

Bagregler.

Nr 1.

Væg og Maal alle Ting, der skal bruges,
før Bagningen begynder.

Nr 2.

Hold lidt af det afrejde Mel tilbage
til Oltningen begynder.

Nr 3.

Smør Pladerne med en Pensel
eller Flaskesvar og ikke med Papir.

Nr 4.

Giv en delet Degg smidens Frøstoffer
først i Mellet, derefter blander du Nore Ting
i

Nr 5.

Giv en mindre Degg nivs Frøstoffer og
smukkens først derefter Eggene et ved Gangen.

Nr 6.

Bruges Gær berugnes 30 til 50 gr pr Kilogram og den røres ind med lidt Mel, Sukker og Mælk stilles til Hærring paa et lunt Sæd for den kommer i Dygen. Til hold Hærring, der stækker sig over 12 timer røres Gærn hold ind og der anvendes hold Mælk.

Nr 7.

Bruges Bagepulver eller Hjortakssalt blandes med godt i Mel, af Bagepulver enven des circa 6 Skovklynger pr Kilogram støv Hørskifte

Nr 8.

Alt Gærdejg stilles til Hærring paa et lunt Sæd med et Dugstykke om for det formes i Brod og stilles til Efterhærring før det sættes i Ørnen.

Nr 9. Bagepulver, ejg stilles staks i Ørnen.

Nr 10.

En fed Dug finnes som Regel en vann Ørn.

Nr 11.

En rød Dejg findes en minde ramm Orm.

Nr 12.

Gum Krydder og Bagpulver og lignende
under enkelt Laag.

Den rigtigste Retningelse for god Bagværk er
at man bruger det bedste Vær, følger
Opskriften nøjagtig, og man har den rigtige
Ornname.

Gedige stilles paa Bundan af Ornene
første 10 Min er Ornene meget varme
Kan Minde om synet bruges aldrig Hæm
^{ud på 10 min}
mælk.

Garnsten opbevares i en Høje hvilken Garn er præ-
sæt i Bundan af Højen og Højen vender i Unden-
kuppen hvilken er i Vand, som skal skifte hver Dag.

Synet sigtmed er alt hælt.

Høgen bliver lettes og finnes næst stilles rigtigt.

TærnedeSigtebrød

1 kg Sigtemel
 40 gr Far
 $\frac{1}{2}$ l. Melk
 2 Stk. Salt
 $\frac{1}{2}$ — Sukker

Forklaring

Melken varmes til 25-30 °C
 Farne røres ned og det hele blandes i
 Melket, Sigtebrodsagten legges fast. Sigte-
 brødet sættes til stående. Sigtebrods-
 agten slaaes ned 3-4 gange da haver til
 det dobbelt. Sigtebrød bages cirka 1 time.
 Man kan også komme ind i ovnen i
Sigtebrød

Franskbrød.

$\frac{1}{2}$ kg Mel.
 $\frac{1}{4}$ l Melk
 30 gr Far
 1 Stk. Sukker
 $\frac{1}{2}$ — Salt

Sundhedsbrød

1 kg Sigtemel
 $\frac{1}{2}$ — grøn Røgmel
 $\frac{1}{2}$ — Brygmel
 150 gr Far
 1 l Melk sk
 3 Stk. Salt
 2 — Sukker

Samme Behandlingsmetod
 som Sigtebrød
 også Bagetid

Skogbrod

Rughød 1 kg
 Hørnemælk og Vand
 Gær 100 gr
 Salt 1 Skål
 Mel 1 kg

Brødet sættes i blod i Hørne-
 mælk og Vand. Hages i Rødmæski-
 nen. Bages $1\frac{1}{2}$ Time ved jern Varm.
 Alt Slags Melsorter kan bruges. Bages i Form
 (Først sæt fast med den Mel af i Dag.)

Hørketaker er Kornetbrod (Rundstykkets opskrift)
 somme Opstift som Rundstykket

Men kan også lave Krukker, der ikke er færdet helt igennem
 Kornet som Kornetbrod. Den villes at hylde Pisen som af Kornet i passende
 Langde du smør sammen og formes til en rund Kornet Birket paa
 Disse Kornet skal formes fra Diggen herre. Eller du bøger lidt af lange
 som omma Grankrødt som er staaet i Døften i Skorpen som af Kornet.
 Eller omma af lange Grankrødt mod en smørte Kornet men over Brødet paa

langs du smører og dørstes Birket paa (en Birketbrod.)

Hanskrødt.

valsrude Byggnyn	125 g
Rugmel	125 g
Sigtemel	250 g
sk. Mælk	3 dl
Salt	2 Thes
Melis	2 Thes
Gær	20 g

Melsorterne blandes sammen
 Diggen deler fast bages i
 Form $\frac{3}{4}$ Time.

Ostekænger.

Mel 125 gr (kb Sigmel) en deltes Digg. Træk af
 Træk af 75 gr smuler i Mel. Dygen rilles
 nemt 75-100 gr ud ikke for mynd d tyk. De af-
 Mørk 6 Stk skærs i Stænger smuler med Og
 Salt $\frac{1}{2}$ Thes. Bages i 10 Min. Raisin lægges i
 Paprika 1 Knivsp. en Skål og stilles på Fadet ved Sidem af.

Ostekænger stables op over Brændende Fid
Tartletter. i Ostekæntring

Mel 250 gr (kb Sigmel)
 Smør 150 gr Tartletter er en deltes Digg. Den
 Høde 2 Stk. deltes forsigtig sammen under i
 Og 1 a 2 Stk. 20 Min. Dygen rilles mynd
 Salt $\frac{1}{2}$ Thes. og prirkkes. Bages udmpraa
 Linsformene i 20 Min.

Freibakke.

Mel 250 g

Bagepulver 2 Thes.

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

Melis 50 gr

Og 1 Stk

Mørk $\frac{1}{2}$ dl

Smør 75 g er kommet ud af ovnen og læs

eller Digg. Dygen rilles
 ud ikke for mynd. Dygen
 lægges over hinanden og af-
 stikkles i passende størrelse
 Bages ved jævn varme og
 stikkles fra hinanden naar de

Øst Amundaljen

Mel 125 g
 Smør 75 a 100 g
 Øggt. 1 SÅk
 riven Ost 125 g
 lidt salt

Østterrine

Matte 1½ dl

Øggel. 2 SÅk
 lidt Sukker Khus.
 riven Ost 100 g

Husblads 3 Blad

Pisketøde 1 dl

Salt og Paprika

En altes Digg en Middag hvor Smørret skal smuldres med en lit. Haand og den maa høn ligge deltes sammen. Den milles ikke for tykt. Legges sammen med Østterrine. Bringes til en Øst Amund-ning

Husbladsene smeltes i Brunnen men maa ikke koge. Når det er jaent kommer Ost og Høde i. Han synes med Høde overpaa til rote Smør et ørste. Da gør den en opmørt i Høde og sprøjtes ud og overpaa igen en Røde den skæres i stort som en Rose til en Tomatsalat.

Gribatkin m. Bygnæl

450 g Bygnæl

120 g Fødestaf

75 g Melis

2 Khus H/ Salt

1 - Salt

3 dl Matte

F Ormen økkes.

Laves som danner om en Gribatkin

Hansbhød m Kartofler.

Mel 665g

Kartofler 335g

Gær 30g

Melis 1 Skus.

Salt 1 "

Malk 2 1/2 dl

Holdt prænede Kartofler. Bages i Form
1 Time ved jævn Varme.

Fkku saa lang Hørstid.

Hansbhød m Havregryn.

Mel 3/4 kg

Havregryn 250g

Gær 30g

Malk 6 dl

Salt 1 Skus.

Melis 1 Skus.

Bages 1 Time i Form ved jævn
Varme. Fkku saa lang Hørstid

Grahamsbød.

Grahamsmel 1kg

Bygmed 1 "

Melis 1 Sky

Salt 2 Skus.

Gær 100g

Flæmmekalk 1/2 l

sk Malk 1/2 l

Dygen skal altid fast og
formes mørks og hører i formene
Bages 3/4 Time og sidste 10 Min
staaes du int på en Pladem.

Af denne Opskrift bliver der
4 Bred.

Tingdæn.

Mel 1 kg

Frøsser af 100 gr

Mælk 1/4 l (sids)

Vand 1/4 l

Salt 1 Dts.

Melis 2 Spiseske

Gær 100 gr.

Stikkes af mel i en Hollandsform nulles først ind

Bistes i en meget varm

Kan godt bages i Sigtund til Ørn.

halvt Sigtund og halvt H. Mel da bliver de

lysere.

Rumdæn.

Mel 1/2 kg

Mælk 1/4 l

Gær 50 gr

Sukker 1 Spise

1/2 Dts. Salt

50 gr Smør

Dagen nulles i en Pølse
og Rumdæn bages afkøns
og formes bages i
20 Min.

