

Oblefflask

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

Oller $1\frac{1}{2}$ -

Oblime skærs af langt da de saa
hurtigere højes ind.

Forskellige Grønsager

med Urtesovs (Grønkaal Gulerodstue Bonnus Hartflet)

Oblime vaaskes og skærs på langs
Terningene riskes og oblume
kommes i og stiges
dog ikke til Mos og sædes

Varme
Frokost-
retter

Kolde
Frokost-
retter

Salater
Paædag

Grønlangkaal

m. br. Hartflet og Æggesmørre

Grønkaal $\frac{1}{2}$ kg (el to Stokke)

Grønkaal Vand og Salt

Frisstøf 50 gr

Mel 60 gr

Mælk 6 dl

Salt og Sukker

Grønkaalen højes $\frac{1}{2}$ time
og hægges to gange gen-
num maskinen. Grønkaalen
fares opkog i affagning
gen.

den kan også gives hæsde Hartflet inden om kaalen

Bonneau Hartflet

1 kg Hartflet

50 gr Sukker 50 gr Smør

Hartfletene skyldes først

Panden goes varm før

Sukkeret kommes på

Tærskelutter.

en Skinkes, Ørter og Gulrøddan, Salt Melis og hækket Persille
 Gulrøddan
 Ørter } 150 gr hvor de forskellige ting blandes
 Skinkes } i. Tyldes kommes i en kanal af
 Varm vand S kryd.

Hartaffelmospotager.

Hartaffelmos 750 g

Varm Hartaffelmos røjs op med kogende vand. Til kold Hartaffelmos maa vandet ikke være kogende. Hartaffelmosen laves som Inglenau. Da bliver spisig at modenom. Kanten for at ramme

Pangonie

Røst af Hvid
Avin.

Hvid og avin skæres i firkantet. Røden og den fyldes Pangonie
og isolandes i senum. modeni dem.

Rødbæreløg

Rødbæren 1 kg
Vand, Eddike og Rasp
Sals, Peber

Græstof

Løj 7a 8 Stk.

Rødbærene skæres i skiver
og paneres. Vand og peber hæk-
kes og formes. Rødbærene lægges
først i en blanding af 1 liter Vand
og 1 liter Eddike.

F. Størst for Raspens og peber
kunnes Græstofet ved gr. En grød.

Hartaffelmos m. Løjinge, Smørkremning og Græsmil.

Skinketur

Macaroni 250g

Vand

Malk 1l.

Smør 50g

Og 1a 2 Stk

Salt og Pebern

Skinketur nøget Smør

Bagte

Majskolber og Pour m. nølt Smør

Majskolber skal være helt hvide inden de bliver grillede og ikke gode. De grønne Blad og Stielene fjernes der skal sidde en lille Stilk paa man skal holde i naar man spiser dem. De kommer i hogen ud vandet og skal høje 30 a 45 min. Dette er en ^{til} farst for en miaaag

Hartaffelsalat

Hartaffel 1kg

Smør 50g

Løj 75g

Vand til Suppen ^{1/2 del} og Hvidt

Egernike 1dl

Melis Salt Pebern

Macaronien faas først et Optog i Vandet og høges færdig i Malk til det er en Grød og dengen tilsettes Og og Salt og Pebern. Skinketur og et Smør skæres i firkantede og blandes i Grøden. Det hele fyldes i en Gratineraal og den dyrres Bagte over. Bagte i Vandbad $\frac{3}{4}$ Time.

Løjne skæres ned og høges mere i Vandet da ovrigt Det tilsettes Hartafflene sidst og alltsidste den gode Hvide. Så er Hvide kan godt høres

Kolde
Frokost
retter
Salater
Paaæg

Bagning

Boller i Særen.

Hødfars $\frac{1}{2}$ kg

Særen $\frac{1}{2}$ kg

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

Steaksag 50 g

Mel 60 g

Suppe 6 dl

Salt og Melis

Omstegte Kartofler

en rist Smør

Den læres Særen af Særen og Boller
vand og Særen lunes m. 1 ad. Oggetomme

Kartofflene værtes og sættes i en
Brænderande og øtges på en bi Pande
i Særen med Skral
paa.

Kartoffelskinkepyrie

Kartofler 1 kg

Mælk $\frac{1}{2}$ l

Og 3-4 Stk

Byg Mel 2 Stks

Salt, Peber

Skinke 1-200 g

Høgste Kartofler skærs i Skiver
Skinke skærs i firkantede og
lægges lagvis med Kartofler Oggen
mel og Mælk priskes sammen og
Det dampes i Vandbad til Oggen er kredt
ca $1\frac{1}{2}$ time

Gjøtsager i Birgitsdyg

en Millumus

Mel 125 g

Det laves som en Jæring, der bliver 15 min

Øl 2 Skd

Gjøtsagene blættes og blæses i passende

Vand 1 1/4 dl

Slytken rendes i Jæringen og højes i stor

Øg 2 Sdk

ihøje saa lang Højtid

Melis 1 Skd

før den serveres varmes Gjøtsagene op i

Salt 1/2 Skd.

Omme aranthes paa en Servit paa Tønde

Fedtstof

og den gives Persillons til dem kurer.

