

LINIERET

REGNEHÆFTE

No. 1331

FOR

Magna Christensen

Sunslev





Gaa paa Gangstien og gaa ikke ud paa Vejbanen eller for og bag om Køretøjer uden først at se til begge Sider.

Færdselsloven

lægger Ansvar paa
alle Vejfarende.



Indhentes et Køretøj, køres uden om til venstre. Forbikørsel er forbudt i Gade- og Vejkryds og paa Broer. Der holdes igen for den, der kommer fra Sidevej i højre.

- 1) Vær agtpaagivende og forsigtig; husk: *Du har Ansvaret* baade for eget og andres Liv og Lemmer.
- 2) Enhver Vejfarende er pligtig at vise fornøden Agtpaagivenhed og Forsigtighed overfor andre Vejfarende.
- 3) Møder Du et Køretøj, saa hold godt ud i højre Side, ligesom naar Du skal lade nogen køre udenom bagfra.
- 4) Sving til højre i kort Bue og til venstre i lang Bue.
- 5) Spær aldrig for Færdslen ved at holde i Vejsving og Vejkryds.
- 6) Tænd Lygten ved Mørkets Frembrud.
- 7) Hold mindst een Haand paa Cyklens Styr og begge Fødder paa Pedalerne.
- 8) Findes der Cyklesti paa din Kørebanes højre Side, *skal* den benyttes.



Kør altid i højre Side af Vejen, navnlig i Sving, der ikke fuldt kan overskues.

Lyd Loven!

Undgaa Straf og Farer!



Ræk i god Tid Armen ud til den Side, hvortil Du vil svinge og stræk Armen i Vejret, naar Du vil standse.



Hæng aldrig bag i Køretøjer, hverken naar Du er til Fods eller paa Cykle.

Hus holdnings kursus sid i Aunshov i 1941-42.

Opskrifter.

Oblisuppe med
riktig Havregrøt.

1 1/2 gr Obler
1 l Vand
ca: 80 gr Melis
- 30 gr K. Mel
100 gr Havregr.
20 - Smør
20 - Melis
(H)

Oblerne vaskes, blomst og stilk
skæres fra, skæres i Stykker og
sættes over at koge, naar de er
måne, quides de gennem en Sigte,
sættes over at koge igen, smages
sil med Sukker. K. Melis røres
ud med koldt Vand, mens
Oblisuppen er kogende, men sa-
ges af Elden, sættes Færringen
paa under stadig Omrøring.

Havregr. og Melis blandes, Smør-
ret smeltes paa Panden og Gry-
dene bages lysbrune.
(H)

Paneres Flæsk med stuvete Gullerødder.

250 gr Flæsk
1 Eggewide el. Melhøvning
50 gr Rasp el. Mel
ca: 40 gr Smør el. Fedt
500 gr Gullerødder

Flæsken vaskes i koldt Vand vaskes
ud med Kødhammeren vandes
i Melhøvning og derefter i Mel
og steges lysbrun paa Panden
4-5 Min paa hver Side.

1/4 l Vand
 lidt Salt
 40 gr Smør
 50 - Mel
 Persille.

Gullerødderne vaskes og skræles,
 skæres ud i Terninger og sættes
 over et Kog. Smøret blødgøres
 og deri røres Mellet til en Smør-
 kugle naar Gullerødderne er vore
 lægges Smørkuglen ned i Gryden
 og koges med ca: 5 Min for
 man rører rundt saa smages
 det til med Salt og lidt Sukker
 og til Lidet den hakkede Persille
 som ikke maa koge.

Kærnemælksfrømage med Lapsøvs.

1/4 l. Kærnemælk
 50 gr Sukker
 Vanillie Mandler?
 4 Bl. Husblas
 1 dos. Piskefløde
 2 dos. Løft
 2 - Vand
 lidt Melis
 15 gr H. Mel

Husblasset lægges i kaldt Vand,
 Kærnemælken smages til med
 Sukker og en lille Smule Vanille.
 Fløden piskes, Husblasset vrides
 op af Vandet, opløses i ca 2 Tjst.
 kogende Vand. Naar den opløste
 Husblas er afkølet lidt, kaldes
 den ned i Kærnemælken, naar
 det begynder at skione blandes
 Flødeskummet i og det holdes
 op i Glasskaale el. Randsform.

Franskbrød med Kartoffelmæs.

3 1/2 gr Mel
1 1/2 - nye Kartoffler
1 1/4 dsk Melk
20 gr Gær
1/2 Tusk Salt
1/2 - Sukker
(H)

Kartoffellene rives paa Raakost-
pinet, Løven røres med Sukker,
Melken bankes Kartoffellene og
halvdelen af Melles kommes
i et Fad, Melken kommes
i paa en Gang og den udvorn
Gær, alles med Haanden og Pus-
sen af Melles kommes i former
til Brød som lægges med i
Papeform og stilles ved Yærme
til det er dobbelt saa stort
smøres med Melk skæres i
Snit paa langs af Brødet
bages ved god Yærme ca: 1/4 Time
(H)

Gullerøds marmelade.

250 gr Gullerødder
1 Citron
1 1/4 dsk Vand
75 gr Melles
(H)

Gullerødderne vaskes og skræbes
settes over at koge mörre,
naar de er mörre köres de gen-
nem Maskinen kommes i
Gryden og kages sammen
med Sukker ca 1 Time naar
det er sagt af Flden kommes Citron-
sappen i.
(H)

Bygvandgrød med Æblemas.

