



På Mårbacka tvingades Selma Lagerlöf mobilisera sitt sinne för nytänkande och entreprenörskap för att klara gårdens ekonomi. Hon anlade en stor äppelodling, köksträdgård och även en kryddträdgård.

Det som producerades såldes i gårdens egen affär, men också på torget och till hotellen i Sunne. Förutom lantbruket, som mekaniserades och effektiviserades, drev hon under en period Aktiebolaget Mårbacka Havremjöl.

Mårbacka Havrekraft är ett så kallat skrädmjöl som tillverkas av rostad och mald havre. Den odlades på Mårbacka, transporterades till Gårdsjö kvarn där den rostades och maldes. Därifrån kördes mjölet med lastbil till Västra Flygeln på Mårbacka, där den paketerades. Stadsläkaren i Karlstad intygade att mjölet var särskilt hälsosamt. Det såldes på NK i Stockholm och exporterades även till USA. Men företaget blev inte den succé hon hade tänkt sig. Selma Lagerlöf utökade då affärsverksamheten med ett bageri.



Skrädmjölssdrömmar ca 40 st

- 160 gr smör
- 2 dl socker
- 3 dl skrädmjöl
- 2 dl vetemjöl
- 2 teskedar hjorthornssalt
- 2 tsk vaniljsocker

Sätt ugnen på 160 grader. Rör smör och socker poröst, eller kör det i matberedaren. Blanda skrädmjöl, vetemjöl, hjorthornssalt och vaniljsocker väl och rör ner det i smeten. Dela degen i två delar och rulla till längder. Dela degen i bitar, rulla små bollar och lägg dem på bakplåtspappersklädd plåt.

Grädda i mitten av ugnen i 15-20 minuter.

