

Brunesorbet

1/2 l Mælk

2 Dg

50 gr Melis

K. Mæl 5 gr

Vaniljesukker

<Hun foret at den mæl
i brunen kan den koges.

Desser-
ter

Varme
Frokost-
retter

Køde
Frokost-
retter

Salater
Paaleg

Dagning

Russisk Dessert

1 l Saff x Vand

80 gr Mænnagryn

En kraftig Blanding
af Vand og Saff koges
20 Min med Mænnagrynen.
Sødsuppen piskes til den
er holdt og stir som smørage

Frugtdessert. m. Brunne

Øbler og Pærer 3/4 kg

Vand 1/2 l

200 gr Sukker

Brunne

Mælk 4 dl

Tofa Sm Margene
med Pygeltomme 3 SKR

Sukker 1 Skj.

1 a 1 1/2 dl Ristetfede Vaniljesukker

Frugtmælk skrælles og halvvis
koges i Sukkerlagte kommes
i Glasskål. Brunen kom-
mes over.

Krammekage.

Og 3 SK

Melis 200g

Mel 160g

Vand 1½ Spisekande

Hødestrum 2dl

Fugtfadessort.

Lagkagebund

Bum

Gorstullige Fugten

Piskefløde

Tuffi præst

Og 3 SK

Melis 1 SK

Fugt 150-200g

Salt 1½ dl

som er smeltet over Damp kom med

Piskefløde 2 SK

auften i saa Hødestrummet og

6 a 7 Blad Husblads. auften Fugterne som er

shaantes i frikande og tilfælder

med de økspiskede blader

Fremagen kan tilsettes Fugtfarve og Eosins

Fremagen skal være klar før den hældes op Shaale.

(Husblads skal have ^{alder} samme Temperatur som Deseratin.)

I Krammekage here også fyldes m. Hvidtøj og bum

Og og Sukker rives godt
mel og Vand tilsettes

Inakrammekage til at forme
dem paa kan høbes

Brennen over Lagkagebunden
og dypaa de forskellige Fugter og
tilsættes Høde som sprøjtes
imellom Fugterne.

Pinghødscreme

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

Og 3 Sth

Melis 2 Sth

Vanille

Husblads 5 a 6 Sth

Pinghød 100g

Kompot af Smørstorken

Bloomer

Piskefløde $1\frac{1}{2}$ dl

Nekken bages op og vises på men
maa ikke bage med dæmper smelter
Husbladene i bunnen og den øste del
af valingen. Når den er begyndt
at opne kommer Pinghød og
Flødestukken i. Den holdes over
den helle holdt Kompot i Skålne
Pyntes med Flødestukke og Bloomer

Bondeprige med Stoi

rum Pinghød 250g

Smør 25-50g

Melis 25g

Øbler $\frac{1}{2}$ kg

Melis 50g

Syltetøj

Piskefløde

Lægges sammen ligeført
og skal buges. Pyntes med Fløde
og flindabryllupstøj til bunnen og
flindabryllupstøj

Prinsen af Wales.

Smør 100 g

Mel 125 g

Vand 2-3 dl

Og 4-5 skr

Fris Oblemos

Vanille

Sædskær Hødestkum Høde, glasende Sædskær, røde Parvringe.

Parvringe

Oblr i Brun.

Oblr 3/4 kg

Vand 1/2 l

Melis 200 g

Vanille
Brun.

Melk 4 dl

Og geblomme 38 skr

Melis 1 ske

Vanille Gele og Piskefløde med de runde Hjerner opad og den kommes brun over hele Oblr og Nøngat spids over det hele Hødestkum neden om Kanten. Eller man

Nøngat man høje ikke målde nedenud Oblr nr. Melis på grænse melde på Oblr og givt Marzipan i Stiller og billede på igen

65 g Melis

5 g Mandel

Der kommes Hæregn i i Stiller og afføles og knives for Mandelen og der bliver et Mandelstæng mellem den komme Hæregn i.