1 lb Vand
1 2/5 qr Bygggryde
1 lille Tind Laks
1/2 qr Salt
2 dsl Vand
ca: 80 qr Melis

Vandets sættes over og bringes paa
Høj Gryde kommes i kog
under Omrøring 4-5 Min.
Æblerne skrælles sættes over ad kog
med Vand og smages til med
Lukker og dækkes i en Tind ved
Liden

Gullaks med Kartoffelmas.

2 1/2 qr Oksekød el. Kylling
2-3 Gullaks
1 Port el. Løg
2 1/2 qr Mel
Laks, Peber.
(Melliker eller Maarsk)
40 qr Fedtsaap
3 dsl kogende Vand
Kuller
(Tomaspurie Vin)
Paprika.
500 qr Kartoffer
2 dsl Melis
Laks 2 1/2 qr Linn?

Kødet vaskes, skæres i smaa
Terninger vandes i Mel. Grønts-
sagerne gøres i Laks skæres
i Terninger. Kødet brunes i
i Løkgryden i varmt Fedtsaap
Grøntsagerne kommes ved og
brunes lidt Laks og Peber alle-
haande og det skaar og smaa-
stager 1-1 1/2 Time naar det er
færdig smages det til og kom-
mes Kuller paa.
Kartofferne skrælles og koges
uden Laks Vandet hældes fra
og de dampes godt, saa massen

Kartoflerne med en Lke mod Kanten af Gryden
og røres lidt efter lidt den kogende Melk i
hvil den koge igennem og smages til med
Salt.

Citronfrømage.

2 Æg
20 gr Melis
Citron
4 Pst. Husblas
2 Tjusk kog. Vand
Flødeskum.

Husblasset lægges i koldt Vand
Æggeblommerne røres godt med
Lukkevort og smages til med Citron
Hviderne piskes Husblasset urindes
op og opløses i kogende Vand
Husblasset røres i Æggene og til
lidt de stifts piskede Hvider.

Ligebrod.

250 gr Ligebrod
1 Tjusk. Salt
3 Pst. Melk
1/2 gr Gær
250 - Hvedemel

Omgangsmaade som
Franskbrød

Maisenamelsmayneise.

1 Kop Melk	Melk udvædes med lidt af Melken
1 Lpsk Maisenamul	Resten sættes over at koge jæv-
1 Eggblomme	ningen kammes i lad det koge
Salt, Sukker, Edike	gods igennem kammes op i en
Syltede Rødbeder	Skal der røres i det til det
Kartofler	bliver koldt saa røres Egg-
Gullerødder	blommen i smages til med
Lilleri Ebler	Krydderier. Gullerødder og Lilleri
	rensas og skæres i smaa Stykker
	koges med saa lidt Vand som
	mangt muntig og Rødbeder, Kartof-
	ler og Ebler skæres i smaa Stykker
	og blandes med de kogte Gullerød-
	der og Lilleri lidt Rødbederedike og
	Vand fra Urterne røres i Maynes
	og dræfter de blandede finksaarne
	Grøntsager.

H

Kartoffelsuppe med Bacon.

125 gr Bacon	Flæskestykker skæres i Terninger og
røget Flæsk	smælttes godt i en Gryde Flæskest
1 lb fed Skinka	saages af og i Gryden smittes de
500 gr Kartoffler	itusskaarne Urter Vand hældes ved
1-2 Gullerødder	og det koger til Urterne er
1/4 Selleri	meget mere moses igennem
3-4 Løg	en Lige smagis til med Kry-
Salt Peber	derier hvis det er nødvendigt
1/2 Lauerbeerblad	gæves med lidt K. Mel.
1 1/2 l Vand	Flæsketerningerne og evt. lidt
	riset Franskebrødskrummer
	serveres paa Lopper.

Brødsægekage.

3 Æg	Æggeblommer og Sukker røres
2 Lpsk Sukker	godt Mel og Mælk røres til
2 - Mel	en Gævning og røres i, til
6 - Mælk	lidt de pickede Hvider.
40 gr Smør	Rugbrød brundes let i Smør
3-4 Skiver Rugbrød	Fladv. delen af Æggene kom-
	mes paa Panden Brøds
	lægges i, Resten af Dyrn hældes over bageg lysbrun
	vandes paa et Laag og serveres med Sukker eller

Lylbetøj.

Pichtin Kondfekt.

275 gr Glychose Sukker, Oblimos og Fruktsaft koges
600 - Oblimos stærkt 3 Min. deri tilsættes Glych
600 - Melis og Poptin og det koges godt igennem
265 - Poptin tilsættes Citronsyre og Farve.
250 - Fruktsaft Hældes op paa en 40 cm høj Balle
d. Oblimos paa Papir, efter en halv til 2 Tim
10 gr Citronsyre forliden skaars det ud og stilles
1/2 kg Masse i groft Sukker.
og Fruktfarve
++

Gullerods Kugler.

Gullerødder koges møre og køres gennem
Maskinen blandes med $3/4$ to Melis til
1 to Mos tilsættes Citron koges ind under
Omrøring til det er stift afkøles formes i
Kugler eller Firkantede der stilles i groft Melis
eller Kakus mel.
++

Græskar som Annanas.