Rumdænkunne kan
klippes på forskellig
Maaet før Bagningen

Stihorn el Snegle

Mel 1/2 kg (kan bages Sigtund)

Smør 150 gr

1 Dg

Bages 20 Min

Rummoroch til Snegle 20 a 22 SKR
u. starmæde

1 Dts. Kardamomme 100 gr Sukker 3 Dts. Bageyntror 1 a 2 dl Mælk

Gummiboller el. Gummibom

Mel 1½ kg (h. b. Sigtemel)

Melis 50 gr

Gelektstof 100 gr

Gær 50 gr

Mælk 4 dl

Gummien til Bollerne

Mælk. 3 dl.

Og 15 min

Melis 25 gr

Maizennamel 20 gr

Vanille

Gærage. Dagen rulles ned i

en firkant (ikke for tyndt)

stir Gumm en flas. i hver. Bollerne

satte på Spidsene under Bagning

Efter Bagningen smøres Bollerne med

smørtes Smør og vendes i sk Melis

Bages 15 min.

Kringle til Spaniaune

Mel 1kg (h. b. Sigtemel)

Gelektstof 300 gr

Sukker 200 gr

Og 25 min

Mælk 4 a 5 dl

Gær 100 gr over Gummien og vender god

under Bagning. Smørtes med

Glasur. De bages 15 min.

Kingle.

Mel 400 g
 Kartof. 100 g
 Smør 50 g
 Melis 50 g
 Salt 1 Sm.
 Og 1 S. Sk.
 Sen 30 g
 Malt 1 1/4 dl

Syde

Kartoffler
 Hornmelis
 Mandellessens

En altes Døg, der skal være fastere
 end andre Døg. Døgen rulles
 med skaks. Sydes smørres på og
 den formes som en Kingle og hæver
 på Pladen. Smørres med Og og
 overdrysses med risede Havregryn
 Bages 1/2 time.

Galopkingle m. Rabarber.

Mel 1/2 kg
 Kartof. 125 g til Smør
 Melis 125 g
 Bagpulv. 3 Sk. pr.
 Appelsinlessens
 Malt 1/4 l
 Og 2 S. Sk.

Kartofflene mroses og røres op
 med Hornmelis og smøres til med
 Mandellessens. Det er foruren
 Mandigan.

Bages på Brædder og
 pyntes med Rabarberskytter
 der bliver lagt med dypet
 Srikubskær. Hogen overdrysses
 med Sukker før den bages. Bages 1/2 time

Boller

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

Fedtsstof 125

Kardemomme

Mælk $\frac{1}{4}$ l

Bagepulver 3 Stk.
Glasur

En delet Døgg, der rulles ned i en
Pølse og afskærs og formes til Boller
Bages 20 Min. Pyntes med
Kaffeglasur, der er tilsat Græs.

Store Sukkerboller

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

Fedtsstof 125 g

Melis 2 Stk

Gær 30 g

Og 2 Stk

Mælk $\frac{1}{4}$ l

Gør døgg. Hører kun 15 Min
rulles ned og formes og hæver
langt på Pladen. Smørtes
med Og og drysses med Sukker
Bages 20 Min

Sneglehorn til Sneglebage

Mel 1 kg

Fedtsstof 100-125 g

Melis 200 g

Og 2-3 Stk

Mælk 4 dl

Kardemomme

Gær 100 g

Rumengs.

Fedtsstof smeltes i Mælken.

Hører ikke lange. Rulles ned

og der smørtes Remongs på den

rulles sammen til en Pølse og der af-



smørtes med

Og og bages 20 Min. Pyntes m. Glasur

Smør Sukker og Kanel røres godt sammen

Fal opkringl.

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

Salt 1 Stk.

Melis 100 g

Bagepulpa 1 Stk

Smør 100-150 g

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

Øg 2 Stk

Rosinur og Sukat

Daglig Kringle

Mel 1 kg

Størkepulpa 150 g

Melis 150 g

Gær 150 g

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

Stus Bangen

m. Blommur

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

Salt 1 Stk.

Melis 250 g

Bagepulpa 4 Stk.

Smør 125 g

Øg 1 Stk

Melk 1 dl.

En altes Dyg.

Bages $\frac{1}{2}$ Stk

Før den bages smøres den med

Øg og dyrpes med

Sukker

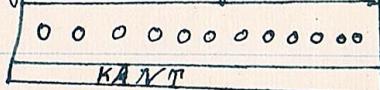
Rosinur og Sukat altes i øgsa a.

Mellet kan delles i $\frac{1}{2}$ ses 3 Mel
og $1\frac{1}{2}$ ses Sigtmel.

altes Dyg.

Pulles ikke for hvidt ud.

Den yderste ~~Kant~~ liges holder



KANT

Blommur i Midten

Bager 20 Min

Pyntes m. Glasur m. Esens som sprøjtes

i Sit set over Hagen m. Papirkrammehus.

Hundags hage

Øg 2 SÅh

Melis 125 g

Smar 100 "

Malt 2 $\frac{1}{2}$ dl

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

Bagepulvin 1 SÅh

hvis bitionssens

Orangehage godt og Godtharkrans. I

Mel 160 g

Smar 60 "

Melis 60 "

Bagepulver 1 flus.

Øg 3 SÅh

hvis bitionssens og Annanassens. (erst med Appelsinskal)

Denne Opstrijf gælder også til Godtharkrans som bages i en Rundform Kogtromsform 20-30 cm. Hagen flækkes og der smores Smørkrem i midten og den pyntes også med Smørcrem og virket Haregrøn til Kongeket til Kransekageglasen.

Smørcreme.

Hornmelis 125 g

Smar 75 "

Smørcremen kan faves svagt

bryndet

Øggelomme 1 SÅh. Eksam. eventil Hageurme.

Oblestanger

Mel $\frac{1}{2}$ kg
 Høde x Mælk $\frac{1}{2}$ l
 Melis 100 g
 Smør 75 g
 Bagemuldre 3 Stks.
 Olie x Melis

En delte Dig. Så Gløde ham
 bringes. Diggen rulles ud og afhæng
 i Stanger. To Stanger til hver Kage på
 det ene lægges Obleme og det andet smitter
 Hullet hul Ujin nedaf og den lægges ovenpå
 Obleme. Smores m. Øg, naar den er bage
 dypes rigtig Hjemmelis over.

Knækbrød.

Grahamsmel $\frac{1}{2}$ kg
 Fedtsag 50 g
 Melis 30 g
 Salat $\frac{1}{2}$ Stks. om er lægt på Pladem påkkes med en
 Hyl Salt $\frac{1}{2}$ Stks. Gaffel et med en Kedammere til Brug
 Vand $\frac{1}{4}$ l Diggen skal være Papirstynet. Bages
 10 min. En Kniv dypes i varmt Vand og står
 Knækbrødet ind med ^{naar du er halvvejs} for at komme ud af Omnen
 Skans ind naar ud er halvvejs

F Straus for Grahamsmel kan bringes Brigmel. bages

Sigfubred m. raa Kartofler

Mel 1 kg
 raa Kartofler 150 g
 Sen 60 g
 Mælk $\frac{1}{2}$ l
 Salat og Melis

Kartoflene rives til kris igjennem
 rum Kedamshum eller sommer
 Den ganges inmaade som Sigfubred.

Fjellsnegl

Mel 1 kg En Gardig som haves og nuller ind i en lang
 Smør 350 g Pølse Bosines og Søkål indeni Pølsen. Den ikke for
 nuller 125 g Ryddu Pølse ondes og formes som en rund Snegl da
 Gas 125 g omrives med Øg og bages 1/2 Time Glasinum sprøj:
 Krumdor et Bosine og Søkål. Æs overpaa Bagen og den serveres
 Melk 1/2 l
 Øg 2 SAk.

mel paa Bosine.

Githinsau.

Glasin

Dammens Ringlu.

Mel 250 g Samme Fennings angivne der nem
 Melk 1 1/4 dl Rundstykker med Unnagelde af
 Hafstof 40 gr disse ikke skal have mun i Bagnde
 Gas 25 g Vand og ligge og høje til du har en g
 Søkål 1/8 tus. flvr overpaa Bagen straks op og
 Salt og Økammer ind i en vann. Den mædes sammen
 man da er omint med Øg Dammen Kass-
 mes i ude Dagen.

Prinsesstakage.

Mel 300g Den røres sammen og tilsettes
Fedtsaft 200g den udvoksede her og deltes til i ass.
Øg 2 Stk Rulles tykks ^{ind} og ^{stans} halvdelen kommer
Melis 2 Stk i en rund Springform opaa Rumengen
Her 50g genn. Resten af Dagen villes ind og skal
Smør 100g res i Skinken og lægges over Rumengen
Melis 100g i firkante og en Kant hul former rørnes
Vanilje Njes vandhult Mandelersens. Den kan også komme ^{syrlig}
Haves derfter 1 lille Times tid bages 1/2 Time ved indan
is roab
for
jæm godt varme. Rumengen

Skrubber.

En Vinetrødsdyg.

