

Hushållets grundpelare

äro



*K. F:s margarin och kokossmör tillverkas
i landets modernaste margarinfabrik,
som äges av konsumenterna själva.*

Pris 40 öre

OLIKA SÄTT ATT ANVÄNDA M A R G A R I N

AV

INGEBORG SCHAGER

FÖRESTÅNDARINNA VID STATENS SKOLKÖKSSEMINARIUM



KOOPERATIVA FÖRBUNDETS FÖRLAG.

KOOPERATIVA FÖRBUNDET
ARKIVET

OLIKA SÄTT ATT
ANVÄNDA MARGARIN

RECEPTSAMLING

REDIGERAD AV

INGEBORG SCHAGER

FÖRESTÅNDARINNA VID STATENS SKOLKÖKSSEMINARIUM



KOOPERATIVA FÖRBUNDETS FÖRLAG.

Margarin.

Margarin är lika närande som smör, det innehåller samma näringsämnen som smör och i samma proportioner.

Margarin är lika lättsmält som smör.

Margarin har ej fullt samma smak som prima mejerismör beroende på, att smörfettet innehåller vissa fettsorter, vilka ej finnas i margarinet. Gott margarin är dock vida att föredraga framför smör av sekunda kvalitet.

Margarinet kan ej brynas på samma sätt som smör. Vid bryning av smör bildas en del fina smakämnen genom sönderdelning av de nyss nämnda för smöret karaktäristiska fettarterna.

Margarin är hållbarare än smör beroende på att margarinet saknar dessa fettarter. De sönderdelas nämligen lätt, och därvid bildas flyktiga fettsyror, vilka giva smöret härsken lukt och smak.

Margarin är mycket billigare än smör. När detta skrives kostar bästa sortens växtmargarin kr. 2:60 och prima mejerismör kr. 4:60. Genom att använda margarin vinner man således 2 kr per kg.

En liten familj som konsumerar omkring 2 kg. smör i veckan, gör alltså en besparing av 208 kr. om året genom att byta ut smöret mot margarin.

Stundom framhålles, att man bör använda smör i stället för margarin, emedan smöret innehåller för oss mycket viktiga ämnen, vissa vitaminer, vilka skulle förekomma sparsammare i margarinet. Dessa vitaminer erhåller man emellertid också i mjölk och grädde och i flera andra födoämnen. Man vet för övrigt ej med säkerhet, om ej vita-

minerna förstöras vid matlagningen, emedan de ej tåla den starka upphettningen. I så fall skulle detta skäl emot margarinets användning, när det gäller matlagning, alldeles bortfalla.

Vid smör- och mjölavredningar till soppor och såser är margarin lika bra som smör.

Till all slags bakning är margarin utmärkt. Vid bakning av skorpor och småbröd med margarin bör man dock ej taga mycket stora satsar, emedan bakverk med margarin ej blir gott, om det förvaras längre tid.

Man har länge ansett, att margarin ej passar till smördegare. Med de utmärkta fabriker av margarin som numera finns att tillgå, så går det emellertid förträffligt att använda margarin även till dylika degar. Smördegare med margarin böra dock helst användas de närmaste dagarna efter beredningen.

Stockholm den 11 november 1921.

Ingeborg Schager.

Alla matrecept äro, där ej annat är angivet, beräknade för fyra personer. Med margarin avses alltid K. F:s margarin.

Soppor.

Grönsoppa.

1 stor morot, 70 gr.	2 matsk. mjöl, 20 gr.	} eller 1 l. buljong o. ingen mjölk
1 liten palsternacka, 50 gr.	$\frac{2}{3}$ l. buljong N:r 2	
1 bit selleri, 40 gr.	$\frac{1}{3}$ „ mjölk	
1 „ purjolök, 15 gr.		
4 små jordärtskockor, 75 gr.	2 tesk. salt, 10 gr.	
2 matsk. spritärter (eller litet blomkål).	2 pepparkorn.	
$\frac{1}{2}$ l. vatten.	$\frac{1}{2}$ äggula.	
20 gr. margarin.	$\frac{1}{2}$ dl. grädde.	

Rötterna skrapas, sköljas, skäras i tärningar och kokas mjuka i vatten jämte övriga grönsaker. Margarin och mjöl fräsas, rotspad, buljong och mjölk påspädas, soppan får koka upp, kryddas och avredes vid upphällningen i soppskålen med ägg och grädde, varpå grönsakerna iläggas.

Potatisoppa.

$\frac{1}{4}$ kg. rå potatis.	20 gr. margarin.
2 tesk. salt, 10 gr.	1 matsk. mjöl, 10 gr.
1 bit selleri, 40 gr.	5 pepparkorn.
1 „ purjolök, 15 gr.	1 matsk. hackad persilja.
1 morot, 50 gr.	10 gr. margarin.
$\frac{1}{2}$ l. vatten	} 1 l. vatten,
1 „ buljong N:r 2	

Potatisen skalas, rötterna skrapas, alltsammans sköljes och påsättes med kallt vatten. När potatis och rötter äro mjuka, passeras de genom härsikt, margarin och mjöl fräsas, puréen ihålles först och vispas väl, varefter buljongen ihålles; soppan får koka upp och kryddas. Persiljan fräses med hälften av det sist nämnda smöret och lägges i den färdiga soppan. Sist iläggas resten av margarinet kallt.

Puré på gröna ärter.

2 dl. gröna torra ärter.	2 dl. färska ($\frac{2}{3}$ l. ospri-
2 l. vatten.	tade).
20 gr. margarin.	$\frac{1}{2}$ matsk. hackad persilja.
2 matsk. mjöl, 20 gr.	2 tesk. salt.
$\frac{1}{2}$ burk inlagda ärter eller	3 pepparkorn.

De torra ärterna rensas, sköljas och vattnas föregående dag, påsättas sedan med samma vatten och kokas mjuka samt passeras. Margarin och mjöl fräsas, man späder med puréen och, om så behöves, något vatten, låter soppan koka upp och kryddar den. Persiljan och de inlagda ärterna iläggas sist. Om färska ärter användas, kokas de först mjuka för sig i litet vatten, som därefter hälls i soppan.

På sommaren, då ärterna äro billiga, kan man koka och passera ärtbaljor i stället för de torra ärterna.

Fiskrätter.

Färserad gädda.

1 kg. gädda.	<i>Till färsen.</i>
$\frac{1}{2}$ ägg.	30 gr. margarin.
2 tesk. salt, 10 gr.	$\frac{1}{2}$ ägg.
2 skorpor.	$\frac{1}{2}$ dl. grädde.
50 gr. margarin.	$\frac{1}{2}$ tesk. salt, 3 gr.
Vatten	$1\frac{1}{2}$ matsk. mjöl.

Fisken fjällas, sköljes, fläkes i ryggen, urtages och sköljes väl. Ryggbenet lossas försiktigt, allt kött avskrapas noga, och benet kokas tillsammans med rommen. Spadet användes vid såsens tillagning. Med en vass kniv avskrapas längs den uppfläta fisken så mycket kött, att det tillika med det förut erhållna utgör ungefär 2 matsk. Härav göres en färs. Fisken torkas utan och innan, ingnides med salt, färsen ilägges, och fisken hopsys. Den nedlägges därpå i brynt margarin i en långpanna och får stå i ugnen ett par minuter, så att skinnet torkar på ytan, bestrykes därpå med ägg, beströs med rivebröd och stekes i ugnen under det man alltemellanåt öser den med fett i pannan och, när så behöves, späder den med litet kokande vatten. Såsen i pannan avredes med mjölet och spädes med fiskspad tills den blir lagom tjock.

Stekta rödspottor.

1 kg. rödspottor.	50 gr. margarin.
$\frac{1}{2}$ matsk. salt.	2 matsk. hackad persilja.
1 dl. vetemjöl, 54 gr.	3 tesk. citronsaff.

Fisken förberedes, som i föregående recept beskrivits, varefter den doppas i vetemjöl. En panna upphettas, hälften av margarinet brynes, och fisken stekes vackert gulbrun på båda sidor, varefter den upplägges på ett fat. Resten av margarinet smältes, persiljan får steka ett ögon-

blick däri, citronsaften tillsättes, och alltsammans hälls över fisken på fatet.