1 kg Græskar skaars i passende Stykker
overhældes med en varm Sukkerlage kogt af
1 l Vand og 600 gr Sukker staar 40 Døgn Lagen
hældes fra koges godt igennem og hældes over

Græskarrerne igen og det gentages fire Gange.
Sistte Gang maa Græskarrerne faa et
Opkæg, der tilvædes lidt Edike og Annanas-
rens saa saager Græskarsytkerne og lægges
paa Papir og tørrer. Paa samme Maade
kan man lave Gullrødder men med
Citronsmag i Lødet for Annanas og
Gullrødds-sytkerne skal have et Opkæg i
Vand for Lagen holdes over.
H

Fugtskage. (Dicer-skage)

3 helle Æg 100 gr Melis 60 gr K. Mel 1 Stk. Papegøje
Æg og Melis piskes over Vandamp til det
bliver let og skummende K. Mel og Papegøje
røres i og den bages i en Pund forsteltlig
Lags henkægt Fugts lægges paa en Ligte
saa Lapsen løber fra og anbringes paa
Kagen. Lapsen stivnes med Tusblas
ev. Tilvædes Fugtsfarve naar den er saam
en Synd Grød lægges den forsigtig over
Fugtserne og Kagen pyntes med en
Krans af Hvidskum.
H

Flauregrynsmaikraner.

150 gr Smør
200 - Melis
250 Flauregryn
200 - Flørmel
1-2 Æg
1/2 Bagepulver
(H)

Smør og Melis røres, Æget røres
og Gryn, Mel og Bagepulver der
alles gods sammen bultes i
småa Kugler der trykkes flade
og bages lysbrune.
(H)

Gullrøds kage.

4 Æg
250 gr Melis
1 Citron
500 gr raa Gullrødder
500 - Mel
1 Bagepulver
(H)

Æg og blommer og Melis røres
Citronsaft og revet Citronsk
kammes i Gullrødder Mel
og Bagepulver til sidst de
piskede Gullrødder bages i Land-
kageform ca 1 Time.
(H)

Erism.

1/4 l Melk
2 Tsk Melis
1 Æg
2 1/2 Tsk Mel
(H)

Melk røres til en Jævning
Resten af Melken sættes over
at koge, koger gods igennem
Æget røres med Lukkens og
lidt af den varme Melk
kammes op i det røre
farsigtig ned i Gryden og man
kun lige koge igennem.
(H)

Hyldebærssuppe med bagede Baller

<p>3/4 l Løft 3/4 - Vand Sukker 20 gr K. Mel Baller: 100 gr Mel 1/4 l kogende Vand 2 à 3 Eg 1/2 Tinske Salt 1/2 - Sukker</p>	<p>Løft og Vand blandes smages til med Sukker og bringes i Kog, K. Mel udrøres i koldts Vand holdes i den kogende Suppe under Omrøring efter Suppen er Løst af Flden. Smør og Mel bages sammen det kogende Vand tilføjes lidt efter lidt men Dygn skal koge igennem hver Gang naar den er bagest gødt</p>
---	---

sammen saa den stopper Gryde og ikke bages
 den op i en Skaal og afskæles de sammen-
 gisrede Eg røres i lidt efter lidt til lidt
 Salt og Sukker formes til smaa Baller
 ved Hjælp af en Tinske sættes paa kogende
 let saltet Vand Ballerne koger igennem
 koldts Vand holdes ved og Ballerne bringes
 i Kog igen, det gentages tre Gange saa
 bages Ballerne op i koldts Vand fra det
 kolde Vand op paa en Tallerken serveres
 paa Hyldebærssuppen.

Sellerikastelletter.

300 gr Selleri
300 - Kartoffler
1 Del Rasp
Salt Piber
Melyøvning
Rasp eller Mel
Fedtsaag.

⌘

Selleri og Kartoffler kages møre,
køres en Gang igennem Maskinen
blandes med en Del, Rasp, Salt, Piber.
Altet gøds sammen, formes til
Kastelletter, vendes i Melyøvning,
derefter i Rasp eller Mel
såges tysebrune.

⌘

Citronsaas.

25 gr Smør
65 - Mel
ca: 1/2 dl Suppe
eller Ursvand
1-2 Eggeblommer
Citron.

⌘

Smør og Mel kages sammen,
Ursvandes Ailsattes Lovsen,
koger gøds igennem, Egge-
blommen røres gøds med Salt,
lidt af den kogende Lovs, Kam-
mes op i Eggeblommen.
Eggeblommen med Lovsen holdes
ned i Lovsen og den maa ikke
koge efter Egget er kammen par.

⌘

Karamelsaas.

25 gr Sukker
1 dl Vand

⌘

Sukkeret smeltes paa en kør
Pande, til det begynder at danne
gul Lkum Vand holdes ned og det
koger gøds igennem.

⌘

125 gr Mel
40 - Smør
15 - Gær
1/2 del Melk
Kanel, Sukker,
Koriander?

500 gr Mel
160 " Marga.
60 " Gær
1/2 del Melk

Lingler.

Smøret smuldrer i Melis, Gæren
udrøres med Sukker, Melken
lunkes, æltes sammen til en
blank Dej, hæver til det er
dobbelt saa stort, udrulles i en
Tirkans, Kanel og Sukker strøes
paa Dejen, rulles sammen som
en Roulade, skæres af i 2 cm
tykke Stykker, sættes paa Plade
og efterhæver og bager 7-10 Min.

Rød Skodsborgsalat.

1 Del syltede Rødbeder
1 - kogte Kartofler
1/2 - Gullrødder
1/2 - Selleri
Lidt Sukker
lidt revet Løg.
pyntes med hakket Æg.

