

## Farsesku

### Buntese Ingli.

1 kg Smørkød  
lids Mel og Melk  
Spank, Salt og Piber.

### Forklaring

Hødes hages to Gangi gennem  
Maskinen, da rives mod Mel og Melk.  
Konsistens som til Kartofleren. Farsen  
bruges nu i en Sukant ikke for tynne.  
Spanken skæres i Stikker lægges over Far-  
sen. Farsen milles sammen i en Pølse og  
Stik pakkes udanom, da stiges i Gass 8 a  
10 Min. Inglen kan også rendes i Øggi-  
hvide og Rasp. Skypose gives til

## Holdolmen

Hvidkål 15 kg  
Hvidfars 375 gr  
Smør 50 gr  
Vand 2 dl  
Høde 2 dl  
Mel 15 gr  
Piber og Salt

Hvidfars bliver tor af Øggelomme

Hvidkålsbladene lægges i hogenæ Vand

Hødes hages 6 Gangi rives op med

halvt St. Mel og halvt Sigtemel. 1 a 2.

Øggehvilde piskes til hver  $\frac{1}{2}$  kg Hvid-  
fars. Holdolmen er altid brunne.

Kaalrensker er altid hvide

Efter-  
retter

Saucer

Desser-  
ter

Varme  
Frøkost-  
retter

Kalte  
Frøkost-  
retter

Salater

Pudding

## Farsbrødning

Ørre og Svinekød  $\frac{1}{2}$  kg

R. Mel 40 g

Mel 40 g

Oggebrønde 1 a 2 Stk

Salt, Peber, mørkt Løg

Mælk cirka  $\frac{1}{2}$  l

Hoder hakkes 6 Gange

Farsen maa ikke være for stiv  
et, mind. Bages.  $\frac{3}{4}$  Time i

Omven i Vandbad

## Bruunhaal m Farsbolle.

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

Melis 50-75 g

Smør 50 g som hakkes 6 Gang og sovs op

Vand af Hvidvin hvilken for først et for Ryn d. Farsen

Fars  $\frac{1}{2}$  kg fænnes til m øter Bolle. Sikkert

Sevis jævnes  $\frac{1}{2}$  l smeltes og Haalens brøns og dæmper

haalens hvidt Vand i den læres i Forværling

i Haalen hvor Farsbollen lægges ned i og  
den dækkes med Haal out hele øter og Dampes  
modt

## Hønselavvand

m. Gulnødspire og Senis og Kartofler

Hørskypst 250 g

Spank 100 g

H. Mel 40 g

Oggehinde 2 Sth.

Melk og Høne 4-5 dl

bøffer 40 g

Spank 100 g

H. Mel 40 g

Oggehinde 2 Sth.

Melk og Høne 4-5 dl

bøffer 40 g

H. Mel 40 g

Oggehinde 2 Sth.

Melk og Høne 4-5 dl

bøffer 40 g

H. Mel 40 g

Oggehinde 2 Sth.

Melk og Høne 4-5 dl

bøffer 40 g

H. Mel 40 g

Oggehinde 2 Sth.

Melk og Høne 4-5 dl

bøffer 40 g

H. Mel 40 g

Oggehinde 2 Sth.

Melk og Høne 4-5 dl

bøffer 40 g

H. Mel 40 g

Oggehinde 2 Sth.

Melk og Høne 4-5 dl

Bøfset brynes for stind og

hakkas 8-10 gange sammen med den

første Spank røres op til en kast

Fors høges  $\frac{1}{2}$  Time. Den skal altid

blivit høges først Spank er det vigtigt at

blivit Peber og Salt. Rørlig Fors må nu den blivit høges til streg.

den givs høges Senis til  $\frac{1}{2}$  l, som tilsettes Bifronsaf og nul Og

og derfor varmes Senisen op igjen (ikke høges) for den

varmes

Hønselavvand kan sammen med høns Ovhed høges til Høde-

bøffer Hørskypstet som høges.

Hønselavvand kan givs i syk Hødebøfret til Suppebøfret el

Garnet el opgaves med Smitter til Butterdygsmitter.

Farsens Høne.

m. Kartoffelvindettur Senis og m. Kartofler.

Høns 2 Sth.

