

## Tørring af Blommer.

Sundskulletten må egnar sig bedst til Tørring ogaa blaa Blommer er Blommene ikke fuldmodne hoges de først i Sukkerage Blommene der først lufttørres, hvis Blommene ikke er lufttørre skal de først prækkes. Blommer der er lufttørre skal også i ovnen. Omvarme til Blommer er 80 Grader  $\pm$  50 Grader til sidst

Forskel-  
ligt

Folke-  
husholdn.  
Forretter

Efter-  
retter

Saucer

Desser-  
ter

## Smørstillingen.

Nr 1. Alm Smørstilling. Man kan Tagt Pergamentpapir om Kniven man skærer med for at få rigtig pane S.M.

Nr 2. Hotelrullen. Smørst staaes først godt sammen, daftæn legges man lige saa meget <sup>med Smørst</sup> som Smørst er stor til og efter Hæftene af Taget in an den Smørirske Til at rulle dem af med ikke mellest med meget nærmest kun bræ. godt, so paa hver Takkun.

Til alle Smørstillingerne skal Rødskabend være i varmt Saltvand for man børge dem.

Nr 3. Pyramide. Den laves nedenhukom I knæler, da er lige støre og stiller ovenpaa hinanden man begynner med 4 cm.

Nr 4. Gulerødder. Man begynner med en Knæle og ruller til den har Form som en Gulerod hvis Spids i den ene Ende. Gulerødderne kan ogsaa lagges i Pyramide eller bare lue paa hver Takkun

Nr 5. Brandestabler. Smørst stiller i lige Ruller og afskaus saa de er lige lange og stabler op.

Nr 6. Grankøgle. Den stiller vi tyk Pele og der laves smaa Skul med en Thys.

Nr 7. Kinesisk Gaem. Man laves en hæglformet Knæle der er spids i den ene Ende, man ruller oppe fra og nedefter med et jern, som holder Smørstikkens fiks.

Nr 8. Halam. Den tilles nu halsene Krugler, som Stykket  
flade og krummes lidt nem in Hælda den tilles en lille rund  
Pølse og lægges indeni i Halam.

Nr 9. Rosør En Smørkringle af stedet og anden Smørkringle  
som er Stykket flade sættes inden om Kruglen.

Nr 10. Svanen den øste. Den laves en oval et affang Ringe  
som Strop. Og af en hel Smørpæle skraber man med en  
Kniv nogle Stykker til Vinger to smaa Vinger og to øre  
Vinger og lidt smaa til Hæller. Hælen er glat og formes  
rund. Øjnene er Petershorn og Nabet er Græsodden.

Nr 11. En lille Svane. En affang Strop og to Krugler, som er Stykket  
flade og dannet til Vinger.

Nr 12. Den lille Kær. Den laves nu Ringe som lægges ovenpaa  
 hinanden og dæmper tilles der et Hæng. Den tilles enalette Krugler  
og lægges indeni.

Nr 13. Vindruen. Den tilles mange Smørkrangler og mindeske  
skal lægges ind i Spidsen og de øste opstik, den laves en  
Slynghaad, der lægges med ved Bladet og op over nogle  
af Vindruene der formes en <sup>nyk</sup> Stilk og et Blad.

Slynghaaden formes med den glatte Side af Smørkrullen

Nr 14. Den øste Kær. Den tilles et Pølse den Stykket flad  
og formes som en Kær der lægges Kruglen i og der sættes  
en Hæng paa sammen med en Slynghaad.

Folke-  
husholdn.  
Forretter

Efter-  
retter

Saucer

Desser-  
ter

Til pyntning af facade i det meste med raa Kartofler som Tulipaner gule og røde m grønne Blad ved siden af Eller m Rose, som er staant ind forover man skal se først en Gang til hver Side som man plads til Rose At Riff omkring staats du syn den da han faaves lidt i Tingfænge. Man kan også komme lidt Tingfænge i stiftspisende Og gehvidt og sprøjte over Persille i Rose. Persille og Rønnebær. I Stedet for Persille kan bruges Grin kaal.

### Gulerødsbrød.

Gulerøddene 1 kg

Melis 1 kg

Citronskal og Citronsaff og Citronsaff him aaf ydste gule lag af 1 citron

Husblæss 8 stk

(Godt m. Nitrosen i melum)

### Oblerbrod.

Obler 1 kg

Melis 1 kg

Citron af til røde Obler kan tilsettes gaonel rod

Husblæss 8 Bladet og paa omvis Papir og formet til konfekt  
dryppes i grøn Melis.

Gulerøddene hoges og pilles og hakkes 1 a 2

Gange gennem Høiamaskinen tilstættes Skal

Citronskal og Citronsaff og Citronsaff him aaf ydste gule lag

og Sikkur hoges godt og tilstættes kommes

Husblæssen i sprudler ind paa omvis Papir

i Bræupanden formes paa et lunt Stæd.

## Juliknus

Høgeskolefanerne i god og tillige til Færing af Marcipan d  
Konfekt.

Til Smykning af Hagemænd huges Ørrens eksplosiv hvoraf  
noget af det fanes rødt. Når man smyker Hagemænd maa  
man ikke sætte Spidsen af Papirkrammehuset på Hagen  
du smyker m fast holdig Månske til som "God julestil" den 1942 den  
i både Nissermand og Kone Stjern og Hjørne Husstøber osv m.m.

## Billed Konfekt

Mannloden lever 14 Dage før Brinjen og tørres og stilles til Seiring.  
Skans ind på forskellige måde som man ikke hukkede til Hjemmebaner  
vendes i groft ølles til Højsmed og tørres igen lidt. Man maa ikke  
kunne veksa Højsmed i hvis den ikke er stærk nok da det saa  
lidt til at smelle i Julenammen nullen dage da det skal og tåre nogle Dage  
langt. Hverdagsretten kan matthes og træges som Rosiner.