Køles igennem Kødmaskinen
smages til med Krydderier
kan tilsettes rød Frugtfarve.
Selleri og Gullrødder kan være
kogte eller raa.
1/2 Lids for Selleri smages
til med Lild.

Kærnemalkessuppe.

1 l Kærnemælk
40 gr Mel
ca: 100" Melis
Citron
Syltsøj Rosiner
H

Melis blandes med halvdelen af
Lukkeret, røres ud til en Jævning
med 3^{de} Delen af Kærnemælken
sættes over og koges under Om-
røring naar det koger silses
Resten af Kærnemælken tils
efter tids smages til med Lukke
og Citron.
H

Flakkebof.

250 gr Oksekød
2-3 Løg
20 gr Smør
Salt, Peber, Kulør.
2 Lpsk Mel
H

Kødet køres en Gang igennem
Maskinen, Arilles til smaa
Kugler, hakkes til sammen
til Bøf. Hakkes gøds igennem
paa begge Sider, krydres med
Salt og Peber, vendes i Mel,
H

steges brun i Fedtsaf ved god Yarme. Løget
skæres i Skiver brunes paa Panden, de fleste kages
op paa en Tallerken. Panden koges af med Kartoffel-
vand, Melis røres til en Jævning, holdes paa under
Omring, naar Lousen koger gøds. Salt, Peber
og Kulør. Bøffen anrettes paa et fladt Fad,
Lousen holdes ved en Top af Løg anbringes paa hver
Bøf. Kogte Kartofler serveres til.
H

Frugtgilde med Cremsons.

1/4 lb Oblimosa
eller Frugtkvæn

2 dst Vand

Lukker

6 Rb Husblas

250 gr Oblim

H₂

Oblimosa skrælls, skæres i ensartede Stykker koges mere i Lukker vand. Oblimosa og Vand blandes, smages til med Lukker Husblasse lægges i koldt Vand, opløses i en lille Smule kogende Vand holdes i Oblimosaen lidt af Gulien holdes i Randform saa det staa

aa:
Sættes paa et koldt Sted til det begynder at skivne Oblimosa stykkerne lægges med en lille Smule af Gulien holdes forsigtig over naars den er skivnet holdes Resten af Gulien ved. Saaar koldt en halv Times Tid og vendes paa et rundt Fad.

Cremsons:

1/4 lb Mælk

2 Eggeblammer

1 Spok Melis

Vanilliesukker,

H₂

Mælken bringes i kog Eggeblammerne røres med Lukker den kogende Mælk røres lidt efter lidt i Eggeblammerne holdes tilbage i Gryden opvarmes men maa ikke koge.

H₂

Italiensk Salat.

1 Portion Marenamelmayrose

50 gr Makaroni

2-3 Gullerødder

lidts Orter

smages til med Salt, Sukker og Edike.

||

Marengs.

2 Æggehvider

100 gr Melis

in Knivspids Hjortetaksalt.

Hviderne piskes stive 7 Min.

efter den kan vendes, Suk.

Her Hjortetaksalt røres i

sættis paa ved Hjælp af Ha

Thosker føres ved svag Varme 30-60 Min.

||

Gullerødsuppe.

300 gr Gullerødder

1 1/4 l Vand

1 Løg

1-2 Suppeterninger

30 gr Smør

40 - Mel

Salt, Piper.

Gullerødderne skæres i Stykker

Stykker sættes over at koge sam-

sen med Løg, naas de er møre

måses igennem en Ligt eller

2-3 Gange gennem Marsken

Smør og Mel bages sammen

Suppen tilsættes lidt efter lidt

koger godt igennem og smages

til med Salt og Piper.

Ristet Franskebrøds terninger.

2-3 Skiver Franskebrød en Lpsk Sukker.

Brødet skæres i Terninger kommes paa Panden sammen med Sukkeret opvarmes til det er pænt lysbrunt serveres til Suppen.

(H)

Torskefilet.

ca: 1 kg Fiske
1 Æggehvide
eller Melgærning
Rosin - Mel, Salt,
Peber. ca: 80 gr Smør

Fisken gøres i Vand skræbes først fra Gløved til Hale for at fjerne Slim derefter fra Hale mod Gløved for at fjerne Skal.

Fisken skræbes til den er helt lys, Hale og Finner skæres af, vaskes i flere hold koldt Vand. Skæres fra Benene begyndt med at skære ned langs Rygbenet. Torskefilet drysses ud med Salt og skaar 20-30 Min skæres i passende Stykker vendes i Melgærning derefter i Mel steges lysbrune i Fiasstof 3-5 Min paa hver Side.

(H)

500 gr pasta

Kartoffelsalat.

Kartoffelsalat.

500 gr fæste Kartoffler	Kartofflerne koges og gylles skære
50 - Smør	i Skiver Liges gylles og skæres i
1-2 Løg	Ring. Vand Edike og Smør kam-
1 dsl Vand	mes i, varmes godt igennem
3 Lysk Edike	smages til med Krydderier.
Salt, Sukker, Peber.	

||

||

Cremrand med Saftsovs.

1/4 l Mælk.	Mælken bringes i kog Eggeblommess
hakkede Mandler	røres godt med Sukker. Mælken
Mandelensens	holdes lidt efter lidt i Eggeblomma
2 Eg	holdes tilbage i Gryden opvarmes til
50 gr Smør	Cremen pæver maa ikke koge
5 Bl. Husblas	den udbløds Husblas vrides godt
1 dsl Pistefløde	op og kommes i den varme Cre-
	maar den er taget af Flden.