Til Farsen høges Ovhæd til Svinehød men

Idførs 375 g ledest i Hønsehøde 375 g Hønsehød 125 g

Vand 3 l Kartofler 2 Oggehinde og Melk Salt og Peber

Salt og Græsstap. og 40 g H. Mel. Farsen skal være

Senis  $\frac{1}{2}$  l. lidt. Hønsen høges først en  $\frac{1}{2}$  Time

og dervært stiges en  $\frac{1}{2}$  Time Suppen og Skagen til Senis. Skagen høges

med af Hønsene høges og læs blivit rørlig, der hældes en Skål om

Bøfset men først era Hønsen bøffer ind næst den blivit høges, den også en

Den høges Høne serveres med sammen med den indskærmte

## Kartoffelrødeletter.

Kartofler  $\frac{1}{2}$  kg. Den bages i Kartoffelkød som rulles  
op, salt, puder til tilinger panner og lægges overpaa  
Rasp. blandet bagtes i Græsstof. Til soucen til  
højme tilsettes Tomatspinne og Hvid vort Smev.  
Rødeletter er altid runde og Knækletter er altid lange.

## Gobblington.

Hødfars  $\frac{1}{2}$  kg Hødfarsen skal være lidt brintet og  
Ørter ) høges og lægges i Brænder af <sup>omgiv.</sup> Græsinfad  
Gulerodder }  $\frac{1}{2}$  kg dæbte farsen. Farsen og ørter risengry-  
Hvidkål ) nne og Rasp. Bagtes i Vandbad ca 1 time  
Mælk  $\frac{3}{4}$  l Risgrøden leues med Øgget.

Ris  $\frac{125}{125}$  el grøn hule Byg gryn til Macaroni

Salt  $\frac{1}{2}$  tsk.

Øg 1SAK

Rasp.

## Fars med Blomkål.

Hvidværktandstørre Souce m kremet Souce Hvide Blomkålsblade halvt bagtes.

Blomkål 1SAK Farsen skal være lidt. Den dypes i  
Hødfars  $\frac{1}{2}$  kg alt paa et klæde dæbte farsen og sæ Blom-  
kålen der bindes forren af Klæde dog ikke fa-

Smei 35 g ekstra da det blidner ind naar det høges. Du

Mel 40 g kan høges lidt Blomkål og lægges inden om <sup>med</sup> stæv  
Mælk  $\frac{3}{4}$  l også blænde Kartofler lægges inden om der hældes  
kremet og

Samme også lidt Souce over farsen og hvis nødkes  
Længangsmæde til amore Mælk også. Kogen  $\frac{3}{4}$  Time Persikke

## Fordren Hare.

7 br. hv. Harefløjt til Hodes hakkes 3 gange. Blan-

Ørsekød 250 g der <sup>med</sup> de øvrige Del og formes i

Svinekød 250 g <sup>med</sup> Pøle spækkes med røget Flæk

Rasp 50-60 g den holdes lidt Vand ved og over

Og 1-2 SAK Havn efter den er brinet i hvid  
røget Spak <sup>Stabtes</sup> før man holden Matten ved.

Mel 1Ske Den sættes i Ørnen mod lidt Fædstryg

Pels Salt Somatpine ved og den staaer til den er brin

Hode Kjæl do fint Vand og saa smør Matte

Mel Matte, som skal holdes ved naar den stiger

Sæsm omages til <sup>hvid</sup> 7 Pels Salt Somatpine Hode og Kjæl

Stiger  $\frac{1}{2}$  - 1 Time ligesom den er stillet. Det varer en lys og jaen Sæs

## Sild som Bag

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

Salt, Peber og Mél

Steaksaf, Løg 100 g

Såuse  $\frac{1}{2}$  l

Bened findes og kan skæres over

paa Avansbris der er en stor fisk

Steaksaf, Løg 100 g dylbes i Salt Peber og Mél blandning skæres

hovedet Løg. Fisken lægges i fløde

Høger i en Rahke med midten af Steaksaf Løg over  
Særis ned Sidem.

## Stegt Førstefilet m.

Tom as flodesåns

Førstefilet  $1\frac{1}{2}$  kg

Salt, Peber, Raps, Øg

Steaksaf

Førsteller  $\frac{1}{2}$  Brønmaisesåns

Guldkræme oplyser i Raps og Salt  
Peber blandes i først i Øg.