Mel 250g Melken tørkes og Smørret kommer
Smør 50g i Melken ca 50g og den laves en
Melk ca 2 dl Vinetrødsdyg, som har en 15' Min. ^{gec}
Øg 2 Stk er ikke for varmt Sted. Dagen villes
Her 30g ind som Brødfydg ou 100g Smør
Melis 30g paa en $\frac{2}{3}$ Del af Dagen, som villes
Smør 100g aftøngs ind og den $\frac{1}{3}$ del hvad den in-
Rumengen gen Smør er paa stæs først over midten
Smør 75g ind to lange træk Gang om morges
Melis 75g den Rumengen paa en hul og den lægges
Mandelersens rømmen paa modsat lid som Prinses-
Bages 20 Min. med ^{med mælk at} og afhæves i beholder, som smøres med Øg
del bages en 10 Min paa ^{og} dagsiden med Sukker og Mandel hul i midten.

Galopstangen.

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

Melis $\frac{1}{4}$ kg

Salt 1 klus.

Bagepulver 2 Sthk

Smør 300g

Melk ca 1L

Eg 6 Sthk

Vaničesukker 1 Brew

Sukker og Rosin.

Vandahingle

Mel 750g En kold Hanning. Dugn laves af kold

Melis 75g Melk og Gærn røres ind i Sukken

Smør 200g den skal ikke deltes men slæss godt.

Gær 50g Den dypes mel paa et klæde. Dugn pak-

Hændemæmme 1 Klus. her omt og væntes i Vandet 10-12

Eg 4 Sthk Timu deneftn deltes lidt mere mel i min

Melk $3\frac{1}{2}$ dl Dugn skal være kild. Gemmes med Rosin

Rosiner, Sukker og Sukker i til en hingle et bræm

hulst skal være lidt fladt efterhav og smørtes my og
og Sukken. Bages 40 min ved jævn varme.

En deltes Dugn har også Sukker og
Rosin kommer i øvre Dugn.
Smørtes med og dypes med Sukken
bages $\frac{1}{2}$ tim.

Kivertbrød.

Paddehætte.

Rundt af tykkuqistkrispen formes som en flad Bølle der rilles Stanger i Spirals ud bagus —— O

Stangene skæres om man da er lagt og den laves til Hul i Bollen hvor den hule Stang stikkes op i Bollen Bollen.

Mel $\frac{1}{2}$ kg En Degg, som skal staas Bollene sættes
 Smør 150-200 g paa $\frac{1}{2}$ m Sku smørtes $\frac{1}{2}$ Og bagus 150 ml
 Gær 50 g og smørtes $\frac{1}{2}$ Glasur. Man kan ogsaa man-
 Hode 2 dl mi Rosine og Sukat i Degen og da skal
 Og 2 Sak da saa ingen Glasur overpaa.

Melis 2 Sku

Lids Salt

De holdes flade Boller.

Kardamomme

Glasur

Horn

Mel 250 g

Bagepulv $\frac{1}{2}$ Pus.

Kardamomme 1 Pus.

Melis 25 g

Og 18 Sak

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

Smør 75 g

En del af Degg. Lids Mann-

Cardamomme 1 Pus. Læg indeni Hornene. Der

smørtes $\frac{1}{2}$ Og og dupses $\frac{1}{2}$ Sukku

Og nogle af dem $\frac{1}{2}$ vinter

Hornene.

Gammel dags Smørre

Dyg af god Æringeldyg som hører og sættes ind af
smørre i Rumangs (Smør Sukker og Hvede) og sættes sammen
i en hyld Pøle og afhængs og formes til Dyggen sættes
sammen fra hver Side og de afhængs. Smørres i Øg og
nøgle dypes i Sukker og andre smørre i Glas i
Shal otaa til efter mæning.

Møkkina

Mel 250g	Stabtælt sættes i den lunde Melk
Smør 75-100g	Øggen sammen påstis og dels ikke blander
Sukker 45g	sammen i en Shal og Dyggen slaaes godt
Øg 2 Stk	Havn og fyldes i smaa Forme linsfomme
Melk 1dl	hvis melk fyldt da de havn godt. Gaffes neden
Bør 3og	de er bragt sammen i Smørre i en lagt Smørreinde neden

Vinnekrodd

I

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

Frøkastef 25g

De 25g Smør smørtes i Mellet og der læves en
Sukker 50g Dægg som skal have holdt $\frac{1}{2}$ time. Den behandles nem
Mælk $2\frac{2}{3}$ dl Brænderdyg Smørret maa have været for haardt til holdt

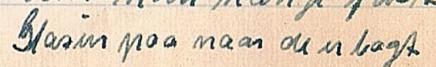
Gær 50g Vinnekrodet bliver lidt hvis man bruger halvt færd. Smør-
Hærdet omme 1 liter. fast og halvt Smør skal også blive som Brænderdygs

Salt $\frac{1}{2}$ Stus. Til Vinnekrodt skal man efter at Smørret er kommet i og
et stue Frøkastef 150-300 g pr $\frac{1}{2}$ kg Dægg. Dæggen er lagt over staa Dæggen
og en Stegevælle over Smørret bliver staaet ind i rullen ind i bænge. Og
Vinekrodt rullen ind i et en fyldkhuse men det skal bages.

Smørret som rullen i Vinnekrodt maa altid gaa igennem Dæggen
da det saa er vanskeligere at have med at gøre. Vinnekrodt skal
efterhånden dampes ved Venet men ikke for langt nemlig intet
alledeles 20 min

Hindbær og Brunstang

Dæggen rullen ind og afhænges i Stangen Hæften liges lidt om brun
og syrlig indeni en And Skimmel lægges over Syrligheden 
ikke for meget Syrlighed i naar det bager hellere lidt 
men i lige efter det er han net ind af Oven modens det er varmt

Smørret η \varnothing fra det stilles til Efterhæning og igen fra det man maa
i Oven og Sukker og Srisukker paa da bages 20 min. Stangen smørret
med \varnothing fra den ørste Skimmel lægges over for at den kan hænge fast


Syltede Vinenbrod

Hækkekage

Rullen rilles ind i et aflangt STH Rumengs af Syltetøj med hævet og Svinkepøl
ud mælt STH, smører med Øg og den anden halvdel lægges over
og formes som en Hækkekage.  skæres væk fra den øverste del af
Alt Vinenbrod skal bage 20 min Bages 20 min

Blandebrod.

Djægen rilles ind af langt skær i lidt brød Svinkepøl
og Mandelmasse smøres sammen og rilles i en Snegl smører
med Øg to gange og Mandellette Glasur og Glindelsyltetøj paa
den er kogt.

Mandelbrod

Aflænge brøde STH  larres nem en illegne smører og
Øg og Mandellette

Brioche

Kan linges til Mengenbrod. Rullen rygts ind og afskrækses og
en stor del kommer som smører og Øg og en lille del til Djæg
overpaa igen

All Vinenbrod skal smører og Øg 2 gange før det lægges i ovn
skilles til Etsekning og sidst kommes ind i ovnen. Øg nær
det er kommet ind af ovnen medens det er varmt skal det smører
over i Svinkepøl for at blive mere ^{an} hæftig noget kan også
smores i groft Svinkepøl til ligemal 125g Svinkepøl
1dl Kogende Vand.

Smørkage:

Dygen rilles ind afshans med en Lagkageform lidt øst for da
Kanten til Sidene skal dækkes af Dyg den smørtes
paa Brønden. Den læres Rullen af Brem Rosine og Sukat indeni
den lagges. Klumper af Mandelmasse over bremmen paa Brønden
Rullen afshans ind i brede STH som Smøgle og lagges over bremmen
du Antythes flade 8 Rullen paa en alm den lagges Smørklapper hvil.
og har tilsvarende. Baget i Lagkageform til Springform. Efterhånden hvis
10 min (uden Damp) da den er meget fed. Baget en lille Time omens
af blæsin nær den er bagt. Rusten af Rullen baget i Linseform

Dagnar Rulle

Brem Rosine og Sukat. Dygen rilles ind som til Smørkage.
Brem paa Brønden. Den læres opaa Rullen af Brem Brem og Sukat
hvil paa Midten som Smøgle dem indenom skal ligge afflange
5 afflange Rullen indenom en alm et lille Snit i hver Rulle

Baget som Smørkagen

Borgmesterkage.

Dygen rilles afflange ind afshans i en Stinkeform som omis-
ses af Mandelmasse og rilles sammen da flettes man begyn-
der paa Midten og flettes sammen af Og og Mandelstof

Sædskærk

Rullen afflange ind brede STH omens Sædskærk paa midten hvil
Vejn ved lans som en rigtig Borgmesterkage afshans Snitter paa
højre Side som etaa er Sædskærk omens og Græsset og boges.

Havrebrød

Prælles ind afskæres i fintkunrede Sth. Syltetj med mørke
og grønne i Kortene støas over til en hvidt mørke og bagte.
Man kan også af Vinbrød bagt Skræpper Sparerib
gammeldags hvis Vaniljehorn Mandelmasse i d. Boller. M
Mandelmasse til 8 Galler hvor der ingenting skal indeni men
glasur på næsten bagte.

Vinbrød II

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

En laves m. Degg hvor alle smører

Smør $\frac{1}{2}$ kg

hummus i straks. Denne Degg har ikke

Sukker 100 g

og vilde ind som den anden der skal

Vand 2 dl

have ingen Smør i.

Far 80 g

Kandemasse 1 Mus.