På samma sätt kan man steka sjötunga, färsk sill, vitling, gädda m. fl.

Strömmingsflundror.

5 kast strömming.	1/2 ägg.
1 matsk. salt, 15 gr.	2 matsk. mjölk.
40 gr. margarin.	1 dl. rivebröd = 4 skorpor.
2 matsk. hackad persilja.	60 gr. flottyr och margarin.

Strömmingen rensas, sköljes, ryggbenet borttages, strömmingen sköljes ånyo hastigt och torkas, beströs med hälften av saltet och får ligga därmed en stund. Margarin och persilja blandas samt delas i 10 delar. Strömmingarna bredas ut och läggas med skinnsidan nedåt. Persiljemargarinet breddes ut på halva antalet strömmingar, varefter de andra strömmingarna läggas på och tryckas till litet. Strömmingen doppas i ägg och rivebröd och stekes i hett margarin och flottyr i en stekpanna. Serveras med potatismos eller stekt potatis.

Stuvad abborre.

4 abborrar, 3/4 kg.	20 gr. margarin.
1/4 l. vatten.	1 matsk. persilja.
2 tesk. salt.	1 „ mjöl, 10 gr.

Abborrarna fjällas och rensas samt sköljas väl. Vattnet uppkokas, hälften av saltet tillsättes, och abborrarna nedläggas i kastrullen med ryggarna uppåt. Resten av saltet jämte persiljan strös över, margarinet ilägges i klickar, och abborrarna få koka sakta omkr. 15 min. Därpå upptagas de, och såsen avredes med litet mjöl och vatten.

Stuvade siklöjor tillagas efter samma recept.

Torsk stuvad i ugn.

1 kg. torsk.	1 dl. rivebröd = 4 skorpor.
40 gr. margarin.	4 „ mjölk.
1/2 matsk. salt.	

Torsken rensas och sköljes. Ryggbenet borttages, filetarna skäras ifrån skinnet och delas i 3 delar. Saltet strös på fisken en stund innan den skall anrättas. En form smörjes med litet av margarin. Fiskbitarna rullas ihop och lägges i formen, varefter rivebrödet strös över och margarinet lägges i klickar ovanpå. Formen inställes i varm ugn och får stå, tills fisken är svagt brynt ovanpå, då den kokande mjölken efter hand påspädes. Fisken får sedan koka omkr. 20 minuter.

Köttträtter.

Grytstek.

Oxkött, 8 hg., av märkepipa,	2 tesk. salt.
lår eller fransyska.	30 gr. margarin.
Fårkött, 8 hg.	Vatten.
Kalvkött, 1 kg.	1 1/2 matsk. mjöl, 15 gr.
Fläskkarré, 6 hg.	2 „ osk. mjölk.

Köttet sköljes hastigt och torkas därpå väl. Ben och fett, som äro belägna mer på ytan av köttstycket och kunna borttagas, utan att dess form förstöres, bortskäras och kokas för att bättre tillvaratagas. Köttet ingnides med salt, nedläggdes i hett margarin i en stekgryta och brynes

väl på alla sidor över frisk eld. Därefter pålägges locket, och grytan skjutes åt sidan på spisen. Efter ett par minuter avtages locket, och litet kokande vatten påspädes bredvid steken, varpå locket genast åter pålägges. Grytan bör sedan hela tiden stå på svag eld, steken vändes emellanåt och spädes, när så behöves, med kokande vatten eller mjölk. När steken är färdig, upptages den, såsen silas och skummas, en del av fettets fräses med mjölet, och man späder med den skummade såsen, litet vatten; om så behöves, samt ett par matskedar mjölk.

Stektider: för oxkött 2 timmar, för får- och kalvkött samt fläskkarré $1\frac{1}{2}$ timme. För större köttstycken måste stektiden ökas. En oxstek på 2 kg. t. ex. behöver sålunda steka 3 timmar, en lika stor får- eller kalvstek eller fläskkarré 2 timmar.

Chateaubriand.

6 hg. filet av ox eller häst.	50 gr. margarin.
6 pepparkorn.	2 matsk. hackad persilja.
$1\frac{1}{2}$ tesk. salt, 8 gr.	30 gr. smör, till stekningen.

Köttet sköljes, torkas och skäres i $1\frac{1}{2}$ cm. tjocka skivor på tvären. Varje skiva putsas, d. v. s. befrias från senor samt större fettbitar, bultas varsamt med köttklubba, beströs med salt och peppar och stekes hastigt i brynt smör i en het stekpanna. Biffarna få ej vändas, förrän de äro väl brynta på undersidan, och stekas sedan färdiga på den andra sidan. Det brynta smöret i pannan hälls över biffarna. Persiljan sköljes, torkas, befrias från stjälkarna och hackas, varefter den blandas med margarin. Margarin och persilja delas upp i lika många bitar, som man har biffar, och en bit lägges på var biff, så fort de äro upplagda på det värmda fatet. Serveras genast.

Kalops.

1 kg. oxkött av lår, fransyska, rev eller märgpipa.	30 gr. flottyr och margarin.
8 pepparkorn.	1 rödlök, 15 gr.
$1\frac{1}{2}$ tesk. salt, 8 gr.	Vatten.
	2 matsk. mjöl, 20 gr.

Köttet sköljes, torkas och skäres i skivor på tvären. Varje skiva bultas med köttklubba, putsas, d. v. s. befrias från senor samt större fettbitar, beströs på båda sidor med peppar och salt samt brynes hastigt i margarin och flottyr. För att vinna tid kan man bryna alla skivorna på en gång, hälften i en stekpanna, hälften i den stekkastrull man sedan skall använda. När alla skivor äro brynta, läggas de tillsammans i kastrullen, den skalade i skivor skurna löken brynes i fettets i stekpannan och hälls till köttet, varpå stekpannan väl ursköljes med litet kokande vatten, som även hälls till det övriga i kastrullen. Locket pålägges genast, och kalopsen får sakta hälften koka, hälften steka, efter reglerna för grytstek. När den är färdig, avredes såsen med vetemjöl och litet vatten samt slås över kalopsen på karotten.

Kalvkyckling.

$1\frac{1}{2}$ kg. kalvkött av kylan	2 matsk. hackad persilja.
eller bogen.	30 gr. margarin.
$1\frac{1}{2}$ tesk. salt, 8 gr.	Vatten.
3 pepparkorn.	2 matsk. mjöl, 20 gr.
50 gr. margarin.	2 „ grädde.

Köttet sköljes och torkas samt skäres i skivor på tvären. Dessa bultas och beströs med peppar och salt. Margarin och persilja blandas, och en bit av massan lägges på varje köttskiva, som därpå hoprullas och omknytes med segelgarn. Kalvkycklingarna brynas och stekas efter reglerna för stekning i gryta. När de skola uppläggas, avtages segelgarnet, och såsen hälls över kycklingarna på karotten.

Puddingar och smårätter.

Paj med stekt kött.

4 hg. stekt kött.	2 pepparkorn.
1/4 l. steksås	
eller (om ej överbliven sås finnes):	<i>Till pajdegen:</i>
20 gr. margarin.	75 gr. mjöl.
1 matsk. mjöl, 10 gr.	75 gr. margarin.
1/4 l. buljong.	75 gr. kokt, riven potatis.
1/2 tesk. salt, 3 gr.	10 gr. margarin (till formen).

Av mjöl, margarin och potatis göres en deg, som utkavlas och varmed en smord bleckform beklädes. Köttet skäres i skivor och nedlägges varvtals i formen. Litet sås hälls över varven. Ett deglock lägges över alltsammans, degkanterna tryckas till, och pajen gräddas i ugnen, tills smördegen fått en vacker färg, omkring 20 minuter.

Makaronikotletter.

100 gr. makaroner.	1 matsk. riven ost.
1/2 l. vatten.	1 ägg.
20 gr. margarin.	
2 matsk. mjöl, 20 gr.	
2 dl. mjölk.	
4 pepparkorn.	2 dl. rivebröd, 8 skorpor.
1 1/2 tesk. salt, 8 gr.	60 gr. margarin.