Efter du er bruned skal du stære og

smaaastige lidt

Büffetraggrønletter og Kartofler. Laksfond som nedenfor skyldes  
Førsteller  $1\frac{1}{2}$  kg godt i hæklet Vand der smeltes i Riss  
Vand og Salt og Indvadene findes Hovedet Halem og Billen u  
Ginnerne skal blive sidende paa Fisken renses under vandet Vand  
og skyldes i mange Hede Vand. Her ligge for den Høger over hæder  
og varem Eddike men du bliver ikke saa gern af det. Portionsførstefilen  
kan fås. Førstefilen serveres paa Særis  $\frac{1}{2}$  smalt Citronensåns over  
den kan gives smaltet Særis og røven Pebrød til af matket Persille  
et Citronsåns et Gocletomatsais et Brønmaise et Hjemmelænsesåns  
Portionsførstefilen kan gives som en Hillervet.

Høger huk i Fisken skal være meget godt over Fisken da dampningen  $20\text{ min}$   
dampningsfisken omkring Risotto i Risotto Salt paa Fisken ingen  
Vand over Fisken kan under Risotto

## Biksemad

Hod med  $\frac{1}{2}$  kg  
 Kartofler 1 kg  
 Løg 100 gr  
 Salt, Peber og Kapersaf

Først løg og Hod  
 smørtes sammen  
 Kartoffler og Oller  
 kommer i

## Hækkebif

1 kg Øreknodde Kartoffelværn er godt til hække til Bifsons  
 Salt og Peber En sted myldret Bif forme klist på glas  
 Kapersaf 75 Gram <sup>en del knodderne</sup> Biffen i m. plade ~~og~~ Fra opnug  
 100 til 150 gr Løg Saltet.

Hod til Bif kan droses med 1 del højt Gulvordet og 2 dels Hod et 1 del raa Kartoffel

Hækkeegggehage. Kartofflen man også <sup>og 2 del Hod</sup> raa van høgste  
 Øg 5 a 6 Sm Hækket steges og staves af  
 H. Mel 20 gr Panden. Eggemassom steges  
 Mælk 2 dl i Skues. Når Eggemassen er  
 Hække 600 gr halvstegt lægges Hækket overi  
 og ent hele skilles i Ovenn.

## Hachis en la Kartoffle.

Rost af Hod  $\frac{1}{2}$  kg

Hodets skæve i firkantede

Søuse  $\frac{1}{2}$  l

Brænde i Skimler

Asin og Lænsterblade

Tes nede blandes

Salt og Peber

at blandes i sammen.

Højt Gulvordet er godt til Hachis

## Mignon.

Svinekød 1 kg

Featsstof

Vand 10 dl

Salt 1 Thes.

Peter  $\frac{1}{4}$  Thes

Tomatprøve

Mel 60 g

Kluter

ristet Brød 6 Stk Hødet hør til skaus ikke saa smått mæl.

Macaroni 100 g

Løbab m. løse Ris.

Halskød  $\frac{1}{2}$  kg

Salt, Peter, Mel, bary

Løg, Featsstof

løse Ris 200 g

Hødet skaus i firkantede venske i Mel

og Thyddium. Featsstof smeltes i Løg

bunes om og Hødet bunes opsaar om der

hel Ingefær holdes Vand over dampen  $\frac{3}{4}$  time. Ris buges

i rigelig Vand holdt Vand over riset da med

naar du er høfte. Legges i Skål og Løbelen

en omkling Gader.

## Menton

Porker Kød <sup>noget mørkt</sup> som Bif og ligende kommer i et Gratinera sammen med Søs og Kartofler Det hele i lagvis buges i Vandbadt. Er <sup>doppe</sup> til en varm Aftensalat.

## Hakkukarbenade.

ny Søns og Hæstoflin. Hæder hakkus to bønse  
Svinekød 1kg blander op ny 2/3 dels kød og 1/3  
raa Hæstoflin raa hakked Hæstoflin. Vindes i  
Mel 30g Mel som er blandet ny Raps og Salt  
og Raps og Salt Peber. og Peber først i Øg.  
Glattef

## Gronlanghaal.

Gronhaal 1/2 kg (el. til Storku)

Glassagf 50 gr Til Grønlængkaalen kan der også gives

Mel 60 - Hækkelænningen Grønlængkaalen koges 20-30 min

Malk 6 dl drysset korn over koden hages til Gangen.