Cremen holdes i et Fad afkøles røres en Gang imellem, at den ikke trækker Skind. Fløde og Eggehvider pis kes stive blandes i Cremen naar den begynder at stivne, holdes i Randform, der er skyllet med koldt Vand stroet med Sukker eller i Glas skaal. Serveres med Saftsovs hen- koft Frugt eller Karamulsavs.

||

Florn.

125 gr Mel
1 1/2 Tusk Bagepulver
15 gr Smør
10 - Sukker
1 Knivsp. Salt
3/4 dsl Mælk
20 gr Smør

Spidsen krummes sammen til Florn smøres
og strøs med Sukker bages ved god Varme 5-10 Min.

Leverpasty.

250 gr Lever
200 - Spæk
lids Løg
25 gr Smør
30 - Mel
1/4 l Mælk
1 Eg 1 Tusk Salt
1/2 Tusk Piper
1 Knivspids Allehaand

Leveren vaskes godt ud i Edike-
vand køres sammen med
Spækens gennem Maskinen
seks eller Gange. Smør og Mel
bages sammen spædes med
Mælken til en tyk Løvs.
Løvsen afkøles lidt Eg og
Krydderier kammes i Lever
og Spæk, bages i en Kageform
i Vandbad ca: 1 Time.

En god Fyrkræs Leverpasty.

150 gr Brød
1 l Vand
Sukker
1 del Saft
Citron, Kander.
H

Brødsuppe.

Brødet sættes i blød i kogende
Vand, koger godt igennem
mases igennem en Sigte
bringes i kog smages til
med Saft, Lødepulver.
Kan serveres med Hødeskum,
og Blommer.
H

500 gr Grønkaal
2 Æg
2 del Melk
Salt

Grønkaalsrand.

Grønkaalen skylles sættes
over at koge i kogende Vand
faar is Opkog hældes op i
en Sigte saa Vandet kan løbe
fra køres to Gange gennem

Maskinen Æg og Melk piskes sammen
Grønkaal og Salt blandes i hældes i en
smurt Randform bager i Vandbad ca: $\frac{3}{4}$ Tim
H

Brunde Gullrødder.

ca 500 gr Gullrødder
2 Lpsk Sukker

Gullrødderne gøres i Stavn
skæres i ensartede Stykker
koger mere Vandet hældes
fra Sukkeret smæltes til Karamel paa Panden

Gullerødderne brennes serveres inden i Panden
Pandem kan serveres med stuede Gullerødder
inden og brenede Kartofler udenom.

Pandekager.

200 gr Mel
halvt Bygmel
1 Æg
3 del Melk
1 - 1/2 l. Vand
Salt Sukker
Feddese

En Føring røres af Mel
og Melk Æget røres i Løst
Resten af Melk og Vand
samt Krydderier. Har godt
af at staa og hvile ca: 1 Time
Feddese brennes paa Panden
lids af Dyrn holdes paa Pan-
den smøres ud over bages

bys-brun vendes med Palstekniven bages byse-
brun paa den anden Side lægges sammen
i fire lægges op paa et Fad holdes varm
serveres med Sukker Lyllstøj og Sirup.

Fødekager.

125 gr Bygmel
80 - Smør
60 - Sukker
1/2 Æg

Smøret smuldes i Melis
Sukker og Æg kammes i ælles
sammen til en ensartet Dug
udrulltes stikkes af med et
Glas pines med Æg vendes

i Sukker eller Sukker og Kanel og Mandler
anbringes midt paa Kagen bager ved jævn
Varme 5-10 Min.

ff

Norsk Ollbrød.

$\frac{1}{2}$ H. Øl
 $\frac{1}{2}$ l sød Mælk
35 gr Mel
ca: 70 gr Sukker
Silsesuis lidt efter lidt bager godt igennem
smages til med Sukker. Serveres med ristet
Rugbrød eller Rugbrøds Suppe.
ca: 100 gr revet Rugbrød
25 gr Sukker

Rugbrød og Sukker blandes ristet paa en kold
Pande til det hænger sammen presses ned i en
Form vendes paa en Asyl.

ff

Tortoun Hare.

250 gr Kalve ul Trinekjødt	1 Øg	20 gr Lyske
250 " " " Oksekød	30 gr Smør	
Løg Salt Piper	30 " Mel	
25 gr Mel	$\frac{1}{4}$ l Mælk ul Vand	
30 " Raspe	Salt Sukker Kubik	

~~Eg og Krydderier blandes~~

Hyldet lægges i Ediker vand vaskes godt ud
køles in Gang igennem Maskinen sammen
med Kød. Mel, Rasp, Eg og Krydderier blandes
i, det alles godt sammen formes til en Pølse
sprækkes med tynde Spekestykker brunes paa
Pandem paa alle Sider lægges forsigtig i
Pølsegrøden. En opbagt Lous laves af Smør og
Mel, Mølk eller Vand smages til med Salt og
Lukker farves med Kulor Lousen holdes hen
over Haren staar og smaasteger $\frac{3}{4}$ til 1 Time
serveres med bruede Kartofler:

500 gr Kartofler	Kartofterne koges og pilles
35 " Melis	Lukkeret smeltes til Karamel
35 " Smør	paa en lille Pande Kartofler
$\frac{1}{2}$ dol Vand	og Vand holdes paa Pandem
	samtidig Kartofterne vendes

til de er brune og gennemvarme.