## Hask.

½ kg ølles              Vand og Søttes og rigeligt Citronskalhun  
20 Blad Højsmed da yderst grøn Skal hages og den not=  
1 Kop Vand              Høste Højsmed kommes i sammen Fenn  
Fenne                      inden ved et grøn Citronsaffa maa ikke  
høge mod tilsættes først bagfæld. Hældes op  
paa flod Stægefæde og skinner skans ind i Hjemmebaner  
og dyppes i groft ølles. Maa ikke staa mere end 1-2  
Dage før det hænges.

Folke-  
husholdin-  
Forretter

Efter-  
retter

Saucer

Desser-  
ter

### Kandisende Frugter.

Frugter, som er højt i Sukkerløge mange gange et syrlig Smærter som høges nogle gange ekstra i Sukkerløge. Frugtene vokses i Sukker og føres i Ørnen ved jævlig varme. Bræskan og mandariner til <sup>at</sup> kandisende. Helt syrlige Pærer kan føres og klumpes med Blomst og Stilk så de ligner Signaturvendes altså i Sukker og føres igen lidet.

### Glasurde Frugter.

Sukkerløge høges til den kan stige Knækpyoren (lidt af Sukkerlaget opfjeres i holdt Vand samles der sig og sættes i Kugle som der bestaa Knækpyoren) Frugtene opfjeres i denne Sukkerrør og føres. Til glasurde Frugter bringes 1dl Vand  $\frac{1}{2}$  dl Eddike 250g Sukker

### Sukkerkonfekt.

#### Paa Fendans I

Oggebride 1SAh

Hennelis 300g  
lidt Glycose

Oggebriden piskes halvt Glasur  
melkes sigtes i og deltes  
paa Fendans. II sammen kommer

Oggebride 1SAh

$\frac{1}{2}$  kg Hennelis

Glycose

2 Sh Vand til Glaze

1 Shv. Glycose

## Schweizerpastiller

Paa Fondants-m. Pibumyrkolic Farms i smaa mide Pastiller  
 Chokoladglasur el. Overtrækschokolade. Chokoladen <sup>syrlig</sup> som en Prise paa  
 Miatin el Solvhingler.

## Anis

er røde - m. (Anis drauber) m Solvhingler

## Brunille

er grøn m Chokolæringler

## Pistagen

m. Mandlen.

## Orange el Appelsin.

gul m Thymmel.

## Citron el Bananessens.

## el Likoressens.

Det er dybtigst at rulle ind i Taffium

Det rulles ind og afstrikkes

## Fransk Værga.

Paa Marzipanmasse (bitter) deltes op m. Boktaulhusesbar. el syrlig  
 Hylben el Bræskærkingler stanses syrlig. Værga lufre og røde Mandlen

Rosinen og Hvidvan knust. Værga deltes godt sammen rulles i  
 en Polse afstrikkes og overtrækkes m. Chokolade. Mandlen overgaaer

De briter Mandlen faar sin rigtige Smag hvis du bliver nerkla  
 i Hoblemaskinen for Smages Skyld i

Folke-  
husholden.  
Forretter

Etter-  
retter

Saucer

Desser-  
ter

## Hødehavamæltet

2 Køp Sukker

Sukker, Svine og Smør og det meste af

3/4 Køp Svine

Hoden bringes paa kog langtsamt og

1/2 Køp Smør

under stedig Omvoring aften Afsættes Rust.

2 " hvid Hode

af Hoden laves af Banjen inden at det gaar

event. Noddene til Memelkasseens af Kog. Koges indtil det er ryst og  
stædig inden Omvoring. Man priser om det nemt tage Knækpynten

i kolat Vand in det da sig <sup>med vand</sup> Afsættes Vandet til Memelkasseens og

Noddene og det lægges op paa etint Papir ikke for hvidt til dog  
det afholder skærs ind i Sukkeren og pakkes ind i Solypapir til ligende

## Hvidt Vangat.

250 g Sukker

Sukkeren smeltes til det hvide Smørret til

Man der 65 g

roddes aften Man der til Haregryne urod

Smør 1 Stk?

der er det Haregryne kommes lidt Memelkasseen

i. Holdes op paa etint Papir afholtes lidt og

skærs saa ind

## Brenadte Mandler.

1 Køp Mandler Sukker Vand og Mandler sættes over

1 " Sukker at kog indtil Sukkeren er fast. Varmes

1 " Vand op til Sukkeren samler sig om Mandlerne

omkring den blanke Mandler. Sæt Sukkeren om Mandlerne

varmes til det smeltes holdes da op paa etint Papir.

## Marsipan.

I

### Pantoffelmarsipan

100 gr Pantofler

5-10 g Mandelssens (et m. litt Stærke)

600 g Hennelis Hold Pantoffelmes Ribatter

Hennelis og Mandelssens saa meget Hennelis som da kan koge

Blyn fort vis des gummes for lange.

II

### Opbagt Marsipan N. 1.

Vand 1dl

65 g Blüeare Vand Smør og Blüeare sættes over

65 g Smør at koge Mel Ribatter og des afbagus som

250 g øl der hører til. Afvalts og dumper Ribatter

1/2 kg Hennelis Mandelolie og den delles op i. Hennelis til

Mandelolie til Mandelssens en passende Konsistens

III

### Opbagt Marsipan N. 2.

1dl Vand

80 g Smør Vand og Smør koges Mel Ribatter lidt af

100 g Mel bægning og lidt af Hennelis og der

300 g Hennelis bages op. Afvalts og Rusten af Hennelis

1 Stk. Blüeare og Blüearen deltes i og den bliver mere

Mandelolie smidig og nummen at entydne med

De opbagte Marsipanner han godt gummis et Stk Sidt naar de bliver pakket ind i Smørrebrods papir og kommer i et Henkogningsglas m. Læg og Bøjle paa. Marsipanner han farves dökkes og lagges sammen men man skal des lagges sammen smøres det med Eggghvidde for bren at han er sammen

Folke-  
husholden.  
Forretter

Efter-  
retter

Saucer

Desser-  
ter

## Orangefudge.

100 g Høgchokolade. Smørst hum smeltes i en Gryde  
50 g hækta Valmiodan til hækta Chokolade tilstæks og  
1 Skål Smør du hækta Valmiodan og Appelsinhal  
men Appelsinhal af 2 Appelsiner som rives. Det blødes i  
Tærnle i Haanden og overhakkes m Chokolade og vendes i Enghundt  
Chokoladekøffel.

