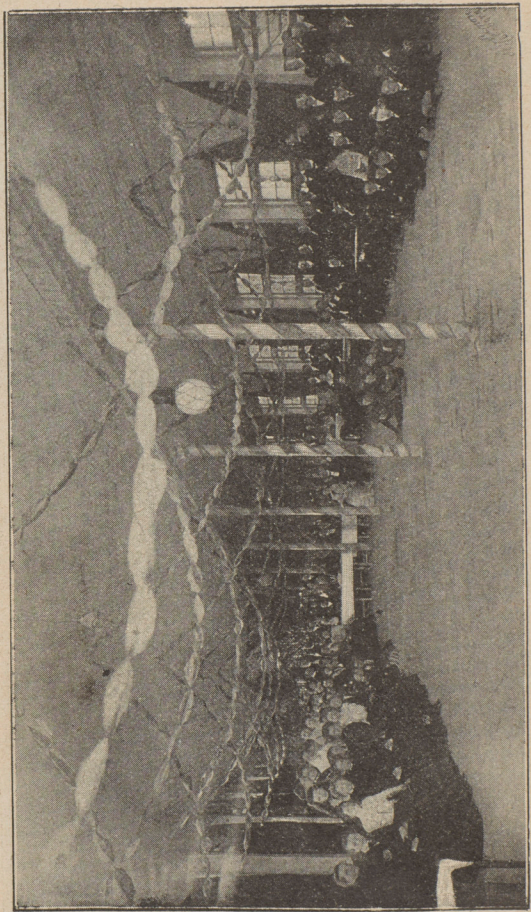
En promenad genom fabriakens olika lokaler, hvilka samtliga äro stora, ljusa och luftiga, skola vi försöka illustrera med följande upplysningar och fotografier:

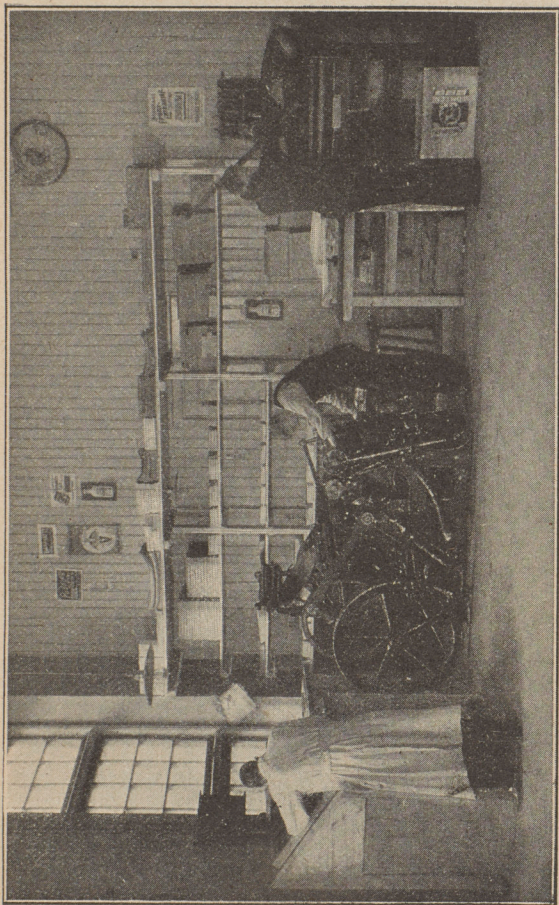
Först se vi här illustrationer af chefskontoret och hufvudkontoret, där 7 personer äro sysselsatta, af hvilka de flesta hafva följt med från Jönköping vid fabriakens flyttning därifrån.

Nästa illustration visar oss expeditionskontoret med 6 biträden. Häre är äfven afdelningen för annonsering och reklam inrymd och har för ledande af samma engagerats en person med 12:årig speciel utbildning i detta för en fabrik som »Tomten» så viktiga fack. Det är nämligen ej tillräckligt att tillverka goda och omtyckta varor, utan är det lika viktigt att låta allmänheten få veta att de finnas



Expeditionskontoret.





Tryckeriet.

och hvad de duga till. Annonseringen har också ökat år från år i samma mån som omsättningen. Det lär därför ej finnas många personer inom Sverige, som ej hafva hört talas om eller försökt »Tomtens» varor.

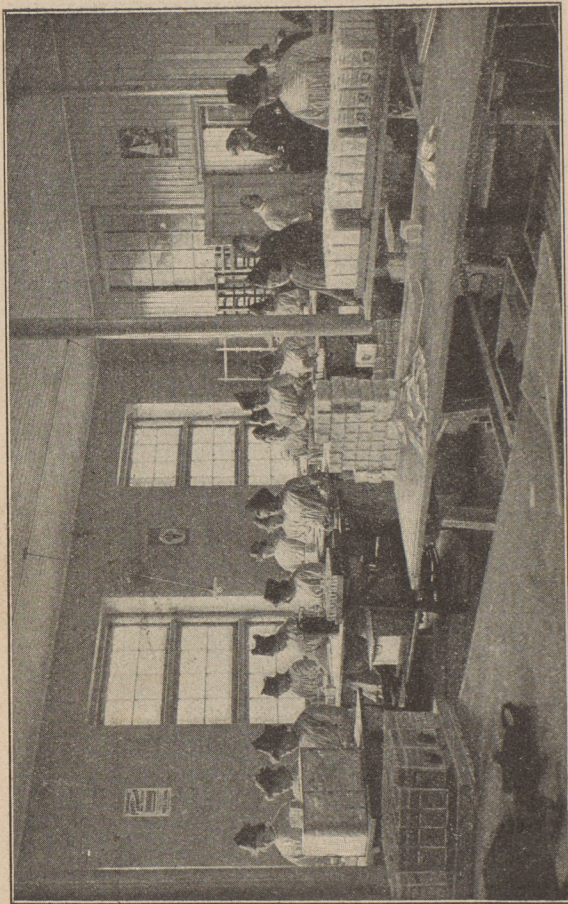
Expeditionskontoret leder alldeles intill packningsrummen, där 9 personer och vid brådskande tillfällen ännu flera hafva att i lådor inpacka och afsända de många olika varorna, som dagligen utgå. Föreståndaren här är samme person, som vid fabrikens början i Jönköping var den enda af Ingeniör Lagermans medhjälpare.

Nästa lokal är en stor arbetssal, afdelad i olika afdelningar. Sålunda kommer man till höger först till tryckeriet (se illustration), som bl. a. består af den af Ingeniör Lagermans fader uppfunna och inom fackkretsar så uppmärksammade digeltryckpressen, med själfmatande arkinläggningsmaskin. Denna press har äfven den förde en att kunna trycka samtidigt två tryck å olika papper och kunna då dessa äfven vara af olika tjocklek. — Till venster är placerad en stor kopparcylinder för tillvärkning af blanksvärta med automatisk blandningsmaskin. — Något längre fram vid samma sida äro placerade 6 st. cylindrar, hvari automatiskt tillblandas Box-calf-crème, hvilken artikel har fått en särdeles stor omsättning och mer och mer uttränger de förut så oändligt många utländska fabrikaten. — I samma lokal till höger (se illustration) är afdelningen för tillverkning af Bon Ami (flytande och fast putspomada), Surprise (silfver-polér-vätska), Spiselsvärta, Läderappretur, Läderfernissa, Skosmörja, Skriftbläck samt Destroyer (medel mot mal och väggohyra) etc.

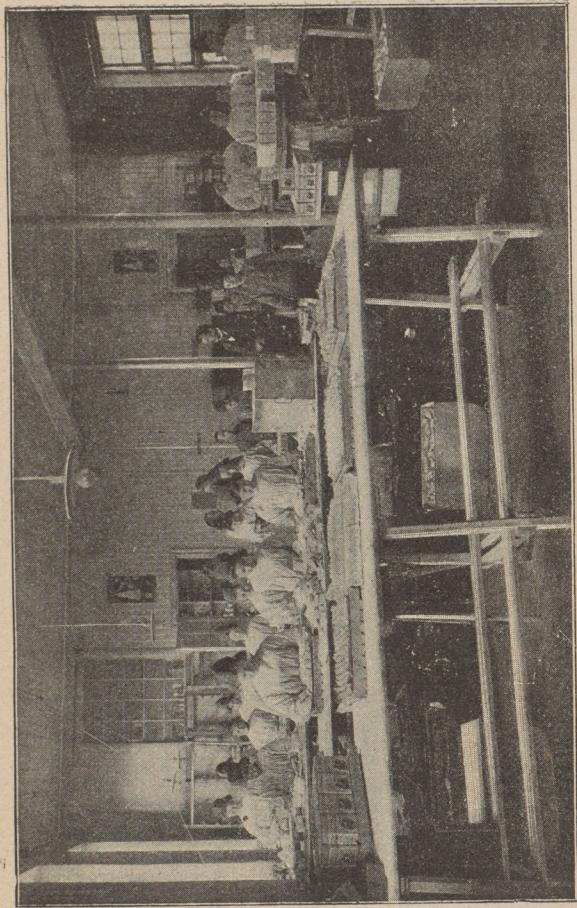
Om vi nu förytta oss genom midteltrappan upp till 3:dje våningen komma vi först in i en väldig sal, upptagande en stor del af denna våning (se illustration). Här är afdelningen för tillverkning af tomhylsor och påsar till de många olika slags paketerna och burkarna såsom Bakpulver (en ar-



Arbetsal för Box-calf-crème, putspomada etc.



Tillverkning af tomhylsor.