Makaronerna kokas mjuka i vattnet, få svalna något samt malas. En tjock sås kokas, och de malda makaronerna inblandas jämte ägg, ost och kryddor. Av massan formas små avlånga kotletter, vilka rullas i rivebröd och stekas i brynt margarin.

Makaronipudding.

3 dl. brutna makaroner, 105 gr.	12 pepparkorn.
1 1/4 l. mjölk.	1 matsk. riven ost.
1 hg. kokt eller stekt kött.	10 gr. margarin (till formen).
1 „ rökt skinka.	60 „ margarin (till sås).
1 ägg.	

Makaronerna sköljas, mjölken uppkokas, makaronerna iläggas och få sakta koka, tills de svällt och äro mjuka, varpå de slås upp och få kallna. Kött och fläsk skäras i tärningar, fläsket brynes helt litet, alltsammans blandas med makaronerna jämte ägg, peppar och hälften av den rivna osten. Massan slås i smord form och beströs med resten av osten samt gräddas i ugnen omkring 3/4 timme. Serveras med skirat margarin. — I stället för kött kan man använda kokt eller stekt fläsk.

Fiskfärs.

5 hg. gädda (rå, med ben).	2 dl. grädde.
1 hg. margarin.	2 tesk. potatismjöl, 10 gr.
1 1/2 ägg	10 gr. margarin (till formen).
1 1/2 tesk. salt, 8 gr.	
10 pepparkorn.	Mjöl (till formen).

Fisken rensas och sköljes väl, fläkes, ryggbenet bortskäres försiktigt, och fiskhalvorna torkas. Med en vass, mjuk kniv avskrapas därpå köttet från de båda fiskhalvorna, hela tiden långs efter fisken. Även från ryggbenet avskrapas noga allt kött och lägges till det övriga. Ryggbenet, huvudet, levern och rommen kokas därpå, och spadet användes till spädning av såsen. Köttet skrapas ännu en gång, så att alla grövre trådar samt ben och fjäll avlägnas, och stötes därpå fint i en mortel (med trästöt). Sedan istötes margarinet mycket väl, äggen iröras, ett i sänder, kryddorna, grädden, endast matskedtals, och potatismjölet tillsättas. Man rör hela tiden långsamt, utan avbrott och åt samma håll. Färsen fylles därpå i smord, mjölad form, med lock, och kokas i vattenbad omkring 3/4 timme. Serveras med kräftsås eller champignonsås. I stället för att

skrapa köttet kan man mala det, men får då ej fullt så fin färs.

Koktiden för större färser måste beräknas något längre, så t. ex. 2 ggr ovanstående sats $1\frac{1}{4}$ timme, för 3 ggr densamma $1\frac{1}{2}$ timme o. s. v.

Potatissufflé.

$\frac{1}{3}$ l. kokt, riven potatis $1\frac{1}{2}$ dl. tunn grädde.
(ungefär $\frac{1}{2}$ l. rå). 5 gr. margarin (till for-
40 gr. margarin. men).
4 ägg. (4 matsk. hackad persilja,
1 tesk. salt, 5 gr. 20 gr. margarin.)

Potatisen och det smälta margarinet arbetas tillsammans, tills blandningen blir pösigt, då de uppvispade äggullorna småningom iröas. Därefter tillsätts saltet, grädden, litet i sänder, och sist de hårt slagna vitorna. Massan fylls i en smord form av eldfast porslin och gräddas i ordinär ugnsvärme omkring 40 minuter.

Lökdommar.

1 stor portugisisk lök, omkr. 2 matsk. mjölk.
350 gr. 1 skorpa, $\frac{1}{4}$ dl. rivebröd.
100 gr. malet kalvkött (200 1 tesk. salt, 5 gr.
gr. omalet, med ben). 5 pepparkorn.
10 gr. margarin. 30 gr. margarin.
1 ägg.

Löken skalas och kokas mjuk i salt vatten. Av de övriga ingredienserna göres en färs. Litet av färsen lägges i varje lökblad, som därefter hoprullas omkring färsen och omknytes med tråd. Dolmarna brynas och stekas.

Kotletter av vitkål.

$1\frac{1}{4}$ kg. vitkål. 2 tesk. salt.
1 liten lök. $\frac{1}{4}$ „ vitpeppar.
10 gr. margarin. 1 dl. rivebröd = 4 skorpor.
1 ägg. 40 gr. margarin.

Kålen förvälles och males. Löken skäres fint och brynes i smör. Kål, lök, ägg och kryddor blandas. Av massan formas kotletter, som doppas i rivebröd och stekas i margarin.

Stekt svamp.

(4 à 6 pers.)

1 l. svamp. 5 pepparkorn.
40 gr. margarin. 1 tesk. salt, 5 gr.
 $\frac{1}{2}$ dl. grädde.

Svampen rensas, sköljes och skäres i stora bitar. Margarinet smältes i en panna, och svampen lägges samt får sakta steka, tills den kännes mör, då grädden tillsättes. Alltsammans får koka upp, och svampen kryddas. Serveras helst genast. Smörgåsrätt.

Stuvad svamp.

(4 à 6 pers.)

1 l. svamp } eller 4 dl. 1 dl. svampspad.
1 dl. vatten } inl. svamp $\frac{1}{2}$ „ tjock grädde.
10 gr. margarin } 20 gr. mar- 5 pepparkorn.
20 gr. margarin. garin. 1 tesk. salt, 5 gr.
 $1\frac{1}{2}$ matsk. mjöl, 15 gr.

Svampen rensas, sköljes och skäres i stora bitar samt lägges i det kokande vattnet och får koka, tills den kännes mjuk, då 10 gr. margarin lägges och kokningen fortsättes ännu några minuter. Man fräser margarin och mjöl, späder med svampspad och grädde och låter såsen koka upp, varefter svampen lägges och stuvningen kryddas. Serveras helst genast. Om inlagd svamp användes, kokas den endast i margarin, innan den stuvas. Smörgåsrätt.

Pastejer.

(Omkr. 8 st.)

Degen: 60 gr. vetemjöl.
60 gr. kall, kokt potatis. 10 „ margarin (till for-
60 „ margarin. marna).

½ ägg (att smörja paste- 10 gr. socker.
jerna med). 1 ägg.
Fyllningen: 1½ tesk. vetemjöl, 5 gr.
10 gr. mandel, 10 st. 1 dl. tunn gräde.

Degen: Potatisen rives och arbetas med margarin och mjöl till en deg.

Fyllningen: Den skällade, rivna mandeln stötes med sockret och litet av grädden till en fin massa, varefter ägget, mjölet och resten av grädden iröras.

Små pastejformar smörjas och klädas inuti med tunt utkavlad deg, fyllningen ihålles, och lock av samma deg påsättes samt garneras med smala degremсор. Formarna ställas på en plåt, och pastejerna gräddas i varm ugn. En liten stund, innan de äro färdiga, överpenslas de med ägg för att få vackrare färg. Slås genast upp och serveras till buljong och starka soppor.

Oststänger.

20 gr. riven ost (Parmesa- ¼ tesk. salt.
nerost bäst). 2 pepparkorn.
100 gr. vetemjöl. 1 äggula.
50 „ margarin. 1 matsk. vatten.

Degen göres som vanlig pajdeg, utkavlas tunt och skäres i smala strimlor, ungefär 5 cm. långa, vilka läggas på en plåt och gräddas i ej för varm ugn. Serveras till buljong och avreda soppor.

Smörgåsar till soppa.

(12 pers.)

170 gr. margarin. Persilja.
2 äggulor. Vetebröd.
1½ dl. riven ost.

Margarinet, de råa äggulorna och större delen av osten röras väl tillsammans. Blandningen breddes tjockt på bröds- skivor, varefter något riven ost och finhackad persilja strös på. Smörgåsarna insätts i varm ugn och gräddas omkr. ¼ timme.

Smörkräm.

(12 pers.)

200 gr. margarin. 75 gr. kakao eller
2 äggulor. ½ tesk. vaniljsocker.
200 gr. socker.

Margarinet tvättas väl och röres vitt med sockret, var- efter äggulorna försiktigt iröras. Sist tillsättes kakaon. Användes som mellanlägg till tårter.

Grönsaksrätter.

Potatisbullar.

1 l. potatis. 30 gr. margarin.
 ½ dl. mjölk. 2 skorpor.