Vandbakkelsedij. Vasken blandes

i Opbevaringen af de Gange. Og gene piskes ud i et tallerken for at blandes i et af Gangen. Dijgen spredes ud paa en Plate lager. Skans ud i Stanger og lægges sammen med en fin Oblemos ikke for sted. Smyktes med

lager. Skans ud i Stanger og lægges sammen med en fin Oblemos ikke for sted. Smyktes med

lager. Skans ud i Stanger og lægges sammen med en fin Oblemos ikke for sted. Smyktes med

Oblr skrællas og skæres ligj over

Kantkanten fjernes Oblr og koges mere i

Sukkeren af tilsat Vanille. Oblr lægges

paa fæde Brun imellem den Gele i Udkühl

nungen og der myktes m. Hødestkum om-

kung Gele i Oblr og neden om Kanten.

Man kan også have Kugelæller paa

samme Maade med Unktagelæller rendes

Vanille Gele og Piskefløde med de runde Hjerner opad og

den kommes brun over hele Oblr og Nøngat spids

over det hele Hødestkum neden om Kanten. Eller man

eller og givt Marzipan i Stiller og billede på igen

Melisets smeltes til Karmel og Mand.

læren Kommer i, op paa om midt Papri

for Mandelen og der bliver et Mandelstæng mellem den komme Hæregn i.

Øblemos & smørage

Øg 3 Sth.
 Most 2 $\frac{1}{2}$ dl
 Piskefløde 2 dl
 Hvidt is 8-10 Sth
 Melis 50g
 Cibon 1/2 Sth.

Og gublæsser og Sukker sovs meget
 godt. Øblemos & og Cibon skal tilstædes
 og Hvidtiskum. Når det begynder at
 blive komme øggehvidlene i
 holdes op naar det er rigtig stærk.
 Pyntes med Øbleskytter Blommer og
 Hvidtiskum

Sag og myrsblanding

m. Skivbarans
 Matte 1 l.
 Sag og myr 100g
 Øg 1 a 2 Sth

Matte og myr koges i god 1/2 Time til
 det er jævnt hens mod hul Øg og derfor
 skal den varmes op igen før etters bliver den
 myret

med Appelsinshotel

Ananasans

Melis 2 Stu

Souse

Skivbar 2 dl
 Vand hvar 1. Ml.

Varme
Frokost
retter

Kolde
Frokost
retter

Salater
Pådlegg

Bagning
Hør
Brød

Ris mels brødning

Malk 1l

Brygmel 125g

Melis 2-3 Stk

Og 1 a 2 Stk

Citronskal et Græsme

Den varmes op igen ikke høje,

efter at Og gene er kommet paa melis bl-

er den fynd. Den brenner lidt mere

Rismel naar ud i Brygmel men nu

er det en rigtig Rismel.

Den gives ved Sæse til.

Oblebeignets.

Oblin 1/2 kg

Mel 125g

Sukker 1/2 Stus.

Ofl 1/2 Spisehøne

Salt 1/2 Stus.

Melis i vandet til en

lyk brød som tilberedes Sukker salt

Olii Og og Ofl og Melis der saa muges

Malk af Konsistensen er nem i lyk

Vand 1 1/4 dl hovedst fjeses med Rødkarve og Oblea skæres

Og 150g i ikke for høde skiver som dyppe i

Olii 1/2 Spisehøne. Dagen og nogen lysbrune lægges

Først af til Høgning op paa et Stk græs Papir som

first er stroet med Sukker da dypperes til Gomelin over Ringe

ene før de serveres, den gives Skrænkken til, Ringene estable-

les op paa en Smid i Pyramide paa Tafel

Smebrødning.

Citron 15 Ark

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

Og getnide 4-5 Sth

Husblads 14 Blad

Pisketfløde

Citronskalletten høges af i Vandet
og det smages til m. Sukker 75-100 g
og tilsettes Husbladsene. Hvidume piskes
og det høles blander sammen
naar det er afhørt og begynner
at stå. Sætter det i Skålens skal det
staa et Deltik og saa piskes sammen igen.

Pyntes m. Stroberiern som er tilsat lidt violet Sirupfane
og m. Kivisban. Den givne Kivisban er anden violet Sirup til
Rusisk Pandekage.

Smet 75 g

Mel 125 g

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

Og 4-5 Sth

Melis 50 g

Citronskal el

Vaniille

Fjeldstof

En Afbagning som afsæltes og Og ge-

Hammede røres i Hvidume piskes og kammer
i tilstand. Af denne Portion bliver et Lag
bages i Mykke Lag lag ges sammen med Sylte-
tøj (et Lag på Pandekage) serveres varm da
dyskes rigtig Flommelis over før den serveres

Mos Agelé m Brunsoise.