Paketeringssal för delikatessartiklarne.

tikel som vid finbakning till fullo ersätter pressjäten), Puddingpulver, Dessert-gelé-pulver, Saftkräm-pulver, Bakalette (kak- och tårtpulver), Vaniljsocker, Lemonadpulver etc. Dessa förslas sedan till afdelningen för paketering (se illustration).

Därefter inkomma vi i en lokal för lager af etiketter samt pappers- och bleckemballage (se illustration). Här tillverkas äfven de stora pappkartongerna, hvaraf förbrukningen är så stor, att en ganska afsevärd besparing göres, genom anskaffande af maskiner och att tillverka dem inom fabriken. Vid sidan om lägret finnas flera mindre lokaler, hvari stora roterande blandningscylinrar för de olika pulvernans förarbetning ständigt äro igång. Här finnes äfven arbetssal för saftkokning, tillverkning af fruktextrakter, citronette o. d.

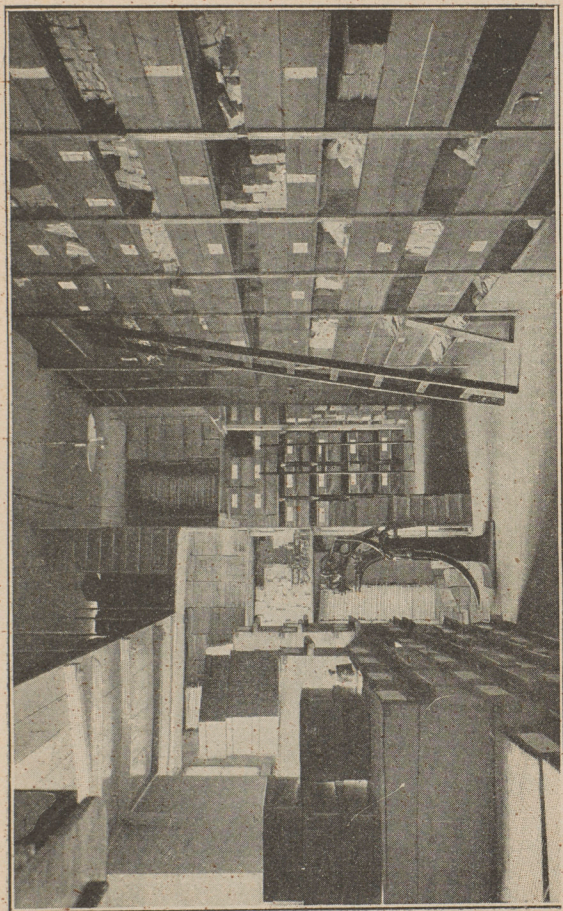
Nästa illustration visar oss laboratoriet. Detta förestås sedan flera år af en ingenjör, som i utlandet och Sverige synnerligen noga och framgångsrikt studerat den kemisk-tekniska industrien.

Ett par rum bakom laboratoriet äro inrättade till frukostrum för arbetarne. Här är tillfälle för dem att få medhafd mat uppvärmd. I dessa rum hålles hvarje vecka under vintern föredrag af en för detta ändamål engagerad bekat föreläsare, och har ett sciopfikon inköpts och ställts till föreläsningssklubbens förfogande. Ett särskildt länbibliotek håller på att inrättas för arbetarnes räkning.

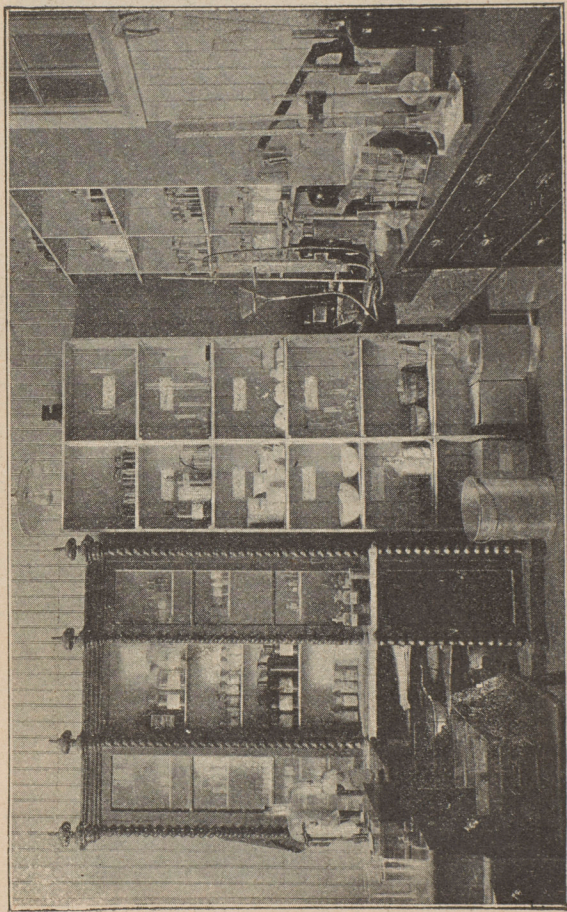
Vindsvåningen användes uteslutande för förvarande af diverse materialier o. d.

Fabriken är försedd med två elektriska varuhissar, en i hvarje ända af byggnaden.

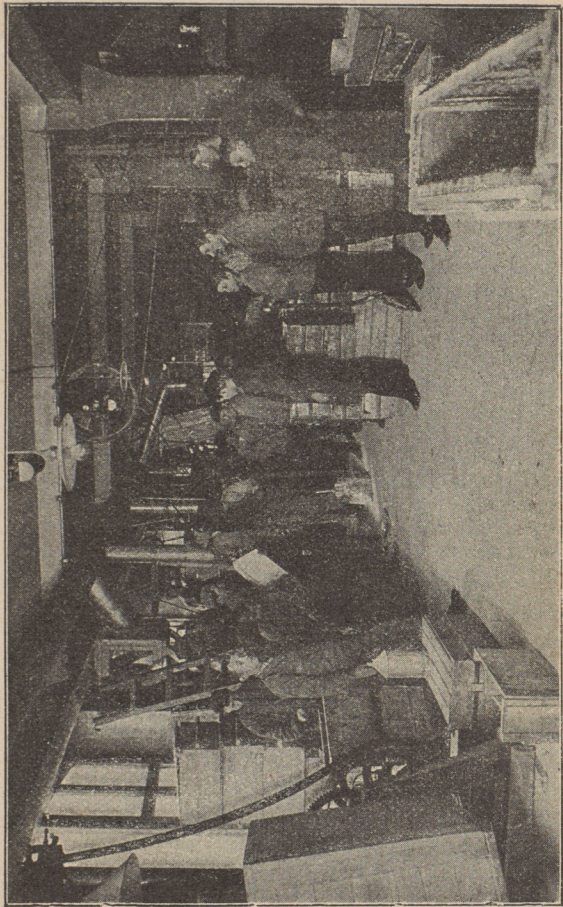
Vi förflytta oss nu ned till första våningen, som uteslutande är afsedd för tillverkning af de förut omnämnda tre gamla artiklarna Kraft-skur-pulver, Tvätt-pulver och Metall-puts-pulver. Här göres allting automatiskt från tvålmassans tillredande, densammas förmalning, siktning, blandning och till sist, när pulvret är färdigt, dess paketering. Här finnas sålunda bland andra 4 fyllningsmaskiner,



Lager af etiketter och emballage.



Ett hörn af laboratoriet.



Tillverkning af tvålmasa för tvättpulver och såppulver.

som hvardera kunna framställa 4.000 å 5.000 fullt färdiga paket om dagen med $8\frac{1}{2}$ timmars arbetstid. Denna arbetstid är nämligen införd för hela fabriken fr. o. med 1905 års början med för arbetarne oförändrad veckoaflöning. Med denna förändring äro naturligtvis arbetarne synnerligen belåtna och så otroligt det än låter, är det dock ett faktum, att fabriken med precis samma arbetarestam får mera arbete utfördt nu än förut med 10 timmars arbetsdag. Dessutom inbesparar fabriken $1\frac{1}{2}$ timmars kostnad för ljus och maskinkraft.

Samtliga maskiner inom fabriken äro, ett par st. undantagande, specialmaskiner och af egna konstruktioner samt fullständigt unika i sitt slag. Häri ligger nog till en god del förklaringsgrunden till den höga kvalitéen i alla fabrikaterna.

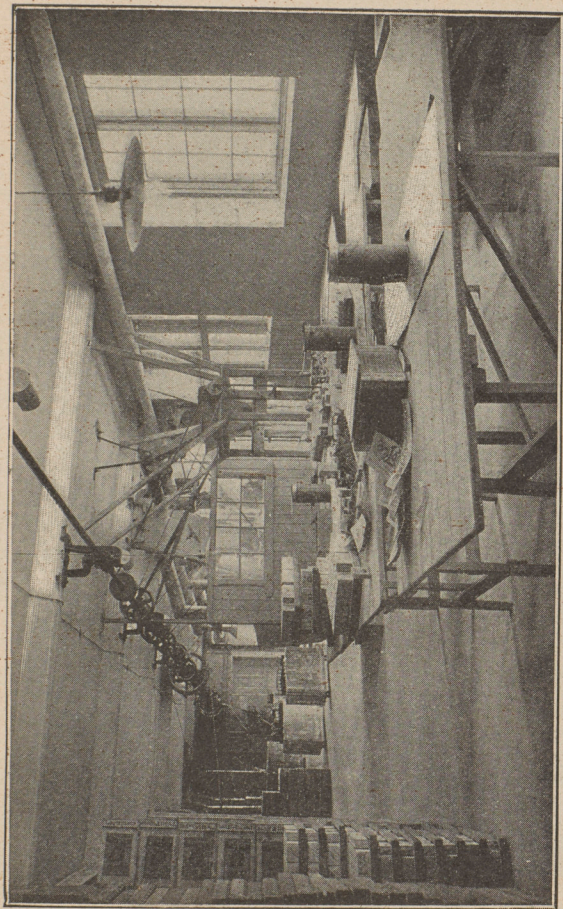
För framställande och underhåll af maskinerna finnes egen finmekanisk verkstad samt äfven egna kopparslagare, snickare och målare.