3 Skål Smør

200 g Flømelis Samme som gangen maa des som Orangefudge

125 g Chokolade

Kakao 1-2 Stifler En ryk Grød som vendes i Enghundt

1 Glas Rosinsens

## Orangesnitte.

Overhakschokolade smeltes. Sætter Appelsinhal som oven  
i fine Stikler Mandus i Chokoladen og formes op paa et  
smunt Papir og tørre.

## Bolchenrikker.

125 g Blåchokolade Chokoladen rives og det hæles

125 g Kakao

Mandus sammen blødes i Haanden

250 g Flømelis

i Tærnle, som vendes i et Stille

125 g Rosin

Mandur og Nordan 50 g

Paa Ribsaff u Gik

### Brakler.

Konfekkesel grefte Kokosmel 250g Palminen smeltes og  
 Palmin 250g de øvrige Dru Mandel i. Formes som  
 Storkes 250g Pas tilde  
 Kakao 2 Spiseskufda

endten Mandeln u Mandel Brem et Vanillesaften

### Hærvognshornsek.

375g Hærvogn Hærvognshornsek. hækkes gumum 90d =  
 250g Sukker maskinen blandes m Sukker og Kakao  
 50g Kakaoerstakning Smørst smørløs vri og tilst idst  
 60g Smør tilstettes Sjøde saa det er passende i Hærvogn  
 ca 2 dl Hæde smages til m Romessens tilde i Hægle u  
 Mandelssens Hævmaann og venner i Drøymel

### Billig Chokoladehornsek.

125g Sukker  
 Vand b Skr Sukker, Vand hoges sammen <sup>Af</sup> med Sirup.  
 Chokolade 250g tilstettes Chokoladen og nære det u smelter  
 Nødorhæne 125g hammes de mættede Mandeller i. Settes  
 i enaa Poppe paa smurt Papir og pynes m Kokosmel om  
 opaa kan færes.

Folke-  
husholdn.  
Forretter

Efter-  
retter

Sancer

Desser-  
ter

### Hokus boller.

250 g Hokus mel

125 g Stomatis

1 dl Melk

1 dl smeltet Margarine og derpå rørdes i Hokus mel.

2 Ske Kakao

Det hele blandes sammen og varmes i Duglen rørdes i Hokus mel med først rørdes i Chokolade Overhække

### Overhækschokolade.

Overhækschokolade 250 g Chokoladen brykkes til nies

Olii 1-2 Spisestukfuld og nærmest i Vandbad i m  
1 Parafin 5-10 g tillé Glycole o lignende skal smeltes  
i Kakaoen men man må ikke få for meget. Denfejd  
som er oppep i Overhækschokoladen må ikke fås foran  
at sættes Vin direkte over det.

### Ervatræring overhækschokolade.

1 del Kakaoen i Kakaoen monteres nies og

4 del Stomatis smeltes da tilsættes Kakao

2 del Kakao og Stomatis, varmes forsigtigt  
op til det bliver en grønlig stase, da man hælder  
i Forme og skinner. Hældes Noedten et Man ikke  
har oppep den til nærmest Olii.

## C. Vitamin Extrakt.

Mødne dyben vaskes Blomster fjernes og fyldes på i en Stenkrukke og overhales med højt alkohol. Vand hvori den er oploset 5-10 g Citronsyre og 1½ g tungsmed saltan i 1 l Vand. Linthes bæst i Parafin (dog ikke modvendig) Vand skal staa 4-5 cm over frugten.