Gulerødder}

En last vis Gjøtsagene blive højt

Pøn

lige før Anretningen

Rosenthal)

En ogsaa en god Millumus

luret Persillons

Fedtstof 35 g

Mel 40 g

Suppe 1/2 l

Salt, Melis hækkes Persille

Øg 1 Sdk

Ostebrod en Ostekomstning

Smoor veret Ost

Ringbrod befris for Skarpun den smoor-

event Paprika

en Ostes moe paa standes Sdk Ringbrod

Ringbrod

over det blæses i ke og øverst sprøjtes

Frugtfarve Hummerfars og grøn Frugtfarve det Osts moe

Padison, Gulerød, Persille

som en Aksal Farve

præntes en Tomat og Persille etc.

Skived Kartofler

m Skinketerninger.

Kartofler 1 kg

Malk 5 dl

Mel 40 - 50 g

Salt, Melis, hakket Persille

event Smør

Skinketerningerne dypes over Kartoflene maa da er rettet an.

Uterand m. hvet Scris

hakket Grønsager

Brod 100 g Smør og Brod bages op Og og Grønsager rives

Smør 25 g paa " maa ikke rives ved meget da det saa

Og 4 Sth bliver krydset. Hæs i Pandform som er mind

Salt Scris 1/2 l. og dypes " i Rasp.

Vinteromelet

Og 4-5 Sth

Mel 2 Shu

Malk 2 dl

Salt

Og geblæmmes Mel og Malk

piskes sammen. Og geblæmmes

piskes for sig selv og det hæs kan

des forsigtig sammen. (Panden skal

forskellige Grønsager være fuldt opmuntret da han

Gulvåden) manus lidt Salt paa Panden til at ren-

Pan { ca 1/2 kg se den i og givias m Papir bag

Kartofler } efter). Lidt stoffet maa ikke være for kru-

stakket og Panden ikke for varm. Først es lag som

Han serres om med Smør (først skal halvstine dypaa Grønsagerne og

Omelersten vender tilbage senere. Pan... n... i... m... m... m...

Knusdagen

Mel 125g Røres ind som en jæring som til Pancakegen
Og 1½ dl. De stinge Knusdagen er da bedste. Den og godt skal
Malk 1dl vand godt varmt før man begynder. Han skal done
Og 18dk færdet af paa Bundet paa godt Papir før man sætter
Salt $\frac{1}{2}$ Glas. her færdet med i Dagen som holdes op i doften
Fatimsk Macaronisalat.

Spak 50g Græsket skæres i Lemming og Løgine
Somapprin 2 $\frac{1}{2}$ dl hüns deri ærter holdes Somapprinen
Macaroni 100g i og til sidst Macaronien som er mads
Løg 75g før sig selv først. Den spises paa Røgtrøts
Sals Piber croutan el. Græsketrøds croutan du skal
være nistet med 3/4 g der knuges. Eller du ser
til brænde Kartofler.

Kartoffelprikadullen

Yderst Græsket

Kartofler 500g Kartofflene koges og moses ind til
Smør 25g sættes Smørret, som smøres og Mel Baspr
Mel Baspr og Krydderur og Og og den vore ikke for
mugt i stedet er det vaa let blin Krydder
vores Løg emnt Paprikachips og Mosen skal være myk.
Sals Piber Baspr Røttes i Hængt Hiller i Baspr Piber
Holds herf Salts tilslættes Baspr og da reges.

Kelde
Frokost
retter
Salater
Pålæg

Ostekliver til Ostekarving

Smør 100 g

Mel 125 g

Pøgdelamme 15 Stk

Salt 1/2 Stk.

evns Paprika

brom af 1 1/2 dl Melk

Eg 15 Stk

Mel 15 g

rum Ost 50 g

lidt Salt

Haskervef Fisk i Skaller

en stikkert

Forsk 1/2 kg

raa Øbler 1/4 kg

Mayonnaise af 2 Egg.

+ en Afbagning af 35 g mel Ben og Skind i par Stk

omages til m. bitrørsalat

Melis Cayn og Flode

mykkes my. bitron Gemalde i fikanten drikkes Forsken

Gulerodsskin og Cayn og det omages til my di oringe

risket Brød

Dle. Hammes i Skaller og mykkes med skinne som endes og Cayn embing den gres risket

Men oprigtig også lidt Mayonnaise over som mykkes Brød til. som lægges til Hammes med i Skaller

Smørnes omuldes og der læres en Degg
som milles og lægges i runde dørre
glættet linsefarme deri bræmen hvor
den runde Ostek er blandet i og et
laag over af Djegen. Bages 20 Min
brom af 1 1/2 dl Melk og smores tænkne

Laag over af Djegen. Bages 20 Min

Ostekakkesalat

Forsættige slags kiks

Osk

Smejersetting

Bacon

Büffetdagssalat

Hønsesalatting

Høns } 1½ kg
og økspages }

Smej 50g

Mel 60g

Supper Oil

Pørgellomme 1-2 Stk indeni og afshaus.

Den laves gitter
bitrørsaff over laaget af Skimlets laag. Læg også
salt, Melis hin. Brundem skal priskes. Høns i økspages
den lagges indeni. Man kan også lave dem som Postige
med et lille laag.