Løftbudding med Cremesovs.

3 Eggshvider	Hviderne piskes meget stive
ca: 75 gr Melis	Løften piskes i smages til med
4 dol Løft	Lukker den opløste afkølede Hus-
6 Bl. Husblas	blas blandes i der piskes i

Buddingen til den er stiv holdes op i Glas skaal
eller Randform serveres med Creams:

2 Eggblommer	Melken bringes i kog Egg-
15 gr Sukker	blommerne røres med
1 1/2 dl Melk d Fløde	Sukker, Melken holdes lidt
Vanili	efter lidt i Eggblommerne
	holdes tilbage i Gryden op-
	varmes til Creamen yverer maa ikke koge.

Napoliens kager.

1 Portian Butterdy udtrulles 1/2 cm tyk skæres
ud i Skrimer 10 cm bred, bages, naar de er kold
flækkes de og lægges sammen 4 og 4 inden
med Cream og Lykselig Glacés med Sukkerlacé
skæres ud i smaa Napoliens kager pyntes med
Flødeskum.

Finsk Brød.

190 gr Mel	Dypen laves som ellers i smaa
120 " Smør	kager med Smør udtrulles i
45 " Sukker	40 lange Pølser der Anpækes
1 Lyskefuld Vand	lidt Fløde smøres med Egg
Egg og Sukker til Pynt	drysses med Sukker smidde
Ollander skæres paa	skæres i smaa kager bages
	lyskum.

Linsur.

125 gr Mel	Smørret smuldrer i Mellet
125 " Smør	Lukker og Æggeblommer
30 " Melis	blandes i Mellet sammen
1 Æggeblomme	Sit en ensartet Dej stilles
1/2 Partian Kageform	Sit. Hvile Dejn udenfor
	Synds Linsurformene der

ikke behøver at være smurt stikkes ind under
Dejn denne trykkes ned i Formen og herved
faar man Bunden af Kagen en lille Tuskefuld
Crem lægges i hver Kage Formen stilles atter
ind under Dejn man trykker Dejn af efter
Formens Kant Laages og Bunden af Kagen
trykkes sammen i Kanten Kagerne bager ca:
15 Min naar Kagerne er bagte blir de staaende
i Formene - et Øjeblik før de tages af.

Salat med røget Flæsk.

ca: 125 gr Flæsk	Flæskestykker skæres i småe Ter:
1-2 Løg	ringer brunes i en Gryde
Tomaspurie	saa des meste af Flæskestykker
1 del ost eller Fløde	ud af des sidsattes revet eller
2 Æbler	finsskaares Løg Melk Tomat:
3-4 Karstoffer 1 Æg	purie kager godt igennem
Purdey til Pynt	

naar det er afkølet blandes fintskærede Æbler
Karsaffer og haardkogt Æg i Pyntes med Purloj.
H

Forloven Skilpadde.

1 Halvehoved
eller et 1/2 Halvehoved
" Tunge en Portion Kødrens
og en Portion Fiskefars
Hyrneboller

Halvehovedet gøres i
Stand og koges meget
mørk 3-4 Timer Kødets
gives fra Benene lægges
i Form presses let af-
køles, skæres ud i Firkant

ter. Kødets koges mørk, afkøles og skæres i Firkanter
og Halvdelen af Kødets og Fiskefarsen koges til smaa
Kødboller den anden Halvdelen steges til smaa Fiskeboller.
ter.

Tovsen: 50 gr Mel 50 gr Smør Luppe Tomatpuré
Salt Peber og Madsperry. Smør og Mel bages sammen
spædes med Luppen farves lysbrun og smages til
med Krydderier alle Fylden varmes forsigtig i Tovsen
lige før Anretningen smages det til med Løsperry
serveres med haardkogt Æg og Butterdejsnitler.

En Daase Fiskeboller kan erstattes Fiskefarsen.

Blommene bages ud af Æggene og køres op med
Smør og Fløde Arilles i smaa Kugler og anbringes paa
i Ægghviderne.

H

Fylde Tasterlavnsboller.

500 gr Mel	En 1/4 Del af Smørens smulders i
300 " Smør	Halvdelen af Mellet den udrørte Gær
40 " Gær	hunkem Melk og Sukker silsættes
50 " Sukker	røres sammen og slaas godt til
1/4 l Melk	Dypen er blank stilles til Hæv-
Kageform	ning, naar Dypen er dobbelt saa
Oblimas eller	saaer slaas Resten af Smørens i
Matronmasse	Dypen i Smaa Klatter. En Lysk.
	Der formes i Haanden til en
	Plade hvorpaa der lægges en Tus. Ekem. Dypen samles
	til en Ball stilles paa en smurt Plade med Sam-
	menføjningen nedad i forhave smørens og bages
	ved god varme ca: 15 Min.

⌘ ⌘

Butterdipsnitte.

125 gr Mel	En 1/5 Del af Smørens smulders i
125 " Smør	Mellet, Vand og Edike silsættes alles
1/2 dst. Vand.	sammen - til en blank og sammen-
1 Lysk Edike	hængende Dyp, Dypen stilles til
	hvide ca 10 Min. udrulles i en fir-
	kanet Plade, Resten af Smørens lægges paa den
	ene Halvdel af Dypen men ikke ruls ud til Haanden
	den anden Halvdel lægges over trykker den sammen

med Haanden, Dyen lægges sammen i tre Lag,
udruller lægges sammen i tre, hviler 10 Min, og det
gengangs tre Gange udruller til Lids, skæres ud
som Smutter, bages i en god Varm Ovn ca 15 Min.

