

Nære oplysninger er venskabeligt til at få.

Byggrundsgød. med Blåkompot

Vand 2 l.

Byggryn 250 gr.

Salt 1 Skus.

Der gives Sødmælk til

Grynen kommes i vandet og varmes i godt varmt vand næsten

Hind Sagospyppe til Oggesuppe

m. Blomrue.

Vand. 2 l.

Sagospyn 110 gr.

Melis 125 gr.

Og 2 Skus

Lidt birkenskal.

et andet Kompot eller i gød

Mellanfine Byggryn koges $\frac{1}{2}$ Time

Time — — $\frac{1}{2}$ Time

Valsku — — — $\frac{1}{2}$ —

Et Og garnet som 5 gr Mel.

Vand og Birkenskal koges

først. Det hindes i Birkens-

skallene findes. Sagospyn koges

$\frac{1}{2}$ Time. Kokes m. Og

Mannavan dgød.

m. Solbarkompot.

Vand 2 l.

Mannagryn 270 g

Salt 1 Skus.

Grynen kommes i vandet og kokes

Solbarkompot.

Solbar 2 a 3 dl

Vand, Melis, Kjød 2 Sku.

Efter-
retter

Saucer

Desser-
ter

Varme
eksko-
retter

Kold
eksko-
retter

Karmelk grød

m. Sødmælk og Stribukker.

Karmelk 10 l

Bryggm 125 g
Salt

Grøden koges Vandbad

Denne Opskrift kan til en
Folkehusholdning

Kartoffelkiks grød.

Mælk 2 l

Mel 80 g

H. Mel 125 g

Salt 1 Gær.

Mellet rives ind i noget af Mælken

Hvide et Sigfumlets koges 10 min og H. Melles
sættes paa Alsiden ligefor det skal spises

Saffronet Sukker og Kanel kan kunes m. Og Hvidme priskes og
rives i Alsiderne.

Rismels grød.

Saffronet Kanel og Sukker Halvdelen af Mælken sæt-

Mælk 2 l

Les over at koge den anden

(Byg) Rismel 250 g Halvdelen bringes til at rives Rismellets

Salt 1 Gær.

op med. Koges om Rismellets i 8 min

Purpuren af Rismels grød kan bringes til Bolle til
Hyldebarsuppe. Eller man laver Bolle af Rismel til Hyldebar.

Rismelsboller.

Rismel 150 g. Rismellet rives ind i Mælk og dels

Mælk 3/4 l. koges Hvidmeffet tilbageset det koges 15 min

Smør 20 g det afsvantes og de øvrige dele rives i.

Og 2 SAH Salt 1 Gær H. Mel 20 g.

Efter-
retter

Saucer

Desser-
ter

Varme
frøkost-
retter

Kaffe
rukost-
retter

Hummelkssuppe.

m. Pern og Skumsguppe.

Hummalk 2 l.

Pismel 70 gr

Melis 125 gr

eventuelt 6 litra saft

Øg gellomme 1 a 2 SMK

Skumsguppe

Øggetvæde 2 SMK

Melis 2 Sky. Skorupsfad

Øg gellomme røs på tilsidet
og skumsguppen sættes
ogsaa på tilsidet oveni

Turiner

Øblesuppe m. Græsakker.

Vand 2 l.

Øbler 1 kg

Melis 175 g

K MEL 30 g

Vanille.

Øblesne høges minet i Sukker-
vand. Behøres ikke at skræle
dem. Pismel er bære en K MEL
til at jæm Øblesuppe med.

Hummelksholdssuppe

Hummalk 1½ l

Vand 1 l

Ringhød 200 g

Melis 80 g

Skål af bition

Saft

Høges lidt høres gennem

Hødmashinnen høges igen
di ørige dele kommer i.

Kommes der Blommer i og ikke
an det skal den være fynd.

Ris melssuppe

in Sukker og Kanel Retningen er beregnet til en
Malk 10 l Soltuhusbalancing. Høges i
Ris mel 4-500 g Vandbad. Liæs af Malkun
Salt Pages fra til at røre Ris mellet ud
liæs Citronessens i. Når Malkun er varm til-
sættes den udvante Ris mel, som skal
høges 8-10 min. Kam kører et man kan
tilsætte Citronessens

Skaamsh Suppe.

og Grubakken

Hammelk 2 l Mel i mælkes og høges 10 min
Grahammel 80-100 g når Malkun er udsovs melst i
Melis & Honning Honning smages til i Citronsaff
liæs Citronsaff d'byen Glode i Melis idet man kan bringe
Glode inden Græsffodde & Piskeffodde
Grubakken

Malkesuppe el. Rømsuppe.

m. Brødtøffe

Malk 2 l.