Potatisen skalas och kokas, vattnet avhålls, potatisen röres till mos och spädes med mjölken. Av moset formas små, platta bullar, som doppas i rivebröd och stekas gulbruna i brynt margarin. Överblivet potatismos kan användas till denna rätt.

Stuvad potatis.

1 l. potatis. 1 tesk. salt, 3 gr.
 ½ „ mjölk. 15 gr. margarin.

Potatisen kokas och skalas, mjölken kokas upp, potatisarna skäras i bitar och iläggas, varpå mjölken får sakta koka, tills den blir simmig. Sist iläggas salt och margarin.

Potatissalad.

1 l. potatis. 4 matsk. ättika.
 20 gr. margarin. ¼ tesk. salt.
 1 matsk. mjöl, 10 gr. 5 pepparkorn.
 2 dl. buljong. ½ matsk. hackad persilja.

Potatisen kokas, skalas och skäres i skivor. Av margarin, mjöl, buljong, kryddor och ättika göres på vanligt sätt en sås, vari potatisskivorna läggas och med vilken de väl blandas. Sist iläggas persiljan. Saladen serveras kall.

Stekta jordärtskockor.

1 l. jordärtskockor. 25 gr. margarin.
 ¼ l. vatten. 2 skorpor.
 1 tesk. salt, 5 gr. ½ matsk. riven ost.

Jordärtskockorna skrapas, sköljas och påsättas med kokande, salt vatten samt kokas mjuka. En låg form av eldfast porslin smörjes med litet av margarinet. Jordärtskockorna läggas däri, de finstötta skorpona och osten strös över, och sist pålägges resten av margarinet i små klickar. Gräddas i tämligen varm ugn. Kan ock serveras som mellanrätt eller smörgåsrätt.

Kokta rädisor.

2 buntar rädisor (omkr. 400 gr.). 1 matsk. salt, 15 gr.
 1 l. vatten. 50 gr. margarin.

Bladen skäras av, rädisorna rensas, sköljas och kokas mjuka i salt vatten (omkr. 1 t.) samt serveras med rört smör, se Sockerrötter med rört margarin. Smörgåsrätt.

Stora rädisor passa bäst till denna rätt, särskilt lämpliga äro Nürnberger-jätte-rädisor.

Sockerrötter med rört margarin.

1 bunt sockerrötter, 6 hg. ½ matsk. salt, 8 gr.
 ½ l. vatten. 50 gr. margarin.

Rötterna sköljas och skrapas samt läggas i litet mjöl och vatten för att ej mörkna. Därpå avsköljas de väl, bindas tillsammans i en bunt och kokas mjuka i saltvatten samt serveras varma. Margarinet lägges i en kopp, ½ matsk. kokande vatten hälls på och margarinet röres vitt med en gaffel. Serveras som mellanrätt eller smörgåsrätt.

På samma sätt lagas Morötter med rört smör (1 l. späda morötter), Jordärtskockor med rört smör (1 l. jordärtsk.) och Vaxbönor med rört smör (½ kg. bönor).

Rätt av blomkål, svamp och tomater.

1 blomkålshuvud, 6 hg. 3 pepparkorn.
 ½ l. vatten. ½ tesk. salt.
 1 tesk. salt. _____
 20 gr. margarin. 6 stora tomater.
 1½ matsk. mjöl, 15 gr. 5 pepparkorn.
 2½ dl. mjölk. ¾ tesk. salt.

Saften av 1 citron eller 1 matsk. ättika.	20 gr. margarin.
_____	1½ matsk. mjöl, 15 gr.
1 l. svamp.	1 dl. svampspad.
30 gr. margarin.	½ dl. tjock grädde.
_____	5 pepparkorn.
	1 tesk. salt.

Blomkålen kokas och lägges i toppform på ett runt fat, såsen kokas och hälls över. Tomaterna sköljas, varefter ett runt lock skäres av och tomaterna urholkas med en tesked. De begjutas invändigt med citronsaft eller ättika samt kryddas och få stå därmed omkr. 1 timme. Svampen rensas, sköljes och skäres i små bitar. Margarinet upphettas och svampen brynes däri, varefter den får koka färdig i helt litet vatten. Margarin och mjöl fräsas, svampspad och grädde påspädas, varefter såsen får koka upp, svampen lägges i och stuvningen kryddas.

Tomaterna fyllas med svampstuvningen, och locken lägges på, varefter de ställas på fatet runt omkring blomkålen. Serveras som mellanrätt eller supérett.

Tomater fyllda med svampstuvning kunna också serveras enbart.

Ångkokt kål.

1 litet kålhuvud, 600 gr.	½ matsk. salt.
(vitkål, savojkål eller soc-	60 gr. margarin.
kertoppskål).	

Kålen rensas, sköljes och skäres i 5 à 6 stora bitar. Margarinet smältes i en järnkastrull. Kålen ilägges, saltet strös över, och ett *tättslutande* lock lägges på, varefter kålen får sakta koka, *ej* brynas, omkr. 2 timmar.

Efterrätter.

Smörtårta.

170 gr. margarin.	¼ tesk. salt.
170 „ vetemjöl.	1½ dl. äppelmos.
8 cl. vatten.	

Margarinet tvättas och inklappas i en ren servet. Mjöl, vatten och salt arbetas till en blank och smidig deg. Denna låter man ligga på kallt ställe en stund, kavlar därpå ut den, lägger margarinet på mitten, viker degkanterna däröver, lägger ihop degen och ger den ett par hårda slag med kaveln samt låter den ligga 10 minuter på kallt ställe. Därefter utkavlas degen åt ett håll, vikes i tre delar, vändes och kavlas åt andra hållet, vikes åter och lägges på is eller i ett kallt skaffereri. Detta upprepas tre gånger, med 10 à 15 minuters uppehåll. Därefter utkavlas degen till ungefär 4 mm. tjocklek, och en rund botten av den storlek man önskar uttages. På mitten av tårtan, till 3 cm. avstånd från kanten, breder man äppelmos och lägger däröver, snett i kors över varandra, 8 à 10 smala remsor av något tunnare utkavlad deg. Tårtans kant bestrykes med vatten, en 3 cm. bred smördegsremsa (av tårtans tjocklek) lägges runt omkring tårtan, jäms med dess yttre kant, och tryckes fast med hjälp av bakelsesporren. Så väl tårtan som remsorna utskäras med bakelsesporre. Tårtan gräddas i *ej* för varm ugn, tills den höjt sig och fått vacker färg. Av den överblivna smördegen, eller hela degen, om så önskas, kan man göra bakelser av olika slag. Degen utkavlas då något tunnare, och små runda eller fyrkantiga kakor utskäras med bakelsesporre. Litet äppelmos lägges mitt på kakorna, de runda vikas ihop i halvmånform, kanterna bestrukna med vatten, tryckas tillsammans och flikas därpå med bakelsesporren. På de fyrkantiga kakorna göres med sporren en inskärning från varje hörn fram till ungefär 1 cm. från

kakans mitt, varefter varannan av de 8 flikarna uppvikas och tryckes, den ena på den andra, över äppelmoset på mitten. Bakelserna gräddas i ej för varm ugn. Degen kan också utbakas till tunna bottnar, mellan vilka man, när de svalnat, lägger äppelmos.

Blåbärspaj.

½ l. blåbär.	100 gr. margarin (eller 65
1 dl. strösocker, 76 gr.	gr. ister eller flottyr).
200 gr. vetemjöl.	1½ tesk. socker, 8 gr.
	3 matsk. vatten.

Bären rensas, sköljas och läggas varvtals med sockret i en pajform (bär överst och underst). Margarinet, som bör vara kallt och fast, söndersmulas i mjölet, tills blandningen har jämn färg och är utan klimpar. För att margarinet ej skall bli smetigt, söker man hela tiden hålla det betäckt med mjöl och använder vid blandningen fingerspetsarna, den svalaste delen av handen. Därpå tillsättes vattnet och alltsammans arbetas hastigt till en deg. Degen utkavlas, ett lock utskäres, pajformens kant penslas med vatten och klädes med resten av degen, som fasttryckes, vid den inre kanten endast, och penslas med vatten. Deglocket pålägges och fasttryckes likaledes endast vid den inre kanten, varefter ytterkanterna av locket och degremsan avskäras med en vass kniv. (Denna degrest användes till blad, blommor och dylik garnityr ovanpå pajlocket.) Kanten naggas med en kniv, så att degen där blir bladig, och flickas runt omkring med spetsen av kniven. Pajlocket garneras, om man så vill, och bestrykes därpå med vatten eller ägg. Pajen gräddas på ½ à ¾ timme i tämligen varm ugn och serveras varm eller kall efter behag.

