



KAJ:s KLIPP

- Är personalen på Glassbolaget organiserad?

- Ja, dom är med i frysacket!!!

- Nog är det bra märkvärdigt att bara en vecka efter det att Nisse hade börjat arbeta på @pappersbruket fick påssjuka!

- Vad har det tagit åt Jönsson? Han arbetar ju som en galning.

- Han har köpt 10 aktier i företaget.

- Äntligen har jag fått en chans till bättre anställning.

- Så roligt!

- Ja, jag blev uppsagd idag.

- Felet med lönen är att det är alldeles för mycket månad kvar i slutet på pengarna!?!?

- När tänker du egentligen betala tillbaka pengarna du är skyldig mig?

- Beklagar, men jag måste till och med be att få bli svaret skyldig.

- Det är ett rysligt väder vi har idag, direktör'n.

- Vi!??

- Förlåt direktör'n. Det är ett rysligt väder idag enligt de anställdas mening på MBL-mötet i morse. Men det står naturligtvis direktören fritt att ha vilket väder han vill.

- Hur lång semester har du?

- Ungefär två och en halv månad.

- Så länge?

- Ja, först har jag fem veckor och sedan har chefen också fem veckor.

- Jasså, du har varit på semester i England. Hade du några svårigheter med engelskan?

- Nä, inte jag, men engelsmännen.

Den amerikanske turisten till sin bärare i Bagdad:

- Här är faktiskt varmare än i helvetet.

- Ja, ni amerikaner har då varit överallt.

Hasses bakruta

GOD ÄPPELKAKA
ska vi baka. De som följer mitt recept utlovas en njutning för gommen. Flitigt bruk ger anledning köpa ny, längre livrem.

Skal av pajdeg:

100 gr smör
3/4 dl socker
1 ägg
3 dl vetemjöl

Fyllning:

5 dl Crème Fraîche
2 dl vispgrädde
2 ägg
1 1/2 dl socker
1 tsk vaniljsocker

Garnering:

2- 3 äpplen, ej alltför sura

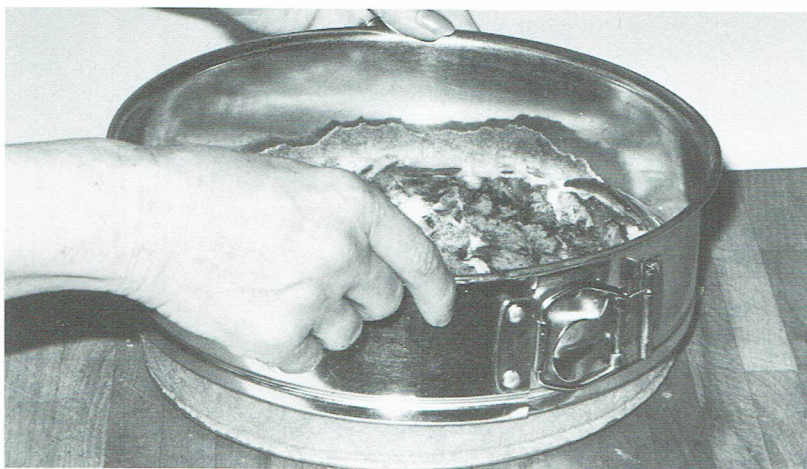
Rör smöret och sockret pösigt. Till sätt ägget och arbeta sedan snabbt i vetemjölet till en deg. Tryck ut den i en form med löstagbar botten. Formen bör rymma 2 L.

Blanda alla ingredienser till fyllningen väl och håll dem i skalet av pajdegen.

Skala och kärna ur äpplena. Skär dem i tunna skivor (c:a 3 mm) lägg skivorna på fyllningen och strö över kanel.

Grädda i 175-200 grader, c:a 1 timme. Kakan är färdig när kanterna börjar lossna från formen. Låt kakan svalna i formen. Lossa formkanten från botten. Låt kakan stå kallt någon timme. Serveras kylskåpskall eller rumsvarm, allt efter smak.

En kopp kaffe och en bit av kakan är en utmärkt dessert.



Lasse Larsson tackar för sig

"Det har känts fint att arbeta för Kinnasand, ett bra företag med trevlig personal inklusive arbetsledning. Jag har med andra ord trivts mycket bra med min anställ-

ning som representant för Novalin.

Jag önskar Kinnasand och dess personal all framgång - och lycka till i fortsättningen.

Göteborg i september 1987. *Lars Larsson*

God Helg önskar vi Er alla