Gnacknells.

el Smørtype

Og 3 SAh Og og Sukker pistes godt Melis tilsettes
 Melis 30g og det er en del Det som rilles ind i en Bolle
 Mel 250g ^{Fugtig med vand} afshans og den laves en Fordybning. Kommes i Brøn
 de Vand og Brøgen til de er gennemkogte og kokes baget i ovnen

Sandkage:

Mel 250 g En øgte Sandkage. Smør og Sukker rives meget
 Smør 250g godt Og guld tilsettes Hvis du pistes og tilsettes
 Melis 200g Meldest. Bages 3-4 timer.

Og 3-4 SAh

Limonessens

Appelsinbagen.

Smør 100g En ristet Degg som skal bages i linse-
 Melis 75g forme. Glassur "Appelsingesir og ppr.
 Og 1-2 SAh Als " til hvert 5 minutter Appelsinbagen. Men
 Mel 100g Har dog ikke 1/4 tørn. Men også bruges Appelsinssens bage
 Saft af 1 appelsin i Digen og til Glassuren.

I Murstanger.

Mel 125g Smørret smidtes i Melis Gløden tilsettes
 Smør 65g og det er en del Det som rilles ikke fa
 Gløde 1/2 dl krydts ind afshans " Hagespores i affange
 Stanger  omrøres " Og støres " Sukker bages krydset.

Plumkage.

Smør 200g

Melis 200g

Øg 5SAh

Mænoder, Sukat

Rosiner, Citronskal

Mel 375g

Sindhedskage

Hans grøn 2 $\frac{1}{2}$ dl

Stode 1 $\frac{1}{4}$ dl

Øg 2 SAh

Melis 1 $\frac{1}{4}$ dl

Salt 1 Knusp Hamel 1 Knusp

gr Mel 2 $\frac{1}{2}$ dl

Bagepulver 1SAh

renet Citronskal

Rosiner 3/4 dl

En rett kage. Og getidens pris er ca 1 Krone
i pris idet. Bages ved jern Varme ca 1 time

En rett kage bages ved jern Varme
ca $\frac{1}{2}$ time.

5-6 matkroner ligesom er godt

at manne i Digen

Sirupkage.

Gækstof 250g

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

Mel 3/4 kg

Karminalk 2 dl

Hamel 1 liter

Nittiner 1 ..

Skapron 3 ..

Gækstof og Sirup smeltes og der
hul vores sammen. Bages i Brænderende
 $\frac{1}{2}$ time. Sirupkagen skal altid have ørge
Varme. Smøres sammen med Smørkun.
og Hakaorglesirupen.

Peters kage.

Smør 100g

Melis 200g

Og 15th

Citronsaft af en $\frac{1}{2}$ litra

Vanillesukker 1Brew

Mel 400g

Bagepulpa 15th

rene buleroden 125g

Melk 45th

Rosinen

Kartoffelsandkage

Og 15th

Melis 175g

Citronsafts $\frac{1}{2}$ flas.

Melk 1 dl

Røde Kartofler 100g

Mel 250g

Bagepulpa 15th

Rosinen

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

Smørst smeltes og røres m/ Sukker

Ogget tilstættes Alsidast Citronsaft og Vanille

sukker sammen med det rene bulerod. Han

er bages i $\frac{1}{2}$ litra oplyses m/ Sukker for den bager han

kan omøres blas m/ noa den næste dag

en bagt. En dylig af Rosine lidt Rosin

i Dagen. Baget i Brødkasserolle godt $\frac{1}{2}$ time

Han-kogning

Sytning

Bagning

Fordel-

Hæt

Falde-

abolda-

retter

Ellers

retter

Godstørkram

II

Størstof 125g
 Sukker 125g
 Og 3 Sth
 Rismed 65g
 Mel 65g
 K. Mel 65g
 Bagemulv. $\frac{1}{2}$ Ske.

Rismelis kom inddæss men da man
 man høge de 65g af høstet af ^{hver} der andet

Mel boede Kold og Melst.

Harmarkage

Størstof 200g af denne portion bliver du to alm. Forme
 Melis 200g hold da den gør 250g Mel i hver form.
 Og 3 Sth En rist høge. $\frac{1}{3}$ del af Dugen blandes op
 Mel 375g med Cacaoen og Kamelin og lidt Malt.
 Kold 125g Femme smører og i Bunden lægges først
 Malt $\frac{1}{4}$ l. lidt mindre Dugg ovenpå Dugn med Cacao
 Bagemulv. 2-3 Ske og først den mindre Dugg
 Cacao Kamel
 og lidt Malt

Sandkage "Malt"

Størstof $\frac{1}{4}$ kg
 Melis $\frac{1}{4}$ kg
 Og 4 Sth
 Kold $\frac{1}{4}$ kg
 Mel $\frac{1}{4}$ kg
 Malt $\frac{1}{4}$ l
 Bagemulv. 3 Ske
 lidt Cacao

En rist høge. Du bliver også
 2 Formefuld da den er 500g Melidt

Hartaffelhage.

Øg 3 SÅK
Mæl 50g
høgt Hartaffel 125g
Mandler.

Øggebl og Mæl risus sammen og du høgfe
purerede Hartaffel kommes i sammen
med de hakkede Mandler lids bøde imellan
Mandler. af Mandelens risus, og delsids du stiftjoste
de Hinder. Formen en Sod af øggen smørres og bestrees med Mæl
og Øgen bager ved jern Varme 20 Min. Denne Hage skal falde
smørres med Hovedstrik over hele Øgen.

Prydanhage.

100 g Fats
150 g Sukker
10g - 20g.
250 g Singtemel
1/2 dl Mælk Hammel
2 Chrs. Hanel
1 " Villikur
1/2 dl hakket Citronskal
1 Chrs. Nøren
en dels øgges Græsbar d. Rabarbersmør

en Hage inden Sukker.

Øggebl og Mæl risus sammen og du høgfe
purerede Hartaffel kommes i sammen
med de hakkede Mandler lids bøde imellan
Mandler.

af Mandelens risus, og delsids du stiftjoste
de Hinder. Formen en Sod af øggen smørres og bestrees med Mæl

og Øgen bager ved jern Varme 20 Min. Denne Hage skal falde
smørres med Hovedstrik over hele Øgen.

En rist Hage bager i Brændeoven
den ca 1 Time ved høje
for en højk Varme.

Hæf-
kogning

Sylting

Bagning

Fremst-
illing

eller-
hældes-
vædder

Hæf-
rester

Karamilkage

150g Sirkku buns til Karamel des maa ikke blive
brændt den holdes i 120° Vand i til en Karamelsens
som skal opvask.

Melis 150g

Og 1 STH

Sigtemel 3 Dsp (stør 15g) til disse tilsettes Karamel.
K Mæl 120g km. Dagen skal være godt når
Virkhu 2 Stus. og ikke for mynd. Den bages i Soda-
Kanel 1 Stus. kagform et Brædderan der $\frac{1}{2}$ lime
Karamelomme 2 Stus. ved jævn god Varme.

Natron 1 Stus.

H. Sals 1 Stu.

Vand $1\frac{1}{4}$ dl.

Genningskage

Smør 150g En rødt kage. Man kan også bruge Sodakage-
Melis 125g opstiftet Sanahagelgheds. Den bages i kagform
Og 2 STH en tilsettes gyl frugtfarve og den an den eneste
Mæl 250g rød frugtfarve til stakaar. Begge kagene skal ligesom
Mælk $1\frac{1}{4}$ dl paa kryds og paa dobbel og da færdigstiller farver sat-
Bagepulver $1\frac{1}{2}$ Stus. des sammen med Smørcrem. Og kagen
gives nedenpaa med Smørcrem, som er tilsat
Farve strudnæssens og dypaa dypes der stige over kagen.

Smørcrem og Nøgler. Kagen kan også overvoks med framhængelse
i stedet for Smørcrem

Plackage.

Øg 4 Sth null Øg
 Melis $\frac{1}{2}$ kg
 Mel $\frac{1}{2}$ kg
 Hj Salt 1 Sprøse
 4 dl Sødmælk

Citronessens

Øg genn og Sukker rører godt
 og du smører Dele Mandar i. Bages
 i en Brædefondue, der strøs Sukker
 over Stegen før den bages. Bages $\frac{1}{2}$ time

Søndagsgæk Hanningpage

Hanning $\frac{1}{2}$ kg Hanning og Smørst smeltes sammen
 Smør 125 g og afsvalts da ørige Deler tilstættes
 Potaski 30 g Bages i Brædefondue $\frac{1}{2}$ time
 øylede Pommervanskal 125 mors i Pulvra Pommervanskal 1 Stk.
 evnenheds Mandar i Kan stakkes Dagen efter og den smørres
 Hanel 1 Stk. Smøricum imellem og Glasur overpraa
 Nillekin 1 Stk. men han også g godt spises nu den
 Mel 625 g Smøricum og hin
 Øg 3 Sth Glasur m Chokoladeglasur.

Han-
kogning

Sylting

Bagning

Færdel-
tel

Fiske-
mælter

Flere
retter

Andre
retter

Hæregrynsbage.