Nem lille Skorsteenssalat

En lille Poste brygster Peber. Peberneshares i
høje hold Hartoflen passerinde Stk. Hartoflens shares
Løg i Skim. Løgne brunes først paa Pan-
tomafpiser den og kommes dræftes over paa en tallerken
Sals Peber Hartoflens ristes i Smør dræftes ristes Pebern
Høde den kommer lidt salt og Peber og Tomatapiser og noget
Høde at det vænget lidt sammen til sidst kommes de
bruneede Løg over

Muslinger

Muslinger skal leve i ikke saltstaaende Vand. De skal være tørkeende naar man bider dem bliver en ikke godt og man kan faa forgiftning af Muslinger. Endi højt salme og man brænder paa dem og de tørker sig i den luene og er godt nok. Muslinger bores ^{med} en Negleborste modtil Vandet u klast. Dampes mere i 1 Vand 2 døgn 20 gr Salt men Blomdinger skal være opbevarende naar de nemmes i den forunderlige dampes mere under Aestuarien Lang i 10 Min. Serveres paa Semit el. du kan servere i raa tilstand el. man kan lave Bønighed af dem el. du serverer i Hollandaisensies el. i Brødkagegækse el. du riskes paa Pomdor i Smør og Høde el. lægges paa Smørrebrod. M.a. Skagen og Vade fyres alt det som ^{er} i mælk.

Hans d'oeuvre (Dundiner) er en fisk

roget skink

og Risig

Læggestrig ^{eller} Sky

Hilrad ^{eller} Svæder

Bogstuen ^{eller} Sild Hørre og Sky.

Kan spises ^{eller} Risinsalat m.m. Hørre

Rugbrød økkes ud i Smør og riskes ^{eller} bønnes
i Smør lægges paa et Salatblad dypaa Risig
i Skinkriller var.v. som man har også
i. Afhængigt af hvilket Sommer ^{eller} Høde el. Hol-
landaisensies i. Altid paa Bordet med Gasten
Kan spises ^{eller} Risinsalat m.m. Hørre

Kan spises

Jungkanepe.

en Mellemret til en fin middag el. til ^{midnat}

Rugbrød, som er staaret ind i rund Holonneform smøres ^{med} Smør og pyntes ^{med} forskellige Jungfru staaret ind i ena forskellige former el. i Stinket og pyntes ^{med} forskellige farver. Den staarer ind med forskellige former ogsaa Ringbrod. Sejmen Rundt el. Hulmaanretel.

Sandwich

Brødet skal være Fransk- el. Sigtelværd som af kryds og staarer ind med forskellige former smøres i flere lag. Smørret skal tilpasses sin Smør. Hvis man lige lever godt som er vist op mod Gode el. Ørret og hentes Peberrod el. Spisepike el. Ægget vist op i Peber og Salt og makkum græs Salat ind. Kun el. Røgostork og bøf i to lag paa sammen Brød el. Orange marmelade el. Butterodssalat o.m.m. Den som er indstændt skal have paa Brødet pyntes ^{med} sprøjlet Smør i Hantum og Smykke el. Butterodssalat i midten Smoret ^{med} pyntes ^{med} Den varer tilsat farve. Hvis man ogsaa lave Lagkagesandwich har du staarer ind i Skræl af Melk Franskbrød smøres saa det man gør godt sammen. Er godt til Snakord.

Kolde
Frokost
retter

Salater
Paalæg

Dagning

En lille fiskebokssalat. (Frøn Klippe)

I en liten boks af skaller lages en lille Skiftevis løse
Ris Mandarins og hakkede Persille paa den ene side ved den anden
Side riskede skiver af Champignons. En græsleret stegs Tomme
lægger paa midten over dækningen.

Hobosalat. (Frøn Klippe)

Eg spiges i Smør. Hviske små mandariner til bayrak
Pølser koges og steges og serveres saaledes. Eggene i en
Kramm (en kramm paa Raad)адs helle med Pølsem paa
dannen i Stjerne. Uden om anbringes en tyk hvedelig
Tomatsaus og paa midten af Raad lages opaa Salat
hvor der er plantet friske skiver Hjerteklode af Salat.

En Hollumret.

En stor nimbet hvidt Brøderdyg glag
ber er paa den hvide Plante Spinaat dypaa
dypet Hjernemur der over Hollandaisens og pyndes
med Røjer.

Hummer-natvind.

Hummer 1½ kg
ca 6 l Vand

40 gr Salt
40 gr Løkkesukker
2 dl Eddike
2 Theske Paprika
(en Suppenisk)

De bedste Hummer er dem 1 kg og se ofte om Huden vender indad for den indstrække er dem godt. Den 2 dl Eddike bringes en høj Gryde til Hummeringshovedet. Vandet skal være kogende. Herved med i Vandet først Hummeren i den ene Hånd og lægges i den anden. Paprika i Vandet før Fænens Skyld. Den koges 15 min og maa gøre blis i Vandet en Timetid da pga. Fænus den paa et Klude og afholtes den skal være iskold. Delles med en Gurkbrasats og Spiralsme knuses lidt i en Ølse og Stedet hvor Indvæder spises kommer Pusille i den givne Mayonaise til og riskes Transkrodt Hummer gylles ny Citronskiva. Hummeren paa Es d'nsch her

Kolde
Frokost
retter
Salater
Paaleg
Bage

Forbren Skilpadde.