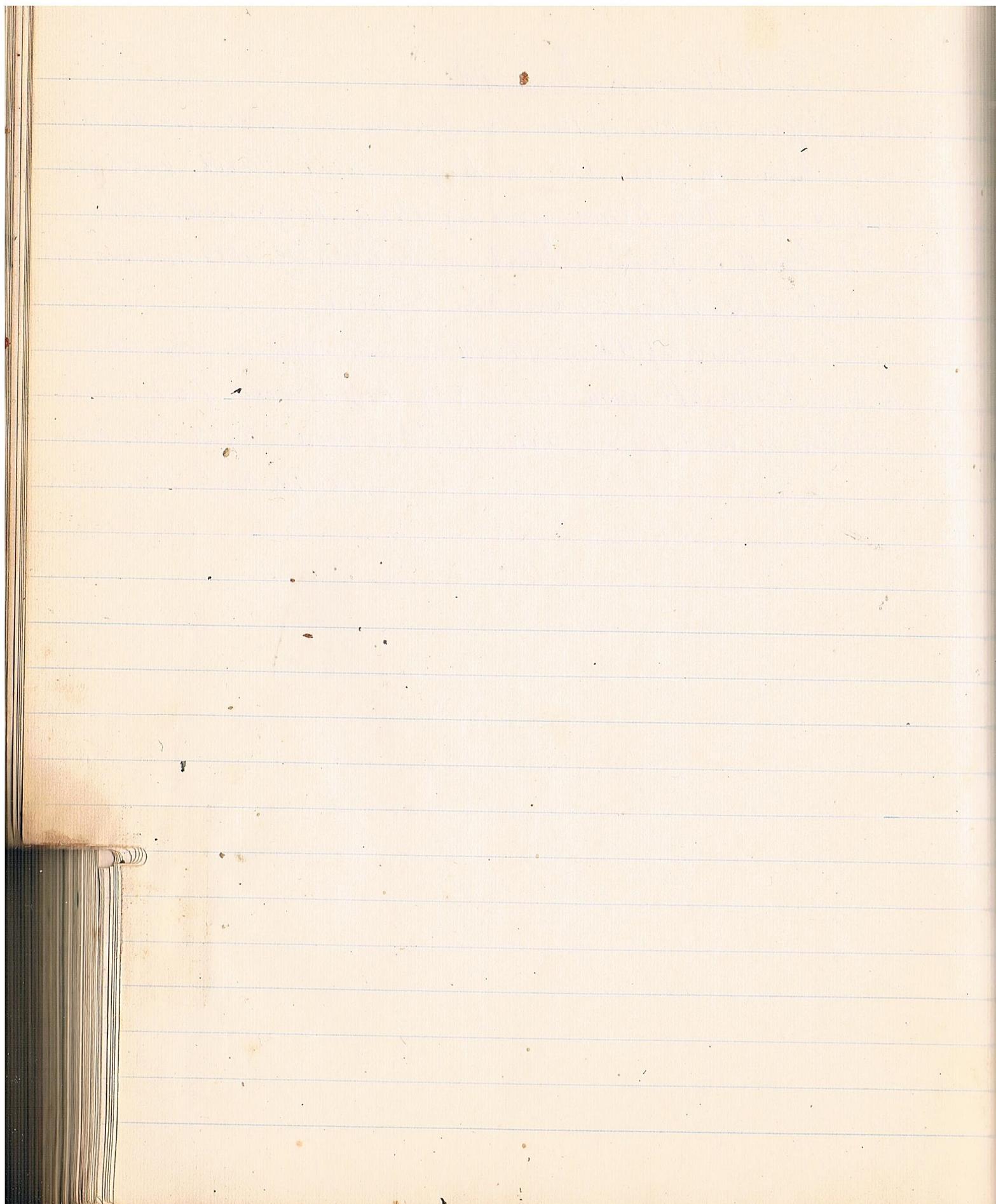
I Spisekufuda pr. Mand i Sædssuppe er indmarket Bruges biersaft med den aldrig høje konsens først i mørke Møden er deret færdig og er for Vitaminerne skyld utiloede lagges d.e.b. Vitaminet

Folke-  
husholdn.  
Forretter

Efter-  
retter

Saucer

Desser-  
ter



Disse opskrifter er beregnet til 30 personer  
Folkehusholdning

### Oxskødssuppe

m. Uter og Boller

Oxskød 9-10 kg

Vand 15 l

Salt Suppevisk

Sukker 4 a 5 Stk

Gulerodder 3-4 kg

### Bagte Boller.

Fatsstof 375 g

Mel 750 g

Vand 1½ l

Pøl 12 a 14 Stk

Salt

### Kødboller

Ochs og Svinehød <sup>3/4 kg</sup> <sub>1 1/2 kg</sub> til en <sup>til en</sup> <sub>Bors Husholdning</sub> hækkes 12 Gange gennem Kødmaskinen  
Det rives op med 1/4 Mel og meget Salt og Peters og kras Melk  
Gansin maa ikke være for syrlig.. Haa ikke

Til han godt kommer Hønsyrsa i Bollen. Ruge ved meget 1 a 2 Min og Høgning

### Sagorvalling

m. Sukker og Hanel

Melk 10 l

Sagoprym 600 g

Salt

Sagorvallingen bøges  
i Vandbad.

Folke-  
husholdn.  
Forretter

Efter-  
retter

Saucer

Desser-  
ter

## Norsk Øllebod. m. Rungbrødsretninger

Øl 5 l.

Malt 5 l.

Mel 400 g

Melis 375 g

Rungbrød 1 kg

Frostsost 150 g

Melis 200 g

Lillemeersuppe

Frostsost 250 g

Vand 10 l

Pør 10 Stk

Kartofler 1½ kg

Hvidkål 3 Stk

Gulerødder 15 Stk

Sellere 2-3 Stk

Salt lidt Peber

hakket Persille

Mælkun koges i Vand abød

Suppen kan tilsettes lidt Peber for  
Gamens Skyld.

Pønne skærs i Ringe Gulerødder  
og Sellere snittes paa Baakoskjerm  
Hvidkålen snittes fint. Grønkagene  
snittes i Frostsostet og den kommer  
Spanesuppe el Saltkådssuppe paa  
og Grønkagene koges 20 min.

Sil Vandagrød benyttes ogsaa 10 l Vand og  
1250 g Bryn 5 Stk. Salt og 2-3 liter Kampf

## Hylbensuppe m. Frøbakkur.

2  $\frac{1}{2}$  kg Hylben  
10 l Vand  
3/4 kg Melis.  
lids Citronsaff.

### Brodsuppe

Rugbrod 2 kg  
Vand 10 l  
Melis ca  $\frac{1}{2}$  kg  
lids Citronsaff  
el Saff

el Brodboller. Man kan blande Hylbensuppe  
og <sup>en m. øllesuppe</sup> Hylben gilles fra Blomst og Stilk  
og høres 2 timer rører først gennem  
el Dørslag og dumper gennem en Siefer.  
Først måtes færing for det er jævnt i sig selv

Brodet kan hakkes igennem en  
Hodmærskine og høres igen da er det  
hurtigste, det skal højsættes gennem  
el Dørslag til Synd. Brodsuppe serveres  
fugter i og ingen Malt til. Den kan også  
serveres Itakao Kakaobrodsuppe.

