

Haggel Silde Salat.

Sild, Rødkaar, Æbler, skin
Kød, Kartofler, Rødbæddike
Salt, Peber, sur Sennep, Melis

Lige Dels af hver kan
haggel i Maskinen kan ogsaa
haggel med en Kniv. Pyntes m.
hagget Æg. Blomster for sig og
Hvidløbs for sig

Paa Hvidkaalssalat.

Æbler } Æblerne er uskrallede
Hvidkaal } Lige Dels Æbler og Hvidkaal røres
Rosinur } Rosinur hakkes

Litsensaft 2 Sk

Vand 4 —

Olis 2 —

Honning 1 Tms

Marinaden røres godt sammen.

Svensk Silde Salat.

Sild 1 Del

Kartofler 2 —

Kød 2 —

Æbler 4 —

Rødkaar 4 —

Skin, Melis, Peber

Sennep, Rødbæddike

Piskefode

De forskellige Dels skæres i firkants
Ar og røres sammen. Piskefoden
kommes først i mælk den sættes
paa Borden ellers stilles den ad

Salater
Paalæg

Bagning

Bak-
Kogning

Stilling

Kogning

Kog-
Kog

Kog-
Kog

Kog-
Kog

Kog-
Kog

Urtesalat.

En Opbugning. m Vand og lidt Lary, Eddike, Salt, Sukker.
og forskellige Urter.

Frugtsalat

Der laves en Opbugning hvortil der skal bruges
Saft af Frugterne. Forskellige Frugter skæres i firkanter
og blandes i. Smages til med Appelsinenss og
anden Essenser. En Eggetomme kommes i

Sildesalat.

Der laves en ^{Op} Opbugning med Mælk

Hødt 100g

Hartefler 100g

Proskauer 100g

Sjægesild 1 a 2 Stk

De forskellige Ting skæres i
Skiver

Ikke salt og Peter eventuelt Eddike

Opbugning til Salatene.

30g Fedtsol

30g Mel

3 a 4 dl Vand og Saft og Mælk

eventuelt 1 Eggetomme

og ellers de øvrige Dele

Salatene forberedes ved

at krumme lidt Salatolie i

Opbøgningen

Sil Frugtsalat kan man ogsaa piske de hule Eg og bison-
saft over Damp og de øvrige Dele tilsættes. Man kan ogsaa
piske hule Eg og sin Rabarbersaft sammen, og de øvrige tilsættes

Gulerodssalat.

Lige Del af Gulerod og Æbler som rives med et groft
Peakerstjern. Æblerne uskrallede. Salaten blandes med
Sukker citronsaft et citronsyre kun lidt alderig citronens

Grønkaalsalat

Grønkaal 1 del

Piskefløde 1 del

Grønkaalen hakkes paa et Bræt

Rosinus et syltet Pære som Persille citronsaften og
citronsaft Melis Rosinus et Pæren blandes i Grønkaalen

Det hele blandes sammen og

Piskefløden kommes i Rilsens

Indjering af Smør. I

Det 250gr Smør lægges en Grod af.

Sodmak 1/2 l I Stedet for Majssemamel kan

Majssemamel 80g bruges. Det skal et rigtig Mel et Sigte-
med lidt Salt lidt Gulerodssaft, som presses af rosen Gulerod igen
Groden maa ikke være helt kold naar den kom et Skede.

rives i Smørret

Sellerisalat.

En Opbejring af Suppe et Vand
hegt Selleri og rae Æbler

citronens Piber, Salt, Sukker.

Fransk Salat.

Afbagning, som ligger m. Eggeltommer

Sennep, Eddike, Salt

Peber lidt Melis

Rødbeets Talt

Skiver 1—

Æbler og saa Hvidkaal, som smittes paa Raakostfurnus.

Kød af Macaroni

Rødbeetsalat.

Afbagning af Kalk og
Rødbeetseddike.

smages til med

Sennep, Melis og Salt

Hartogler }

Rødbeets } lige Dels

Skiver }

kommer i.

Rødkaalsalat.

Rødkaalen smittes m. en Kvær og vendes i en Marinade
af forskellige Ting. Eller Rødkaalen som er smittet m. Kvær
kommer i Flødeskum med Pilsger og Citrons hvor den ogsaa
kan komme Æbler i sammen med de øvrige Ting

Herrersalat.

finst hakket Hvidkål (en Hølleknuffeld)

1 stort Æble

Æbler behøver ikke at skrælles men rives groft

1 Skje revet Peberrod

paa et Raakostjern. Det hele blandes

Rosiner og syltet Pære sammen og Hølleknuffeld og Peberroden

med Citronsaft

tilsættes først lige for den skal paa Bordet.