Efter ovanstående recept kan man göra pajer av vilken bärsort som helst eller av rabarber eller äpplen.

Drottningäpplen.

9 medelstora äpplen.
3 matsk. socker, 45 gr.

1 matsk. socker, 15 gr.
(att strö över äpplena vid gräddningen).

Till degen:

1) 200 gr. vetemjöl.	2) 140 gr. vetemjöl.
100 „ margarin.	140 „ margarin.
1½ tesk. socker, 8 gr.	6 cl. vatten.
3 matsk. vatten.	

Pajdegen (1) eller smördegen (2) göres på vanligt sätt och utkavlas till ½ cm. tjocklek. Äpplena skalas och kärnhusen uttagas. Därpå fyllas äpplena med socker, beklädas med deg och gräddas på smord plåt i tämligen varm ugn. När de äro nästan färdiga, penslas de med vatten och beströs med socker.

Mandeltårta.

60 gr. margarin.	10 gr. margarin (till for-
75 „ florsiktat socker.	men).
1 stort ägg.	2 dl. sylt.
25 gr. söt mandel.	½ äggvita.
5 bittermandlar, 5 gr.	1 matsk. florsiktat socker,
50 gr. vetemjöl.	15 gr.

Margarinet tvättas och röres vitt, därpå iröras sockret, äggen, ett i sänder, den skällade och rivna mandeln samt mjölet. Massan fylles i en form eller stekpanna, smord med kallt smör, och gräddas i ej för varm ugn. Man kan också grädda smeten till två bottnar. Mellan bottnarna eller den ituskurna kakan lägges sylt. Kakan garneras med maräng och sylt. Serveras med vispad grädde (3 dl.).

Äppeltårta.

100 gr. margarin.	¼ tesk. hjorthornssalt, 1 gr.
100 „ florsiktat socker.	10 gr. smör (till formen).
1 ägg.	1 skorpa.
Skalet av ¼ citron.	½ dl. äppelmos (stadigt).
80 gr. vetemjöl.	

Margarinet tvättas och röres vitt, socker och ägg vispas tillsammans lika länge, varefter smeten blandas med smöret.

Därpå iröres det rivna citronskalet och större delen av mjölet samt sist hjorthornssaltet, blandat med resten av mjölet. Hälften av smeten fylls i smord och brödbeströdd form samt gräddas långsamt i svag ugnsvärme. När tårtan svalnat, pålägges äppelmoset, och resten av smeten breddes över detsamma, varefter tårtan ånyo insättes i ugnen (på en plåt eller en upp- och nedvänd stekpanna) och gräddas färdig helt långsamt, fortfarande i svag värme. Tårtan uppstjälpes och får svalna samt serveras med vispad grädde (3 dl.), citron- eller vaniljsås.

Potatistårta (enklare).

125 gr. kokt, riven potatis. 125 gr. vetemjöl.
125 „ margarin. 2 dl. sylt.

Margarin, mjöl och potatis blandas till en deg, som utkavlas och uttages till 3 runda bottnar, vilka gräddas på smord plåt i ugnen. När bottnarna svalnat, lägges sylt emellan dem och på den översta, som före grädningen garnerats med degremсор. Tårtan serveras med vispad grädde (3 dl.), citron- eller vaniljsås.

Wienertårta.

1 dl. skirat margarin (85 gr. 10 gr. margarin (till for-
osmält). men).
1 dl. florsiktat socker, 76 gr. 1½ dl. sylt.
1½ ägg. 2 dl. tjock grädde.
1 dl. vetemjöl, 54 gr.

Det skirade margarinet får kallna och röres vitt, varefter socker, ägg och mjöl iröres. Smeten gräddas i smord form till 2 bottnar, mellan vilka, sedan de svalnat, lägges sylt eller äppelmos, varpå tjock, vispad grädde breddes över tårtan.

Petits choux.

(8 à 9 st.)

45 gr. margarin. 3 ägg.
1¼ dl. vatten. 2 dl. tjock grädde.
10 gr. socker, 2 tesk. 3 matsk. sylt.
105 gr. vetemjöl.

Margarin, vatten och socker uppkokas, mjölet ihälles, och smeten röres, tills den släpper kastrullens botten. Därpå iröres genast en äggula, de övriga gulorna tillsätts, när smeten något svalnat, och sist iblandas varsamt de hårt vispade vitorna. Små klickar av smeten läggas på en smord plåt och gräddas genast i ordinär ugnsvärme. När de fått vacker färg och kännas lätta, tagas de ut, få svalna, skäras upp och fyllas med en blandning av tjock, vispad grädde och sylt (eller med någon kräm).

Såser.

Fisksås.

20 gr. margarin. $\frac{1}{3}$ l. fiskspad och vatten.
2 matsk. mjöl, 20 gr.

Man fräser margarin och mjöl, späder med fiskspad och vatten, så att såsen blir lagom salt, och låter den koka upp. Efter samma recept tillagas:

Pepparrotssås (2 matsk. riven pepparrot), *Persiljesås* (2 matsk hackad persilja), *Gräslökssås* (2 matsk. hackad gräslök), *Räksås* ($1\frac{1}{2}$ hg. räkor, litet hummerfärg), *Senapssås* (1 tesk. senap).

Pepparrot, persilja, räkstjärtar och gräslök läggas i den färdiga såsen, senapen tillsättes, när margarin och mjöl fräsas.

Korintsås.

20 gr. margarin. 2 matsk. sirap, 60 gr.
 $1\frac{1}{2}$ matsk. mjöl, 15 gr. $1\frac{1}{2}$ „ ättika.
 $\frac{1}{3}$ l. vatten. 1 „ korinter, 14 gr.

Man fräser margarin och mjöl, späder med kokande vatten, låter såsen koka upp och tillsätter sirap och ättika samt de rensade, skällade korinterna. Dessa senare kunna utslutas, och såsen kallas då *sötsur sås*.

Mjölksås.

20 gr. margarin. 1 tesk. salt.
2 matsk. mjöl, 20 gr. 4 pepparkorn.
 $\frac{1}{3}$ l. sk. mjölk.

Man späder med mjölk i stället för fiskspad, se för övrigt Fisksås, här ovan.

Vit sås.

30 gr. margarin. 2 dl. mjölk.
2 matsk. mjöl, 20 gr. 1 äggula.

10 pepparkorn. $2\frac{1}{2}$ matsk. ättika.
 $\frac{1}{2}$ tesk. senap.

Margarin och mjöl fräsas, mjölken påspädes, och såsen får koka upp, varefter den avredes med äggulan. Då den svalnat något, nedröras kryddorna och ättikan.

Holländsk sås.

(8 pers.)

2 äggulor. 20 gr. margarin.
2 matsk. vinättika eller ci- $2\frac{1}{2}$ matsk. vetemjöl.
tronsaft. 4 dl. fiskspad och vatten.
40 gr. margarin. 1 knivsudd peppar.

Äggulor och vinättika röras kraftigt med en stålvisp i en kastrull, vid sidan på spisen. Småningom skjutes kastrullen närmare elden, och margarinet tillsättes, litet i sänder. Kastrullen avtages, så fort blandningen sjuder. Vispnin- gen fortsättes tills såsen svalnat. I en annan kastrull frä- ser man margarin och mjöl, spädes med fiskspad och vatten och låter såsen koka upp. (Såsen kan även spädas med rotspad eller buljong). Båda såserna blandas försiktigt, så att äggen ej skära sig. Peppar tillsättes, och, om man så vill, litet mer ättika eller citronsaft.

Bakverk.

Mandelbröd.