All belysning är elektrisk, likaså maskinkraften och förmedlas kraftöfverföringen medelst ett dussintal elektriska motorer.

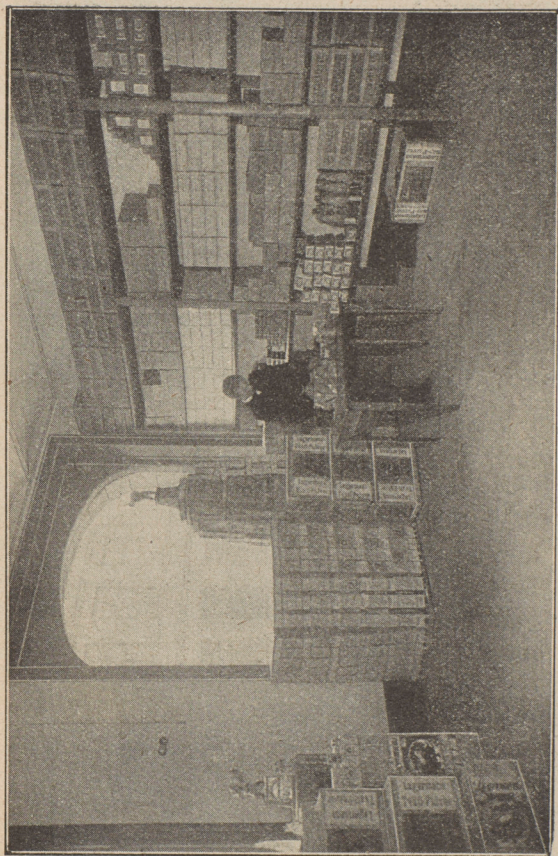
I fabriken äro uppsatta starka elektriska ventilationsapparater, hvarigenom frisk luft städse strömmar igenom lokalerna. Vid kyligare väderlek går den friska luften först genom en värmekammare. Temperaturen blir härigenom alltid normal.

För renlighet och snygghet är ordnad på bästa sätt. Sålunda har hvarje arbetare, såväl manlig som kvinlig, sin särskilda arbetskostym. Dessa kläder tvättas och lagas genom fabriksförmännens försorg och få de ej under några förhållanden af arbetarne tagas från fabriken. För kontrollerande af det hygieniska inom fabriken, hvad såväl beträffar lokalerna som arbetarnes hälsotillstånd och dylikt, har aftal träffats med två st. praktiserande läkare nämligen D:r Emanuel af Geijerstam och D:r Gerda Lidforss af Geijerstam.

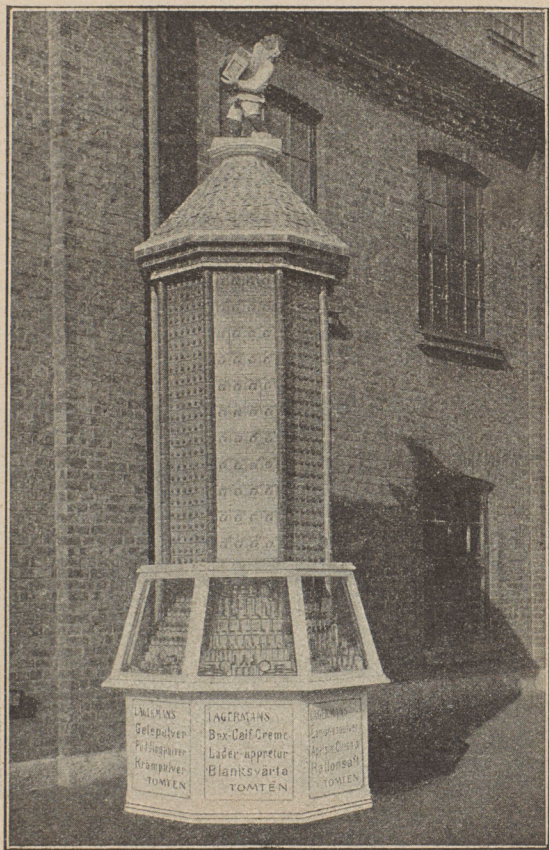
Å Särö, den bekanta hafsbadorten $2\frac{1}{2}$ mil från Göteborg, har en sommarbostad (se illustration)



Tillverkningsal för kraftskulpulver.



Malmökontorets lagerrum.



Fabriken monter vid världsutställningen i Liège
[(Belgien) år 1905.

ställt till arbetarnes förfogande på så sätt att de i grupper till ett visst antal åt gången få ledigt från fabriken 1 å 2 veckor och få de då bo där gratis samt få fritt vivre. Dessa grupper utväljas af arbetarne själfva så att de, som bäst trivas tillsammans i fabriken, också få vara därute tillsammans. Såsom föreståndarinna och husmoder för sommarbostaden har engagerats en från Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala utexaminerad bildad dam, som äfven handleder flickorna i matlagning och undervisar i allmänt hygieniska kunskaper. Denna s. k. hushållskurs kommer sedan äfven att fortsättas under vintern i Göteborg.

I Malmö har fabriken upprättat eget afdelningskontor (se illustration). Härifrån ledes äfven försäljningarna i Danmark.



Arbetarnes sommarbostad.

RECEPT

för bakning och matlagning

utarbetade och pröfvade af

Fackskolan för Huslig Ekonomi i Uppsala

1. Uddiga pepparkakor (125 st.).

30 gr. (2 msk.) smält smör

2 dcl. ($1\frac{1}{3}$ kkp) sirap

$\frac{1}{2}$ tsk. stötta nejlikor

1 tsk. malen ingefära

1 tsk. stött kanel

400 gr. (7 kkp) hvetemjöl

2 tsk. Lagermans Bakpulver

•Tomten•

Till garnering: 100 gr. sötmandel

BEREDNING: Alla ingredienserna blandas tillsammans i en bål. Degen kaflas ut till tjockleken af en femöresslant, och kakorna tagas ut med uddigt mått.

Sötmandeln skållas och klyfves. På hvarje kaka lägges en mandelhalfva. Kakorna bestrykas med vatten och sättas på en med vatten bestruken plåt samt gräddas i varm ugn.

2. Runda pepparkakor (250 st.).

400 gr. (4 kkp) brunt socker

70 gr. ($\frac{1}{3}$ kkp) smält smör

30 gr. (knapp 2 $\frac{1}{2}$ kkp) sirap

2 dcl. (drygt $1\frac{1}{2}$ kkp) mjölk

1 rågad tsk. Lagermans Bakpulver •Tomten•

625 gr. (10 $\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl

1 tsk. stötta nejlikor

1 tsk. malen ingefära

1 tsk. stött kanel

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Alla ingredienserna arbetas tillsammans till en deg, som kaflas ut till omkr. $\frac{1}{2}$ cm. tjocklek. Med rundt, slätt mått uttagas sedan kakor, som sättas på väl smorda plåtar, bestrykas med ägget (uppvispadt med litet vatten) och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

3. Fina pepparnötter (400 st.).

2 $\frac{1}{2}$ dcl. (2 kkp) sirap

350 gr. (3 $\frac{1}{2}$ kkp) brunt socker

900 gr. (15 kkp) hvetemjöl

3 tsk. Lagermans Bakpulver
•Tomten•

2 dcl. ($1\frac{1}{2}$ kkp) gräddö

Småbröd

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

4. Kanelbröd (76 st.).

2 ägg	2 msk. stött kanel
150 gr. (1 $\frac{1}{4}$ kkp) strösocker	1 tsk. Lagermans Bakpulver
50 gr. (1 $\frac{1}{2}$ msk.) fast smör	»Tomten»
200 gr. (3 $\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl	

Att strö öfver: $\frac{1}{2}$ kkp pärlsocker, 1 tsk. stött kanel

BEREDNING: Ägg och socker röras, tills blandningen blir vit och pösig. Smöret röres hvitt och blandas med äggsmeten. Mjölet siktas med kanel och bakpulver och arbetas i degen. Degen rullas ut i fingertjocka stänger, som skäras i 6 cm. långa bitar. Kakorna beströs med socker och kanel, sättas på smord plåt och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

5. Berlinerbröd (70 st.).

3 ägg	1 $\frac{1}{2}$ tsk. Lagermans Bakpulver
210 gr. (1 $\frac{1}{2}$ kkp) strösocker	»Tomten»
100 gr. ($\frac{3}{4}$ kkp) fast smör	100 gr. ($\frac{3}{4}$ kkp) sötmandel
250 gr. (4 $\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl	

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

6. Cigarrer (120 st.).

100 gr. ($\frac{3}{4}$ kkp) fast smör	$\frac{1}{2}$ msk. rifven ingefära
100 gr. (1 kkp) strösocker	$\frac{1}{2}$ tsk. stött kardemumma
3 ägg	300 gr. (5 kkp) hvetemjöl
15 droppar Lagermans Citronskalextrakt	1 tsk. Lagermans Bakpulver
	»Tomten»

Småbröd

Hvit glasyr: I ägghvita, 100 gr. (1 kkp) strösocker

BEREDNING: Smöret röres med sockret, tills det blir hvitt. Äggen tillsätts ett i sänder, jämte kryddorna. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas sist i degen. Denna rullas ut i stänger, som skäras i 6–8 cm. långa bitar.

Kakorna sättas på smord plåt och gräddas i god ugnsvärme.