Salt Sukker

Pynkes. m. h. Hæklefli og

## Hvidhaal m. Blodfars.

Hvidhaal 1-2 stk. Den koges i Grød til Blodfarsen

Blodfars 375 g som ikke maa være alt for stiv

Vand Salt til Hvidhaalen Koges i Saltvand 3/4 Time.

Smør 100 g

Den gives smidet Smør til.

## Kogt Skinke.

m. øl Bønner.

Bønner 3/4 kg

Sauzen er en gammel Mælkemæns

Smør 50 g

Mel 60 g

Malk 5 dl

Salt og Melis

## Piragen

7 Grøn dækketning Smørst omildres og der læs  
Mæl 250 g i Dægg med en lit. Haand som skal  
Smør 150 g hule  $\frac{1}{2}$  time dækket mælles den ud  
Og 1SAH ikke for myndes stinkus af mællet  
Høde 2-3 Skiffield Hollandskum som et Unikong.

Salt Styringen læs lidt syk man kommer

Skinke 250 g lidt af Styringen paa det afstikkede SAH

Oste  $\begin{cases} \text{Dægg} \\ \text{Gulerod} \end{cases}$  Dægg omides Kærtek 7 Og grænde og  
Guleroden Dægg stæs sammen paa det ligner

Smør 50 g i overfladen  $\begin{cases} \text{man presser} \\ \text{Kærtek} \end{cases}$  med

Mæl 75 g mod en Gaffel for at den kan holde nede

Supper god De smørtes over Og bages 20 Min d.m.m.

Salt, Mælis mathus Pusille kan høje over i Godt da kom du  
du også gør gør pønns hvis du høges i Godt. Styring Ristet af  
Styringen opades op og lægges paa Godt sammen med mæl  
brænde Kærtek Piragenne lægges over som også pønns  
man kan også godt høje Hachis i SAH for Grønosten  
og Skinke. Det er også meget godt til Grønlængkaal men man  
da kan fyldt Hachister i Piragenne hvis man har det  
eller han man kan høje Grønlængkaal.

## Afslut.

10% Skovmærodder. Men hører Hødresten som er brugt til slægt  
Smør 60g til vært hød som skal være i fisketank. Den  
Mæl 75g laves en Afhægning som smages til m Salt og  
Mælk  $3\frac{3}{4}$  dl. Peters og Æggelam vives paa Hødlet Brømmes i  
salt  $\frac{1}{2}$  Stk. og tilberedes en krydret Æggelam. Bruges  
Peters  $\frac{1}{4}$  Stk. i Brødfjernet til Gratinad som er en fint godt  
og 3 Stk. og dumper af Ræsyp højs i Vandbad  $\frac{1}{2}$  Vinde vogn  
Hød 250g des af Fennem. Men kan også i Skænk for brænd.  
Afjøren 35 Stk. sagt give en Sharp Søns. Skovmærodder  
Skovmærodder 1kg skal først højs høstet og skiftes Vandet - og  
og en Afhægning til Røddene højs færdig i Saltvand, nulles rundt.

## Sillminand m. Tomatsous og Kartoffelkugler

Høge Selleri 175 g

Brod 175 g

Melk

Smør 50 g

Og 3-5 kl

Salt, Pebr, Rasp.

Afslører Ham =  
brod sættes i Blod i  
kogenou Melk. Sillmine  
og Brodet hakkes gen =  
Salt, Pebr, Rasp. nem Brodmaskinen. Brod-  
mussen bringes til Afbagning

Formen smøres og overlægges med Rasp

Randen bages  $\frac{3}{4}$  Time

Sillmine indeni Randen Kartoffelkugle inden  
Udtaget mås aldrig røres ud meget før saa faldet den

## Sillminikarbonade

m. Picklesous

Selleri 1 kg

Vand og Salt

Og Rasp Salt Pebr

Feasteg

Sillmine Høges hakstmisser

skans i Skiva pannus og ølges

Sillminikarbonadene pyntes med Sa-

det i Pickles.

## Såse

35 g Smør

40 g Mel

$\frac{1}{2}$  l Suppe

hakket Pickles

hvitløssalat, Kurl, Salt

En lysblå Sås som bl -  
sættes des hakket Pickles

## Køttfælten.

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

Salt, Peber og Peberdøj

Den givs til Køttfælten og Gunnepæ til han steges m. og modt. Basen  
Bøf a. la. Mode af den stor bris bliver krenoden om Skag og mørke  
den iiden Skag af en lille bris nu er Skag maa  
den alle

m. fr. og hvide Kartofler.