### Sødgrød.

Malt 10 l  
Byggnyn 1250 g  
Salt?

Høres i Vandbad. Til Sukker og Hanel  
beringes 2 dels Sukker og 1 del Hanel

## Sødsuppe m. Blommer.

Vand 10 l  
Sagognyn 5-600 g  
Melis ca 750 g  
Blommer 2 kg  
Saff

Efter-  
retter

Saucer

Desser-  
ter

## Hammelkssuppe.

750 g

Hammelk 10 l.

Mel 5-600 g

Melis 500 g

Pærer 2 kg

## Brodboller.

Brod 1250 g. Hamskål Sigebrod sættes i blod. Aftrum  
Vand x Mælk  $2\frac{1}{2}$  l. Før skærumme skalnes fra. Det koges  
Op 10 - 12 SAk og givskes til en gammel skål. Stages nede af  
Sukker lidt. Fløden rives op mod Op et af bænken. Bollen  
Salts " ne koges 4-5 min. Den kommer lidt Harts-  
Thyoldenin " manne et litron et Vanillesukker i Digten.

## Maskinfisk.

Forsik 10-12 kg Hvisk øste Forsik har tilstemm  
Salte Peter (øst sort) skaltes mid og skindet trækkes af  
Hos A 31. Dern man lægger Forskfilleten mod 3 min  
dts mod mod Bordet og man legt den fra den øvrige end  
fra Hulen. De skaltes i smaa S tykken til min opmærksom  
for smaa S th du kommer i et smunt Gratinfad  
Hos Am. Nældes mid. De skaltes i Vandbad  $\frac{1}{2}$  til  $\frac{3}{4}$  time  
til Forsken er mør. Spises sammen med Brød til  
event Start ofter man hører sig inde til til finnes Mør  
dag Kommes der Vin i i Skål for Ollervest. Anvend  
altid i Gratinfadene.

## Stægt Flæk.

m. Løj m. Petersens  
 Flæk 3 kg  
 Kartofler 6-8 kg

En Flækkes meget saltet vand  
 sæt ind nogle Timme. Flækkes  
 kan steges i Brødfyanden men  
 det hurtigste er en Stægelyd.

## Levergræddachs.

m. Kartofler  
 Lever 2 a 3 kg  
 Gulrødder 2 kg  
 Vand 2 a 3 l  
 Mel 100 g  
 Løj 375 g  
 Salt Piber

Kulor

Den kommes sted i en Gryde  
 der kommes først Løjene. Hødes  
 nuller i Mel og kommes oplyftet  
 i Gryden sammen med Gulrødden  
 det hele bivnes og stæges til det er mørt.  
 Det smages af og gaves.

Der kan også bruges Kartoffelmel til Græddachsen

Til Græddachs kan også binges

Nyrn Hjerte og amand. Hødes behøver  
 ikke at nuller i Mel og Gulrødderne behøver  
 heller ikke at kommes i straks hvis Hødes skal  
 have lange.

Efterretter

Saucer

Dessert

## Fiskerand m. Tomatsaus

Fiskebord  $7\frac{1}{2}$  kg

K. Mel 200 g

Mel 200 g

Malk 3 a 4 l.

Og 2-4 Stk

Salt og hv. Piber. Når det hakkes med Melis er det nummer

og hurtigere at røre op. Af  $1\frac{1}{2}$  kg fersk

bliver  $\frac{1}{2}$  kg Fiskebord. Sæt in Fiskerand maa Fassen

gen røre en lidt Grød til Fiskerandens høje faste

Fiskerand højes 30 min

## Platter

Puré af Fadegrød 2 Stk. store Fede

Mel 1 a 2 kg

Melis og Sals

Og 4-6 Stk

Kardemomme

Nation 4 Stk.

Mel slags Grød han binges også

Hunumaltsgrød. Kistypkhed kan man

med Rismel. Hvidme griskes og

kommes i Almindel. 4 Platter paa en

Pande.

Fadegrød. Fadegrødet smeltes i en Gryde og det er godt at  
komme Margarine

## Fisk Skivning

7½ kg Svinehod  
 200 g Græstøf  
 300 g Mel  
 10 l Vand  
 Salt?  
 4 SAK Hriakaal  
 1 Fad Gulerødder  
 Kartofler  
 hal Peber  
 hakket Pissille

## Hrikadeller.

Hvid 3 kg  
 Mel 180 g  
 H. Mel. 180 g  
 Mælk 2-3 l.  
 Salt, Peber, Løg  
 Græstøf

## SA Hriakaal

Hriakaal 10-12 kg  
 Vand og salt  
 Græstøf 200 g  
 Mel 300 g

Mælk x Udvand 4 l. Salt og chilikal d Peber

Hodet skæres i firkanter og  
 bages ½ Time, Suppen gørnes el bages op  
 Hriakaaln smistes, Gulerødder og Kartof-  
 ler skæres i skiver legges lagvis i en  
 Enge med Hodet bages mindst bages 2 Timer  
 hægget Pissille i Søs m, det hele blandes sammen  
 Kan også laves uden Søs og kommes  
 naad i Gydam da er Kogestiden 3-4 Timer  
 Det er magen Stikflask der bruges, ikke altet.

Til Hrikadeller skal Farsen være kold.  
 Hrikadellene sættes på i Øverkanten først

Kan gørnes og Græstøffet tilskæres til neden  
 el også bages op.

Sancer

Desser-  
ter

## Højt Sørsk.

m. Sunnysøuse

Sørsk 10-12 kg

Vand, Salt og Eddike

Højes øste Sørsk i en Gryde hvemvis der i høgnde Vand da er tilsat Salt og Eddike og den stilles over bag ved paa Komfriet og staar der i lidt længere Tid en Kogefloden u. Han også højes i Brødfyndende.