Havrirkord 5 kg

Supper 5 - 6 l

Smør 150 g

Mel 100 g

Gulerødder 200 g

Porn 200 g

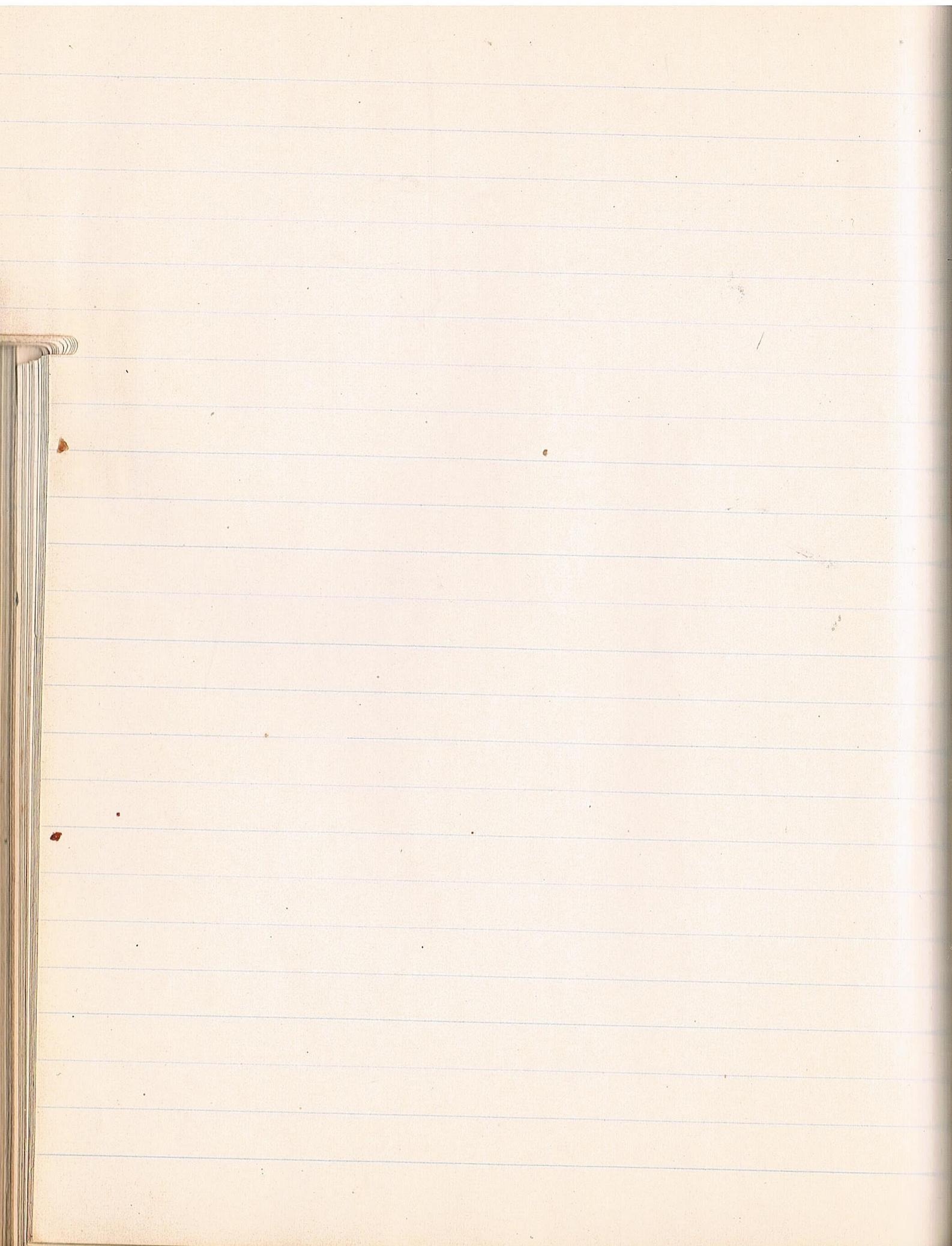
Løg 150 g

bitron

Salt og Paprika

(Vin)

Havrirkordet nogen ca
paa 3 timer og jilles fra og lægges
i Pres. Varme sættes paa
Suppen som bringes til Sausen som
tilsættes Tomatsauce, bary og Paprika.
Der kan også laves enaa Grilledoller
og Hærdoller og Fiskefrikadeller og Fiske-
boller dermed skæres i tunninger og de-
nieres med Skilpaddepyntet og
en aal og enaa Brunkrydsgennemskær i Hækken



Sminebrød.

Søg først for Smør og Brød

1. Butterjordbær m/ Sky og Hærre
2. Spegejordbær m/ Sky og Rødeagurk. Seet som Mandag Sky ovenpaa Rødeagurk
Spegejordbær dæves smørtes m/ Rødeagurk og Hærre
3. Skinker m/ Pickles og hæret Petersrod
4. Salthvid med Italiensk Salat og Sky og Hærre
5. Rønsbuef m/ Løg Petersrod og Ørter overpå Løg som er brugt i Seetstof et brins i meget lidt Rødeagurk
6. Mørbras m/ Smedskær Smørstof af en Græske igennem Mørbras
den og den fyldes m/ Smedskær.
7. Hækkelis m/ Løg og Agurk
8. Engelsk Bøf m/ Spugløg Salatblad under Bøffen hvilket Løg paa
9. Hækkelis Rødbeder og Agurkosalat Mahbras Sky Biffen og Tomat over Ørger
10. Rødsalat m/ Rømadsalat og Cipron
11. Sardiner m/ Cipron
12. Liverpostez m/ Sky kan emones altsidt kan legges paa i Skål
en al hem opdyrkas paa.
13. Øg med lønprisild
14. Spanker m/ Agurk og Bødhaad Et Salat indunder
15. ~~Hækkelis~~ Mahbrasfilet røget m/ raa Ørgeblad i Skål
Bacina Mahbras i Skål Mahbrasfilet Kan blives i Dose
16. Sildsalat m/ Ørgeblader og Ørter