1 l. oskummad mjölk.	<i>Vid utbakningen.</i>
3 „ vetemjöl, 1 kg. 620 gr.	75 gr. margarin.
60 gr. jäst.	100 „ grovt socker.
125 „ margarin.	35 „ mandel, 35 st.
100 „ socker.	1 ägg.
30 kardemummör, 5 gr.	2 matsk. mjölk.

Mjölkens värmes (ej mer, än att man kan hålla fingret däri en stund utan att bränna sig) och arbetas tillsammans med större delen av mjölet, tills degen släpper fatet och handen. Jästen utröres med litet av den värmda mjölken och inarbetas i degen, när mjöl och mjölk äro väl blandade. Därpå strös litet mjöl över degen, en handduk pålägges, och man låter den jäsa upp på varmt, dragfritt ställe. När degen höjt sig och börjar spricka, arbetas den om med de övriga tillsatserna och får åter jäsa upp. Därefter knådas den en stund först i fatet, så på bakbordet, och skäres i 6 lika stora delar (flera eller färre efter behag). Varje del utkavlas till en fyrkant och bestrykes med margarin, beströs med socker och mandel, hoprullas och lägges, antingen som en bulle eller i kransform, med skarven nedåt, på en smord plåt. Bullarna klippas, få jäsa upp och gräddas i varm ugn. När de äro nästan färdiga, överstrykas de hastigt med ägg och mjölk, beströs med socker och mandel och gräddas färdiga.

I stället för att grädda degrullarna hela kan man skära dem, tvärs över, i ungefär 3 cm. tjocka bitar, vilka läggas med skärytan nedåt på smord plåt, få jäsa upp och gräddas som vanligt. Bestrykas under gräddningen med litet ägg och mjölk. Degbitarna kunna också läggas ned i en smord stekpanna, varefter de få jäsa upp och gräddas. Brödet kallas då *Rosenkaka*.

Kaffebröd med jästpulver.

¼ l. oskummad mjölk.	1 l. vetemjöl, 540 gr.
1 ägg.	75 gr. margarin.
100 gr. socker.	1½ matsk. jästpulver, 14 gr.

Jästpulver och större delen av mjölet blandas, varefter de övriga ingredienserna tillsätts och degen arbetas. Därefter knådas den genast på bakbordet, med resten av mjölet, om så behöves, och bakas ut till en krans eller till små bullar. Gräddas genast i varm ugn. Om man så vill, kan man pensla brödet med ägg och strö på grovt socker och hackad mandel.

Wienerbröd.

(40 à 60 st.)

⅔ l. oskummad mjölk.	<i>Vid utbakningen.</i>
1½ l. vetemjöl, 810 gr.	125 gr. margarin.
40 gr. jäst.	½ ägg.
125 „ socker.	2 matsk. mjölk.
	50 gr. grovt socker.

Degen utkavlas till omkr. 1 cm. tjocklek, och ⅓ av margarinet bredes på ⅔ av degen, varefter den hopvikes i 3 delar. Detta upprepas två gånger. Därefter utkavlas degen ånyo till 1 cm. tjocklek, långa, smala remsor skäras av densamma och viras, 2 och 2, försiktigt om varandra. Av dessa längder läggs på den smorda plåten kringlor, snäckor eller andra figurer. Bullarna bestrykas med ägg, beströs med socker och gräddas i varm ugn.

Semlor.

(24 st.)

1 l. oskummad mjölk.	200 gr. socker.
3 „ vetemjöl, 1 kg. 620 gr.	30 kardemummör, 4 gr.
60 gr. jäst.	10 bittermandlar, 10 gr.
200 „ margarin.	

Av degen, som bör vara ganska lös, formas 24 runda bullar, vilka hastigt få jäsa upp (över kokande vatten) och därefter gräddas i varm ugn.

Mjuka kringlor.

(80 st.)

Degen i föregående recept kan också utbakas till kringlor, vilka, sedan de jäst upp, överstrykas med ägg (1 ägg och 2 matsk. mjölk) samt gräddas i varm ugn. Även kan den rullas ut till små avlånga bullar, *Snutar* (96 st.), eller formas som *Julkusar* (60 st.), då bitarna göras något mindre och rullas ut smalare samt läggas tillsammans 2 och 2, i X-form.

Veteskorpor.

(Omkr. 400 st.)

1 l. oskummad mjölk.	6 matsk. socker, 90 gr.
3 „ vetemjöl, 1 kg. 620 gr.	30 kardemummor, 5 gram
60 gr. jäst.	(drygt).
150 gr. margarin och flottyr.	

Av degen trillas små skorpor, som böra vara fullkomligt jämna och blanka, när de läggas på plåten. Vid skorpornas jäsnings är det av särskild vikt, att plåten står på dragfritt ställe, emedan de eljest lätt jäsa snett. Gräddas i varm ugn. När skorporna svalnat efter gräddningen, skäras de itu och torkas, först i tämligen varm ugn, tills de fått vacker färg, och därpå i svag ugnsvärme, tills de äro genomtorra.

Jästpulverskorpor.

200 gr. margarin.	550 gr. mjöl.
1 ägg.	7 st. kardemummor.
100 gr. socker.	1 matsk. jästpulver.
2 dl. mjölk.	

Margarinet röres. Ägget, sockret, den stötta kardemumman och mjölken tillsätts, mjölet vari jästpulvret blandats iröres sist. Degen utkavlas hastigt till 1 cm. tjocklek. Skorporerna uttagas med ett litet runt mått, läggas på smorda plåtar samt gräddas ljusgula i varm ugn. De klyvas medan de äro varma samt torkas som vanliga skorpor.

Kryddskorpor.

1 l. oskummad mjölk.	$\frac{1}{3}$ l. sirap, 450 gr.
$2\frac{1}{2}$ l. vetemjöl, 1,3 kg.	80 gr. pomeransskal.
$2\frac{1}{2}$ l. rågsiktmjöl, 1 kg.	1 matsk. fänköl, 25 gr.
275 gr.	150 gr. margarin.
50 gr. jäst.	3 ägg.

Litet av sirapen medtages redan från början i degen. Pomeransskalen kokas, det vita bortskäres, och skalen skäras i fina tärningar, vilka jämte den finstötta fänkolen läggas i sirapen, som värmes och blandas i degen, när denna arbetas om. Även margarinet och äggen tillsätts samt resten av mjölet utom litet av vetemjölet, som sparas till utbakningen. Av degen bakas omkring 32 långa, smala bullar, vilka få jäsa upp och därpå gräddas i varm ugn. När bullarna svalnat, skäras de i ungefär $1\frac{1}{2}$ cm. tjocka skivor, vilka därpå klyvas och torkas som ovan beskrivits (se Veteskorpor, föreg. sida).

Jästpulverskaka.

3 dl. socker, 228 gr.	8 bittermandlar, 8 gr.
3 „ mjölk.	4 tesk. jästpulver, 12 gr.
6 „ vetemjöl, 324 gr.	15 gr. mar-
1 ägg.	garin
45 gr. margarin.	2 skorpor
Skalet av $\frac{1}{3}$ citron eller	

Sockret, större delen av mjölet och all mjölken blandas väl ett par timmar, innan kakan skall gräddas, så att mjölet får svälla. Ägget vispas upp och röres i smeten, därpå iröres det skirade margarinet samt jästpulvret, blandat med resten av mjölet. Efter behag sättes smak på kakan med citronskal eller mandel. Smeten fylls i en smord och brödbeströdd form och gräddas i ordinär ugnsvärme omkring 40 minuter.

Fin tekaka.

150 gr. margarin.	2 ägg.
120 „ florsiktat socker.	90 gr. potatismjöl.

Skalet av $\frac{1}{3}$ citron (eller 5 bittermandlar, 5 gr.).
 40 gr. vetemjöl.

1 tesk. jästpulver, 3 gr.	}	till formen.
15 gr. mar-		
2 skorpor		

Margarinet tvättas och röres vitt, socker och ägg vispas lika länge och blandas sedan med smöret, potatismjölet samt citronskalet eller mandeln iröras och sist jästpulvret, blandat med vetemjölet. Tämligen varm ugn.

Sandbakelser.

(Omkr. 140 st.)

850 gr. vetemjöl.	425 gr. margarin.
425 „ socker.	2 ägg.
1 matsk. kanel, 9 gr.	