Fraktsøg 150g
 Melis 200g
 Og 3 Sth
 Mel 150g
 Hæregryn 100g
 Citronsaft til 600ml
 Rosiner

En rørst bage. Fraktsøg og Sukker røres først sammen. Og geltommene bliver pisket og kommes i til højre. Baget i form Soda bage-form ca 1 time ved jern varme.

Sukkertærtebage.

Og 6 Sth
 Melis 2 Høf
 H. Mel. 1 Høf
 Mel 1 Høf
 Citronessens

Piskes over Damp bager i Soda bageform en godt $\frac{1}{2}$ time

Hæregrynslinsen.

Fraktsøg 200g
 Melis 200g
 Og 3 Sth
 Hæregryn 125g
 Mel 125g
 Baggrinder 1 Thes.
 Vanilje 1 Thes.
 20 Sth af denne portion

En rørst bage. Fraktsøg og Sukker røres meget godt. Og geltommene røres i og blivende en pisket og kommes i tilhørs A. Baget i linseformen som fyldes halvt baget 15 min. Pyntes m. Røg melis om natten over dem og en Hybel over natten.

Smaa Sodabager

Fatsaf 100 gr

Melis 125 gr

Og 2 Sth

Mel 250 gr (kan bruges sigtmet)

Hælk 1 1/4 dl man kan også bruge mælk Sigtmed og Mel 150 gr

Bagepulver 1 1/2 Thes.

Lithonessens.

Astakage

Fatsaf 100 til 125 gr

Melis 125 gr

Og 1 Sth

Pand 1 Thes.

Nilleku 1 —

Nation 1 Thes.

men Lithonessal

Kornetær eb Stribet 100 gr

Hælk 2 dl

Mel 250 gr (k.b. Sigtmet)

Oblekage med Fatsaf

Opløftningen findes under Dessert

Sodabage er en rørt Degg

Og gehvidene piskes

bages i linsiforme

stykke

Hagenes pyntes med

Glasur og Sildelligner

Han-kogning

Sylting

Sigting

Forstørrelse

Forklænning

Fiske-felter

Billig Sodahage.

Mel 250 g

Bagpulver 3 Stk.

Melk 1½ dl.

Smør 50 g

Melis 125 g

Og 2 Stk

Citronessens

Orangekage.

Mel 160 g

Smør 60 g

Melis 60 g

Bagpulver 1 Stk.

Livs citron og manasessens

el Appelsinsukat

Søderkage.

Mel 1½ kg

Gær 75 g

Og 2 Stk

Havsalt 200 g

Melis 75 g

Melk 1¼ l

Handomme

Livs Citronsaff. Sukat og Rosiner

Smør

(Sukker) smeltes og røres med

Sukker. Oggehvidene piskes.

Kagen bages 3/4 time i Form k

stor form.

En rød kage. Oggehvidene piskes
og røres i Silsidsa. Kagen er
runde riflde forme. Bages ½ time

Brunn Orangebage

Og 2 Stk

Melis 300 g

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

Kaffesukkerturk 1 Kep

Kanel 2 Stks.

Fringefar 2 -

Naturon 1 -

Vand 1 Kep

Ud 2 Kep løvet Kaffe og sæt ingen Kaffeturk i Vandet. det kommer i Dagen

Biskik.

Mel 1 kg

Sukkerturk 150 g

Melis 150 g

Og 2 Stk

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

Gær 125 g

Rumengsstikkene n

150 g Haregrøn

150 g Melis

150 g Smør

En sort Dage.

Smører sammen med Orange= marmelade et Gede. Læs Biskik= skal endelig at hække og komme i Hagen. Den bages i en Bræde= pande 20 a 30 Min. Et bræt efter 8 Dages Fortid.

Orangen marmeladen bages ind i Hagen

Ud 2 Kep løvet Kaffe og sæt ingen Kaffeturk i Vandet. det kommer i Dagen

Haves paa Brædepan den

smører med Og og Biskikkene n

Rumengs der sættes paa hæk og her

Bages ved jern Vand $\frac{1}{2}$ Time.

Han-
kogning

Sylting

Alge-
nologi

Forsel-
Hgt

alke-
sholdn.
retter

Eier-
retter

Skrimkage

Øg 35 Ark
 Melis 250 g
 Mel 125 g
 K Ml 125 g
 Vand 1 dl
 Bagemærke 3 Shu.
 Syltetøj, ikke til Marmelade igen til Marmelade når.

Marmelade - 50 g Sukker til hver Øggebende

Lynkage

Smør $\frac{1}{2}$ kg
 Melis $\frac{1}{2}$ kg
 Øg 6 SArk
 Mel $\frac{3}{4}$ kg
 Salt 1 Shus.
 Bagemærke 4 Shus.
 Melk 2 dl
 Chokoladeglasur og Keksmehl

Og dog Sukker priskus godt
 Melis tilstættes og Bagemærke
 Bages i Brænderiet. Hagen
 skal være et Oppløb efter at den er
 taget ud før Syltetøjet lægges på og
 Marmeladen sættes ind i Denne

Hagen kan holde sig længe inden at
 blive færdig. En rød kage bages i Bræn-
 deriet en god $\frac{1}{2}$ time.

Kan også pyntes med den Glasur

Krydderkage m. Øl

Øl $\frac{1}{2}$ fl

Læin 375 gr

Øg 1SAK

Hænl 2 Thes. Natronvins og bages i en Bræde
Villekær $\frac{1}{2}$ Thes. med mel lidt af paner $\frac{1}{2}$ Time ved

Karamomme $\frac{1}{2}$ Thes. ØLVS. svag Varme. Hagen

Nation 2 Thes.

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

Krydderkagen skal nørre

og bages i en Bræde
pynkes m glasm og
styrmet

Hverdagskage.

Øg 3SAK

Melis 300 g

Mel 300 g

Bagepulpa $1\frac{1}{2}$ Thes.

Vand 2 dl

Appelsinsaffet til bittersaff

Melis

Øg og Søkker pynkes godt sammen

de øvrige del blander i.

Bæthes med Søkker fra den bages.

Bages i Brædepane $\frac{1}{2}$ Time ved
jæm Varme.

Henv.
kogain

Sylting

Blætning

Forkal-
ligt

Folke-
selskab
sætter

Fri-
felter

Frø-
sader

Frankfurts Hage.

En østlig Loghagebund. Loghagebunden kan være af forskellige Blomster. Vanille og Slegs men den maa ikke være

Brenn.

for synd. Brennen tilslættes Mandarine

Melk 3 dl

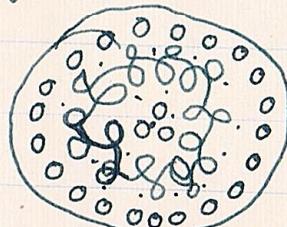
og Romessens og Hoduskin men skal

Og 3 Sth

værer stiv som en Grønoge. Først lag

Vanillesukker 1 Skål. der et Lag Blomster dufter brennen et hakkede Mandarne 2 Skål tykt Log. Indsæt Vand i det akkelsom Sukker 2 Skål og da sprøjtes i Hoduskin Romessens.

Husblads 8 Blade.



Kantene
WWWW

og Vand i det akkelsom

Pistafflode 4-5 dl

Huden sprøjtes nogen Tid

Vand bladene i overstrukken i Overstræksschokolade et Haka og glasur som sprøjtes i runde Snegle om dem.

Sindbrydsk Blomst

Enden Sandhagebund et Sukkerbrods bund.

Sandhagebund.

Go Log lægges sammen med Blomster Blomster

Fatsstof 125 g

oversat. Tortosten lægges der istedet

Sukker 125 g

Haregrøn et istedet Stokke med et

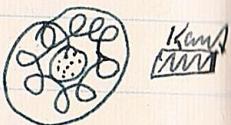
Og 2 Sth

Chokoladehjerner. Pyntes med Stokke m.

Mel 75 g Koldt 75 g Rismed 75 g noedam at man kan se

Melk 1 dl Bagpulver 1 1/2 Skål. Blomster og de istedet Haregrønne inde

Blomster 1/2 kg Pistafflode 2 dl. Stokke med et istedet Haregrønne. Pyntes



Kantene
WWWW

Hæghylde.

I en almindelig Laghagbunde som lægges sammen med 5-6
skærer over gaa midten og lægges sammen igen og stilles
paa Højhank. Den lægges først ut Lag Hodskum over det hele
derpaa smaa Vandlakketaler i to Bahne op over Hjulst og paa
Sidene sprøjes lange Striber som Edam og paa Sidene dyrkes
Chokolade som en højst. Hodskum imellem Vandlakketalerne.



Hengestamme.

En Rouladburin

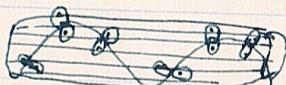
1/41 Brunne (Hagebrune)

Smør 250g }

2 Æggeløgsmutter } Smørkremme

50g Flømmelis }

Rahar Bonessens et Annanassens, men øg der kommer bacon
i den. Sprøjes med en flot Sprøjtstykke i lange Striber
hutherford Hagen. Over paa Smørkremmen sprøjes en grønt
grøn og rødt Smørcrem igennem et Papirkremmerhus til
Blænde klippes Stamnethus til paa ligge Sidu af Spidsen
Det grøn som Stegen øst grønne som Blæde øst røde sam smaa Bar.