Melis

Hølleknuffeld 2 Skje

Livolisalat.

Tomater Salat Kartofler og Gulerødder skæres

Halvmayonnaise

alle i Skiver og blandes i Halvmayon-

Salt, Peber, Æddike,

maisen. Til Halvmayonnaisen rives en

Sennep, Melis, raastgørk. med ^{af Æble} Mayonnaise. Og den ~~er~~ opbages

med Tomater grøn Salat in Salat og naar den er færdig blandes den to

Kartofler og Gulerødder skal være kogte. Mayonnaiser sammen

Peberrodsalat.

Hølleknuffeld 2 dl

Macaronier koges og overrindes med

Macaroni 25 g

kaldt Vand. Høden gøres deri blen-

revet Peberrod

den den revne Peberrod og Macaronien

med Æddike og Sukker

og Smages til med Æddiken og Sukker

Russisk Salat.

Kartofler skin Sild

Macaroni Malt

en Afbagning af Malt.

Rødbeder

Sild.

Skansburgendresset Ag.

Geese af Andelen 250g En vens fineste Lærings Ag
Svinemørbrat af Skinken 250g Hødet hakkes med noget

Spek 100g af Spektet 8-10 bange og røres op
Andefedt 2 Ske m. Champignonvand og Grøffelvand =
Champignon det er et Hødt Champignonerne hakkes
Løg, Salt, Sliber og kammes i Linsen. Linsen skæres i

Mit 1 Ske Skiver og opakkes m. Grøffels. I Bund af
Formen som er beklædt m. Spek lægges først et Fars
hvori ogsaa det smeltede Andefedt er kom med i) derover
lægges Læringsstykkerne og saadan skiftesvis slutter m. Fars
overst lægges Spektet. Bages i Vandbad $\frac{1}{2}$ Time
At Linsen er m. i.

Fin Leverpölse

1/2 kg Svinelever
1 kg kogt Bøgfisk og Kæbflask

50g Salt

5" Peber

1" Muskat

4" Kanel

4" Merian

4" Nellikur

Leveren hakkes 10 Gange Hæsket kun
1 Gang, alles stoppes. Høges ved 82 Gr
i 1 Time og ryges omfter

Hartoffelleverpölse.

1 kg Svinekød

200g Hæsk

200" Lever

300" koldene Hæsk

4 smaa Løg

2 Læs. af Merian

1 Læs. Skimian

1 Læs. Peber og Salt

Hakkes 10 Gange. Høges
ved 82 Gr 1 Time ryges 1 Døgn
i 1 Time og ryges omfter

Potase.

Osteskiven blødgøres i ^{Hammelmalk} Melk hakkes gennem Stødmaskinen
røres op med Høde og smoges til med Paprika.

Smøravvægning II

Malk 2 l. Melken varmes opbrent til Høge-
Hammelmalk 2 l. pøntket anstret kaldes Hammelmalken i.
Når Ostestoffet har adskilles sig rind Væden fra og Oste-
massen æltes op med Salt og Fæve revet Sildesæbe som
høstes gennem et Ølde 1/4 kg Smør røres i

Smøravvægning III

1/4 til 1/2 kg kogte Stædofte moses meget fint gennem
en Sigte og æltes op med lidt Salt sammen med
1 kg Smør Fæve tilsættes.

Smøravvægning IV

1/2 kg Smør Smør og Malk skal have
1/2 l Sødsmalk og Hammelmalk samme Temperatur
og det piskes sammen med et Piskeris man kan
også tilsætte Vand.

Sarsende Æg

Æg 6 Stk
Smør 65g
Ansjos 1 Stk
hakket Persille 1 Tms.
lidt. Citronsaft

Æggene haardkoges i Almindelig skum over paa
Aars. Blommene røres m. Smør og Ansjos
Salt og Peber og Citronsaft pusses gennem en
Sigte og spijtes ind i Æggehviderne og
pustes m. Persille. Æggehviderne bages op
rør op m. barm.

Sild i fransk Marinade.