Der kan gives next Pebrod til Sørsk til han skal hænge hække ud og et kogte

Det er godt at komme en Skiv Hanshæd i Sunnen Gulvriden

Af at tagte Fiskesmagen.

## Højt Sild.

m. Citronsøuse el. Banysøuse Sildene rives og Benene Sild 60 Stk. fjernes og rilles sammen fra

Vand Salt Halm og op efter han sættes en Sandstik i hvis der er nødvendig dog ikke hvis der er parkhus godt sammen. Den højes i Gryde el Brødfyndende et Pan af form el Dørløg et Par Lænkerblade i Høje vandet Sildene skal høje 2 a 3 Min. Anrettes i en Skive med omids af Foder med Søs indenom Sildene der han vises <sup>raa</sup> Gulvriden og stros over Sildene og da over hækkes Persille el Gulvridenne kan anrettes i Skallen paa Foder. Han også pyntes med citron-

Sildene sættes over i kolat Vand.

skiver.

## Sælribf m. Løg.

Sælri 8 kg

Vand

Salt

Mel, Salt, Peber.

Fræksstof.

Høgs godt halvmøn. Vandes i en Blanding af Røg og Sigførst  
stegs. Smettes i en Skibe med Mel af  
Fadet og Søis ved Sidste ikke over Bis-  
fine. Søis af Suppe til Sky smages til m. Peber  
og Salt. Søis 3 l.

## Obletkine

Mel 1½ kg

Melis 150 g

Salt 1 Sku

Natron 6 Ghus.

Og 9-10 Skh

Harmalk 2-3 l

Hardumomme 2 Skorste

## Sælrikune.

Sælri 15 Skh Stør Sælri rives og over en Gang  
Hødfans høgs halvmøn matthes over fyldes fan-

Salt Peber og Løg sm og da sættes i Brævpanden og  
læs Vand ud og høgs færdig. Vandas fra Brævpanden  
bruges til Søis.

Saucer

Desser-  
ter



### Piberodssøs

Fatsstof 150g

Mel 200g

Supper og Bollerand 3l.  
over Piberod 200g

Salt og Peter  
Eddike.

### Purifikation

Melk 3l.

Mel 200 g Bygmel

Salt, Melis

hakket Purifikation

### Tomatsøs

Fatsstof 150g

Mel 200g

Supper + Tomatpine 3l

Salt og Peter over Eddike

### Sennepsøs

Melk 3l

Mel 250g

Sennep, Salt og Melis Melk opbages den. Tilfin  
en ristet Smin i Sennepsøs kommes Smin

over i Søsen efter at den er  
kommet i Søskaalen

Søsen er en garnet Søs  
Smørst kommes i Søsen når  
den er færdig. Den kommer  
Hundre i Piberodssøs.

Piberodssøs er en garn af hyl Søs

Søsen garnes. Når man  
laver en Meljæring skal man  
altid komme lidt Salt i Meljet  
for at undgå Klumper.

### Oplagt Søs

Bringes der Sødmelk kan man godt  
garni den men bringes man Skummel

til fin

Sancer

Desser-  
ter

## Citronsåsce.

Smör 150 g

Mel 200 g

Süppa 3 l.