Franskamme.

En Pølseade, som er nulte sammen med Sylt og den
smørre Bløkhøfadermærcrème indimpaa den omstreges i
Lig Zog med en Gaffel som en Franskamme man kan også
kemme Ørnhaekshøfadelæ indimpaa Hagen og anfætter stregen den
myntes m rødt grøn og grøn Smærcreme. Sylt Stagen over
Hagen grønne Blæde og røde Bar med Blæde grøn fers
~~Franskamme~~ Endame.

Ringbrods laghage.

3 Øg

75 g Sukker

Den blivs No Brinde

100 g røven Ringbrod

1/2 Tbus. Hg salat

Hagecreme til blåbærs an kan anfættes ringes Hornmelis
over Stagen til rigtig Glasur

Marmelade.

Mindig
Smør 100 g

Smør 70 g

Høde 3/4 Ske

Og ca 1/2 Ske

Vand 2 1/2 dl

Melis 1 Ske

Marmelad 25 g

Og gettemme 2 Ske

Salt af 1 Biton

Skal af 1/4 Biton

Og gehvide 2 Ske

Melis 150 g

Honnigrønlaade.

Honnig 125 g

Melis 65 g.

Smør 65 g.

Kanel 1/2 Ske.

Mel 250 g

Karmelstik 2 dl

Og 1 Ske

Natron 1/2 Ske.

Der laves en Mældeg som deltes mod en lit.
Hævder 15 min. Rulles ikke for mye ind baget
mampes en retsmælt lagkageform og sæt mod om Sidne.

Stager forsigtig af da det bliver en stærk Kage. Der

laves en Brun, som lægges ind i Kagen af Mældigen

og dræfter laves en Marmelade (som kan pistes)

over hogen de Vand) som opdages mod over Brunen

og Kagen sættes ind på en Tallerken i Ofnen

med meget varm Varme for at ståre Marmeladen

som ikke må blive Brun.

Bren-
kogning

Sylting

Slagning

Forkel-
ling

Fælles-
holden

Fælles-
fælder

Fortæn Spighag.

Bondeebund

Stikkes af m. etet Holonneform rundt der
lægges brune over hver et hørn. Et lag Flade =
Blommer i Mrikosen skum Blommer i Mrikose i Midten over
Piskeflode 1½ dl opnøjes Godskum indenom. Hør og
Mridyg mængde som en lille Dørns blom Benadorkage

Mridyg

Mel 250g

Smei 150g

Hornulis 60-80g
10g

Hornulis skal rigtig.

Skræmstærsløje.

Mridyg mæles ikke for hørnøt mæl og Butterdyg ligekinds
mældyg mæles med Øggelkorn og dypas lægges Butter-
dygen da skæres af i mm. 3 Størrelse staaer over
saa at ligner en sløje Baandet paa midten skal være Hør-
dyg. De smæres med Øg og dypas med Sukker før de bages

Bages 15 min.

Linsedyg.

Mel 250g

Smei 200g

Hornulis 60g

2 Øggelkerner

En dels Degg. Hornulis skal rigtig
og Degg mæl ikke deltes for længe
da det er en meget fjer Degg og da
det er et etterspills. Den mæles altså
hørnøt. Skal også altid hvile på
Brængere.

Pontade

3 hul Og
Melis 110 gr
Jf Mel 4. Sprøde

Pontaden gøres over Damp i 10 Min
Bages 10 Min. Legges på Papret og
på den varme Plade meddæsserne og
smørres sammen og tilles stakke.

Lagkage.

Og 45th.
Melis 200 gr
Jf. Mel 150 gr
Mel 2 Sprøde (b. Sigtemel)
Bagpulver 1½ Thær.

Og og Sukker nivs godt
for du ønsker Ting kommes i
4 a 5 Lag. Kagen lægges sam-
men med Creme og Syltetøj
Stugglasur overpaa. Hul i Glasur

Pladkage

250 g Melis

Og 28th

(Kanel og Nillehus kan bruges som Ersatning for 100 gr mel Chokolade til 40 g Kakao)

Mel 375 g

Makk 1½ l Smørst i Frøkasteflet smeltes og nivs godt med
½ Salp 1 Thær. Sukkers. Du ønskes også Sukker overpaa Kagen
Frøkastefl 75 g for den kommes i Ørnen. Bages ½ Time.
En del kommes Chokolade til Kakao i halvdelen.

Smør Chokoladekage.

Han-
kogaine

Syltetøj

Bagtegning

Forket-
ligt

Tilke-
sholdn-
væretter

Eier-
retter

Sukkertødsdagkage

Bagpürøren

4 hule Øg
200 g Sukker
150 g K. Mel
2 Spiseskuffuld Sigmel
1½ Stks. Bagpürøren

Pindade m Smørcreme

Øg 3 SAk Samme Behandlingsmaade som den andre
Melis 55 g da Pindade skal have ikke rullen sammen
Mel 65-75 g for den er hold da den skal Smørcreme i
Bagpürøren 1½ Stks.

Smørcrem

Smør 75 g
Melis 75 g
Eggs

evt Hægerum

Pindade af groft Mel

Smør 100 g Det er en ristet Hæge man kan bruge
Melis 100 g Grahammel et Hulst Ærte et Sigmel øg
Mel 65 g Hulst Grahammel. Ruller sammen
groft Mel 65 g med Hægerum midtins den er varm.

Øg 3 SAk

Melis 2 SAk
Bagpürøren 1 Stks.
Brum

Pistus over Damp som andes

Sukkertøds øg.

Ersatlig god til Deserthag =
kage mod etou Brinde.

Sinups laghage

Melis 1 H op

Sinup 1 H op

Hævel 1 Ghv.

Nikkens 1 Ghv.

Lids biterne samses

Melk 1 1/2 H op

Mil 4 H op

Natron 1 Ghv.

Sinup og Sukker smeltes sammen.

Amerikansk Laghage

Smør 65 g

Melis 100 g

Oggejell 4 SAk

Melis 150 g

Melk 3 SAk

Der bliver 2 lag. Marinisen
lægges på den næste Digg i formen
ikke hulst mid til kanten bager

15-20 min der kan rikkes med

Bagepulven 1 1/2 Ghv. lu i Marinisen. Lægges sammen
med Brun det ene Marinestag

Oggehinden 4 SAk under opad og ud omkring 100 g

Melis 200 g En Brunnen lægges på det. Kan

Hagercum event Hodestina pyndes med Hads skum
kan også godt spises fandm

Bages hulst i forme med løse Bundet ved ikke
for sterk varme. Maa ikke staas af formen
men løftes op.

Han-
kogaine

Syltning

Slagning

Forket-
ligt

Folke-
selskab-
sretter

Efter-
retter

Galler

Smaa Blåbærer.

Mel 250g

Denne Dyg er en Hartaffelinsterdyg.

Hartaffelin 250g

Holdt Hartaffelin hakkes gennem Hvidmaskenen.

Smør 200g

Smørst smuleres i Melis og Hartaffelin osm blædes i

Bagepulver $\frac{1}{2}$ Skru. Dyggen milles nu ikke for tynd og afkørs nu de.

Paa Hælgeparten læres de blæder paa hver med en Hamhusestikker der lægges Blomos til Hvidmaskej ellers andet Syltetøj imellom Hægmen

du bages 15 Min efter at de er lægt sammen du lægges altsaa sammen for de bliver bagest du skal trykkes en Gang mere efter at de er lægt sammen for at donne en luftet Stage.

Napoleonsballe I

Smør 75g

Elles Dyg der virker 15 Min. Rulles

Melis 65%

ikke for tyndst not, afkørs med en

Bagepulver $\frac{1}{4}$ Skru.

rumd Heden nogenform stiv Syltetøj i blæsten

Mel 125g

Hælen læjes op i Skourvaa der dannes

Hæk 4 Skru

en Trekant ikke over Syltetøjets. Smørst

Syltetøj

med Og og dypes Stikket om. Bages 15 Min.

Af denne Portion bliver 21 Skr.

Den kan ogsaa kommes Marzipan indeni og da han binges som Hamdistrikken.

Fringstørte.

Linsedyg 250g Linsedyggen rulles ihos mykt ind
Fromage og stikkes af mod en tallukke og der
først tillige Fringter bages. Resten af Dijgen rulles myndes
Hornkis til ind og afhaus i Skindet og plæses sammen
Flodestukurstøtte og der formes et Laag af disse Flodestukker
som ogsaa bages for sig. Hagen lagges sammen med 
Kromagen, som er laves som Friski Knækk med Fringtune i. Når
Itagen er lagt sammen bagges hornet bræn i de lange huller og dypes
helt Syltetøj som Pynt og der kan rigtes Hornkis over hul Hagen
et man kan sætte Flodestukurstøtte paa.

Blommetørte.

