

häcken, men för bilisterna är det värre, ty där slutar inte äventyret förrän vid bäcken, för att sedan hamna i Sigvard A:s blandade saft, som vinlar av dieldrinen. Om vi efter denna vådliga måltid inte skiftar humör, så skiftar vi och bilen åtminstone kulör, och det är inte bättre det. Och det blir synd om Sigvard.

Ja, så har vi slut-Lussat för i år och önskar ärade läsare GOD JUL och GOTT NYTT ÅR.

Montoya

Kajs Julblandning

Jul och god mat och dryck hör ihop. Ingen jul utan alla de dofter av skinka, korv, lutfisk och nygräddade pepparkakor, som traditionsenligt hör till julbordets läckerheter.

Ett bra recept på pepparkakor följer här. Detta recept är inte komponerat av Miss Marshall, utan är ett gammalt beprövat recept sedan mormors tid.

Engelska pepparkakor

Rör 2 kkpr. sirap, 5 hg. socker och $2\frac{1}{2}$ hg. smör, 3 msk. malen ingefära och det rivna skalet av en citron till en smidig massa. Vispa 2 kkpr. grädde till hårt skum och rör ned i smeten. Sist inarbetas $1\frac{1}{2}$ kg. vetemjöl och 1 msk bikarbonat till en fast deg, som får stå till följande dag. Kavla ut degen tunt och tag ut kakor i form av gubbar, gummor, grisar eller vad Ni vill och grädda kakorna i 200° tills de blir bruna. Dessa pepparkakor blir mycket spröda och fina. c:a 500 st.

DOPP I GRYTAN

Låt en bit nötbringa, en handfull skivor av morot, palsternacka och selleri koka med i spadet, och det får en mustig och fin smak.

Till dessert efter denna starka anrättning passar en läskande frukt-sallad bra, och den gör vi på apelsiner, äpplen, päron, några banan-skivor, ananas och ev. blandad frukt, som man köper på burk. Skär frukten i fina tärningar och varva med socker i en skål. Garnera med hackade nötter.