Oggetannar 35 stk

Citronsyre

Salt Melis

Du kan også mulikheten

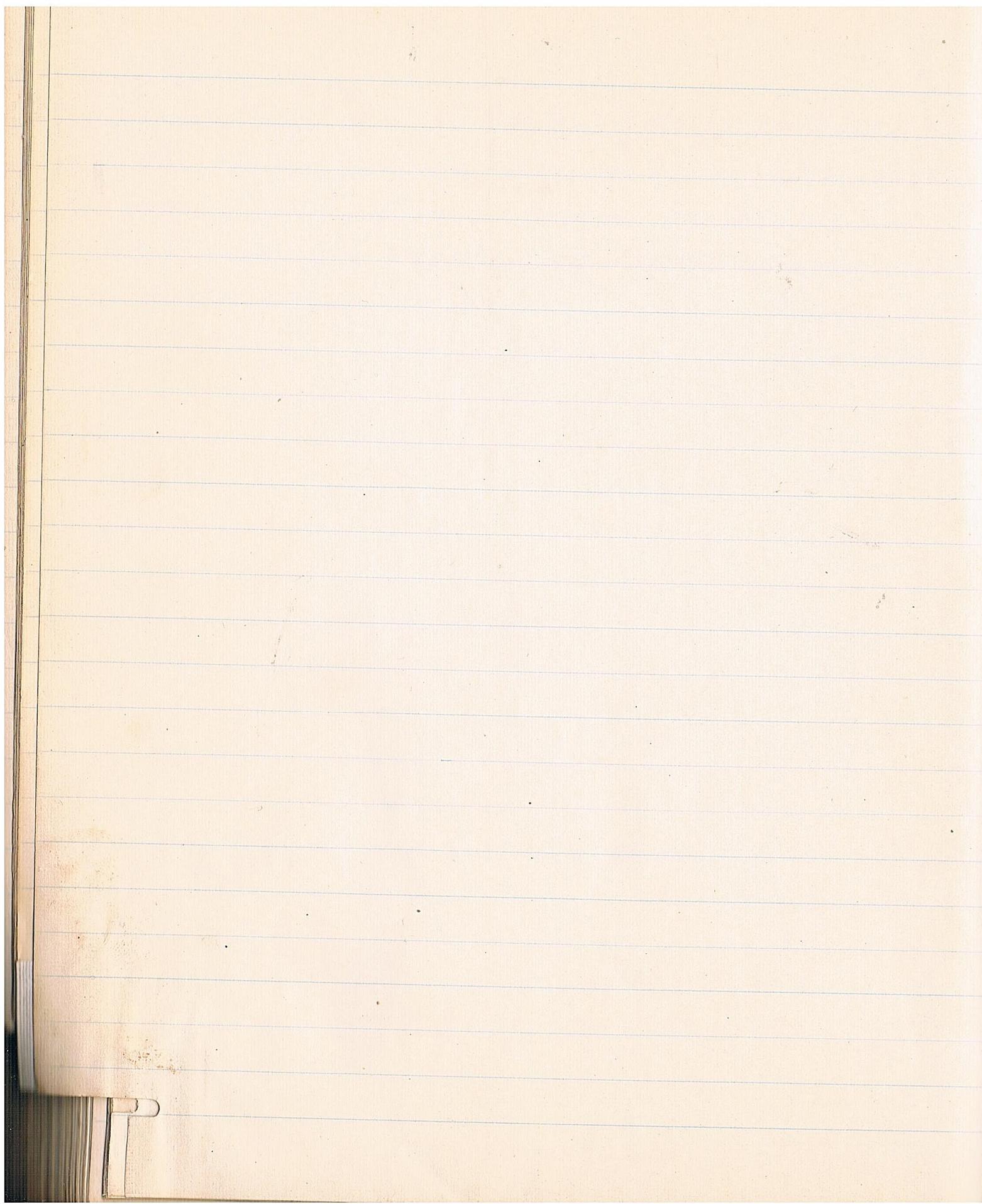
bringes citronsyrer, som oploses i øl

kommes i såsene kan han mes ikke

gult farge sammen med

Oggen

øl varer en god farge såsene



## Diatmadlanning.

Ved Diatmadlanning ~~spiller~~ ~~spiller~~ Madens Kvalitet og Sammenstilling er stor Rolle det kan have ~~af~~ af givende Betydning for Hellværet at den er rigtig sammensat og rigtig tilberedt. Raamvaerket maa være 1 Klasse og tillægningen skal være en rettilde og retsmagnde Mad og vi skal seje for at varerne Hosterne saa meget som mulig og præse ikke af Råvarer for mange Dyrddeler. Vi skal præse at give Patienten omma Portionen Mad saa helst flere Bange og altid frisklæst Mad. Anretning og Service af Diatmad har stor Betydning.

## Diat ved Førstegyldte.

Nyt et blæs holdt Vand paa fastaner Hjerte spis rigtig Grøns og Grønsgaust med som Raabost. Drift Hæmmeth og spis saa Hæregym han give Hæregod et forhellige Grøntsupper og gir helst en vegetarisk Stok

## Afmagringsbosten

Er en Kataloppi Ølok at vi tilfører min om Føde med Stofskifte brug saadan at vi bruger og knuges til at hænge af sine egne Førstegyldte. Vi skal præse præc at gøre Maden saa fyldig og mættende og vi skal undgaa føde Sing. som Sædhus Kartofler fra Sæder Høderhun o.l

## Sikhusygdom

Sikhusygge er en Staphylococcus Sygdom. Sikhusyggen dyrkes i Sygdom i Bringspræstskirken hvis opstandning af Staphi er medsat til opnaret. Vi maa seige for Endokravning af Kosthydrater og i mørkiden er det nødvendig at være på opmøde Hos. Bring Grætsagen i Stedet for Brød og Risopfynde i Stedet for Mel.

## Febriolæt.

Han værn efter lungebetændelse et anden alvorlig Sygdom og Patienten oppejærlæs og man maa aufer seige for at give en Host, der kan give Kraften. Pas på aldrig at overmærc den øye men give en Host der er uforrigelig og hukst i flydende form f.e.s. Hærvæppe aldrig Hævsæpper da de virker intet (giv Varm i Kroppen) Vand og ød og faste Græsæpper kan gives og dette er et godt Febermidst. Man maa aldrig give Stæffe men hukst hvidt Ske sammen med Siks til Græbathen. Vi maa give vadsbundet Drikke som Mineralvandet og Øg i alle former. Etter næan den har vi give Højt Fisk og Hødtøller.

## Fra Dieten.

En alvorlig Host og en langvarig og alvorlig Sygdom.

## Hav-Gammelret

dels i de 3 grupper.

Nr 1 Den flydende

Nr 2. Den mellemslange (Piretret)

Nr 3. Den tørre (Skaaneriet)

Ved ølaretaar bringes den flydende  
og vi kan give forskellige brønsupper og Vælling.

Sid den mellemslange kan vi give

Og Hødfans og Brænkesagsjæren dampstøjt fisk hvidfane  
og Hårfans.

Skaaneriet bringes til Piretret  
med Fodgjellets kanal såbal skaaner og den adskiller fra Sjæld-  
kost at man indelukker ring fordelig Fodenråder f. s.  
Ringkold, Haal fisk Hør og man givs aldrig Hafte.  
Vi skal passe at stær Høder i hvid Skiver og brænkesagen  
vi skal givs i Piretret. Alt styrking af Hød skal være  
i saa lidt Græslet som muligt. Det er godt at legge under  
Dagen ny et stær kraft Vand.

## Nyretret

omvendes ved Nyretretten deler og Hylkerygdomme og  
det skal være en saltfri Rost og nærmest ugetørket da  
en må døde Syge i Lindens til store Vædshuopholding og  
salt præmmen tillægsholdelsen af Vædshu i Organismen.  
Vi må også fiske og i Stedet for at bringe rigtigt Salt kan

man smøge til my Sellerørt eller Kjødne Maden med  
Bitterkastet et Tomatsaft <sup>et nære</sup> og last Petersrod der måa særlig  
lægges vægt paa en utilsmagt Søs.

### Drikkeammundning

#### Sukkerdygraden.

Morgnumad. Haffi og to halve Slik Brød

Frokost. Fiskefrikadeller my Sunnige Drikkevann Hammelh  
og Kiks Brun Grønus.

Eftermiddag. Haffi my Knabroaet et Hage i den Sukker

Middagsmad. Banillion my Eggellonne. Skræt Flæsk my  
Røgt Pør. Bitterfromage.