Most 1 l
Mæl 1-2 Ske
Husmads 18-20 SAk

Kannes i m vadel Skoal til Pan d'hem.

Bremen

Fløde og mælk $\frac{1}{2}$ l
Øggelamme 4-5 SAk
Mæl 60 g
Vanille

Sin Brunsois som ikke maa haig myrig
efra Øygene er tilsat da den ooo lit
skiller den er inden Mel af nogen slags

Klejgaard Dessert

forskellige finger
Brun 4 dl mælk
Øg 2 SAk
Mæl 1 Ske
Mæsenamel 1 Ske

Kan serveres i Skoal til Postions-
glas. Fingeren pyles først i Stas-
rene derafter bæren. Pyntes med Fløde-
skum og Nøgels og Blomst til fures Pan-

Vanille

Nøgels og Flodeskum

Oblekage m valsrude Byggnyn.

Obler $\frac{3}{4}$ kg
Vand og Sukker
valsrude Byggnyn

Oblene skalles og hoges i Oller
Byggnynne mistes i Smør og
valsrude Byggnyn Sukker m holt Mandelssens.

Smør 1 Ske
Sukker 2-3 Ske
holt Mandelssens Piskeffode og Bill

Lægges sammen lig for Bringen myrtes
m Piskeffode og Bill.

Byg. a. la mande.

Byggryn 60 g
Mælk $\frac{1}{2}$ l
Smør 25 g
Sukker 40 g
Mandler 25 el

Byggrynen er bantet Byg el
knæktes Byg el Piskefugl som
sættes i Blodagen i Konegen og
ca 2 timer i Mælken. Da er
dårligt tilskæftes oppe da mæltede Hus-
mandelsaars Hads. Når brøden er holdt bliver
Husblads 2 Stk Piskeflokken i. Kisebansens til
Piskeflocke 3 dl

Byg. a. la. mande.

Karmelthsgelé

m. Brunsæuse.

Karmelth og Saff blander sammen

Karmelth $\frac{3}{4}$ l

men en lys Saff giver en hvid bille i

Saff $\frac{1}{4}$ l

men en mørk Saff giver en rød bille. Øblesaff er

Sukker ?

også meget godt. Husbladsene smeltes og afkoldes

Husblads 16-18 Blad

og blander i Karmelthen som er tilskæftet Saff-

Bittersyren 1 Knivspids En Saften meget rød karmes lidt ^{en.}

Bittersyren. En del før viint karmes lidt

Sukker i. Fladeres op i rader forme Rundformet Glasstakke.

Den gives Brunsæuse til.

Karmelthsmousse

my Kisebansens.

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

Karmelthen blander og Mandelsaars Sukker

Mandler 40 g Sukker 75 g

blander sammen. Husbladsene smeltes og af-

Vanilla 1 Brev Husblads 8-10 Bl. sættes og blander i omgång Vanilla og ligefas

Piskeflocke $1\frac{1}{4}$ dl. den stivne Holdeskummet. Piskefugl som det den er begyndt

at stivne og da blander Holden i Pyrettes my Holdeskum. Tilføjes
rodt Frugtfarve

Hjemmeinkage.

m. raa. brunsøse

Ris 65g (1 Byg.) del varme Oblemos. Sukker rør

Melk 4dl

Risgrød med kornet i
m. Oggetærnemæl (kun når Sukker) og
Mandler i Risgrøden sammen med

Smei 50g

Mandlerne tilskuds af Riffelstikke

Mandler 10g

og Gratinfad smøres Oblemosen

Bosine og Oblemos lægges i Bundet af Gratinfadet. Grøden

Vanilje over Oblemosen. Bager $\frac{1}{2}$ Time i ovnen

indtil i Vandbadet til raa til Plade. Den givs inden
med Søse til raa brunsøse til brunsøse kogt.

Paa brunsøs.

Oggetærnemæl 1-2 Stk. Oggetærnemæl og Vanilje-

Melk 10-20g rører godt til det er midt. Risgrøden

Risgrøden 1-2 dl tilskuds og dyster Oggetærnemæl som

Vanilje er Riffelstikke. Det blandes først sammen
lige før Brugen da den ikke skal synes.

Frik dessert.

Juli 1942.

m Sukker og Vanilj, Smørkugler og rødt pt.