Olie 2 dl
Edsvine 1 dl
Tomatpur 1 dl
Ølle 1 Stk
Løg 1 Stk
Ølle 1 "

Spigesild renses og skæres i passende
de Stykker. Der laves en Marinade.
Ølle Løg og Ølle hakkes hver for sig groft
anrettes paa et Fod først et Stk Sild dækket
med hakket Ølle dækket Sild og saa hakket Løg
Salt, Peber Melis saa Sild og hakket Ølle Marinaden med
engelsk Sauce der med.

Sommersalat

$\frac{1}{4}$ Puggost Mayonnaisen røres i Puggost
Mayonnaise af $\frac{1}{2}$ Eggel Purløj og de smittede et halvt
Purløj Radise Radisen blandes i.
I et Puggost kan tregnes halvt Hønmalt og halvt Skins-
malt Malt et Sødsmalt et m. Hønmalt?

Frugtsalat

Æbler raa Æbler smittes og Rødbederne smit-
Rødbeder tes og disse blandes i Hødestummen
Hødestum som er færdig Melis. Eller kun Æbler-
Melis ne i Hødestummet sammen m. Melis.

Gode Salat

En Halvmayonnaise De hakkede Deli lægges
Gang Citron et Eddike paa et Fad et i en Skaal
hakked Æg, Radise Sild derover Mayonnaisen pyntes
Hod ogsaa hakked Persille m. Persille og Eggelhytter og
Gullerødder.

Pollmops.

Sild 600 g

Salt $1\frac{1}{2}$ Sk

Melis 40 g

Laurbærlade 10 Sk

Peberkorn 20 Sk

hakket Løg 125 g

Edike

Sildene vaskes, Ben^{ne}tages ned, de sammenslættede Fydevarer fyldes
i Sildene de rindes sammen fra Hælen og oppefter Lænderstikken
sættes i de fyldes i en rund Pandeform Helt op af kvinden koges
i Edikevand et Par Min i Vandbad koges de noget længere

Bagning

Ben-
kogning

sytteling

bagning

brødt
fløt

fløt
hødt
rødt

fløt
hødt

fløt
hødt

Thydeusild I

Sild 80 Sak.	Sildene befries for Hovedet og væk angrene
Salt $\frac{1}{2}$ kg	Samm vaskes ikke men lægges i Døgn i
Sukker 400g	Edelike. Sildene tages stryges op af Edeliken
hvid Peber 15g	og lægges i en Stukke med Ryggen opad og
hvid Villiker 15g	Alt sammen. Først et Lag Salt paa Bunden
Salpeter 15g	af Stukken og derefter Sild og saa Thydeus
Laurbærlade 10g	og Salt og derefter et Lag Sild igen og der
	Salt og Edelike sluttes med Salt og Thydeus. Der lægges
	et hvid Pres paa dem og de skal stå en Maaned
	for de bruges.

Thydeusild II

Sild 80 Sak	
Salt 2 kg	Hovedet med væk angrene Sann fjernes
Sukker 300g	Sildene fers altis til næste Dag og
Edelike 100	Saltet stryges da af dem og de lægges
Laurbærlade 15g	lagvis ned i en Stukke med Salt og Thydeus
spansk Hvinde 5g	og lidt Edelike i hvert Lag.
hvid sort Peber 5g	
hvid hvid Peber 5g	
hvid Allhaanoe 10g	

Er der smaa Sild bliver de let bløde ved at komme
dem i Edelike er det som er det bedst med et I Opskriften

Ansjoeris

Smaa Sild 6 1/2 kg

Salt 3/4 kg

Sukker 1/2 kg

hel Peters 30gr

hel Villik 30g

Salpeter 30"

Lambarkade 20"

Merian 25"

spannsk Hinde 20g

Godaike 2-3 dl.

Behandles paa samme Maade som
Thjodansilde og skal Hovdet ikke
fjernes og er de lidt store kan de godt
kemma i Godaike. Er der mange smaa
Sild behøver de ikke at stables.

Spigesild.

Sild 80 Stk

groft Stikkensalt

5g hel Peterkam

Peterkam lagges som Thjodansild. Hovdet kan fjernes man
ger det spildt da det er nemmere at kunde forstet
paa Spigesild og Thjodansild naar der er Hovdet paa
Spigesildene og det behøver heller ikke at fjernes. De lag-
ges i hel Pres.

Sildene drypes med med Salt
og staa 12 Døgn og lagges

derfter i en Stukke med Salt og