Büffetrogg af 250g til Büffetrojgen rulles ind
bræn af Melmark og der stikkes to Bund ud af mod
Blommer 1/4 kg af Svadshue i Tallukken den en Bund
Hornkis prækkes og Blommerne sættes Bünd i Gærtum.
en Flodestukkum Den anden lægges den en Dansk Tallukke
paa og den afhaus en rund Kast, som ogsaa bages for sig
men nem ikke skal prækkes. Den bages ogsaa Flodestukk
til at lægge over den runde Kast og da dannes da et Laag
til Kogen. Lagges sammen m bræn og pyntes med Blom
rigtes Hornkis til Flodestukkum .

Skal man lave Horn i Gært til Kumpse i Gært skal den ogsaa
laves en Kast til Bund den f. l. n. over en Laghøgform.

Ungarnsk Torte.

Øg 3 SAh
Sukker 90g
Mel 65g.

Cacao 1SAh
Sukker 75g
Vand 2SAh
Salt af 1bitron

og 1/3 del af Dagen bages i en Laghagelsem
i 15 min. Den sidste 1/3 del blander Hagecrem i
og den bages ogsaa i en Laghagelsem i 15 min

Sukker 75g og Vandet bringes paa hog den hvide
Laghage brættes i Skjekken og kommer i Vandets
Pommesens. Iden og bitronsafflen og Mandelene coms i hakke.
Mældekorn 50g hus blander den og det er en Remonge.
Glasur af Den laves ogsaa en Hagecrem. Den lagges først
125 g Hammelis. Lids Hagecrem paa et af de hvide Lag og da-
efters Remongen og derafter lads Hagecreme igen og dyrpes det an-
dra hvide Lag. Pyntes med marmorkrude Glasur og blæs i vin et halv
smørre med om Hanten. Den dyrpes hækkelde Mælkedekorn
med Haregrøn i Hanten inden om det øverste Lag.

Grissekage.

Smør 80g Mel 100g Vanillesukker 1/2 Brow Blommekompotin
Øg 1SAh Bagemulvur 3/4 SAh

Mel 375 g mik kompotin. Bages 3/4 timer ved god varme.

Bagemulvur 3/4 SAh

Mælk ~~1/2 dl~~

Blommekompotin 1/4 kg.

Fremst u Vaffu I

Bufludag af 250g Mel Bufludagen villes synes i da Smørcreme af Sikkis med en rind Koldskum villes derfor affange i Melis prækkus my i Koldskum og bages. Legges sammen med Smørcrem el. my Hødestkum el. Smørcrem, som er tilsat Flagerumet.

Vandbakkelsen.

Smør 100g

Mel 125g

Kogende Vand 2-3dl

Eg 4-5 Stk

Shal være en god fast Døgg end
mislykkes kan man komme lidt
Hødestkum el. bde fast, man maa ikke saa gne
lukke op for Ornen saa lidt da de saa lidt falder. man
kan godt bruge hæft Hartoffelmel. Bages 15-20 min

Smibollen

Smør 65g

Mel 65g

Hødd Mel 65g

Vand 2 1/2 dl

Eg 3-4 Stk

Gækstof

En Vandbakkelsedøgg som skal være

meget godt ikke for kraft. Sættes på et Grat-

stætte i en ikke for stor Skål i det kogende

Grat bages til du er hyggelig og gen nem kogte

en dags res Flømmelis nem også over din nære

de nævnes og der gives 3 dl. til.

Hen-
kogaine

Sylting

Slægtning

Fornæ-
ldret

Ulike-
holden.
Bretter

Flor-
felter

Sukkermasse.Sjønakkager

Mel 250 gr (kan bruges Sigtmed)

Hv Salt $\frac{1}{2}$ Thes.

Smør 150 gr

Melis 125 gr

Og 1SAK

Og x Melis

rumst Edvans hal og Vanille

Vanillekranse.

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

Smør 375 g

Melis 250 g

Og 1SAK

Vanille

Denne Kagen deler og rulles
i en Pølse rørstav af i smør
Sukker og Melis til Kugler
trykkes flade med en Gaffel
til at smører med
rumst Edvans hal og Vanille
lages lysstrømme

En deler Dej.

Mæring.

Oggehvirre 2 SAk

Sukker 100 - 150 g

50 g Sukker til hver Oggehvirre ~~an~~^{piskes} og hvid Esdrupe

75 g Sukker til hver Oggehvirre, som sies hvid Hjortekakasse

En Oggehvirre er saa meget som fylden til Oggekager

Oggehvirren piskes øvre $\frac{1}{3}$ af Sukkers piskes

i $\frac{2}{3}$ af Sukkers vendes hin i Massen

Gives nærmest i Ørnen.

Hens-
kogning

Sylting

Slagning

Forket-
Hyt

Folke-
sholdet
retter

Fler-
retter

Gaver

Havreknas.

Og 2 Sth
 Havregryn 250 g
 Melis 75 g
 Bagemælver 1/2 Hus
 Fadstaf 15 g
 Honning el Sirup 3 Stk

Helt Og riskes til du er stærke nok
 derefter kan du Havregryn og den nede
 Del i. Smør og Honning smeltes
 og rørs i. Sættes paa mørke Hus
 der Millennium paa Pladen
 Bages ved jævn Varme

Virkel

Mel 250 g
 H. Salt 1/2 Hus
 Smør 100 g
 Melis 125 g
 Og 1 a 2 Sth

En cæltet Digg. Bulles med Agneds og
 afstikkes med forskellige former både Hjerter og
 Huskastor og Stjerner o.m. Bages lysbrune sættes
 fast paa Pladen. Pyntes m. Og gebrædigglasur

Oggebrædiglasur. Magaa Kramsekagi.glasur.

Hornmelis 150 g
 Oghvile 1 Sth
 Gærskål 1/2 Hus
 Hornmelis 150 g
 han farres, alle forskellige former. Sprøjtes
 ud af et Pergamentpapirkremmehus
 forskul. Farve paa Glasuren og sprøjtes i højde 8 timer er færdig
 10 minutters over Virkel

Chokolademænace.

Oggebræde 4 Sth
 Cacao 1 Sth
 Hornmelis

af denne portion bliver 155 Kager
 Oghvile og bacao og det Hornmelis
 som det kan tage koks mod gummum
 Bages ved jævn Varme. Holdmækinen.

Butterdige

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

Smør $\frac{1}{2}$ kg

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

Eddike 2 Ske.

Anvendes der Margarine skal det være animalsk Margarine f.s.s. "Faga" Margarine. Bruges man Haand Tages til Haand til 2 dle Smør.

Man tager $\frac{1}{5}$ af Smørret i Mellet, som smuleres med en lit. Haand (Butterdige deltes altid med en hold Haand, man maa dyppe Haanden i holdet Vand af og til under Ælningen hvis man har en varm Haand.) Druftes kommes Vand og Eddike i og dels røvs sammen først med en Ske og druftes altid langt nemmest nulles sammen paa et Bord. Til des er blankt des maa ikke hæng i Fingrene, hvorken for blodd et for fast Butterdige maa ikke slæs men nulles godt sammen og druftes hvilke den 15 Min paa et holdet Sted. Når den har hvilet nulles den vid i et efteragt Stykke og paa $\frac{2}{3}$ kommes Resken af Smørret, som ikke maa være haardes for at den ikke kommer huller i Digen. Den $\frac{1}{3}$ der ikke er Smør pakkes med først og druftes den anden. Druftes hvilken den 20 Min igen og Butterdige skal nulles ud nu Gang og hvilke 15 o 10 Min mellem hver Gang. Den skal nulles

first paa den ene led og derefter paa den anden den ene Gang
paa langs og næste Gang modsat paa travs. Butterdyg
lagges altid i et Dæk naar man har nullt den. Skal Dygen
ligge til næste Dag skal den lægges noget over den ellers stammer
der sig en stor Sharpe. Naar Dygen er nullt mod og afhæn-
des til at sættes i Ørnen skal den igen hvile 10 min før den
priskes og bages. Pladen maa ikke smores til Butterdyg.

Butterdyg sættes mod i en meget varm Om du først
10 min paa Brunden og de første 10 min maa man ikke
se det des i Ørnen. Butterdyg smores med Og men
man maa passe paa kun at smore overpaa for smores
den. Og paa mod af Sidene gaar den ikke i Vifte.

Laves man Smørstikker maa den des op af hin-
anden for at du kan støtte hinanden naar de bager
og ikke vælles om. Dygrestikke maa ikke vælles mod
igen men maa sættes sammen og bages med.

Dygrestikken laves ^{hånden} sammen. Butterdyg bages ca 15 min.

Butterdyg maa aldrig være tyndere end 1 cm.

Skal Butterdyg være høj skal det ikke priskes før det bages.

Wælskringle.

Bøtter afg 250 g Mel Bøtter afg rulles ud
Vandbakhvæs afg 100 g Mel og shaus i Skimler
Glasur og Slik Skimlene formes til en Kringle
hos paa Vandbakhvæsen sprøjtet meget salt over det hele
Bages i en meget varm Oven i 20 Min paa Bunden af Ovenen
Slik og Glasur sprøjtet i et Papirkvamminhus i Zig Zag over Hagen
naar den er uagt ~~over~~^{ude} Glasur

Hen-
kogning

Sylting

Slagting

Forskel-
ligt

Folke-
anholdn.
foretter

Eller-
fetter

Gauer

Bispekringler.