Mjöl, socker, kanel och margarin, tvättat, lägges i en hög på bakbordet, äggen hällas i en grop i mitten, och alltsammans arbetas, tills man fått en jämn, smidig deg. Degen rullas ut till en smal bulle, som skäres i lagom stora bitar, med vilka små bleckformar invändigt beklädas. Formarna ställas på en plåt, och bakelserna gräddas i ej för varm ugn, tills de fått vacker färg, då de tagas ut och genast slås upp. Kanelen kan även uteslutas.

Knäckebröd.

(Omkr. 32 st.)

$\frac{1}{4}$ l. vetemjöl, 135 gr.	20 gr. margarin.
$\frac{1}{4}$ l. rågsikt, 133 gr.	Vatten (ung. $1\frac{1}{4}$ dl.).
1 tesk. socker, 5 gr.	

Mjöl, socker och margarin (osmält) blandas väl och arbetas därpå med vatten till en lagom fast deg, som släpper fatet. Degen utkavlas mycket tunt, naggas tätt och skäres med bakelsesporre i avlångt fyrkantiga bitar, vilka gräddas på smord plåt i tämligen varm ugn. Goda kuvert- eller smörgåsbröd.

I stället för rågsikt kan man använda grovt rågmjöl.

Vetecakes.

(Omkr. 100 st.)

212 gr. potatismjöl.	$\frac{1}{6}$ l. dricka.
3 matsk. socker, 45 gr.	$\frac{1}{6}$ l. vatten.
$1\frac{1}{2}$ tesk. jästpulver, $4\frac{1}{2}$ gr.	3 matsk. grädde.
$1\frac{1}{2}$ l. vetemjöl, 810 gr.	200 gr. margarin.

Potatismjölet, sockret, jästpulvret och ungefär hälften av vetemjölet blandas i en skål och arbetas med vatten, dricka och grädde till en jämn deg. Det tvättade margarinet och resten av vetemjölet inarbetas i degen på bakbordet. Degen utkavlas mycket tunt, naggas tätt och uttages med runt mått. Kakorna gräddas i tämligen varm ugn.

Havregrynscales.

(24 st.)

100 gr. ångpreparerade hav-	40 gr. margarin.
regryn.	1 tesk. socker, 5 gr.
1 dl. mjölk.	$\frac{1}{2}$ „ salt, 3 gr.
200 gr. vetemjöl.	1 „ hjorthornssalt, 5 gr.

De sköljda grynen få svälla i mjölken minst $\frac{1}{2}$ t. Där- efter iröras mjölet, det smälta margarinet, salt, socker och hjorthornssalt, upplöst i litet vatten. Degen kavlas ut till $\frac{1}{4}$ cm. tjocklek, naggas och skäres i fyrkantiga kakor, vilka gräddas i ordinär ugnsvärme.

Marstrandsbröd.

(240 st.)

210 gr. margarin.	$\frac{1}{3}$ l. gräddmjölk.
210 „ socker.	3 tesk. hjorthornssalt, 9 gr.
425 „ potatismjöl.	425 gr. vetemjöl.

Margarinet skiras och röres en stund med sockret, var- efter potatismjölet och gräddmjölken, litet i sänder, till- sättas. Sist iröres vetemjölet, blandat med hjorthornssaltet. Degen utkavlas, naggas tätt och uttages till små, runda kakor med hål i mitten eller åt ena sidan. Kakorna gräddas genast i ej för varm ugn.

Rågakakor.

(60 st.)

200 gr. margarin.	200 gr. rågsikt.
100 „ socker.	200 „ vetemjöl.

Margarinet tvättas och röres vitt, varefter socker och mjöl tillsätts. Degen utkavlas, naggas tätt och uttages till små runda kakor med hål åt ena sidan. Kakorna gräddas i ej för varm ugn.

Judebröd.

(130 st.)

210 gr. margarin.	1/2 tesk. hjorthornssalt, 1 1/2 gram.
210 „ socker.	
2 ägg.	350 gr. vetemjöl.
2 äggvitor.	1 äggvita (att bestryka kakorna med).
5 bittermandlar, 5 gr.	2 matsk. socker, 30 gr.
2 kardemummor.	1 1/2 tesk. kanel, 4 1/2 gr.

Margarinet tvättas och röres vitt, varpå sockret, äggen, ett i sänder, och vitorna inarbetas. Därefter tillsätts de finstötta kardemummorna, den rivna mandeln och mjölet, blandat med hjorthornssaltet. Av degen utbakas små kakor, vilka bestrykas med äggvita, utvispad med litet vatten, beströs med kanel och socker och gräddas i ej för varm ugn.

Pepparkakor.

2/3 l. sirap, 900 gr.	4 tesk. kanel, 12 gr.
240 gr. socker.	9 „ pottaska, 27 gr.
4 ägg.	2 1/4 kg. vetemjöl.
2 tesk. ingefära, 4 gr.	425 gr. margarin.
2 „ kryddnejlikor, 4 gr.	

Sirapen och sockret kokas, tills sockret smält, då blandningen upphålles för att svalna. Därefter irörs äggen, kryddorna, den i litet vatten upplösta pottaskan och en del av mjölet. På bakkbordet inarbetas det kalla, urtvättade margarinet och resten av mjölet utom vad som behöves till

utbakningen. Degen utkavlas tämligen tunt, små kakor uttagas med mått, läggas på smord plåt och gräddas genast i ej för varm ugn.

Mördegskakor.

(50 st.)

100 gr. margarin.	100 gr. potatismjöl.
100 „ socker.	100 „ vetemjöl.
1/2 ägg.	

Margarinet tvättas och röres vitt, socker, ägg och mjöl irörs. Degen utkavlas tunt och uttages till små runda kakor, vilka genast gräddas i tämligen varm ugn.

Kubbar.

100 gr. margarin.	450 gr. vetemjöl.
250 „ strösocker.	1 tesk. hjorthornssalt, 3 gr.
1 1/2 ägg.	1/2 ägg (till pensling av kakorna).
8 bittermandlar, 8 gr.	

Margarinet tvättas och röres först utan och sedan med sockret, varefter äggen irörs litet i sänder. Sist tillsätts den skällade, rivna bittermandeln och vetemjölet. En del mjöl sparas till utbakningen. Degen rullas ut i långa längder av två fingrars tjocklek och skäres i 2 cm. långa bitar, vilka läggas på en smord plåt, ej på skärytorna. Man trycker litet med fingret mitt på kakorna, penslar över dem med ägg och gräddar dem gulbruna i ordinär ugnsvärme.

Löv.

(Omkr. 150 st.)

100 gr. margarin.	400 gr. vetemjöl.
100 „ socker.	1 tesk. hjorthornssalt, 3 gr.
1 1/2 ägg.	
(1/2 tesk. cederolja eller skalet av 1/4 citron).	

Margarinet tvättas och röres vitt, varefter sockret och äggen, ett i sänder, samt cederoljan irörs. Större delen av mjölet, blandat med hjorthornssaltet, inarbetas sedan. De-

gen utkavlas, små kakor uttagas med mått, läggas på smord plåt och gräddas i ej för varm ugn.

Tomtåkerskringlor.

(130 st.)

1/4 l. osk. mjölk.	150 gr. margarin.
2 ägg.	150 „ socker.
1 l. 2 dl. vetemjöl, 648 gr.	Skalet av 1 citron.
4 tesk. jästpulver, 12 gr.	

Ägg och mjölk blandas och arbetas till en smidig deg med större delen av mjölet samt jästpulvret. På bakbordet inarbetas margarin, socker och citronskal jämte resten av mjölet. Degen utbakas till små kringlor, vilka gräddas, tills de äro torra och gulbruna, i ordinär ugnsvärme.

Krus.

150 gr. mjöl.	1/2 matsk. socker	} till ut- } bakningen.
100 „ margarin.	1 tesk. kanel	
50 „ socker.		

Mjöl, margarin och socker arbetas tillsammans på bakbordet till en deg. En tesk. kanel och 1/2 matsk. socker blandas, däri utrullas degen till tjocka längder. Därav skäras skivor om en 1/2 cm. tjocklek, vilka läggas på smord plåt och gräddas ljusgula, i varm ugn.