Melk 2 l

Bananelg 200 g Høges i Vandbad

Salt 1 Dosis Grød m høges 2 timer

Risbollerter.

Ris 135 g

Risene skældes og der høges m Risin

Melk 1 l.

grødt som høges 1 time tilføjes Salt Sirk-

Salt $\frac{1}{2}$ Dosis. Kur og Husblads holdes op i en skål og

Husblads 4-5 blade cut stumper høstet til det er en passende

Piskelflode $1\frac{1}{2}$ dl brød tilføjes Vanillesukker og Hødeskum

Vanillesukker. Den høges m Blommekompot som af-

svært og kommer i bunden af glasskål m Risegrød m

over. Grøden må ikke være for ~~lidt~~^{lidt} lidt for ryk. En del

for lidt synker Blommene som vi pynkes med m i Grøden

Pynkes m Blommene og Hødeskum

Prinsesser.

grønne Blommens $\frac{1}{2}$ kg Blommene skal høstes når grøn-

Vand $\frac{3}{4}$ l m et høse og der høges til ~~det~~^{lidt} lidt som tag ges

Ris 100 g i bunden af en glasskål. Risene høges

Sukker 2-3 Stk som før Ris i 20 min. Risene blandes m.

Vanillesukker da hækken Voldet krumme Sukker Vanille

Voldet krumme 75 og Hødeskum. Dette lægges over grønne Blommene

Piskelflode $\frac{1}{2}$ dl. Pynkes m Blommene hækket Voldet og Hødeskum

De hækkelte Voldet dæsses over Grøden og Blommene dog ikke pindes med suge

Lusjampins Oblekage

Pærer og Brugbrod 250g

Smaa 50g

Obleme koges til osse og tilsettes paa

Sukker 50g

Vanillesukker. Brugbroden riskes m.

Nøddekerner 50g

Sukker og Nøddekerner tilsettes. An-

nen Chokolade 75g rettes paa et fat til Staal liges for Brugen.

Oflen 1/2 kg

Først et Lag Basen over Oblemosen over

Sukker og Vanille. Obleme den varme Chokolade og den

Pistuffloden 2 1/2 dl slutes m et Lag Basen. Den sprøjtes

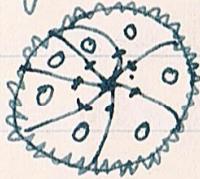
Høde nedenpaa Basen med over Kogen som er formet i en

Spiral af Mælkekagekond i glasur. Svediske frosner paa

hver af Hødestegene og en paa Toppen og Vandbakkensine som

er Smaa. imellem hver af Stegene dog paa et hængende

Basen imellem



Tulsterke til Schweiziske Fante.

2dl m Pærer i Zig Zag

Mælkeskunden skal være fyldt den

En Mælkeskund formes mod en firkantet afstang.

En Oblemos 300g Dupaa lægges fast Oblemos og en

Gummibrum som er læret som en Tromøge overpaa

Yd. Mælk Og 33% brummen sprøtes m Hødestein og Oblemine

Sukker 50g med en Nød i den da sprøjtes Stein med Høden

Taffelkaka 1dl d 1dl gød Esstekningskaffe

Rømssaus. Hvidblads Rødblaede Pistufflode 5 dl
røde Pærerinde og Nødder



Batineblomkage.

300 g Batineblomme Blommene hoges i lit Sukker sand
70 g Sukker til Stuen lit kan fyres. I SAUS for
50 g Mandler Stuen kommes der en smule Mandl
4 Øg i denne Blommene. Mel og Malt
125 g Sukker rives ind og hoges 10 min og denne
25 g Mel Jeuning til øste Øg blomme dem er
2 1/2 dl ristet i Sukker og du stikker de drenen

Saffen af en halv Civen x Shallen kommes i tilskuds.

61 Gratinfad smores og Blommene legges i Bundet og
Jæningens halvdels over Gratinfaden maa ikke fyldes helt da
Kagen harer sig. Sættes i Omre en del i Vandbadet til paa et
Plade 1 Time ved jæn Varme. Serveres kold i Gratinfadet
hvorom der er ristet en Serviet. Pyntes m Glodskum og glaseret
Svadskun. (En god Dessert til Herrer.)