Kolde
Frøkost
retter
Salater
Paalæg

Dag om dag

17. Sørretten. Et salat varen af det fineste Rødt og hens hækkes opnummer Maskinen 1 Gang men er høst naar det er klarer fra
Sonne og fælles dækket. Paa Eggelleraat skal ligge i en loj-
ring raa hækket loj og hælt Petersrod
18. Røget Stal my Eggelrund og Italiensk Stal under med Røde ærte
19. Eggelrund my Sky i midten og Høne
20. Ønselyst og hælt Petersrod og Pickles til opin
21. Røde med Mayonnaise Salatblad under med et sprøjet med
Mayonnaise paa Salatbladet og pyntes my Røjerne.
22. Røget my Hjelten raa Røget ristet salat med Eller i Blodt Skiver
som smores my Bacon skiver for ikke at blive mørkt
23. Rødpynde my Pickles og Sky
24. Laks my Røde pyntes my Høne
25. Gulrods salat my Nødder paa et Salatblad et salat my for
Færves Skyldet.
26. Røgtsalat med Salatblad under
27. Mælkepynde my Rødhaas, Eller, Potet og hens igennem
pyntes my Agurksalat
28. Ost my Rødevin til Brædderne
29. Mayonnaise paa Salatblad Klislinger derpaa
deres bacon skiver over
30. Sild my Løgninge
31. Foderen Hare my Agurksalat og ~~Sted~~ Rødhaas
32. Leverpynde iigen Pyntet paa

Sit Pysning af Fadene. Possede i omkøn af Fader
og dypre. Børnene må også føle sig næret ind som Blæst
må et andet. Pys er altså Fadene i gelig med brødt og
noig for Fadene med Smørbrød.

Paaleg er panse og næret ligge med smaa og
Pichles er dygtigt til Smørbrød.

Dansk Nationalret er Smørbrød og Mælksgød.

Salater
Paaleg

Bagte

Gul til forskellige Anvendninger:

Supper 1 b.

Husblads 20 SAk

Oggehinde 2 SAk

Oggeskål

Til en Gul til Sky maa Suppen ikke være fed da det er af meget stor Virksomhed. Men kom denne Skål af Suppen mod grått Papir.

Suppe Husblads Oggehinde og Skål sættes over det koge man maa ~~nu~~ ^{al mindst} i det hele. Sidem da Husbladsne er lidt fed at gaa paa Bundten og omme man der har kogt godt op sættes der meget forsiktig tilbage paa Komfyr og modskiller og der sættes altid paa at koge og sættes tilbage og modskiller og gør sig ved den ^{og staar godt} derved spennes Oggeskålene med en ske og der osse med en Sten oppe i en Sigte m. Væflitke. Blivn Skyen malteknikken i det fordi at den ikke er varmet nok op hver Gang og den skal da bavis varmes godt op igen. Det er dygtigt med en Kraftig men ikke fed sky man kan ogsaa brænde Krydderne som er baseret til Pan den, som laves. Panden vades og den kommer først lidt Sky i Bundten som skal ståne dækket lægges Pynten i og de ørige og fritsider Sky over det hele over hul skal dækkes da Panden skal til stille maa den vrides. Skyen kom ogsaa farves.

Uten i hul m. Italiensk Salat.

Den lægges først et lag Sky i en rødt Pandebun som skal stikke oppaa Pynten og denne Gulvorden paa hvers i en Brunke for sig selv oppaa Ørte i en Brunke for sig selv og dækket Blomhaal sædtes skifts det hul Panden om og den over Sky trøst af Gangen som skal stikke for den kommer mest ovenpaa. Skyen i Panden må ikke være for stiv når man holdt Sky over igjen da det så vil blive to Pandebunn paa hinanden og ikke vil hænge sammen i Skyen i Panden bliver for stiv varmes Skyen (som skal holdes paa Panden) op igen for den holdes ovenpaa saa det kan forme sig. Når man vender en Gulrand skal man oppype en Kniv i varmt Vand og holde med den hul Panden om både indenrig og modvenrig og nede ikke nede sættes Skyen i varmt Vand og et lille Pæle. Den Italienske Salat i midten af Panden

Leverposteg i Sky. m. Brulinusposteg.

Leverposteg

Sky 1 l. gyldentvin Sky. Først et lag Sky som skal stikke innian og Ørte oppaa Pynten. Gulvorden skalnes i et i Brødkrusten GSAK fine Skindles og formes som en Blomst ^{eller indeni Blomst} Blulinus GSAK Tinnianum i midten og Ørte hul Vige.

Sky og Leverposteg indenom Panden paa Formen dæppet hvid Sky igjen som skal stikke og dæppet Leverpostegen og Sky hule Vige indenom hul af Gangen og stikke inderst paa Gang.

Bulinuspostegn.

Først Brøderutani, som er en stor Brug til Sigtet til Transklovd
som er formet i innen Stykket ^{som vises i mørke blå farve} du paa i Oblivien, som er opprettet
i Begynnelseren for at unngå at bli mørkt. Den er prøvtes
med Styg molen om Oblivien og den er prøvtes ^{buntpostegn} Styg i mørke Obli-
vien, disse Bulinuspostegn settes innanom Leverpostegn
STADEN FOR OBLIVIENS HANDBRUG
Sylte i Bøddbodesky.
Bøddbodeskyd Maler
af hvilken måde
at hvilken Steds.