Citronsuppe med Tvebakker.

1 l Vand
Skal og Laps
af en Citron
60 gr Mel
60 " Limon
2 Eg
ca 75 gr Melis

Citronen skrælles tyndt, Skrøllen
koger i Vandet ca 5 Min. Melis udtræk
til en Jævning hældes paa Suppen
der koger godt igennem Eg og Sukker
piskes godt godt. Lige før vi skal
spise hældes Suppen lidt efter lidt
i Eggene smages til med Citronsaff
og evt. mere Sukker.

Limon Tvebakker.

125 gr Mel
2 Tsk Bagepulv.
35 gr Limon
10 " Sukker
3/4 del Melke
Kardemomme
el. revet Citron

Mel og Bagepulver blandes Limonens
smuldrer, deri Sukker og Kardemomme
tilsættes, Melken hældes i Dyen, Alt
til den er blank og sig trilles til
små Klumper bages lysbrune, flakket
sættes i Ovn og Aovre til de er lys
brune og sprøde

Milksops Kalkulation.

1 1/2 Sk Lever
lidts kogte Spek
eller Persille
50 gr Smør
2 dsk Vand
2 " Melk
50 gr Mel
Lidt Peber
og Kulor

serveres med kogte Kartofler eventu. brunde Kartofler
og kogte Æbler med Gul.

(H)

Karamelbrand.

2 Eg
2 1/2 dsk Melk
eller Tiide
1 1/2 Sk Melis
90 gr Melis
lidts Vand

De 90 gr Melis smeltes paa en søn
Pande til Karamel naar det er
tycigt og skummende holdes det
i en Randform smøres hurtig
runds i Formen baade paa den ud-
vendige og indvendige Side. Egene pis-
kes sammen Melken bringes i kog
tilsættes en 1/2 Sk. Melis holdes forsigtig i de sammen-
piskede Eg holdes over i Randformen, koges i Vandbad

med svag Varme til Eggmassen er skivnet afkøles
serveres med Karamelsaus 100. Selsk. Flødeskum eller
den serveres med Vaniljus.

Lillrisuppe.

ca: 375 gr Lilleri Lillerien koges mör quides gennem
1 l Vand en Ligte Smør og Mel koges sam.
25 gr Smør men, spædes med Suppen svages
50 " Mel til med Krydderier. Suppeberning.

Frikadeller Lavs og Kartofler.

125 gr Oksekød Kødets køies tre Gange gennem
125 " Svinekød Kødmaskinen blandes med Mel
60 " Mel (Bygmel) og køies gennem Maskinen 2 Gange
2 dsl Melk til, Melken røres i lidt efter
Lidt Piber Løg lidt Farsen har godt af at hvile
ind imellem Melken sættes.

Til sidst røres Krydderierne i formen til Frikadeller.
steges tyndebrune i Fedtsaf 3-4 Min paa hver Side.

Lavs: 25 gr Smør Smøret brunes i Panden naar
30 " Mel Frikadellerne er stegt Melk brunes
i Smøret, Kartoffelvand til:
1/4 l Suppe sættes lidt efter lidt til en
Lidt, Piber, Kuloi.

Silpas Syk Løvs smags til med Krydderier farves
med Kulør. Kage Kartofler til.

¶

Obltkage.

500 gr Obler.

1 dsk Vand

Lukker

200 gr Rasp

26 " Melis

20 " Smør

1 dsk Fløde

Oblerne koges til Mos, smages til
med Sukker, Rasp og Melis, blandes,
bages lysbrun i Smøret afkøles
lægges lagvis med Obler i en Glas-
skaal, det nederste og det øverste Lag
skal være Rasp. Løvs pyntes
med Flødestum. - I Fløden for Rasp

kan bruges Havregryn men saa skal Obltkagen
serveres straks efter, at den er lagt sammen.

¶

Roulade.

2 Eg

125 gr Melis

65 " Mel

65 " Kartoffelmel

1/4 Tsk Høstetaksalt

Eg og Sukker røres let og skummende

Mel og Høstetaksalt røres i Dygn
hældes paa 1 Stykke smurt

Smørebødderipapir hvor Kanterne

er bøjet op Bages lysbrun ved god
Varme vendes paa 1 Stykke smurt Papir trækkes til-
bage paa den varme Plade, der smøres et tynt Lag

Crem eller Lyttetøj paa Rouladen trilles hurtigt sammen
bliver liggende i det smurte Papir til den er kold.

¶

Kartoffel - Gratin med bayerske Pøser.

250 gr Kartoffel	Kartoffelne skrælls & skæres i Stykker
2 Æg	Skiver paa et Dyk og Pøserne skæres
2 1/2 dsl ost	i Skiver overholdes med kogende
Lalt Pøser	Vand Æg og Mælk piskes sammen
20 gr Smør	smages til med Lalt og Pøser deri
100 " bayerske Pøser	blandes Kartoffel og Pøser holdes
eller en Pøse Rest	i smaa Gratinfad Smørets for-
	dels anbringes bages i en Ovn til
Æggmassen er stivnet ca 20 Min serveres med smeltet	

II

Smør

Ficaandean.