Havregrynskakor.

100 gr. margarin.	100 gr. socker.
120 „ ångpr. havregryn.	80 „ vetemjöl.

Alltsammans blandas, smeten lägges i klickar på väl smord plåt och gräddas i svag ugnsvärme.

Smörkransar.

300 gr. vetemjöl.	1/2 ägg (att pensla med).
300 „ margarin.	100 gr. pärlsocker (att be- strö kakorna med).
3 matsk. grädde.	

Margarin, mjöl och grädde arbetas tillsammans, varefter degen kavlas ut till omkr. en tvåkronas tjocklek. Kakorna tagas ut med ett runt mått med hål i mitten, varefter de penslas med ägg och doppas i pärlsocker. Gräddas i varm ugn.

Spritskakor.

(55 st.)

60 gr. margarin.	80 gr. mandel.
2 ägg.	200 „ vetemjöl.
120 gr. socker.	

Margarinet tvättas och röres vitt, ägg och socker vispas lika länge och blandas därpå med smöret, varefter den skällade, rivna mandeln och mjölet iröras. Degen klämmas genom en sprits på väl smord plåt i form av små avlånga kakor, vilka gräddas i ordinär ugnsvärme.

Spritskransar.

(40 st.)

260 gr. margarin.	25 gr. bittermandel, 25 st.
210 „ socker.	350 „ vetemjöl.
2 äggulor.	

Margarinet tvättas och röres vitt, socker, ägg, skällad, malen mandel och mjöl iröras. Degen klämmas genom sprits på väl smord plåt i form av kransar, vilka gräddas i ej för varm ugn.

Några råd hur K. F:s jästpulver kan användas.

Smörgåsbröd.

Vita scones.

4 dl. vetemjöl.	½ tsk. socker.
1½ tsk. jästpulver.	1 msk. flott eller margarin.
½ tsk. salt.	1½ dl. mjölk.

Mjöl, jästpulver, socker, salt och margarin (osmält) blandas tillsammans i en skål, margarinet söndersmulas väl i mjölet, varefter mjölken iröres. Degen arbetas hastigt på bakbordet, uppdelas i två delar vilka utklappas till en rund kaka, vilket skäres korsvis i 4 delar och gräddas genast i varm ugn.

Bruna scones.

3 dl. rågmjöl.	1 tsk. salt.
2 dl. vetemjöl.	1 msk. flott eller margarin.
2 tsk. jästpulver.	2 dl. mjölk.
1 tsk. socker.	

Rågmjöl, vetemjöl, jästpulver, socker, salt och margarin blandas väl tillsammans i en skål, margarin söndersmulas väl i mjölet, varefter mjölken iröres. Degen arbetas hastigt på bakbordet, uppdelas i två delar, vilka utklappas till en rund kaka, vilken skäres korsvis i 4 delar och gräddas genast i ganska varm ugn.

Surmjölkslimpa.

½ l. sur mjölk.	1 msk. fänkol.
1½ dl. sirap.	2 pomeransskal.
½ l. rågmjöl.	1 tsk. salt.
½ l. vetemjöl.	4 tsk. jästpulver.

Mjöl, sirap, fänkol, pomeransskal blandas tillsammans. Mjölet blandas med jästpulvret och tillsättes. Degen arbetas något på bakbordet. En avlång form eller liten rund stekgryta smörjes väl. Degen ilägges och brödet gräddas genast i ej för varm ugn.

Kaffebröd.

Kaffebröd med jästpulver.

¼ l. mjölk (kall).	½ kg. vetemjöl.
1 ägg.	50 gr. margarin.
100 gr. socker.	1½ msk. jästpulver.

Jästpulver och större delen av mjölet blandas, varefter de övriga ingredienserna tillsätts och degen arbetas. Därefter knådas den på

bakbordet, med resten av mjölet om så behöves och bakas ut till en krans eller små bullar. Brödet penslas med ägg och beströms med socker och mandel. Gräddas genast i varm ugn.

Jästpulverskorpor.

¼ lt. mjölk.	100 gr. margarin.
1 ägg.	½ kg. vetemjöl.
100 gr. socker.	1½ msk. jästpulver.

Jästpulvret och större delen av mjölet blandas, varefter de övriga ingredienserna tillsätts och degen arbetas. Därefter knådas den på bakbordet med resten av mjölet om så behöves. Degen utkavlas till 1 cm:s tjocklek; med runt mått uttagas kakor, vilka genast gräddas i varm ugn. De klyvas medan de ännu äro varma mitt itu och torkas sedan som vanliga skorpor.

Kubbar.

50 gr. margarin.	½ tsk. salt.
6 dl. vetemjöl.	2 tsk. jästpulver.
1 dl. socker.	2 dl. mjölk.
10 st. kardemummor.	

Margarin (osmält), vetemjöl, socker, kardemummor, salt och jästpulver blandas tillsammans i en skål. Margarinet söndersmulas i mjölet. Mjölken iröres hastigt. Med en matsked upplägges klickar av degen på smord plåt. Kubbarna gräddas genast i god ugnsvärme.

Småbröd.

Korintbröd.

200 gr. mjöl.	100 gr. korinter.
100 gr. socker.	1 ägg.
80 gr. margarin.	1 msk. mjölk.
2 tsk. jästpulver.	

Mjöl, socker, jästpulver och margarin blandas. Margarinet söndersmulas i mjölet. Korinterna rensas, sköljas och torkas och ilägges. Ägget vispas upp tillsammans med mjölken och iröres. När degen är väl blandad, formas den med två matskedar till klickar, som läggas på väl smorda plåtar och gräddas i ganska varm ugn.

Falsa bisquits.

100 gr. margarin.	10 bittermandlar.
200 gr. socker.	1 tsk. jästpulver.
1½ ägg.	7 dl. mjöl.

Margarinet tvättas och röres med sockret. Äggen vispas upp och tillsättes litet i sänder. Mandeln skällas och males och blandas i och

sist mjölet med jästpulvret. Degen utrullas i längder som skäras i små bitar, vilka trillas runda, lägges på plåtar, tillplattas med tummen. Gräddas i ganska varm ugn.

Tårtor och bakelser.

Jästpulverkaka.

1½ dl. socker.	1 msk. margarin.
3 dl. mjöl.	5 bittermandlar.
1½ dl. mjölk.	2 tsk. jästpulver.
1 ägg.	

Sockret, större delen av mjölet och all mjölken blandas väl ett par timmar innan kakan skall gräddas, så att mjölet hinner svälla. Ägget vispas upp, margarinet smältes och alltsammans tillsättes under flitig omröring. Jästpulvret blandas med resten av mjölet. Den skällade och malda mandeln tillsättes. Sist iröres jästpulvret och smeten fylles genast i en väl smord och brödbeströdd form och gräddas i ordinär ugnsvärme.

Mjuk pepparkaka.

1½ dl. farinsocker.	1 tsk. ingefära.
1½ dl. strösocker.	1 tsk. nejlikor.
1½ dl. mjölk.	1 msk. margarin.
1 ägg.	3 dl. mjöl.
1 tsk. kanel.	2 tsk. jästpulver.

Se jästpulverkaka.

Rulltårta.

2 ägg.	1 tsk. jästpulver.
100 gr. socker.	Sylt.
80 gr. mjöl.	

Ägg och socker vispas, tills smeten blir ljus och pösig, varefter mjöl och jästpulver, blandade, iröres. En liten plåt klädes med väl smort papper, smeten breddes ut till ungefär en halv cm:s tjocklek och gräddas genast i het ugn. Kakan uppstjälpes genast på ett sockerat papper och bestrykes hastigt med varm sylt, varefter den hoprullas genast. När kakan svalnat skäres den tvärs över i skivor.

Potatisbakelser.

1 ägg.	1 dl. potatismjöl.
1 dl. socker.	1 msk. vetemjöl.
10 st. sötmandlar.	½ tsk. jästpulver.
2 st. bittermandlar.	

Ägg och socker vispas, tills smeten blir ljus och pösig, varefter den skällade och malda mandeln och mjölet blandat med jästpulvret tillsättes. Smeten fylles i små, med margarin penslade kakformar och gräddas i tämligen varm ugn. Uppstjälpas genast ur formarna.