Oksefilet til Frua laan 2 kg Silden vaskes og først spæk-  
røget Spræk 50g hus-m. det røgede Hask og Løgrene

Salt, Peber, Melaamde, Villiken Hasket mæltes i Kydolene  
af Ingefær sværdet Løg fra det spækkes spækkes på begge  
Vand 3 dl Sider over hel Silden dyrksprækkes.

Somatspine 2 dl

Bunnes i Stægegnede og hædes bagnde

Glede 2 dl

Vand ved Stegen ca  $1\frac{1}{4}$  til 2 liter under

Mel 20g

Stægningen hædes Somatspine og Glede ved-

på Kartofler  $\frac{1}{2}$  kg

hrs. " 1 "

## Oksefilet

" i glasret Løg hørlet Pebernød på Kartofler og Rosenvæd

Sevis og Kartofler

Oksefilet  $1\frac{1}{2}$  kg skal Silden være rød sætten den

Kartofel ind i en meget varm Ovn og bræns på kipende

Salt, Vand  $1\frac{1}{4}$  l ved den omkrent gummisteges den Nive

Rosenvæd  $1\frac{1}{2}$  kg bræns i Gedstof i Ovn Vand over mere.

på Kartofler  $\frac{1}{2}$  kg hv. Kartofler  $\frac{1}{2}$  kg

## Hanske Kartofler.

Hun snittes på Raahøgjern Straame skæres ned af de almindelige. Den man laves Ringe hvis man laves ikke alm og lager en Hammelis modstikket og laves dem som Ringe ned af  $\square$  tilde igennem. Den er også muligt som skæres ned i afhængigt hængende Sæt og du skal hænge de lange og den skal skæres salt på dem alle næt der er muligt.

## Grydedæig.

Smørkød  $1\frac{1}{2}$  kg. Smørst Hækkekød som er brændt ned til Salt, Peters. Skære ned med til gældes muligt skære under Vomod  $\frac{1}{2}$  liter vand i Græsset og Bogmod Vomod ved ej Salt og Met 35g Peters. Dæiger en lille Tuns tid Smøren gænes. Huloi

### Dyres Aeg.

Dyryrk 3 kg

Sprak 150 gr

Vand 1/2 l.

Melk 1/2 l.

Skæt og Salt

Dyryrk kan særes med en Kartoffel over. Dyryrk stiger 1 1/2 Time  
over Kartoffler og Paradisefrugter.

Den kan også gives på Kartoffler til.

Han en Dyryrk sprækkes, sprækkes den helt igennem og koldmes  
nylsprækkes med røgt Hæk. Den er sprækkes med en Spids til  
at stikke ned i Høllen. Stiger man en Han sammen Dag  
den er flæst skal den have et Optog først. En Han  
stiger ca 2 Timer

### Andes Aeg.

#### en Rødkaal og en Kartoffel

Rødkal 1-2 SPK

Øbler 1/2 kg

Smedshus 250 g

Salt Melis

Vand 1 l

Scise han gørne. holder bagen ud Vand og øker

1 1/2 Time 15 min før du er økt holder den holdt Vand over

den efter at Skagen er holdt fra og den aabnes for Ventilene.

Så skal den blive mere opvindt

i Omnen.

Vilas boi brunes hunkig  
i en meget vann Om  
et Gyde stænkus med Røgnede  
Vana og øges langtsomt. Den  
laves en Melkesens og kommer

Dyryrkølle 1 1/2 a 2 af 2 1/2 Tim

## Sinssteg.

### Ribben

Maisstypiolse

Obles 250g

Sødskur 250g

Melis 50g

Fræstof 50g

Mil 60g

Sky 1½dl

Salt, Kjøtt og Eddike. Derefter blanderes alt hele sammen.

Sinssteg kan holde sig en hel måned i en hollandsk stenkruka

eller en mattrins Spanne

Sødsku og Oblevarer binges til Hylpe til Søsin

### Ribbenssteg.

Ribbenssteg 1½kg

Fræstof og Salt

Vand 3½l

Kjøtt

Ribbenssteg vaskes og tørres og

grides med salt bunes i Gryde

og kan steges ferdig i Ørn

Steges 1½ - 2 timer.

der servies Bodbaal harer Obles m feli h og hvide

Kartofler og Sørs.