2/3 af Malken koges

Mel 40 g

1/3 bringes til at røre

Melis 30 g

Melat mør med.

Og 2 Sth

lives og tilsattes Rømssens.

hvis Salt Vanille el. Rømssens

Brødtøffe.

Perrin Røghød 170 g

Brød og Melis blandes og

Smør 25 g

riskes paa Panden i Smørret

Melis 15 g

Syldes i rader Timballeforme

Sætter 5 min deri før de vender af.

Githonsuppe m. Frekakken

Vand 2 l

Det grise skælles af Githonne og Koges kum 10 min

Smør 50 g

et kliver det best. Suppen bages op m. Githonvarer

Mel 75..

Sukker og de hule Og fiskes godt til at have Suppen

Melis 150..

med. Githonsaffen kan mes også i. Han tilsattes

Og 2 Sth

Githonsuppe. Suppen kan også væremes.

Githone 2 Sth

Napoléon suppe.

Kraftig Hødsuppe 2 l.

Bagte Boller.

Skanku sættes over i

De bagte Boller Smør 75 gr

hødes Vand. Suppen skal

smørre i en bryde Mel 100 gr

høges kun 20 min. Eller hvis

det er svært at få Vand 2 $\frac{1}{2}$ dl

Suppen er klar. En des ikke

Suppen rygnder vann. Og 2 Stk hød Suppen er kogt på kom den til

Salt. sættes lidt Peber. Til denne Suppe

skal Bollene farves. Grønne røde og naturfarve

Rosmørksuppe

Vand 1 Suppe 2 l

Rosmørksen sættes over i spile

Rosmørk 3/4 kg

høgen de Vand (en meget modvendig)

Smør 40 g

for Farven og for at holde Bladene

Mel 40 g

sammen. Suppen kan jævnes og kan

1 Supperisk

oplages et an sættes en Smørstulle på

Salt hvis Peber der ikke må komme i høgen de Suppe

da det saa klumper. Læus m. Og.

Kivelsuppe

m. Ørgebran og Kranse som Kivelsbød

Suppe 2 l

Kivelen kan hakkes i Kødmaskinen og

Smør 40 g

kommes først i tilside for Farven og Smøgens

Mel 50 g

Styld. Farver m. en Smørstulle. Har man

Kivel 200 g

ikke saa meget Kivel kan man bare hakke lidt

Salt

til Peur i både Røg og Tep og hakke med.

Oggenud. el Minose

Og 3 SAK Oggenud høges i skin pilles og skæres over
 naa Oggetomme paa travs. Blomme røres op mad den
 Salt m. Peber naa Oggetomme Salt og m. Peber og skilles i
 en maa knigler, som fyldes i Oggetomme som Pyramide

Gimbrosuppe

Ørre el Svinekød $\frac{3}{4}$ kg (en fyldig Suppe)

Gulerødder $\frac{1}{4}$ kg Kødet og Gulerødderne skærs ned i
 Løg 3-4 Stk. firkanter. Først bines Løgene aufter

Hartofter $\frac{1}{4}$ kg Kødet og Gulerødderne aufter spades an

Vand 2 l

Suppe til Vand paa og det dampes 1 time

Salt, lias Peber Sparsuppe kan godt kommes i en dybigt

emalj Bønnur der kan gennemholdt til Folkene men bør sig ikke
 den han ogsaa kan Bønnur ^{naa} Hartofterne høges paa Suppen indskærme.

Eller Hartofter kan inmodlades der gives ogsaa Ris til et

helt el. malsiden Byggnyn høges som Ris

som formes i en Pandform.

Hønskødsuppe

en bagte og Hønster

Sættes over i kogen de Vand.

Høns 2 $\frac{1}{4}$ kg

ingi Høns høges 2 timer gamle

Vand 3 l

Høns høges 3-4 timer for at få

Salt 15 g

den hurtig mører kommes lias

Persillrod 1/2 SAK

Eddike i Suppen. Suppen sættes over

Gulerødder 250g Sellerie $\frac{1}{2}$ SAK i kogen de Vand da vi skal bruge
 Suppe skal altid stå sammen for at kunne kommes paa Høns

Kraasensuppe

Kraasen 400 g

Vand 2 $\frac{1}{2}$ l.

Salt 15 g

Gulerodder 200 g

Pern 250 g

En Suppenrøk

Svadskær 250 g

Oblin 250 g

Sukker og Edelstål

Han skal haas lidt og puttes i Suppen

men han også gives til ved siden af på en tallerken. Suppen

har fånes lidt til bages op og hvis han også spises inden

at blive fjernet om morgen før Suppen

Denne Heraut af enden bringes til Kraasensuppe hvilket ikke kræver

Gremortensuppe

Suppe 2 l.