Aften. Omlets my Bønner to halve Slik Grahamsbrød  
og Skilsøt.

#### Nyretidens

Morgen. Haregrød my Smørkampeos

Frokost. Grønnsalat med grønne Bønner og mørkt Smør som  
kan holdes et øre indvendig.

Middag. Purret Græsartæruppe fars erst Blommaed Brød  
sik my Høde skind my Hjællads.

Eftermiddag. Gru my Dikke

Aftensmad. Nødder med Linsekarkanaas my Sunnige.

## Fetnociation.

Morgnumod. Sykmalk Smu m' Riks

Frohors Blodnøgt Øg Smørbrød og Idamummalk

Middag. Ollervis m' Hode dampnøgt Rik m' Gulvæsquine  
og omkring 3 min

Eftermiddag Smu m' Gulvæsquine og Riks

Aften Æggertand m' forstillede Grøn røger  
Smaansociation

Morgen. Hærgrød m' Glødevand

Frohors Øg i Høvde (dampnøgt) Smørbrød og Øl.

Middag. Hødnærsuppe brunkøgt stod m' Kartoffelene og Ollervis.

Eftermiddag. Gacao m' Isbathus

Aften Fiskewand m' Spinat.

## Dias ved Månesaa.

Morgen. Hærgrød m' Æggemalk

Frohors Jordgub i Slags Sykmalk man man har med Jordgub =  
puln et m' man hørs den paa ølyns

Middag. Ægggrød Fiskeprøhæder m' Hødetomatsaas

Aften Skrabel Høvde omprø Høvde er skrabet fra 5 min og laves  
Høbenade (næm Rasp?) mod Kartoffelmosene.

## Fjorddienet

Morgen. Fjordemakkel til Marinsete (Røsin og Olen til raa hennignyn)

Frokost. Varm Risag i Grønmark Smørstrok

Middag. Brødsuppe i Fjordfiskfilé i Hollandaisensas  
og Haremeltsildning

Aften. Svinekøttels i bunyse

Eksperimentaltidur Varm bacao i Fjord

## Afmaagring diæten

Morgen. En halv brødpung er frit i Smørstrok

Frokost. Grøntsagn i en halv Sæb Rungbrod i strækk Smør og

Middag Somatsfiskesuppe i Fischedoller og Røgt Fisk i bunyse  
magert Paatag.

et øl i øppelins bageffekt.

Aften En lille engelsk Bøf i franske Hærceflet dampet  
Spinat. Frit og Smørstrok.

## Seberdiæten

### Øl diæt.

Ølrene skal ikke strækkes men ølres

Øller 4-5 Sæb i Skivin bivonne ølres i Skivin

Bivon 1-2 Skivin om morgn dit Røgen de Varm halan

Varm 1/2 l over og det ølaan til det er 1/2 dels

Sukker 1 Sæb riges og knust frø i.

Knust frø.

## Hødmansuppe.

" Macaroni og Gulvoden.

Hødsuppe 2 l Hødsuppen mørk og "Hærugum  
Hærugum 130 g i Hærugumne for sig selv. Det mørke  
smør 100 g ris og smages til " salt tilsvarende  
Gulvoden 3-4 Stk smoret mens man er.

Macaroni 75-100 g

## Brimkogt Hød.

" Kartoflerne til dem i skiven og børkes med smør  
filet 1 kg og høde paa Panden Kød paa hødet et godt dampet  
smør høde salt mist den næste dag ikke gaar paa Brimden  
kød filet serveres paa skægefad i Kartoffelsneret  
Kartofler 1 1/2 kg siden kunne ikke mist paa skægefadet da det legges  
som saus deler i kogt i. fast og ikke som en saus  
Mæse.

## Ollervis

Vand 2 l Vand og du omdede Ris koges med de i melukogt  
Ris 250 g kanner du strækkes i tørkeamme Oller i kogen færdig.  
salt 1 Smus. smages til salt. Serveres " Melis og Høderand.

## Oller 1/2 kg

Melis og  
Høderand.

## Dampkogt Fisk.

1/2 Gulvordspire  
Gæk  $\frac{1}{2}$  kg  
Salt og Smør  
Gulvorden  $\frac{1}{2}$  kg  
Smør (Høde, Salt, Melis)  
Vand 2 l

Ilagt en i en fiskeskål somens Risken og Vand  
i hvilken man godt my Salt paa Fisken til  
en enkelt Person han man smører en tallerken  
ingen Væsker Fisken lægges paa Tallerknen et  
om des over og over en dampeske Bruges til Fisken  
i om. Gulvorden lægges nakket to lange gummier  
Hæderne er rives op my Høde Smør Melis og Salt.

## Hornsgryne

Vand 2 l

Hornsgryne 70 g

Salt  $\frac{1}{2}$  t. sk.

smøres til my biven Striber

Saff st Høde st Røddin

## Marski.

Hornsgryne 2 Skr Hornsgrynen sættes i Mod Afften først Kommer  
Vand st Høde rører alle og Høde og de øvrige Drik i en Masse  
rums alle nem for det smøres.

Striber biven rørt Rosinen

Dampprøghed Øg ligesom dampkogt Fisk en Tallerken  
somens Øg gør dampet et ender over hænder Vand til des øvrige

## Shrabsel Høddede

Filet 1 kg Rull Hød som fillet shrabsel paa lange nære alle Smør  
Salt Smør spises som Hæderne Salt doppes og ølges i Smør.

Ishufnudeller og Ishuboller.

i Glodetomatsaus

Ishufvurs  $\frac{1}{2}$  kg

Saus

Gode & Vand  $\frac{1}{2}$  l

Smei 35 g En jæm Saus.

Mel 40 g

Gernat-pint Salt Melis

