

# Kokkonst 1900-1909 - samling av trycksaker - 9

*Vardagstryck*



3

# NANNA WATTMANS BAKRECEPT

---

---

## Mjuka kakor.

1 liter tjärnmjök, 1  $\frac{1}{2}$  kg. rågmjöl, 1 tekopp sirap, kryddor efter smak, 3 teskedar bikarbonat som blandas väl i mjölet. Degen arbetas väl och bakas genast.

---

## Mjukt Hvetebröd.

1 liter söt mjök, 3 skålpund hvetemjöl, 16 lod smör, 24 lod socker, 3 strukna teskedar bikarbonat, som blandas väl i mjölet. Degen arbetas väl med litet mjöl. Kan bakas genast. Vill man taga litet mandel eller kardemumma så blir det god smak.

---

## Blannbullar eller Limpor.

2 liter vatten, 5 kilo rågmjöl,  $\frac{1}{2}$  kg. blanna, som ljummas i vattnet; degen göres på kvällen; på morgonen om den är oppjäst ilägges 1 kvarter sirap och brödkryddor som man tycker. Sedan degen arbetats mycket väl skall den stå tills den är jäst då den bakas på plåtar till bullar eller kakor. Man ser nog när den är lagom jäst på plåten.



RECEIPT

THIS RECEIPT

IS VALID FOR

THE PURCHASE OF