Sylte i SPA

Styg II Sylten til Leverpostegn maa ikke
Hummerfane til væren for ræd da man saa ingenting
med Grindfane kan se igennem den. Sylten har
Ringbrodsruntani væren formet i en Skål til Sodahage-
Sylte Bøddboden form. Først lægges et Lag Styg aupa
en øl i Bladet af haardhage Blad og Blomhaal i Midten til
et haardhage Blad hvor Blommene er fjernet og bladet er bora-
ret med i Bladet og hælt gud Blommene i Midten af Blomsten
som en Kugleantennium denne Blomst skal lægges i Midten
og du paa hælt Styg igen og alle stinner og du paa Sylten og
Styg indanom hælt af Gangen og stinner imellem hver Gang
indanom en Sylten i Sylt settes Ringbrodsruntani med
en Skive Sylte som er paa samme Størrelse som Brødet og
du paa på Skivens Bøddboden over kryds.

Højt Skink

m. Kempe.

Pulleskinke Ørte og Gulvordan
Bosmkaal, Blomkaal

Svinfilet og Bonneber og Persille til Grønkaal Fadet fra Skinken
Pulleskinken pyntes m. Solgræs og Stævnelpapir i Enden. Den
dækkes fire Skaller paa Fadet m. de forskellige Græntsager rig
Gulvordanne rifles paa Aver og lægges i en Skål for sig selv hvil
skal de være. De øvrige Græntsager lægges også i en Skål
for sig (ingen Sotis til Kempe) Den oprijfes m. Kniv
Svinfilet overpaa øvre Pulleskinke der oprijfes i Serviet hvert
en er lagt lidt Persille og et Par Bonneber eller pyntes Fadet rundt
omkring m. Persille til Grønkaal og Bonneber

Svinehøfteller

m. Olli-Selvisatæ

Svinekam $1\frac{1}{2}$ kg og en m. fasten Skæft og Papirspop-
Salat Peters og Løksp. pålæg. Skæftet er Macaroni
Høftellerne stilles op ad et Høftellermas rokket fire af Høfteller-
erne liggen stædt mod Atil hver sin Side og er pyntet m. Agnits-
satæt m. Sky og Tomatskiver ind imellom de fire stædt der fire
Skaller m. Selvi-Olli satætn. Først Sky paa de fire Høfteller
som liggen paa Tørdt emaning Schæfelen
dypaa Agnitsatæt

Høftellermas rokkelen har Tom som en Hylle
m. Spidsen opad

Pulleskinke sættes ned paa
Bordet der skal nu måske Skink
først som lægges fremad paa
Svinfilet og Bonneber Fadet fra Skinken
Pulleskinken pyntes m. Solgræs og Stævnelpapir i Enden. Den
dækkes fire Skaller paa Fadet m. de forskellige Græntsager rig
Gulvordanne rifles paa Aver og lægges i en Skål for sig selv hvil
skal de være. De øvrige Græntsager lægges også i en Skål
for sig (ingen Sotis til Kempe) Den oprijfes m. Kniv

Salater
Paalæg

Bag

Fransk Bøf

Hækkels

en Bødkhaalsataten.

Ochekod 1 kg)

Salt Peber og Frakost

Løg

Indelte i 4 deler ca 1 kg om Syphukke

børnes hækkes ikke før meget da de bliver

for mynde og for tørre naar de bliver stegte
alle díner skal fjernes til engelske og franske

Bøf. De steges først et uendes først paa en

mygt varm Pande og Panden bages næst af og Skyen bringes.

Derefter steges de i Smør ved raskt Fld der efter Salt og Peber

paa naar du skal bunes og steges i Smørst. Steges 3 min

paa hver Side sammen Træng angaæ maaæ til. Engelske Bøf

til Engelske Bøf dypes Løg over buned Løgning og til Franske

Bøf tilles en Smørkugle m hækkes Peulle og lægges paa den

varme Bøf og Smørst maa giv venus flydende naar lastume

faer dem. De franske Bøf lægges uregelmæssigt paa en

Sokkel og Smørkuglene dypes over. Bødkhaalsataten sættes

i Skaller om Sokkelen paa fødder. Sid Frakost behøres Bøf ikke at være

Hækkels i Løg

med varm næsten
hækkels

og Kartoffelsataten

Ochekod 1kg

Salt Peber Frakost

Løg

Hækkels-offine formes nemaa

og steges omvæltet paa en rønns

Irasokkel hvor du er støbbede i

Pyramide m buned Løg over ingensom

Kartoffelsataten sættes i Skaller paa Fodder

En Hækkels pris skal gøres hækkels ud to Banke

Hartoffelsalat I hold han spises hold

Frækfag 50 g

Mel 40 g

Mælk 1/2 l

Oggetømme 3 Stk

Godtike Salt Peter Melis (vindstagen hydrolinum) og høges dypaa
revest Log Hartofler 3/4 kg vives Hydrolinum i og Hartoffelskvine.

Engelske Bif m

Engelsk Hartoffelsalat. II hold han spises hold

Fondtaan 1 1/2 kg

Salt Peter og Sværstof

Hartofler 1/2 kg

Olis 2 Stk

Godtike 1 Stk

Vand 4 Stk

revest Log

Melis 20 g

hørketus Pessille

Salt, Peter. og anvises nem Transkr Bif til moders bord.