Varme
Frokost-
retter

Køde
Frokost-
retter

Salater
Paaleg

Dessert

Gyndu Pomdækagn. m. Blomos og Marmelade
Med 250g De tore Ting Han der forsætter ^{Horn} Og Melk
Salt 1 Skus. og det smeltes Smør og Alsidsk tige fra
Mælis 1 Skus. og bages da tilføjes Hvidt. Den lehører
Melk 1/2 l. mælk ingen fås til for at bage disse Pomde
Og 2-3 SKR kagen. Pomdækagnene rilles sammen med
Smør 50-75g Blomosen som skal være lidt syrlig.
Hærdet omme til Dupaa er prøjet Frostkimmarmælk som er
Givens hal pistes over Damp og mod Hornet. Pomdækagnen
Fastes sættes ind i Ønnen og er stærken tigten
Blomos 1/2 kg denne man må ikke blive hvid. Disse
Marmelade af 2 øgeblad Pomdækagnen rilles på et 3 øgeblad
Grygkærte.

Med 90g En skål dyg som skallettes forsiktig sammen og
Mælis 15g hvide. Rulles ihu for hvidt ud og lagges over
Smør 90g en smule ^{indvældig} Læghagfæm også med om Sidende bages
Og 1/2 SKR 20 Min bages forsiktig af. Først et godt Lag frem inden
Gærtur danner for nyttefulde Grygkærte som lægges i Mælk og bædes
På en Blommes Kærte o.m.m i fint Mælk. Af Grygkærtur
laves en Bill som skal holdes over Grygkærtur tige fra den øste
nur sådan at man kan se Grygkærtur igennem Belæn den kan også
fås ved hvis ikke Saffron er rod. Pyntes af Sticksner i Kærlighed
Sædene man også lave Svedshækærte.

Høderand

Høde 1/4 l

Melkun og Høden bages i 10 min her

Malk 1/4 l.

man rigelig Høde her man godt bruge

Varmesukker 1 Brøv indlukkende Høde. Husbladsen sættes

Og 2 SAk i Hødet Vand. Eggbl og Sukker

Melis 50g rørs skumrende og til sættes den bog:

Husblads 4-5 SAk A Høde Husbladsene til sættes også

Piskuffode Høden m Eggene i og det vannes op til

forstikklig Trænger omtrunt Høgepunktet men maa modlig

ikke høje da det saa stiller. Opprørs og når det begynder

at ønde kommes Piskuffoden i og til sidst Eggene der

kommer er stiftpiske. Kommer i en væld af Vandfrem,

som er overdysset m Sukker. Vores og pupkes event

m Høde og Trænger og Trænger indeni Vandet.

Varme
Frokost
retter

Køde
Frokost
retter

Salater
Pålæg

Daglig

Prinsesstribudning af Søgkampos

Smaa 75g Den laves en Optøgning hvor Melkum skal
mel 100g være nogende som dog skal bogt godt igen.
Melk 4dl nem. Afvæltes lidt af Æggeblan men vores i
melis 65g et af banjen tilbakkens Sukkeret og Vanillestrik
Øg 4-5 Stk og Melkets du tilspistende Hviden. Is et Brød.
Vanille dingsfomes mons godt og dyses med fiskefjer
Rasp Brødtingen nemmest den og et Læg paa som også skal
mons godt og Rasp over paa Brødtingen også. Højes ved
og Varme 1-1½-2 timer Vandet maa ikke krydse
Det er ikke hvis man har mange fomes at høje dem i en
fiskekodel fomme man pakkes ind i Papir jaer det ikke fast
og Papir over fomme der fyldes Vand melst og når fomme
er sat altid vær i risik i den høye man højt Brøddig
i. Man maa gøre høje lægts af og se om den er aktiv og
voks med en tivir. Det er af stor betydning at opbag-
ningerne er godt fast før Æggen vores i.

I et Søgkampos leveres ½ kg Søgt til 6 Personer.

