

Paknings-Recepter.

B

Margreta Henricksdotter.

N:o 1875.

Rån

$1\frac{1}{2}$ quarter gräddla och 1 quarter
vatten $1\frac{1}{2}$ Skålpund smör och
 $\frac{3}{4}$ Skålpund socker och tre ägg-
gulor

annan sort Rån.

1 mark smör 1 quarter vatten
 $\frac{1}{2}$ Skålpund socker och 3 sty-
cken ägg

Godrån

Tag 3 äggulor, 3 skedblad fint
socker och vispa väl, rör dertill
3 skedar söt gräddla, 3 skedar
smält smör och så mycket godt
hvetemjöl, att det blifver en
lös deg

Tunran af gräddda

Ett halft stor tjock söt gräddda,
ett halft Skålp. hvetemjöl, ett
halft Skålp. socker och något
rifven citron vispas tillsammans,
hvaräfter ett skedblad af denna
smet hällas i jernet och gräddas
gulbrunt på båda sidor; det krö-
kes gemäst med en geffel. jernet
bör första gången smörjas med smör.

Gräddrofflor.

Vispa $\frac{1}{4}$ quarter söt eller sur tjock
gräddda mycket väl, håll deruti $\frac{1}{4}$
quarter ^{hullt} vatten, 4 skeelar smält smör
och 2 ägg, vispa åter väl om och seles
så mycket hvetemjöl, att det ringlar
sig efter vispen.

Sockerrofflor

Vispa 5 hela ägg uti ett fat, lägg
dertill $\frac{1}{2}$ Skålp. fint socker, 9
lod skivad smör och 14 lod godt
hvetemjöl, vispa om detta väl.

Hjorthons blad

8 skedblad gräddda 8 skedblad
smält smör 12 lod stött soc-
ker 3 ägg och en rågad trestked
hjorthons salt.

Sand-Bakelser.

$\frac{1}{2}$ Skålp. godt hvetemjöl kni-
das tillsammans med 1 Skålp. ^{trött} smör
och 24 lod socker och 4 lod
skadad, och stött bittermandel;

Detta arbetas på bordet, kafflas ut till en 3 tumms tjocklek, togas ut med runda mått, bestrykes med vispad äggsvarta och hvälves i groft hackad mandel.

Sand-Bakelse på annat sätt.

Ett skålp. smör skäres och röres, tills det börjar hvitna, då 1 skålp. socker och 1 skålp. mjöl iröres, hvarefter degen utkafflas och uttages med små mått och så tjock man vill harva den; gräddas då i någon lunda varm ugn. Denna deg kan äfven begagnas till fornbakelse.

Smör Bakelse.

Två ägg vispas tillsammans

med lika mycket socker, mjöl och någott dryggare skäret smör. Smörret röres tills det kallnar, då gullkorner, mjölet och sockret vispas och sist de till härdt skum flaggas med äggsvartorna. Af denna smet läggas små plättar; gräddas i lj för varm ugn.

Sprits Bakelse.

Tag 6 äggulor, $\frac{3}{4}$ Skålp. Stött socker en hand full blandad söt bittermandel, skalad och sedan rifven. 1 Skålp. tvättadt smör och 1 Skålp. hvitemjöl, hvare blandas $\frac{1}{2}$ theskal hjortkrossalt; mjölet utbredes på bordet, ägg, socker, smör och mandel lägges deruti och arbetas ihop; man lägger stycken af degen i bakelse spritsen och försöker först med en bakelse,

om deri är lagom mjöl; är det för löst
och bakelsen ser mycket utplattad
ut, så tages mera mjöl. Till denna be-
kelse bör vara svag värme.

Bertiner - Bakelse.

Tag 1 Skålp. socker, 1 Skålp. tvättadt
smör; och 3 ägg, arbetas väl på bor-
det, då 2 Skålp. vete mjöl ikrädes
Utbakas i hvad färg man behagar,
sprits eller runda plättar.

Kanel - Ringar.

Tag 2 lb uppjäst vete deig, arbeta deri
ti 1 lb mjöl; då detta är bra jäst, in-
krädas på bordet 1 lb tvättadt smör och
mera mjöl, att degen bli mycket hård,
hvarefter den tillas i små ringlor, hvilka
hvalfras i groft socker och kanel; de baka
sig jästa, sedan de äro uttrillade, utan

gräddas straxt i svag värme, så att
de kunna torka med detsamma.

Godrans - Ringlor.

Tag 6 äggulor, 6 skedar socker, 6 ske-
dar skiradt smör, 6 skedar grädde, litet
citronskal och så mycket mjöl, att
man kan handtera det på bordet, deraf
trillas små ringlor, som hvalfras
i groft socker och gräddas i svag värme.

Mandel - Ringlor af fin sprits - stjerma.

2 lod bitter- och 3 lod botmandel
skalas och stolas fint med $\frac{1}{2}$ lb socker.
1 lb fint vete mjöl lagges på bordet, wa-
ri 20 lod tvättadt smör, mandeln, samt
ett vispat ägg väl arbetas; lagg sedan
stycken deraf i spriten, spritsa ut
det i långa strimlor, hvilka, formade
till ringlor, laggas på smorda platar och
gräddas i nagonlunda varm ugna.

Tårtsbakelser.

3 jumbur watten sammanblandas
med mjöl till en deg och den inpackas
i 10 väl tvättadt Smör.

Skorpor.

Pages 1 Kanna Mjöl, $\frac{1}{2}$ lb
Smör, $\frac{1}{2}$ lb socker, $\frac{1}{2}$ quarter jäst

Punsch.

En citron skulas väl och saften
deraf pressas ut på två
skal pund socker. Sedan öf-
vergjutes sockret med ett
stop kokhett watten och om-
röres väl till dess sockret
smält. Då tilläggas två bu-
teljer cirräck af vanlig styrke,
hvarefter punschen är färdig.



Hallon-saft.

Väl mogna hallon rensas, sköljas
och kramas sönder i en stenmortel,
lägges derefter i en stenkruka
att jesa 3 a 4 dagar, men omröres
ibland, och taldrick sättes öfver
krukan. Då bären se jästet och
saftigen ut, pressas eller vri-
das de genom groft, rent linne,
och då saften väl sjunkit, taget
till hvarje half stop 1 Skal p.
socker. Sockret saften och socke-
ret lägges i syltkitteln att upp-
koka hastigt och skummes väl,
hvarefter den sakta kokar en
half timme, upphelles att kall-
na, samt buteljeras och förvaras
i källare.