Rødsnitter m

Bremstæde

Rødsnitter 1 1/2 kg tilstænde kan ages ind og vender

Og Basp Salt Peter i Basp og ages. Smærtet op ad

Fræsfag. en Kartoffelmos soethet Bremstæde i Skaller
indomme. Et venskvine paa Kartoffel Fader
sammen med Pynten.

Salater
Paalæg

Bagnit

Bunadde.

Mayamaiise af 1 Øggelomme

Hødestumme

Makkas Pickles

Bayris, røvra Lojsaft

eventuelt Makkas Persille hvis den ikke er greit nok

Mayamaiise

Øggelommene rørs øgge med litt salt m. strogn friske

til 2 Øggel. Det betyr meg at Øggene er friske

Når Blommene er rørt øgge tilberes Olim i Draabekis

til at begynne med rører litt mør under Børingen som

mør likt Eddike til biten og Varmet i. Hvis den smeller kan

den reddes m. en raa Øggelomme ndm Salt som rørs i

eller en Draabe buntum Varmt til Eddike.

2 Øggelommene En høytig men drivlig Mayamaiise

Salt i En strogn maiise er ved at røre Øg og Salt

Olii 3 dl øggi og derefter litt Eddike og saa
bitrøsaff til Eddike Olim pistes i med rimde Piskus
en del høste til Mayamaiise da pistus den på 10 min.

Glasurte Mørbrad m. Ollis og Svedstus.

Mørbrad 25 dl Mørbrad vaskes og grydes m Salt og øggs

Salt Førstof 20 min man den i kold shansd med

Ollis Svedstus og Ollis skittus med i Mørbraden. Det skal
som ikke shans med glassur med herremul af Sukker. Denne skal
myktes på stedet med Bøckhaalsalat i ostmarinade når Sidan på fedet
ikke er saltet.

Mørbrad som And

Mørbrad 2 SAk

Obls Sødsukker

Lægtsaf Vand øjes og steges $\frac{3}{4}$ Time Skryn fjernes og holdes over det SAk som ikke skal være i dørpersonens højde

Obls med blik på fadet ved den forste And

Vinnersnitsel.

m. Trægsalat

Svinefillets et Købepiets $\frac{1}{2}$ kg. Sildene skaltes i Skivs

Qg Rasp Salt Peter 10-2 cm. Tylphulse panner og steges

Lægtsaf bitrønskiver maa nemt være lidt lysrød modi

Piberroed lantise Sild til Vinnersnitsel anrettes på en Svær
skål med en bitrønskive på hver Hætte ud over bitron-

skiven lægges Bagur og derover hæles Piberroed Trægsalat

i Skaller ved Siden af på fadet den bæfrei Sild sættes

sammen og lægges ovenpaa bitronskenen og Bagur ud overom

Silden. Man kan også lægge lidt Hært offels ved siden som

oversprøjtes og pyntes med halve mandulærsennater som er

fjedt i Agurkstabel opaa Trægsalat i Skaller til denne

Anretning. Svinekoffletten m. Skaff fadene

Kan også anrettes i en halvformet Øststoffilmor vand som
er opvævet indpaa og pyntes m. Ricimelbar og Persille deri SAk.
En Koffletten m. det fadene Skaff der sættes i Skål med Sild
salat og dæksel Pynten. Hært offelsstaben skal være godt gjæld af Qg

Dit er ikke en halv Remol som føres ~~med~~ ^{med} blænde og kørre.

Salater
Paalæg

Bagur

Pølcherde Øg.

Mægammairise og Sky Fiske Øg stearer med i m
Øg 5 SAk Høj og kammer i Kogsmød Vand
Vand 11 mm ~~mængder~~ Edaikum koges 3 min. An-
Edaikum 18 min rettes på Brugbrodserviette som
Bødked og Pønkramler vises derpaa lægges til Salat-
et Gulbrodsstykket blad og derpaa Øgget i Skålens
oplyses Sky til Mægammairise, paa andre Øgget læres in Blomst af
kogte Gulbrodder ^{1/2 Bødked} som stearer med i Skålens og formes til
en Blomst Pønne stearer migst fint nöt og hingts til Skål
paa Blomsten og Sky formuler af Blomsten der lægges modt
Sky midt imellem Brugbrodserviettenne med Øggene.
Pynkes m. Bryndz.

Marineret Sild

Sild 5 SAk Sildene spuges dyppejss fæs
Edaikum x Vand 1 Adel i Øg og Pøn og Grahamsmel
Sukker Salt Peber og ødeg anrettes paa Glade Kam
Løgringe og da flakket Binne er lægges ned
Edaikum halder ved Løgringen lægges
med over Sildene til
man kan hække Løgmen og lægge ned over
Sildene i en Skål.

Et Sad med Spugeriøse og Pødag til
Pødag paa andre Spugeriøbeneskinne.

Sild i Syl.

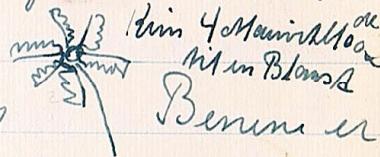
Sylt 1 l.