Ägghvitan och sockret röras, tills blandningen är smidig. När kakorna äro färdiga, doppas den ena spetsen i glasyren.

7. Rockkakor (45 st.).

225 gr. (knappt 4 kkp) hvete- mjöl	100 gr. ($\frac{3}{4}$ kkp) korinter
1 tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»	1 tsk. malen ingefära
80 gr. (1 kkp) smält smör	1 tsk. Lagermans Apelsinskals- extrakt
100 gr. (1 kkp) strösocker	1 ägg
	1 msk. mjölk

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

8. Syltkakor (55 st.).

200 gr. ($1\frac{1}{2}$ kkp) fast smör	200 gr. ($3\frac{1}{2}$ kkp) vetemjöl
75 gr. ($\frac{1}{2}$ kkp) strösocker	$1\frac{1}{2}$ tsk Lagermans Bakpulver
1 tsk. Lagermans Citronette	»Tomten»
100 gr. ($\frac{3}{4}$ kkp) potatismjöl	

Till fyllning: $\frac{1}{2}$ kkp äppelmos eller hallonsylt

BEREDNING: Smöret tvättas och röres hvitt med sockret. Citronetten tillsätts; de båda mjöl-sorterna siktas med bakpulvret och arbetas in i degen. Degen kaflas ut ganska tunt och tages ut med mått till små runda kakor. Litet sylt eller äppelmos lägges på halfva kakan, och den andra

Småbröd

halfvan vikes öfver. Med sporre göras i kanten små uddar. Kakorna sättas på smord plåt och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

9. Mörkakor (156 st.).

125 gr. (1 kkp) fast smör	250 gr. (2 kkp) potatismjöl
125 gr. (1 kkp) strösocker	250 gr. (2 kkp) hvetemjöl
4 äggulor	2 strukna tsk. Lagermans Bakpulver
1½ dcl. (drygt 1 kkp) grädde	»Tomten»
1½ tsk. Lagermans Vaniljextrakt	

Till pensling: 1 ägghvita, 1½ kkp pärlsocker

BEREDNING: Smör och socker röras hvitt. Äggulorna, grädden och vaniljdropparna tillsätts. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas in i degen. Degen kaflas ut till omkr. 1½ cm. tjocklek, och tages ut med aflångt, krusigt mått. Kakorna penslas med ägghvita och beströs med pärlsocker. De sättas på smord plåt och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

10. Rågsiktkakor (37 st.).

100 gr. (¾ kkp) fast smör	2 msk. strösocker
75 gr. (1 kkp) hvetemjöl	1½ tsk. Lagermans Vaniljextrakt
75 gr. (1½ kkp) rågsiktmjöl	
1 struken tsk. Lagermans Bakpulver	»Tomten»

BEREDNING: Smöret tvättas, och mjölet siktas med bakpulvret. Alla ingredienserna arbetas därefter tillsammans på bakkbordet. Degen kaflas ut, naggas och sporras ut i sneda fyrkanter. Kakorna sättas på smord plåt och gräddas ljusbruna i ej för stark ugnsvärme.

11. Judebröd (50 st.).

100 gr. (¾ kkp) fast smör	200 gr. (3½ kkp) hvetemjöl
2 msk. strösocker	1 tsk. Lagermans Bakpulver
1 ägg	»Tomten»

Till pensling: 1 ägghvita, 1½ kkp pärlsocker, 25 gr. (18 st.) sötmandel

Småbröd

BEREDNING: Smöret tvättas och röres hvitt med sockret, ägget tillsättes och sist hvetemjöllet, siktadt med bakpulvret. Degen kaflas ut till $\frac{1}{2}$ cm. tjocklek. Med krusigt mått uttagas runda kakor, som penslas med äggghvita, beströs med socker och mandel och gräddas ljusbruna.

12. Vaniljkakor (100 st.).

4 äggulor
100 gr. (1 liten kkp) strösocker
 $1\frac{1}{4}$ dcl. (1 kkp) grädde
 $\frac{3}{4}$ dcl. (3 msk.) smält smör
3 msk. Lagermans Vanilinsocker

200 gr. ($3\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl
200 gr. ($1\frac{1}{2}$ kkp) potatismjöl
 $1\frac{1}{2}$ tsk. Lagermans Bakpulver
•Tomten•

BEREDNING: Äggulorna och sockret röras, tills blandningen blir vit och pösig. Då tillsätts grädden, det skirade smöret och vanilinsocker. Hvetemjöl och potatismjöl siktas tillsammans med bakpulvret och tillsätts sist. Degen kaflas ut, ej för tunt, naggas med gaffel och tages ut med rundt mått till små kakor. Kakorna sättas på smord plåt och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

13. Vallmokakor (155 st.).

2 ägg
200 gr. (1 kkp) strösocker
200 gr. (drygt $1\frac{1}{2}$ kkp) fast smör
1 tsk. stötta nejlikor

1 tsk. stött kanel
1 msk. konjak
500 gr. (drygt 8 kkp) hvetemjöl
 $1\frac{1}{2}$ tsk. Lagermans Bakpulver
•Tomten•

Att strö öfver: $\frac{1}{2}$ kkp vallmofrön

BEREDNING: Ägg och socker röras väl. Smöret röres, tills det blir hvitt, och blandas sedan med äggsmeten. Kryddorna tillsätts, och sist iröres mjöllet, siktadt med bakpulvret. Degen kaflas ut tunt, och runda kakor tagas ut med mått. Kakorna beströs med vallmofrö, sättas på smord plåt och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

14. Södertälje-Kringlor (60 st.).

4 ägg
125 gr. (1 kkp) strösocker
100 gr. ($3\frac{1}{2}$ msk.) fast smör
6 dcl. (5 kkp) mjölk

20 droppar Lagermans Citronette
1 kg. ($16\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl
2 tsk. Lagermans Bakpulver
•Tomten•

Småbröd

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, beströkas med ägg och gräddas i varm ugn.

15. Mandelkringlor (110 st.).

200 gr. (1½ kkp) fast smör

250 gr. (2 kkp) strösocker

25 gr. (18 st.) sötmandel

4 ägg

1 tsk. Lagermans Citronette

375 gr. (6¼ kkp) hvetemjöl

1 tsk. Lagermans Bakpulver
»Tomten»

Att strö öfver: 50 gr. sötmandel, 1 kkp pärlsocker

BEREDNING: Smör och socker röras, tills blandningen blir vit. Mandeln skällas, drifves genom kvarn eller rifves och tillsättes, jämte ägg och citronett. Sist nedröres mjölet, siktadt med bakpulvret. Degen rullas ut och formas till kringlor, som doppas i socker och mandel. Kringlorna gräddas i svag ugnsvärme.

16. Lisa-kakor (100 st.).

50 gr. (2 msk.) fast smör

200 gr. (1½ kkp) strösocker

3 ägg

1 tsk. Lagermans Apelsinskalsextrakt

400 gr. (6¾ kkp) hvetemjöl

1 rågad tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»

Till garnering: syltade apelsinskal

BEREDNING: Smöret tvättas och röres hvitt med sockret. Sedan tillsätts äggen ett i sänder, extraktet och sist mjölet, siktadt med bakpulvret. Degen rullas ut till små ovala bröd, som läggas på väl smorda plåtar. På hvar och ett lägges en strimla syltadt apelsinskal. Kakorna gräddas ljusbruna i medelmättig ugnsvärme.

17. Mandelstänger (50 st.).

2 små ägg

90 gr. (¾ kkp) strösocker

90 gr. (¾ kkp) fast smör

15 droppar Lagermans Bittermandelsextrakt

25 gr. (18 st.) sötmandel

225 gr. (4 kkp) hvetemjöl

1 tsk. Lagermans Bakpulver
»Tomten»

Till pensling: 1 ägg, 50 gr. (1½ kkp) sötmandel

Småbröd

BEREDNING: Äggen röras med sockret $\frac{1}{4}$ tim., smöret skiras och röres hvitt samt blandas med äggsmeten jämte extraktet och den skållade och rina sötmandeln. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas sist i degen. Degen rullas ut i smala stänger och skäres i 6—8 cm. långa bitar. Kakorna sättas på smord plåt, penslas med ägg, beströs med hackad mandel och gräddas ljusbruna i medelmättig ugnsvärme.

18. Tekakor (40 st.).

1 ägg
75 gr. ($\frac{3}{4}$ kkp) strösocker
50 gr. (2 msk) fast smör
 $\frac{3}{4}$ dcl. ($\frac{2}{3}$ kkp) mjölk

10 droppar Lagermans Vaniljextrakt
250 gr. (4 kkp) hvetemjöl
3 tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»

BEREDNING: Ägg och socker röras, tills blandningen blir vit och pösig. Smöret tvättas och röres samt tillsättes jämte mjölk och vaniljextrakt. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas sist i degen. Degen rullas ut i två aflånga bullar, som genast sättas på smord plåt och gräddas i varm ugn. När bullarna höjt sig och äro ljusbruna, äro de färdiga. Man skär dem därefter i skifvor på tvären. Kakorna få sedan torka i varmugnen.

19. Glace-bröd (45 st.).

2 ägg
125 gr. (1 kkp) strösocker
10 droppar Lagermans Bittermandelextrakt
1 tsk. Lagermans Citronette
3 msk. mjölk

2 msk. skiradt smör
150—200 gr. ($2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl
2 strukna tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»

Till garnering: 50 gr. sötmandel eller suckat

BEREDNING: Äggen röras med sockret, tills blandningen blir vit och pösig. Då tillsättes mandeloljan, citronetten, mjölken och det skirade smöret. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas sist i degen. En plåt smörjes väl och belägges med smordt papper. På papperet läggas små klickar af degen så nära hvarandra, att två och

Småbröd

två flyta tillsammans. De se då ut som en åtta. Mandeln skällas, och på kakorna läggas halfva mandlar eller en tunn skifva suckat. Kakorna gräddas därefter i medelmåttig ugnsvärme.