Karamelrand-

Melis 250g Randformen lægges først i varmt Vand.
Vand 141 Sukkeret bræns til Karamel som er opfældt herum.
Øg 5SAH Randformen tøres og man hælder Karamelen
Melis 25g i Formen og lader den løbe rundt i Formen saa
Mælk } $\frac{1}{2}$ liter man har fået lidt Karamel over det Melis
Hæder $\frac{1}{2}$ liter hældes det tilbage i Panden og Vandet blæses
Varmt i og det bløger sammen og skal bryges lidt i
Hæderrum. Mælkun og Hæder bløges Øg og Sukker pustes
meget let sammen som til Øggstand det sættes gennem en
sigtet flot bagej fra de blæses sammen af Mælkun og det
hældes i Randformen der bindes over det og det stilles i
Oven i Vandbad og staas til det er stift men maa ikke
mælk da det er som Øggstand. Man kan også stille det i
en Hækasse ^{med suge} men maa da beregne dobbelt Sid. Panden
stilles paa en Plast nis den stilles i en brygge ej i Hækassen
Karamelsousen blæses op med godt med Hæderrum ej
kunnes indeni Pandene. Pandene staar et stykke 5 timer
efter de er taget ud af Oven og faa os vender.

Varme
Frokost
retter

Kelde
Frokost
retter
Salater
Paaleg

Bagning
Bagering

Makronabler.

Øbles 6 SÅh Godt Spise øbler strømles og skæres
Vand, Melis igennem paa langs Hæmmeknivs fjer-
Gul 1/4 l nes og de bages i en lit. Sikkertage
Hæderstum bages ikke saa du er flæs side. Den bages
Makronen som er paa Størrelse med Øbles og da man lægges Øbles
med Snitspladen mod Øbles og den mindre Side opad. Af Øble-
salten ^{dares} bages en del 18-20 Blaade Hæderstum paa 1 b. Salt da man
grænges til rød og man skal se vid at ståne holdes den
over Øblene og det ståne lidt. Pyntes med Hæderstum mellem
Øben og over Øblene i Smiglegang.

Makroner (Fatske)

Egggehinde 2 SÅh Egggehinde riser med den rigtige
Hornetis 100 g Hornetis. Fatsbakte med Hæderstum paa 1 b.
Fatsbake 10-15 SÅh. Hos sammen med ørings. Del Denne
Mandelssens. Dug skal være fast, da rullen ind og
Mandeln. Optikken saa du passer til Øblene. Puden
Hv. Salt 1/2 Cpr. smører og dypres i Mel. Bag altid en
Bages nem dermeds. Præirkage først.

Svensiske Øbler. (el Øbler i Skodbrok)
 Øbler 6 STH.
 Mandelmasse
 Smør 75 gr En Flødedyng.
 Mel 125 gr (h.b. Sigtemel) Kryd. Øblerne skalles
 Og gitteret med 1 STH og Hænkhæns matinhus
 Fløde 1 STH og den fyldes Mandelmasse
 Den smørtes Runangs paa ~~stanses~~. De fire fløjne smørtes med
 til stanegnen for Øblerne tilde paa Og først staaes op om Øbler og
 Dygen der næste pyntes ud med Mandelstær
 el Mandaler.

Bage Øblekage.

Øbler $1\frac{1}{2}$ kg Øblerne kages. Raspur.
 Rasp. 300 gr riske sammen med
 Melis 300 gr (Ras) Smør og Sukker
 Gelestage 150 a 200 gr godt med Smørklaffer
 Riskefløde 2 a 3 dl overpaa. Bages $1\frac{1}{2}$ Tim
 Pyntes med Hyben og Rosembloede
 gråme

Øblekage mod Frost.

Og 3 STH Pladebagte rødt Bagte.
 Melis 200 g Og og Sukker rørs godt.
 Mel 250 g Paa Øblerne skalles og børnes
 Øbler 250 g i firkants og blændes i
 Bagepulver $\frac{1}{2}$ Skuf. Dygen. Den er da os Sukker
 over Dygen før den bages.
 Bages ca. $\frac{1}{2}$ Time

Bulim Pfannkuchen.

Sal 25g

Melk 1 1/4 dl Smør, Søtning vises Melken hækkes og
Mælts 30g tilsettes bæn mælkes og hækkes i.

Og 1SAh Mælts hækkes i og Dagen efter og haen en
Vanille lille times sid. Rulles ud og ikke for
Smør 4og hækkes afhares vunde der lægges Syltetøj
Mel 250g med og der lægges to ovn paa hverandre nu
Syltetøj et gede haen imellom skal omøres mælkesmør
Fadstof og Mælts ikke hækkes sammen men hækkes
med en saffel eller de kan laves som blæstingue 
du omøres my og hækkes i meget ram Fadstof til den
rigtig gennemhæk de efterhaen for du hækkes. Haen også
hækkes men nu saa lidt til Hække den lidt saa da
hækkes i fadet. De serveres som en dessert my Syltetøj et
Strøsukker til og den deluges rigtig Hemmelis over dem.