Centr 3 $\frac{1}{2}$ kg

Gulerodder

Smør 35 g

Mel 40 g

Salt hækkes Persille

eventuelt Og

Suppen fånes og Smørres Melkes-
ros dækkes. Han leveres m. Og
Den gives Kurnekrod til Suppen

Gule Øster med sprængt Saar.

og sprængt Charkol

Til 6 Personer

Øster $\frac{1}{2}$ kg Østrene sættes i Blod i Vand og lidt Vand $1\frac{1}{2}$ l. Natron for at økne Østrene som skal staa Saar $1\frac{1}{2}$ kg i Blod et Par Dage. Østrene koges i det Vand Vand 5 l. som der er sat i Blod i og Østene koges for sig selv 1 Supperisk. han spises med Shallene i og kan givres til Gulroteller 300 g hylde Øster. Et Østre for Hylde kan man Selleri $1\frac{1}{2}$ kg skam Hartflette ind i smaa stuk og koges paa Pastinak 2 Stk. Suppen og alt sammen til man kan komme lidt Kartofler. Østene skal ikke være i alt sammen også Smaa Løg Den sprængte Saar og alt sprængte Blod sat Salt og Timian over i kogende Vand og koges og stumes. Rødderne koges paa Suppen dog ikke før man sæder ikke bliver prænne naar du skal melde og kommer paa Østrene. Vistuen koges min 15 a 20 min. Timianen koges paa Suppen efter Kødet er taget op og alt koges 5 a 10 min. Løgnene koges for sig. Kartoflene for sig og du gives til Kødet. Den gives også Gulrotten til gule Øster. Kødet og Kartoflene gives til sammen med Østrene til en jogsmiddag gives hylde Panadeagen efter gule Hylde Øster. Opskrift inde i Desserterne.

Suppen vises og blommes sammen med Østrene
Afslids A.

Sprangt haas.

Sald 200g Værdes høges først, der kommes Sukker
Salpeter $\frac{3}{4}$ tms. Sald og Salpeter og der høges efter igen-
Mels 20g nem og skummes. Det afvæltes og holdes over
haesen. Skal haesen ^{nu} sprangt et let saltes skal den staa i Salt-
laven 2 & 3 Dage skal den dannede saltet hul skal den staa
i Saltlaven i 8 Dage. Man kan også skær Brystet fra
og sprangi ^{det} saltet det hul og høge det til Brønsagen til det
sprangt et saltet og myges 2 Dage og hænges som Paatag.
Eller man kan skær Brystet fra Benene og hæve de omme
Pullejorden til en rør som saltet innan først, er det tykkes
højt skærer Rørt og saltet dyrkes der, der ryges og smores
og saltet som Brystet og kan fôres og høges til Brønsagen
til saltet og fôres og myges og hænges til Paatag.

Tomatuppe

Suppe 2 l. Suppen kan koges paa Skranket
Smør 40 g jænes og smørkøle, som sættes paa
Mel 40 g naar Suppen er godt brænn ikke koge Tomat.
Tomatsuppe pure tilsatte er den ikke paa rød han
Salt, Peters man tilsatte lidt Hummerfarve. Smagsstil
til Tomatsuppe kan gives Fiskeboller, til Blomkål til
Bentkød som først er overværet i koldt Vand naar det er
kogt. Kommes ^{Suppen} tilige for den serveres

Sellerisuppe

" viser Brodturningen Sellerum koges og Sellerivandet
Suppe 2 l Manden " Suppen nogl af Sellerine
Selleri $\frac{1}{2}$ kg pureces gemmet i Sigt og kommes
Smør 40 g i Suppen jænes " smørkøle.
Mel 40 g Du gives Brodturningen til som en
Suppenvisk tørvisst paa en Brædepane i Omren.
Salt Peters

viser Og

Bærekorn.

" Øggetkorn En klar gyldenkorn Suppe
Hvælfig Hødsuppe 2 l som skal ske skanket med
Øggetkorn 6 SAk 1 SAk Risstekrød paa Underkopp
viser Brod naar ørredagen legges den men han
skanke af en Kande til anden Omgang. Øgget. i salt i salt.

Grønkaabsuppe.

Let saltet flæsk 3/4 kg der er dybget i en røgts
et skinketek 2 kg skank. Skinke skalens i feringen
Vand 2 l og kremmes i suppen og saer et op=
grønkaal 200 g høg med. Man koger Byggnuppen fra
bulvorden 250 g sig selv hvis den skal Byggnen i
mel 40 g og man koger lidt af bulvorden sammen
et Byggnen 50 g mens i Grøden. Grønkaalen overholder i
nojnede Vand og hakkes man han kommer i Pors i sammen
i Grønkaalen. Grønkaalen skinken og Grøden arbejdes til sammen
og saer et opkog man han også skal være mel i Skedet før
kogen.