## Rødkaal.

Rødkaal  $1\frac{1}{2}$  kg

Smør 50g

Koalen dampes i Smør og hvid Edelkød  
der tilberedes Saft efterhaanden. En  
Sukker og Røbsalat for nogen Væsker kommer med i  
Rødbæreddiket som Koalen bliver blandet af. Han opblændes m.

Hvidkål er Æble. Lidt Sky kan holdes over den.

## Glasurteg m h Hartofler og Rødkaal.

hv. Hartofler og Saus er Skinken for skyt kan den ikke

Skinken 5 kg res igennem

et Bor 3 kg

Salt, Vand 1 l.

## Skrubben

1  $\frac{1}{2}$  kg Skrubber til 6 Pers.

Skrubberne planter med Øg, Rasp

Salt og Peber

eller godt Røgmed i Grahams mel

## Sæd Fossing

7 Hollandaisersens og Kartofler

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

Salt

Øg Rasp og Kartofel

Hvad var i læret af 13 Hens.

Brystume af ca 5 Hens til Hensfars

Brystume " " 2 " " "

7 Hens inden Bryst Til Suppe x 2 kil Hens,  
som skal hukøges

4 Hens Til fædrede Hens

3 middagsmadte Til 20 Pers. x 2 Til Hukøgning.

Skypøns  
1/2 l Sky  
2 Shu Mel  
Salts Tintor  
eventuelt Peber

Vilassøns bør altid være  
tyk i jern og lys.  
Oksesædegøns altid mørk  
og lys.

Vilassøns.

1/2 l Sky  
Mel 2 Shu som er 25 g pr Shu  
Ris gule

Flæde

Melis

eventuelt Tomatpønner

Tintor

Tomatpøns.

Smør 35 g

Mel 40 g

Suppe af Tomatpønne 1/2 l

Melis eventuelt Peber

Børrypøns.

Børryp bages op sammen  
med Melis

1/2 l Søsre til 6 Personer der beregnes fra 25-60 gr Mel pr Person  
til Søsre. Søsre som lever med helse og næring op igen ikke høge.

## Semafflader oīs.

Smør 35 g

Mel 40 g Melun og Hoden skal helst være hogende  
Hodex & Melk  $\frac{1}{2}$  l naar den hammer i Sōis en

Semaspire

Sennep 1 Kjøs.

Salt

Hūn mufjare

Biancaea sals

Mel 10g

Vand 114ml

Sammle Gum gansmaade som

Og 15ml

Hollan davesdism

Oggelam 25ml

Suppe 25ml

Biancaea sals 25ml

hukket. Possible

## Hollandaise sois.

Ald tog Melis rørs vid i Vandet og da  
Vend Pihal Jæring sættes over af Høje 2-3.

Sæt 75g Min Bryam tages af Tiden og da  
Øg 1SAh meget godt sammenpristede Øg rørs  
Øgblomme 2SAh i det hul paa en Gang hvorpaa  
Fiskesupper 1-2SAh der fiskes meget kraftig i den  
Sæt af en beten til briansyren deraf kan man nem  
smide Sæt i meget lidt af Bangen og det varmes op

Til det fænner man maa ikke Høje da det saa stilles men  
Fisker stadig godt idet skal man ikke lige hænge dem  
straks han den godt staa til Øgblomme deraf kan man  
hæn fisker han fisket meget godt idet. Lige fædres Melis  
i Shaale varmes den op men maa ikke Høje og man smoger  
den da til med briansaft og Melis og Fiskesupper skal altid  
derves i varme Shaale for at den er god varm. En Saison  
mild vred den let kan man tage lidt Sæt

og Ald og læs en Afbagning og spade med den skilt  
Sæt og den vil da ogsaa blive god og ingen hem se at den  
har været skilt. Det der lykkes mest forstår at få  
Sæt til at stille nat man hænger at føre Øg gene fisker  
meget godt sammen fædres tilsaftes. Man kan ogsaa læs  
en Hollandaisersæt i Vandbad da den saa heller  
ikke saa let stilles man den ikke hænger paa andre Tider.