Pfannkuchen.

Bren Jæ

Høde $\frac{1}{2}$ l Han kan ogsaa godt brige høst Sådmælk og
Øg 3 SAh høst Høde. Melk og Hødem Mægis. Øggelønne
Øggelønne 2SAh og Sukker viser godt og det mægtikkes
Varmblæ Melk og Høde og det bringes til Høde.
Mælis 65 g punkter til det varer ikke høge. Det mældes
igenom i Sjælt og den givtes ikke til det er holdt. Bren-
en staves først i en Spaniel hvor det strækkes ned fra Sjælt
og til det ikke var en ^{stir} genn brød og det tages en $\frac{1}{2}$ Time
derefter mældes Hødes krummet i som man kan bringe vis
den i Melk i brennen og det indløbkes da Høde som er
brugt skal den ingen Hødestrum i Absolut. Det kannes
da i en Form som er smidt godt og dypes i Sukker
det tages 3-4 Time at fåre brennen. Brennen skal altså
fuges til det kannes i Formen. Man maa aldrig kannen
mængden i den skal mægis op først da den ellers dannes den
rig forklumpen. Jo flere der er i god længere Tidet skal den
mære. En den først i den værste ligst at fåre stir

Varme
Frokost-
retter

Kolde
Frokost-
retter

Salater
Påaftag

Bagning

Bag-
ning

Parfaine Fo

Pisnuffode №21 Øggekaramme og Sukker rens skumme
Mels 60g Hvideskummet melaffes og melis der
Øg 2SAh stift pisnude tiran. Denne Fo kan man
brug over mod Vanegas, Vanille et Hafte alt Hafte
størk Hafte til denne portion. Formen smøres og dypes med
Sukker og man skal passe at lagkarammen ikke dannet
ikke fuges før den bliver i formen. Græsler også brug
Tirn efter som den er fed til

Vanegas

65g Mels smeltes til Karamel og Man deler mellem
15g ost og man deler og blander i

Fo - surprise

1 Laghøgebund in rund et af lang Laghøgebund

Syltetøj dypes Syltetøj Jordbær et Hindbær syltetøj

Øggenude 6SAh dinde Fo Parfaine Fo saa et lag

Hernelis meget fyldt Marence som er pisket over

Damp Marencen skal dække form fuldkommen da sprøjte

Marence over til Pynt. Sættes ind i en varm Om saa den

kræftig skinn. Man kan godt sætte formen ind i Ommer

Længere for den skal sevres.

Man kan give forskellige Såser til Fo-fæde.

Afrikosais et Melokosais er det Chokoladais

Andre den fra-a-la multa.

d

Før my Slei.

U Slei til Før.

Hvystalmelis $\frac{3}{4}$ kg Hvystalmelisit og Vand Eddike Møg og
Vand $2\frac{1}{2}$ dl skummes ud højt til det bliver tæt
Eddike $1\frac{1}{2}$ dl Indeholdet og lagten er meget fæm.

Man bringer en Stærkastet med Pistruer og dypper i lagten
og vringes nem over et Hesteskæft saa Sleinet kan dannes sig
vidt ikke dannes sig straks skal lagten møges med

Fældning

Salt $\frac{1}{2}$ kg givet et sparsom Salt og lidt Salpeter. Isen
Før $1\frac{1}{2}$ kg skal staaet i Småskumper først til Lag med
Bindem af Stærk saa Formen saa Før en igen men ingen
Salt liges nem over lægdet af Formen man skal se til Før
og nethen den om nogen Gangs hvis møget er smidt Vanden
hældes da fra. En Før er blott for saltet han man prøver
at smyde den inden Vandet haran om den saa han bringes.

Sukkerbrods rænde.

Mel 30g En rødt Degg. En Øg og den øgterne
Hvæl 30g Flømelis rørs til det er skummede ud
Øg 3 SPk vrigt Afhæfis bagten lige $\frac{1}{2}$ time
Flømelis 125g Den rørs Haffis som skives op og lægges
bitræsket et indeni. Den rørs et Hænk af Pap som
er nævnt herunder af Papieret pynes af Blomster og sættes
i Rundan. En fiks smøring pynes med Isagen.