20. Kokoskakor (80 st.).

3 ägg	125 gr. (2 kkp) rifven kokos
100 gr. (knappt 1 kkp) strösocker	175 gr. (3 kkp) hvetemjöl
125 gr. (1 kkp) fast smör	1 struken tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»

BEREDNING: Äggulorna röras med sockret $\frac{1}{4}$ tim. Smöret skiras och röres hvitt samt blandas i äggsmeten. Denna röres åter 10 min. Sedan tillsättes kokos samt mjölet, siktadt med bakpulvret. Sist nedskäras de till hårdt skum slagna äggvitorna. På smord plåt läggas små toppar af smeten. Kakorna gräddas i svag ugnsvärme.

21. Falska biskvier (125 st.).

3 ägg	125 gr. (1 kkp) fast smör
175 gr. ($2\frac{1}{4}$ kkp) brunt socker	320 gr. (5 kkp) hvetemjöl
20 droppar Lagermans Bittermandelextrakt	$\frac{1}{2}$ tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Ägg och socker röras med mandeloljan. Smöret röres, tills det blir hvitt, och blandas sedan till äggsmeten. Mjölet siktas med bakpulvret och tillsättes. Degen rullas ut i finger-tjocka stänger. Dessa skäras af till hasselnötters storlek och sättas på väl smord plåt. Kakorna tryckas ned något med fingret, bestrykas med uppvispadt ägg och gräddas i mycket svag ugnsvärme.

22. Mandelstjärnor (58 st.).

100 gr. (drygt $\frac{3}{4}$ kkp) fast smör	1 tsk. Lagermans Bakpulver
100 gr. (drygt $\frac{3}{4}$ kkp) strösocker	»Tomten»
1 ägg	15 droppar Lagermans Bittermandelextrakt
200 gr. ($3\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl	

Till pensling: 1 ägghvita, $\frac{1}{4}$ kkp pärlsocker, 25 gr. (18 st.) sötmandel

Småbröd

BEREDNING: Smöret tvättas och röres hvitt. Sockret och ägget tillsätts, därefter bittermandeloljan och sist mjölet, siktadt med bakpulvret. Degen kaflas ut, ej för tunt. Med mått uttagas stjärnor, som penslas med ägghvita och beströs med socker och mandel. Kakorna sättas på smord plåt och gräddas i ej alltför varm ugn.

23. Mandelkubbar (50 st.).

1½—2 ägg
150 gr. (1½ kkp) strösocker
60 gr. (2 msk.) fast smör
10 droppar Lagermans Bittermandelextrakt

¾ dcl. (knappt ½ kkp) mjölk
250 gr. (4 kkp) hvetemjöl
½ tsk. Lagermans Bakpulver
»Tomten»

Till pensling: 1 ägg, ½ kkp pärlsocker, 60 gr. sötmandel eller rifven kokos

BEREDNING: Ägg och socker röras tillsammans. Smöret skiras och röres, tills det blir hvitt, och blandas sedan till äggsmeten jämte bittermandeloljan och mjölken. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas i. Degen rullas ut i fina stänger, och dessa skäras i omkr. 4 cm. långa bitar. Kakorna bestrykas med ägg och beströs med rifven kokos eller hackad mandel och socker. De gräddas i varm ugn.

24. Uppsalakakor (55 st.).

1 ägg
125 gr. (1 kkp) strösocker
175 gr. (1½ kkp) fast smör
20 droppar Lagermans Bittermandelextrakt

50 gr. (knappt ½ kkp) sötmandel
125 gr. (1 kkp) potatismjöl
225 gr. (4 kkp) hvetemjöl
1 rågad tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»

Att strö öfver: ½ kkp pärlsocker

BEREDNING: Ägg och socker röras, tills blandningen blir vit och pösig. Smöret skiras, röres hvitt och blandas i äggsmeten jämte bittermandeloljan och den skällade och finhackade sötmandeln. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas i sist. Af degen rullas små kulor, som doppas i socker, plattas till litet och sättas på smord plåt. Kakorna gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

25. Ida-kakor (27 st.).

100 gr. (knappt $\frac{3}{4}$ kkp) fast smör	I tsk. Lagermans Bakpulver
I msk. strösocker	»Tomten»
150 gr. ($2\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl	I tsk. Lagermans Citronette

Till pensling: I ägghvita, 25 gr. (18 st.) sötmandel,
2 msk. pärlsocker

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret, tills blandningen är vit och pösig. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas in jämte citronetten. Degen kaflas ut, ej alltför tunt, och tages ut med rundt mått. Kakorna penslas med ägghvita, beströs med hackad mandel och socker och gräddas i ganska het ugn.

26. Oststänger (54 st.).

180 gr. (3 kkp) hvetemjöl	100 gr. rifven stark ost
I struken tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»	I msk. grädde
	100 gr. $\frac{3}{4}$ fast smör

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret och blandas med osten och grädden. Sist inarbetas smöret. Degen rullas ut i smala stänger, och dessa skäras i omkr. 10 cm. långa stänger. Stängerna läggas på smord plåt och gräddas ljusbruna i medelmåttig ugnsvärme.

27. Hvetekäx (70 st.).

70 gr. ($\frac{1}{2}$ kkp) fast smör	I $\frac{1}{2}$ tsk. Lagermans Bakpulver
450 gr. ($7\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl	»Tomten»
$\frac{1}{4}$ lit. (2 kkp) mjölk	

BEREDNING: Smöret röres vitt, och arbetas in i en del af mjölet. Mjölken tillsättes och sist resten af mjölet, siktadt med bakpulvret. Degen arbetas därefter på bakbordet, tills den blir smidig. Den kaflas ut tunt, naggas och tages ut med rundt mått. Käxen gräddas ljusbruna i medelmåttig ugnsvärme.

28. Hafregrynskäx (80 st.).

250 gr. ($2\frac{1}{2}$ kkp) ångpreparerade hafregryn	I msk strösocker
$5\frac{1}{2}$ dcl. (knappt $4\frac{1}{2}$ kkp) mjölk	450 gr. ($7\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl
75 gr. (drygt $\frac{1}{2}$ kkp) fast smör	3 tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»

Småbröd—Matbröd

BEREDNING: Grynen läggas i blöt i mjölken dagen förut. Smöret skiras och tillsättes jämte sockret. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas i degen. Degen kaflas ut ganska tunt, naggas och tages ut med rundt mått till små kakor, som sättas på smord plåt och gräddas i god ugnsvärme.

29. Hvetebröd.

425 (7 kkp) hvetemjöl	200 gr. (1½ kkp) fast smör
4 tsk. Lagermans Bakpulver	2 msk. socker
»Tomten»	3 dcl. (2½ kkp) mjölk

Till pensling: 1 ägghvita, 25 gr. (18 st.) sötmandel, ½ kkp pärlsocker

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas tillsammans med smöret och sockret. Mjölken tillsättes raskt, degen arbetas och kaflas ut till omkr. 1 cm. tjocklek. Små runda kakor tagas ut med dricksglas, de penslas med ägghvita och beströs med socker och mandel. Skall brödet användas till matbröd, uteslutes socker och mandel. Kakorna sättas på smord plåt och gräddas genast i god ugnsvärme.

30. Vörtbröd.

300 gr. (3 kkp) rågmjöl	1 kkp sirap
250 gr. (4 kkp) hvetemjöl	1 msk. strösocker
5 rågade tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»	1 tsk. stött anis
	2½ dcl. (knappt 2 kkp) mjölk

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret. Alla ingredienserna arbetas därefter raskt tillsammans i en bål. Degen bakas genast ut i aflånga bullar, som strax gräddas i stark ugnsvärme.

31. Matbröd.

1 kg. (16½ kkp) hvetemjöl	1 tsk. socker
4½ tsk. Lagermans Bakpulver	1 tsk. kummin
»Tomten»	1 hg. (knappt 1 kkp) fast smör
1 tsk. salt	½ lit. (4 kkp) mjölk

BEREDNING: Mjöl, bakpulver, salt, socker och kummin blandas i en bål. Smöret röres, tills det blir mjukt, och arbetas in i mjölet. Sist tillsättes

Matbröd

mjölken raskt. Degen arbetas och bakas ut i runda hållkakor omkr. 2 cm. tjocka. Kakorna naggas och gräddas genast i stark ugnsvärme.

32. Rågskorpor.

1/2 kg. (8 kkp) rågsikt	1 tsk. kummin
4 tsk. Lagermans Bakpulver	1 hg. (knäppt i kkp) fast smör
»Tomten»	2 1/2 dcl. (2 kkp) mjölk
1/2 tsk. salt	

BEREDNING: Mjöl, bakpulver och kryddor blandas tillsammans. Smöret arbetas in i mjölet med fingrarna, mjölken tillsättes raskt. Degen arbetas ut i långa bröd, som genast gräddas i stark ugnsvärme. När bröden äro kalla, skäras de till skorpor och torkas.

33. Horn (26 st.).

500 gr. (8 1/2 kkp) hvetemjöl	125 gr. (1 kkp) fast smör
2 rågade tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»	2 1/2 dcl. (2 kkp) mjölk
	2 tsk. Lagermans Citronette

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret. Smöret arbetas in i mjölet med fingrarna (smulas sönder). Mjölk och citronette tillsätts. Degen arbetas på bakhordet och kaflas ut i fyrkanter på omkr. 10 cm. Dessa rullas ihop på snedden, böjas krokiga, sättas på smord plåt, penslas med ägg och gräddas hastigt. Kakorna serveras med smör.

