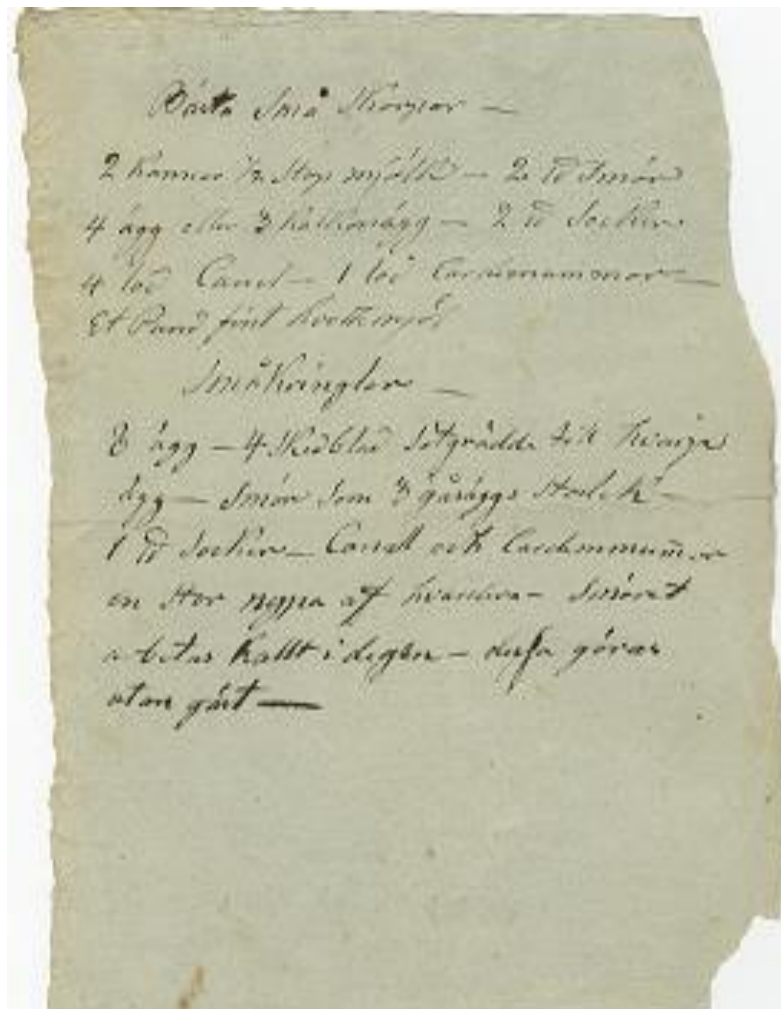


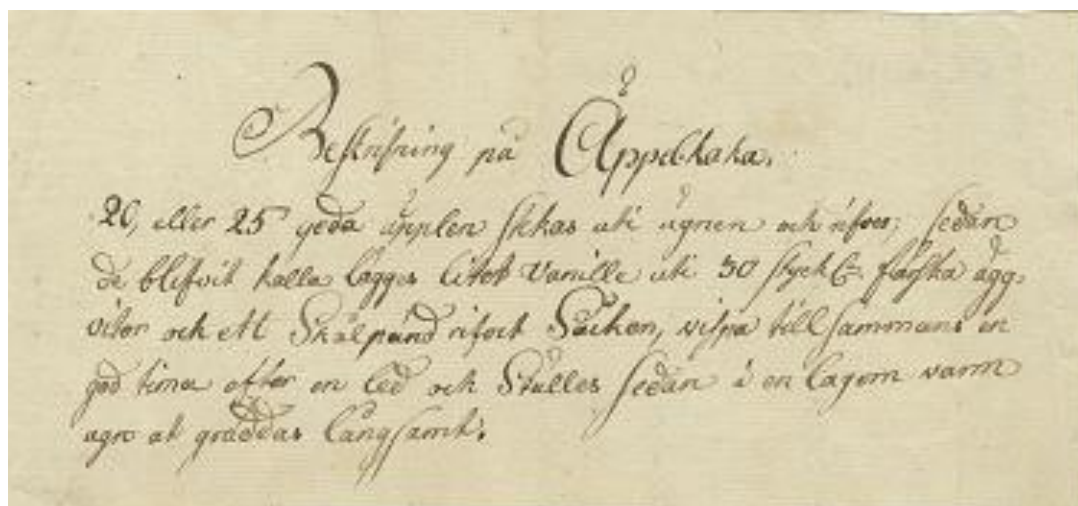
Tre goda recept ur *Esplunda arkiv* 1850-talet!



”Bästa små Skorpor” smakade säkert underbart tillsammans med grevinnans hemtillverkade lingonvin.

*”2 Kannor ½ Stop mjölk – 2 lod Smör
4 ägg eller 3 Kalkonägg – 2 lod Socker
4 lod Canel – 1 lod Cardemummor – Et Pund fint hvettemjöl ”*

OBS! 2 kannor här ovan anger färdig mängd skorpor/Carin



”Beskrifning på Äppelkaka. 20 eller 25 goda äpplen stekas uti ugnen och rifves. Sedan de blifvit kalla lägges vanille uti 30 stycken färska ägg vitor och ett Skålpund rifvet Sacker, vispa tillsammans en god tima efter en led och Stalles sedan i en lagom varm ugn at gräddas långsamt”.

Beskrifning på pepparkakor

Til et stop honing tages 25 ägg wilka wispas 1 timma
medan det sker kokas honingen och skummas wäl,
och står sedan tils han blir wäl kall, när han då är
wäl skumad lägges krydderna uti som består uti
mycket Canel Cardemummor pommerans skal hälst
syltade men annars torra, Sucat, och skällade mandlar.
Är honingen då wäl kall slås den uti de wis-
pade äggen, som sedermera wispas en timma. Dertil
röres 4 skålpund gott wettemiöl, med en förläggas
sked sakta ofwan uppå. Til slut gör man låder
af Cardus papper som smörjes med smör, och
slås half fulla af degen. Sättes sedan uti en
lagom warm ungn med tegelstenar emot låder-
na.

NB är miölet så gott som på Boseholm tages
något mindre. Detta kan och göras af et
halft stop honing.

Beskrifning på pepparkakor

Til et stop honing tages 25 ägg wilka wispas 1 timma. Medan det sker kokas honingen och skummas wäl, och står sedan tils han blir wäl kall. När han då är wäl skumad lägges krydderna uti som består uti mycket Canel, Cardemummor, pommerans skal, hälst syltade men annars torra, Sucat, och skällade mandlar. Är honingen då wäl kall slås den uti de wispade äggen, som sedermera wispas en timma. Dertil röres 4 skålpund gott wettemiöl, med en förläggas sked sakta ofwan uppå. Til slut gör man låder af Cardus papper som smörjes med smör, och slås half fulla af degen. Sättes sedan uti en lagom warm ungn med tegelstenar emot låderna.

NB är miölet så gott som på Boseholm tages något mindre. Detta kan och göras af et halft stop honing."

Svenska mått då och nu!

1 Kanna = 2,617 liter

1 stop = ca 1,3 liter

1 quart/kvarter (1/4 stop) = ca 3,27 dl

1 skålpund = 425 gram

1 lod = 13 gram

karduspapper = ett enklare, grovt, gulbrunt omslagspapper

Lycka till!

Karin Borgkvist Ljung
1:e Arkivarie, FM
Nationella divisionen
Arkivpedagogisk samordnare och paleograf
Riksarkivet
Avd. Marieberg
Box 12541
102 20 Stockholm
[010 4767122](tel:0104767122)