500 gr Kalvekød	Kødet skæres i passende Styk-
cont. 100 " køgs Tjæk	ker spætkes evnl. med Tjæk.
50 gr Smør	Kødet vendes i lidt Mel brunes
20 " Mel	i Smør kogende Mælk tilses
2 1/2 dsl kogende Mælk	Kulør holdes over staae og
Lalt Kulør	smaaes i ca 30 Min smages
	til med Lalt, hvis det er nød-
vendigt gives Linsen med lidt Magering udvort i	

II

Mælk.

Engelske Kartoffel.

En Kartoffelmas roies op med lidt smeltet Smør og Æg smages til med Lalt og Pøser sættes paa Plade

i smaa Tøppe med en Pke eller sprøjtes gennem
en Sprøjtepose bages i en varm Ovn til de er
lysebrune ca 15 Min.

(H)

Fremag med Abblmas.

2 Qy 60 gr Melis	Kusblassen lægges i koldt Vand
1 1/2 dsl Mosk	Oggelammene røres godt med
6 Bl Kusblas	Sukker Abblmassen sibettes
evnl. 1 dsl Fløde	lidt efter lidt den opløste Kus-
	blas røres i, naar den begynder
at skivne røres de skiftes med Kvinder og Flødeskum i	

(H)

eller Feugmas.

Vinerbrød.

125 gr Mel	Gær udværes med Sukkerde
25 " Smør	25 gr Smør smuldrer i Melis
30 " Gær	Sukker, Gær, Qy og den lunkne
25 " Sukker	Mælk blandes i Melis, Dyr
1/2 Qy	alts igennem til den er ens-
ca 3/4 dsl Mælk	artet og blank udværes i en
80-100 gr Smør	Tirkausts lidt langagtig Fløde
	Rusten af Smørets lægges paa
Kalvdelen af Dyr den anden Kalvdæl lægges over,	
Dyr udværes lidt lægges sammen i tre Lag hviler	
ca 10 Min. udværes igen det gentages tre Gange. Dyr	

er saa ferdig til at formes til de forskjellige Slags
Vinerbrød.

Vinerbrøds Sang:

En Plade Dug ca 30 cm lang 15 cm
bred skæres af med en Kniv eller Kagespore i Synd
Lag Trun smøres paa indsil 40 cm fra Kanten.

Kantene bøjes ind over sides Marmelade lægges
sammen i en smal Stribe over Trun paa Midten af
Stranget, Stranget stilles til Kæmning ca en Time
smøres bagis ca 15 Min. Naar den er kold glaceres
den med Sukker glasur.

Borgmesters Sang:

Paa den midterste Halvdelen af
en Plade Dug lægges en Stribe Mælkemasse Stran-
gets Kant skæres ud paa Stræa de Trutte man
faar lægges paa Stræa ind over Mælkemassen
saa de dannes en Fletning, Stranget stilles til
Kæmning 1 Time smøres drysses med groft hakket
Mandler bagis ca 20 Min.

Smørekage:

En rund Form smøres beklædes i Bunden og
op ad Siderne med et Syndes Lag Dug et Syndes Lag
Kagestem smøres paa et aflangt stykke Dug belæg-
ges med Mandelmasse Rosin og Sukker kuller

sammen paa den lange Lid skæres ud i
Tyv Stykker 4-5 cm lange et Stykke skilles
midt i Formen de seks i en Kreds om den
Midterste skilles til Hæning (Time smøres
bages 20-30 Min naar Smørkagen er kold
glaceres den med Sukkerglacur. De sammen-
rullede og udskaarne Stykker kan bages i
Linsiforme til smaa Smørkager.

Hanekam:

Et Firkants Stykke Dy smøres med Mandelmasse foldes sammen og snittes i den sam-
menfaldende Kant man krummer Kagen lidt
saa Fakkerne bliver i den udadvædede Side Kagen
hæves drysses med Sukker og Mandler bages ca
Konvolutter: 15 Min.

Et Firkants Stykke Dy smøres med
Crem paa Midten og Hornerne af Dyen bøjes
ind over Cremen Kagerne hæves og smøres, en
tilh Klud Lydsøj lægges paa Midten Kagerne
bages ca 15 Min naar de er kold glaceres med
Sukkerglacur.

Skrupper:

Et aflangt Stykke Dy smøres med
Mandelmasse, lægges sammen, stykkes sammen

i Kanten skæres ud i Kvadrater hæves smøns
dyppes med Sukker og Mandli bages ca 15 Min.

Crumballer:

Paa et rundt stykke Dej lægges lidt Crum
Dyppes Kanten bages ind over Crumen sættes paa
en Plade med Lammepåbringer nedad hæves
bages 15 Min. mens de er varme dybbes de i Sukker
eller Flormelis.

Korn:

Trekantside Stykker Dej smøres med
Mandelmasse stilles sammen til Korn hæves
bages ca 15 Min.

+

Lildesalat.

25 gr Smør
30 " Mel
ca 2 dsk Luppe
100 gr Fild
200 " Karsaffer
lidt raa Æbler
300 gr Rødbeder
evnu. 100 " Asier
" 100 " Kog
Piber Lunne
Sukker Rødbeder

Smør og Mel bages sammen sprø-
des med Luppe og Rødbeder til
en tyk Løs Løvsen afskæles rår
i den af og til saa den ikke klum-
per eller dannes i kind Fyldes
skæres fins ud blandes i Løvsen
Salaten smages til med Krydderier
farves stærkt rød kan pyntes
med haardkogt Æg Karse eller
Persille.

Appelsinsuppe.

50 gr Margarine 50 gr Mel 2 l Vand
saft af 5 smaa Appelsiner koges sammen