34. Kaffibröd.

6 hg. (10 kkp) hvetemjöl	1 hg. (knäppt i kkp) strösocker
3 rågade tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»	1 ägg
2 3/4 dcl. (2 kkp) mjölk	3 tsk. Lagermans Apelsinskals-extrakt
90 gr. (3 msk.) fast smör	1 tsk. stött kardemumma

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret, mjölken tillsättes, smöret röres med sockret, tills det blir smidigt, och blandas i degen jämte ägget, extraktet och kardemumman. Degen arbetas på bakhordet och rullas ut till kransar eller kringlor, som sättas på smord plåt. Om så önskas, penslas brödet med ägg och beströs med pärlsocker. Gräddas i god ugnsvärme.

35. Sockerkaka.

3 ägg
350 gr. (3 kkp) strösocker
1½ dcl. (1 kkp) mjölk
1 tsk. Lagermans Bittermandel-extrakt

250 gr. (4 kkp) hvetemjöl
2 rågade tsk. Lagermans Bakpulver. »Tomten»

BEREDNING: Äggen och sockret röras tillsammans ½ tim. Bittermandeloljan och mjölken tillsätts. Bakpulvret siktas med mjölet och nedröres sist. Smeten slås i smord och brödbeströdd form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

36. Kaffekaka.

3 ägg
150 gr. (1¼ kkp) strösocker
150 gr. (1¼ kkp) fast smör
1 tsk. Lagermans Citronette

150 gr. (2½ kkp) hvetemjöl
1 tsk. Lagermans Bakpulver
»Tomten»

BEREDNING: Ägg och socker röras ½ tim. Då tillsätts det skirade smöret, citronetten och mjölet, siktadt med bakpulvret. Smeten hålles i smord och brödbeströdd kransform och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

37. Rismjölkskaka.

8 ägg
225 gr. (2 kkp) strösocker
60 gr. (1 kkp) rismjöl
1 tsk. Lagermans Citronette

60 gr. (1½ kkp) sötmandel
1 tsk. Lagermans Bakpulver
»Tomten»

BEREDNING: Äggulorna och sockret röras tillsammans ½ tim. Hälften af rismjölet tillsättes jämte citronette samt den skällade och rifna mandeln. Smeten röres därpå ännu ¼ tim. Resten af mjölet siktas med bakpulvret och röres ned. Allra sist nedskäras ägghvitorna, slagna till hårdt skum. Smeten slås i smord och brödbeströdd gutpanna och gräddas i svag ugnsvärme.

38. Mjuk pepparkaka.

170 gr. (1¾ kkp) brun farin
1½ dcl. (1 kkp) gräddmjöl
1 ägg
1 tsk. malen ingefära
1 tsk. stött kanel
1 tsk. stötta nejlikor

15 gr. (½ msk) fast smör
170 gr. (knapp 3 kkp) hvetemjöl
1½ rågad tsk. Lagermans Bakpulver. »Tomten»

Mjukt kaffebröd

BEREDNING: Socker, mjölk och 2 kkp af mjölet blandas väl ett par timmar, innan kakan skall gräddas. Ägget vispas upp och tillsättes. Sist röras det skirade smöret, kryddorna och bakpulvret, siktadt med resten af mjölet. Smeten hälls i smord och brödbeströdd kransform och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

39. Honungskaka.

1 litet ägg	2 dcl. (1½ kkp) sur mjölk
90 gr. (¾ kkp) strösocker	1 msk. syltade, finhackade
110 gr. (knappt 1 kkp) fast smör	apelsinskal
450 gr. (7½ kkp) hvetemjöl	10 droppar Lagermans Apelsin-
1½ tsk. Lagermans Bakpulver	skalsextrakt
»Tomten»	½ tsk. ingefära
2 dcl. (1½ kkp) sirap l. honung	

BEREDNING: Ägg och socker röras hvitt och pösigt. Smöret skiras och röres hvitt samt blandas till äggsmeten. Mjölet siktas med bakpulvret samt tillsättes jämte öfriga ingredienser i degen. Smeten hälls i smord och brödbeströdd form och gräddas genast i god ugnsvärme.

40. Namnsdagsbakelser (15 st.).

150 gr. (1¼ kkp) fast smör	150 gr. (1¼ kkp) potatismjöl
2 hela ägg	10 droppar Lagermans Bitter-
2 äggulor	mandlextrakt
150 gr. (1¼ kkp) strösocker	

BEREDNING: Smöret skiras, får kallna och röres, tills det blir hvitt och pösigt. Ägg och socker röras ½ tim., och de båda smeterna blandas väl tillsammans. Potatismjölet siktas med bakpulvret, och smeten hälls i smorda och brödbeströdda bakelseformar. Bakelserna gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

41. Mandelformar (30 st.).

150 gr. (1¼ kkp) strösocker	400 gr. (6½ kkp) hvetemjöl
125 gr. (1 kkp) fast smör	1 tsk. Lagermans Bakpulver
2 ägg	»Tomten»
25 gr. (18 st.) sötmandel	

Bakelser

BEREDNING: Mandeln skällas och rifves eller drifves genom mandelkvarn. Alla ingredienserna arbetas därefter väl tillsammans på bakkbordet till en jämn och sammanhängande deg. Härmed beklädas små veckade formar, och bakelserna gräddas i medelmåttig ugnsvärme. De stjälpas genast upp.

42. Petits-choux (12 st.).

60 gr. (2 msk.) fast smör	1/2 tsk. Lagermans Bakpulver
2 dcl. (1 1/2 kkp) vatten	»Tomten»
50 gr. (2 msk.) strösocker	2 ägg
75 gr. (1 1/4 kkp) hvetemjöl	

BEREDNING: Smör och vatten kokas upp, sockret och mjölet siktas med bakpulvret och röras i. Smeten får sedan koka, tills den släpper pannan. När den svalnat något, tillsätts äggulorna, en i sänder, och sist nedskäras de till hårdt skum slagna äggghvitorna. Smeten lägges upp på väl smorda plåtar, bakas i varm ugn, och kakorna fyllas, om så önskas, med vaniljkräm (se N:o 60).

43. Unionskakor (30 st.).

125 gr. (1 kkp) fast smör	1 msk. arrak
125 gr. (1 kkp) strösocker	1 tsk. Lagermans Bakpulver
125 gr. (2 kkp) hvetemjöl	»Tomten»
2 ägg	1 kkp äppelmos
1 tsk. Lagermans Vaniljextrakt	

BEREDNING: Smör och socker röras hvitt. Äggen vispas upp och tillsätts jämte essence och arrak. Mjölet siktas med bakpulvret och blandas i sist. Smeten breddes ut på ett smordt papper och gräddas i god ugnsvärme. Kakan stjälpes upp på sockradt papper, äppelmoset breddes ut öfver kakan, som därefter genast rullas ihop. När den är kall, skäres den i skifvor.

44. Gräddvåfflor (4 järn).

2 1/2 dcl. (2 kkp) grädde	1/4 tsk. salt
2 msk. vatten	3 tsk. Lagermans Citronette
115 gr. (knappt 2 kkp) hvete- mjöl	2 tsk. Lagermans Bakpulver
	»Tomten»

Bakelser—Efterrätter

BEREDNING: Grädden vispas till hårdt skum. Mjölet siktas med bakpulvret och tillsättes. Sist nedröras vattnet, saltet och citronetten. Smeten gräddas sedan i våffeljärn.

45. Mjuka våfflor (5 järn).

3 dcl. (knappt 2½ kkp) kärn- eller råmjölk	60 gr. (2 msk.) fast smör
175 gr. (knappt 3 kkp) hvete- mjöl	2 msk. strösocker
75 gr. (4 msk.) potatismjöl	¼ tsk. salt
	1 struken tsk. Lagermans Bak- pulver •Tomten•

Till järnet: 60 gr. (2 msk.) fast smör

BEREDNING: Mjölken blandas med kryddorna, mjölet siktas med bakpulvret, och mjölken iröres försiktigt. Sist tillsättes det skirade och afsvalnadé smöret. Våffeljärnet hettas upp och smörjes med smör. Af smeten gräddas sedan våfflor, som serveras varma.

46. Plättar (f. 6 pers.).

12 msk. hvetemjöl	2 ägg
1 tsk. Lagermans Bakpulver •Tomten•	salt
1 lit. mjölk	socker

Till pannan: 2 msk. smör

BEREDNING: Mjölet och bakpulvret siktas. Äggen, sockret och saltet vispas med mjölken, som därefter försiktigt röres ned i mjölet. Smeten gräddas genast, men får under tiden ej stå för varmt.

47. Ugnspannkaka (f. 6 pers.).

8 msk. (3⅓ kkp) hvetemjöl	1 tsk. Lagermans Citronette
2 tsk. Lagermans Bakpulver •Tomten•	2 ägg
½ tsk. salt	1 lit. mjölk

BEREDNING: Mjölet siktas i en bål tillsammans med bakpulvret, kryddorna tillsätts, äggen vispas med mjölken och röras försiktigt ned i den torra blandningen. Smeten slås i smord stekpanna och gräddas genast i medelmättig ugnsvärme.

48. Jäsmunkär (50 st.).

3 ägg	150 gr. (2½ kkp) hvetemjöl
1 msk. strösocker	2 tsk. Lagermans Bakpulver
200 gr. (3½ kkp) fast smör	»Tomten»
3 dcl. (2½ kkp) mjölk	

BEREDNING: Äggen röras med sockret, tills blandningen blir skummig. Mjölken tillsättes jämte det skirade och afsvalnade smöret. Mjölet siktas med bakpulvret och vispas i till sist. En munkpanna upphettas och smörjes första gången med litet smör. Munkarna gräddas vackert bruna på båda sidor. De serveras varma med sylt.