Sild 6 SAk

Pyns 2 Øg og Persille. Tages af øst Maardhøg Øg. Hvid
Husblads 20 SAk m. Agurk fra og en ristet hvidløg nogle

Oggehvide 2 SAk smaa Mørkbladet som sættes sammen
knivs Og geskhaller 2 " til m. Blomst hvid gyl. Oggeblomme

i Midten og hvid Porcbladet til m. lille grøn S til til Blomst m.
dypes i gen Silkesmør skal stine og dypes i ^{1/3 din Mørkbladet} _{til m. Blomst}

Sildene som er sammenrullet og høgs  Benet er
fremst og Syl indenom Sildene og saa des dækken

Sildene. Naar man skal steg Bananen ind af formen
goes en Kniv varm i varmt Vand og losner Kanten u
man forsigtigt ^{dypes} ~~sets~~ Bananen i varmt Vand. Inden
Bananen kommer en larry mayonnaise

En opbeget Mayonnaise

som er blandet med Øg og

en en ristet Olie i.

Først hids Syl paa Brunam,
som skal stine dypaa Mørkbladet

Salater
Paalæg

Bagning

Smed 35 g

Mel 35 g

Sylt, Sals, Larry
Kjede

Olie 10 2 Stk

Oggeblomme 2 SAk

Litronsaff.

Pinsisk Øg.

Øg GSAK.

Øggene koges i 80 min. De pilles og den kan
Mayonnaise af 1 Øggblomme stans lidt af den saa da han staas daunes
flode og Hummerfarse da han ligge ned og da han ogsaa
Citronfarse ^{saff} og Melis. Dales saa den spores paa Øggene. Den bræde
pynkes med Salatoddsblomster Side opad. Den holdes i Mayonnaise
og grønne Salatbladter. over som er blomdets op med Knaffelode
og tilsat Citronsaff og lidt Hummerfarse Øggene man-
nes med Mayonnaisen. Da Øggene lægges smaa Salatoddsblom-
ster med en grøn Stil af Poulsblade.

Hæne fyldet Øg.

m. Samatprøve. Øggene koges 80 min og pilles og stans
^{med den lærende doore.} over Blommen stans lidt og sættes paa et Salatblad, som
er omringet med Salatolie fra at den kan sidde fast. Derover
dypes hænet Pusille. Øggblommen fyldes med Samatprøve,
som er fænget ^{med is om} stanset med fløtblads og paa Hænen
kan man se prøje en meget hvid stans mod et Papirkremmer-
hus af Mayonnaise. Disse to stukkerne ges omrettes paa
samme Sted mellem hinanden. I SADEA for Salatbladet hvis man
ikke har des kan lægges Spugjordstorken.

Spugjordstorken kan også vittes sammen med Børig saa man
kan se Børigget paa begge sider af Spugjordstorken til den laves et Strom-
mekhus af Spugjordene og det fyldes en Børig.

Ivaaser i hele

Et kraftig Hødsuppe hvor Skæres er knækkes af med græs Papir et med Smækpapir. Suppen klarves og der lægges hvidt i Bamden, som skal ståne oven over den høje Ivaaser, som er skæret i Skiver hele Bamden rundt sættes også Gulværskrydten
Og gæstank med Sild.

Og 4 Stk

Malk 2 dl

Salt Sild Itapris.

Mayonnaise til Smør i en rinvægtskål som skal smørre godt lægges Pergamentpapir over Skælen mens det skal blive brukt stiller i Vandbad 20-30 min. Til det er stift men Vandet må ikke koge da den saa bliver stullen i Og gæstanken. Den vendes på et Sted og pyntes med Sild bortest Sild af Spidsider paa Krydret og krydret og mod Itapris og vandet Mayonnaise. Et Smørkremesprøjtes over det omkring den øvre røde Tomaten hvis der harer og Rødbig Tomaten skæres i enaa Stk og lægges i formen af Sildene. Og gæstanken
Fugleværen. kan også laves i Limballiforme og pyntes med Sild o.l.

Hartofter Hartofterne er knækket og skæres i Agnede Skinslidskraas Skætsel og opdisses bare i et Glæde. Sydes i Fugleværens Salt (ikke lægges bestemt) som først er anspændt i Vand og bages i Skætes til de er opvædt og dannes en Rude lægges op på græs Papir og der dypes Salt over dem som til formen De sættes i Hødeberrods salat m. Maccaroni. Hartofter.
Maccaroni til den Hødeberrods salat har skal være formet lig
langt Stk.

Salater
Paæleg

Bagning

Tomatgeli my Petrusodssalat.

Tomatspirne 1 l.

Tomatspirnen s. Avis m.

Husblads 16 - 18 Blade Husbladsene Tomatspirnen
varmes op og Husbladsene blandes deri. Holdes i en
væske Banofrm. 1 l. Petrusodssalaten indeni Banoden.
Tomatspirnen skal klæres, så man ikke klæres
i hele Stækket indeni Formen før Tomatspirnen
kommer i.

Fiske anretning

"følde Champignion.

Fiskefars $\frac{1}{2}$ kg 6 n Førn som ligner en Fisk
græsne Bønner skal omåres godt Bønnene og
Fiskerøden Gülerødenne skalnes ind som Skel
og lægges i Bønnene Førn over noget i Vandbad
i 20 Min vandes af Førnen og grytes "følde Champignion"

Følde Champignions

Mel 100 g
K. Mel 25 g
Øg 1 Stk
Q1 1 Shfield
 $\frac{1}{2}$ Thuse Salz

Villars som Huskodadeg og an
bruges et Champignonens gen og
noget som Huskoden

Malk

Gulsked til Høgning

Bøf-a-la-Lindstrøm.
Vandkakulsen "Lunapark
Oskarholz

el Svend og Hannebøf

Salater
Paalang

Baguette

Bacon
Kuggeberg

Nylung
Nylung

Wurst
Wurst