49. Munkkoraller (25 st.).

½ lit. kärnmjöl eller gräddmjölk	½ tsk. Lagermans Apelsinskals-extrakt
2 små ägg	25 gr. (1 liten msk.) fast smör
50 gr. (knappt ½ kkp) strösocker	1 rågad tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»
¼ tsk. stött kardemumma	400 gr. (6½ kkp) hvetemjöl

BEREDNING: Mjöl och ägg vispas upp, smöret skiras och tillsättes jämte sockret, kardemumma och extrakt. Mjölet siktas med bakpulvret och röres ned. Smeten skall ej vara fastare än en tjock välling. Flottyr upphettas, och smeten kokas mat-skedvis däri. Munkarna läggas sedan upp på gråpapper att rinna af. De serveras varma.

50. Hjorthorn (90 st.).

250 gr. (drygt 4 kkp) hvetemjöl	60 gr. (2 msk.) fast smör
4 äggulor	1 tsk. Lagermans Bakpulver
100 gr. (knappt 1 kkp) strösocker	»Tomten»
1 dcl. (¾ kkp) grädd	30 droppar Lagermans Citron-skalsextrakt

BEREDNING: Äggulorna röras med sockret ½ tim. Därefter tillsättes grädden, extraktet och det tvättade och rörda smöret. Mjölet siktas med bakpulvret och tillsättes. Degen rullas ut i smala stänger och formas till små kransar. I hvarje krans göres med en knif några hack. Kransarna kokas genast i flottyr och läggas upp på gråpapper att rinna af. De serveras varma till kaffe.

Efterrätter

51. Äppeltårta (f. 8 pers.).

Smördeg:

200 gr. ($3\frac{1}{8}$ kkp) hvetemjöl	7 msk. vatten
2 tsk. Lagermans Bakpulver	200 gr. ($1\frac{1}{2}$ kkp) fast smör
„Tomten“	

Till pensling: 1 äggghvita

Till fyllning: 2 kkp äppelmos

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret, vattnet arbetas in till en smidig deg, som kaflas ut till en fyrkant. Smöret lägges i skifvor på midten, och alla fyra hörnen vikas öfver. Degen kaflas därefter försiktigt ut till en aflång fyrkant, som vikes så, att $\frac{1}{4}$ däraf slås inåt från höger och $\frac{1}{4}$ slås inåt från vänster. Dessa båda inslag mötas då midt på fyrkanten. Denna vikes nu dubbel, och långsidan vändes åt den arbetande. Degen kaflas åter ut och vikes på samma sätt. Så förfares 3—4 gånger. Degen bör helst hvila 10 min. mellan hvarje vikning.

När smördegen är färdig, kaflas den ut till 1 cm. tjocklek och tages ut till 4 bottnar. Dessa sättas på väl rengjord plåt och gräddas i god ugnsvärme. Tårtan serveras med äppelmos (se N:o 59) mellan hvarje botten.

52. Potatiskaka.

150 gr. (drygt 1 kkp) fast smör	1 rågad tsk. Lagermans Bakpulver „Tomten“
150 gr. kokt rifven potatis	
150 gr. ($2\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl	

BEREDNING: Smöret tvättas och röres hvitt. Potatisen blandas i, och smeten röres ännu $\frac{3}{4}$ tim. Mjölet siktas med bakpulvret och arbetas in. Degen sättes på kallt ställe 1 tim. för att bli fastare. Den kaflas ut i tre bottnar, som gräddas ljusbruna. Mellan bottenarna lägges äppelmos (se N:o 59). Tårtan garneras, om så önskas, med vispad grädde.

53. Mandeltårta.

4 ägg
300 gr. (2 $\frac{1}{2}$ kkp) strösocker
150 gr. (1 $\frac{1}{2}$ kkp) fast smör
1 tsk. Lagermans Citronette

1 tsk. Lagermans Mandel-
trakt
200 gr. (3 $\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl
3 strukna tsk. Lagermans Bak-
pulver »Tomten»

Till garnering: 200 gr. sötmandel

Till indränkning: 2 tsk. Citronette, 1 kkp vatten, 2 tsk. socker

BEREDNING: Äggen röras med sockret $\frac{1}{2}$ tim. Smöret skiras och röres, tills det blir hvitt, samt blandas med äggsmeten jämte citronette och mandelolja. Mjölet siktas med bakpulvret och röres ned sist. En hög form smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Smeten hälls i, och kakan gräddas i medelmåttig ugnsvärme. Sötmandeln skällas och skäres i strimlor på längden. Med dessa späckas kakan. Om så önskas, genomdränkes den med citronsaft (eller citronette) och vatten och serveras med skumsås.

54. Hasselnötstårta.

6 ägg
7 msk. strösocker
5 msk. potatismjöl

2 tsk. Lagermans Bakpulver
»Tomten»
250 gr. hasselnötter

Till garnering: 4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Ägg och socker röras $\frac{1}{2}$ tim. Nötterna knäckas, och hälften drifves genom mandelkvarn samt röres ned i smeten, jämte mjölet, siktadt med bakpulvret. Smeten slås i smord och brödbeströdd form eller gjutpanna och gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

Då kakan är kall, delas den i två bottnar. Grädden vispas till hårdt skum, och $\frac{1}{3}$ däraf blandas med de öfriga fint hackade nötterna. Med denna kräm fylls tårtan. Den garneras med resten af grädden och några hela hasselnötter.

55. Tomteknyten (10 st.).

10 små äpplen

| 200 gr. (1 $\frac{1}{2}$ kkp) strösocker

Efterrätter

Mördeg:

150 gr. ($1\frac{1}{4}$ kkp) fast smör
2 msk. strösocker
200 gr. ($2\frac{1}{3}$ kkp) hvetemjöl

2 strukna tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»
1 tsk. Lagermans Citronette

Till pensling: 1 ägg, 25 gr. (18 st.) sötmandel, 2 msk. pärlsocker

BEREDNING: Äpplena skalas, och kärnhusen tagas ut. De läggas i en smord panna, fyllas med socker och stekas mjuka.

Till mördegen siktas mjölet med bakpulvret, och smöret tvättas. Alla ingredienserna arbetas därefter tillsammans på bakkbordet. Degen kaflas ut ganska tunt och sporras ut i fyrkanter omkr. 10 cm. stora. Ett stekt äpple lägges på hvarje fyrkant, och degen vikes öfver äpplet. Knytet penslas med ägg, beströs med socker och mandel. Gräddas i god ugnsvärme.

56. Katrinplommonsufflé (f. 6—8 pers.).

400 gr. katrinplommon
 $\frac{1}{2}$ lit. vatten
8 ägghvitor

200 gr. ($1\frac{1}{2}$ kkp) strösocker
2 tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»

Till pensling: 50 gr. ($\frac{1}{2}$ kkp) sötmandel

BEREDNING: Katrinplommonen sköljas och kokas mjuka i vattnet. De få rinna af, och stenarna tagas ut. Fruktköttet hackas därefter fint och blandas med sockret och bakpulvret. Ägghvitorna slås till hårdt skum och skäras försiktigt ned i det öfriga. Massan slås i smord pajform och gräddas genast i medelmåttig ugnsvärme. Mandeln skällas och skäres i strimlor. När sufflén är färdig, späckas den med mandeln och serveras genast.

57. Citronsufflé (f. 6 pers.).

50 gr. ($1\frac{3}{4}$ msk.) fast smör
75 gr. ($1\frac{1}{4}$ kkp) hvetemjöl
 $2\frac{1}{2}$ del. (2 kkp) mjölk
4 ägg
50 gr. (2 msk.) strösocker

3 tsk. Lagermans Citronette
1 tsk. Lagermans Citronskals-extrakt
 $1\frac{1}{2}$ tsk. Lagermans Bakpulver »Tomten»

Efterrätter

BEREDNING: Smör och hälften af mjölet fräsas tillsammans, mjölken spädes på, och massan får koka 5—10 min. När den svalnat, tillsätts äggulorna en i sänder, jämte sockret, citronetten och essencen. Resten af mjölet siktas med bakpulvret och blandas i. Sist nedskäras ägghvitorna, slagna till hårdt skum. Massan hålles i en smord pajform, som bindes öfver med smordt papper och gräddas i vattenbad i ugn omkr. $\frac{1}{2}$ tim. Den serveras genast.

58. Gräddkaka (f. 6 pers.).

2 $\frac{1}{2}$ dcl. (2 kkp) sur grädde
2 ägg
3 msk. strösocker

1 tsk. Lagermans Citronette
100 gr. 1 $\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl

BEREDNING: Grädden vispas till hårdt skum. Äggulor och socker röras tillsammans $\frac{1}{4}$ tim. Hvetemjålet siktas med bakpulvret och tillsättes under ständig rörning jämte citronette. Smeten slås i smord form och gräddas i medelmåttig ugnsvärme. Kakan serveras genast med sylt.

59. Äppelmos.

3 hg. torkade äpplen
1 lit. vatten

1 kkp krossocker
2 tsk. Lagermans Citronette

BEREDNING: Den torkade frukten sköljes och lägges i vattnet dagen förut. Den kokas därefter mjuk och passeras. Det passerade moset slås tillbaka i grytan samt afsmakas med socker och citronette.

60. Vaniljkräm (f. 6 pers.).

4 dcl. (3 $\frac{1}{4}$ kkp) grädde
1 $\frac{1}{2}$ msk. Lagermans Vanilj-
socker
10 droppar Lagermans Vanilj-
extrakt

1 struken tsk. Lagermans Bak-
pulver »Tomten»
4 äggulor

BEREDNING: Hälften af grädden kokas tillsammans med vaniljsockret och extraktet. Kastrullen lyftes därefter af elden. Äggulorna vispas i

Såser

en i sänder, och krämen får sedan under vispning sjuda, tills den är tjock. Vispningen fortsättes, tills krämen är kall. Den öfriga grädden vispas till hårdt skum och röres sist i den kalla krämen.

61. Citronsås.

2 tsk. potatismjöl	3 tsk. Lagermans Citronette
1 tsk. Lagermans Bakpulver	2 dcl. ($1\frac{1}{2}$ kkp) franskt vin
»Tomten»	3 dcl. ($2\frac{1}{4}$ kkp) vatten
1 tsk. Lagermans Citronskals-extrakt	5 msk. socker
	3 äggulor

BEREDNING: Mjålet siktas med bakpulvret. Alla ingredienserna blandas därefter i en kastrull och få under stark vispning sjuda öfver elden, tills såsen är tjock och pösig. Kastrullen lyftes af, och vispningen fortsättes, tills såsen är kall.

62. Vaniljsås.

4 dcl. (3 kkp) grädde	3 äggulor
$\frac{1}{2}$ tsk. Lagermans Bakpulver	2 msk. Lagermans Vanilin-
»Tomten»	socker

BEREDNING: Alla ingredienserna blandas tillsammans i en kastrull, som sättes öfver elden. Såsen får under stark vispning sjuda, tills den är tjock och pösig. Kastrullen lyftes af elden, och vispningen fortsättes, tills såsen är kall.

63. Fin fisksås (f. 6 pers.).

100 gr. ($\frac{3}{4}$ kkp) fast smör	1 tsk. Lagermans Citronette
3 äggulor	1 tsk. Lagermans Bakpulver
$\frac{1}{2}$ lit. (3 kkp) grädde	»Tomten»

BEREDNING: Smöret röres i en kastrull, tills det är hvitt. Äggulorna vispas med grädden och bakpulvret, kastrullen sättes öfver elden, ägg och grädde blandas till smöret, och alltsamman får under stark vispning sjuda, till såsen blir skummig. Den afsmakas med citronette och serveras genast.

64. Rysk pirog.

Smördeg:

200 gr. ($3\frac{1}{2}$ kkp) hvetemjöl	6 msk. vatten
$\frac{1}{2}$ tsk. Lagermans Bakpulver	150 gr. ($1\frac{1}{4}$ kkp) fast smör
»Tomten»	

Till pensling: I ägghvita

Stufning:

1½ hg. (1¼ kkp) ryska ärter
vatten
salt
2 kkp hackadt, stekt kött
I msk. fast smör

2 msk. hvetemjöl
3 dcl. (2¼ kkp) mjölk eller buljong
salt,
hvitpeppar

BEREDNING: Smördegen beredes på samma sätt som smördegen till »Äppeltårta» (se N:o 51).

När smördegen är färdig, kaflas den ut ganska tunt. Hälften af degen breddes ut på smord plåt och gräddas. Stufningen lägges på den gräddade kakan. Resten af smördegen breddes öfver. Pirogen penslas med ägghvita och gräddas i god ugnsvärme.

Stufningen beredes sålunda: Ärterna kokas mjuka i saltadt vatten. Smör och mjöl fräsas tillsammans, mjölk eller buljong spädes på, kött och ärter få ett uppkok i stufningen, som afsmakas med salt och hvitpeppar.

65. Köttbullar (f. 6 pers.).

2 hg. benfrift oxkött
1 hg. späck
2 kkp mjölk
6 msk. stötta skorpor

2 tsk. Lagermans Bakpulver
»Tomten»
1 rödlök
salt, hvitpeppar
3 msk. smör eller flottyr

BEREDNING: Köttet tvättas med en duk doppad i hett vatten och skäres i bitar. Späcket skrapas och skäres; alltsammans drifves därefter genom köttkvarn. Bakpulvret blandas med skorpbrödet, mjölken tillsättes, och skorpsmeten arbetas i köttet. Kryddorna tillsätts jämte löken, hackad och fräst i ½ msk. af smöret. Resten af smöret brynes i en stekpanna, färsen formas till köttbullar, som läggas ned i pannan och stekas bruna på alla sidor.

66. Falsk fiskfärs (f. 6 pers.).

70 gr. (2½ msk.) fast smör
75 gr. (drygt 1 kkp) hvetemjöl
5 dcl. (4 kkp) mjölk
3 ägg

salt, socker
hvitpeppar
1½ tsk. Lagermans Bakpulver
»Tomten»

Diverse

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas tillsammans, mjölken spädes på, och massan får koka, tills den släpper pannan. Då smeten svalnat något, iröras äggen, ett i sänder, kryddorna och bakpulvret. Smeten slås i smord och brödbeströdd pajform och gräddas i vattenbad i ugn.

Den serveras med fisksås.

67. Grönsalad (f. 6 pers.).

3 små saladhufvud
1 kkp vatten

3 tsk. Lagermans Citronette
1 tsk. socker

BEREDNING: Saladen sköljes väl och får rinna af på handduk. Vatten, citronette och socker blandas och hälles öfver. Saladen är sedan färdig att serveras.

68. Citronlemonad.

1 lit. vatten

5 msk. Lagermans Citronette

6 msk. strösocker

BEREDNING: Alla ingredienserna blandas väl tillsammans, och lemonaden är sedan färdig att serveras.

Vinkar och råd:

Om Ni ej kan få golfven hvita med såpa och skurborste, så använd *Kraft-skur-pulver* och blir Ni förvånad öfver resultatet.

Önskar Ni jern-, koppar-, emalj-, bleck- och tråkärll att se ut som nya, skall Ni därtill använda *Kraft-skur-pulver*.

Till knifskurning bör Ni använda något som ej rispar. Tag därför till *Kraft-skur-pulvret*.

Har Edra händer blifvit nersmetade af tjära, lim, polityr, färg, trycksvärta, bläck, sot, flott eller orenlighet af hvad slag det vara må, så tvätta dem med *Kraft-skur-pulver*. Händerna blifva då rena, hvita, mjuka och behagliga.



Är Ni missbelåten med linnetvätten, så undersök om det ej kan vara tvättmedlets fel. Något bättre än *Lagermans tvätt-pulver »Tomten»*. lär ej finnas. Alla yrkestvätterskor förorda det, enär det ej angriper händerna, men ändock underlättar arbetet och gifver ett godt resultat.



Polera Edra metallsaker med Lagermans flytande putspomada *»Bon Ami»*.

Till silfver och guld skall Ni dock använda Lagermans polérvätska *»Surprise»*.

HEMMETS KOKBOK

— Utgifven af —

Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala.

Pris inb. i elegant pärm Kr. 4: 75.

**Innehåller 717 recept och 4 planscher
för Köttets styckning.**

Denna kokbok har haft en exempellös framgång,
hvilket bäst ses däraf, att den på kort tid sålts i

==== öfver 25,000 exemplar ====

Fackmän gifva boken de amplaste vitsord, och
prässuttalandena hafva varit de allra bästa.

»På det allra varmaste kunna vi rekommendera den i alla af-
seenden utmärkta, väl redigerade HEMMETS KOKBOK, som
på ett lättfattligt sätt lämnar de bästa råd och anvisningar. Vid
köp af kokböcker stanne därför ingen i tvekan om hvilken kokbok,
som bör köpas. HEMMETS KOKBOK står utan tvifvel högst
på rangskalan af dem alla.

Umeåbladet.

Finare Matlagning

Tillägg till »Hemmets kokbok»

Utgifven af

Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala.

Pris inb. i elegant pärm Kr. 2: 50,

i mjukt klotband Kr. 2: —

Innehåller 173 recept.

En nyhet, som säkerligen blir kärkommen för våra husmödrar,
är den på Ljus' förlag synnerligen trefligt utstyrda handbok i
»*Finare Matlagning*», hvilken utgifvits af den välbekanta Fack-
skolan för huslig ekonomi i Uppsala och utgör ett komplement
till samma skolas tidigare utsända »*Hemmets Kokbok*». Som
sistnämnda arbete redan utgått i den högst betydande upplagan af
mer än 23,000 exemplar och dess abonnenter mangrant torde skynda
att äfven skaffa sig det viktiga tilläggsbandet — hvars pris endast
är kr. 2: 50 — så synes det ganska visst, att fackskolans »*Finare
Matlagning*» blir en af julens allra flitigast studerade böcker. De
många helgdagarne och kalasen ge ju också ymniga tillfällen till
lärdomarnes praktiserande.

J. N-g.

K

r

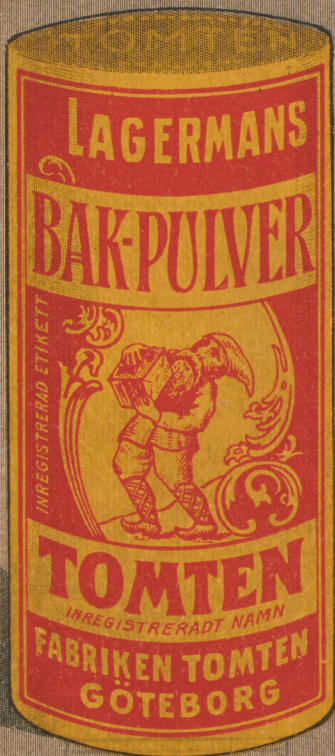
ng,
s i

E

ch

af-
om
Vid
ok,
gst

rar,
ok i
ack-
nent
Som
n af
nda
last
are
De
till
g.



KUNGL. BIBL.

10 MRS 1977

STOCKHOLM

BONNIERS LITO 686.