Mel 250g En ældes Degg, som skal ældes til da den er
Smør 150g en fed Degg og den saa ellers vil stille paa
Melis 65g Stilles ind i hvidt Rulle og formes som en
Øgælt. 18Akr Kringler som smøres med Øggehinde, som ikke er
pinket og dyrbes i et Melis. Bages 20 minutter Varme Nigelskær
af denne Portion bliver der 94 Kringler. Hagen.

Symoli Sukkerkringler.

Mel 250g Den opskrift kan bruges til franske Vaffler?
Smør 100g En ældes Degg, som skal knile. Rullen
Øg 18Akr ind og stennes af med en Hagespise og formes
Hyldeks Kthes. som Kringler som opprindes i Øg som er
Hanademenne Handes op mod Høde og vender i
Øg, Høde, Melis et Melis. Et stykke mellemrum paa Pladen
af denne Portion bliver 72 Kringler.

Fine Hjemmekroner.

Smør 100g Smør og sukker riser godt. Mel og
Melis 1" Hæregryne tilpasses. Kom rullen i
Mel 1" Hanadem og hyldeks Høde og den riser
Hæregryne 2" Hæregryne over paa Bagem i gen fås
bager. Er nærliget at fås af Pladen skal bages af straks
maar da er kommed ind af ovnen.

Af denne Portion bliver 48 Makroner.

Hjemmehøne.

135 g Hønsegryn

3 Stk Mel

3 - Melis

1 - smørstik Smør

Mandulakross (10 Dr.)

1 Stk. Bagetynde

2 SAK Og

Smaa Honningkager.

Hjemmekonding $\frac{1}{2}$ kg En altes Dyg. Honning og
Sainel Sukker $\frac{1}{2}$ " Sukker smøres. Dygen rilles
Mel 1 " ind i en Polse af høns og killes

Og 3 SAK til mellemstore Kugler, som mykkes

Kanel 10 g med en finger som bliver svart mod

Natron 2 Stk mod Pladen. Pyntes m. Glassur

hvid Fingeran, Nillekin m. Appelsinsaff i. Kan holde
sig længt inde for haende skal de

stå i den Læg ikke.

Af 1kg Mel 140 SAK

Og gehvidkagen af 250g mel 275 SAK Kager

Mel 125 g En altes Dyg, som rilles meget tyndt ind

Havsbag 90 g stikkes af på en Tærnede Stenske gaae

Og 1/2 SAK der sættes en lille Stik af Mælingsdygn på

Og gehvidkage 2 SAK opn. Bages ved varme og Varme.

Melis 2 Kopper Mandulakross og Mandulakross

Hem-
kogning

Sylting

Slagning

Fornel-
tet

Dukke-
anholden-
deretter

græs-
etter

Pølse med hakkede hager.

Pølse 3 Sth

En Marince dyg. Oftes sammen

Hornmelis 280 g

Af en fast Dyg. Rullen rykkes ud

Hjortakssalat $\frac{1}{2}$ lbus.

Stikkels af med en Sprøjtestykke.

Vanille

Pladen smørres og den skal være midt mel

Bages ved øvrig. Varme skal være lysgråle som da
du blev sat ind. Disse Hager kan også binges

til at pynte Deserterne

Midt大军 af ostedyg. Pyntes med Glasur og Hjorten lægges sammen m
Oprisksten længere fremme i Bagten

bun

Shanslingerne.

Smei 200 g

En rødt Dyg. Sprøjtes gennem Sprøjte-

Hornmelis 100 g

posen i Zig Zag. Pladen smørres og øtres med

Pølse 1½ Sth

over Pladen også. Hagerne skal hentes fra bag

Mel 300 g

Pladen i Stikken før du bages. Det er klogt at bage

Vanille

en Prærekoge først da Dygen bliver maa

vær for lidt til at pynte

Plisknud.

Pølse 2 Sth

Piskes til en udkrummede

Melis $\left\{ \begin{array}{l} 200 g \\ 200 g \end{array} \right.$

Melis sigtes dælfen i

Mel $\left\{ \begin{array}{l} 200 g \\ 200 g \end{array} \right.$

Bages lysgråle m. en kniv. Hvis

det bliver mere mel end Pøggen vejer vil 3 Pøg $\frac{295}{265}$ mel

Haakonkagen.

Smør 200g
Mel 300g
Hornmelis 100g

Smørst smørstans i Melis og Digen delles.
Rullen ind i en hyl Pølse som smørst med
Øggehunde og Rullen i Melis ligge saadan til
næste Dag, stans da af i hylle Skiva og
bages hylsegnile ved svag Varme.

Spicin.

Smør 150g
Hornmelis 75g
Mel 260g

Det sigtede Hornmelis Hornet i Melis og
Smørst smørstans den. Det er godt sammen
og rullen i en hyl Pølse som skal ligge til
næste Dag afstans da hylde og bages hylsehume

Hødekrans.

En Slags Bruskadeg Smørst smørstans i Melis Heden
Mel 1½ kg Rulleskes Digen bliver hylt rullen dækker
Smør 375g ikke alt for hylas ind stikket af med
Høde 12 Ske en stor Hollandsform og en minde inden
Øg x Melis. i saa den bliver en Krans den lille runde
Pust bages også sam den er. Smørst ny Øg og dypses
ny Fluesukker.

Han-
kogaine

Sylting

Mægtning

Forkel-
Hyt

Falke-
hælde-
færetter

Fiber-
fetter

Bander

Broske

Mel 250g En delte Degg som skal bruke.
 Græskaff 150g Dagen nilles ind i ikke for store Sph
 Melis 125g af bagen og mælkun for hørnede for myk
Og 1SAh derpaa smøres transhæggglasur og den skal
 transhæggglasur res ind i passende Størrelse boede hørnede
 erd. Hørnede med et firkantet. Men man først hørnede og
 ølbro nillet på en stage. Bages ved mægtig varme da skal
 hørnede være brude skræppen det første lag sig han man skræppes
 tilbage før man bager Dagen ind af ovnen.

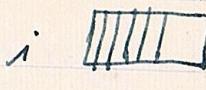
Følbrod

Mandler 65g Mandlerne skal ikke smørtes men føl
 Hornelis 250g res og mælkus groft. Og gennid
 Øggenhørne 1SAh res i den rigtige Hornelis og Basn
 Basn 45g og dy salt. Dagen skal være fast.
 Dy salt i knivspidsen støres ind gennem blodet og hvæn
 i Stænger og bages ved mægtig varme nærmest hæ
 tømme

Højde

38fig: Mel 65g Og og den rigtige Hornelis res sammen
 En af dem Øg 1SAh tilstættes Melis og Vandet. Den bages i
 Portion Hornelis 90g Præstegæ. Smøres ind i firkant
 Vand 3-4SAh på en Plade bages højt med
 en mælt kant indenom bøjes over et Fræshæft og nilles
 helt sammen i Biller. Den ^{med enden} halvdel smøres med Basn
 glasur og bokhæder og dyrkes med hørnede. Bringes til at mælt
 til med

Højspænn

Mel 100g En rødt Dige som smørres tyndt med
 Smør 65g i  græsmede Størrelse på Pladen.
 Melis 65g Saa smukt det er bagt (ikke melstundt og stiv)
 Øggetræde 1Stk skæres de af i Stukker og smøres sammen om et
 Vand 1/2 Stk Fræshæft af en Gangster så det ligner Højspænn
 Kvinde skal vads i Baggrund Vand.

Itrumkage

Mel 150g En rødt Høje 90SAh af denne Postion.
 Smør 150g Smørres  med på Pladen smørres med ostendelen
 Melis 125g midt på et m. Hænges et Ællihæne som kan
 Øggetræde ca 5SAh varet i Sukker og van er mættet. Boges
 og boges over et Fræshæft racemælt de Brænnes ned af Ornen
 Et par dage til at pynta formen.

Mærce Dige Man fører rød et hvil med Cacao og
 sprøjts midt og rød paa samme Dige. da sprøjts i S 1 den
 forskellige Figurer der er Mærce til fra de forskellige Dampi.

Hen-
kogning

Sylting

Bagtegning

Forskel-
ligt

Folke-
mænghold
Færetter

Efter-
fæller

Bæder

Hvidkiks.

Mel 250g En ældes Degg, som skal deltes sammen
 Salt 1 Thus. " i m let Haand Egg som skal i Dijgen
 Sukker 1 Thus skal først pushes godt sammen. Dijgen
 Smør 75-100g huler før den rilles ind og den skal rilles
 Og 150g fyndes ind og Kiksene skal være mindre
 Strode 2 Skr. og da skal grønnes " i en bageplade bagte ved lyselampe
 Alle Kiks dijge skal male 10-20 min før de rilles ind
 og alle Kiks skal grønnes før de bages. 70 Kiks af 250g Mel.

Hørnkiks.

Værdi Hørngryn 250g

Mel 50g Samme som gangsmæde
 Salt 1 Thus der rilles højs højs ind og smører
 2 Stk grønne Thus Bagpulver af i fintkunke
 Smørstas 1 Smør 60g

Grahamkiks.

Grahamsmel 250g

Salt 1 Thus. Tilsættes som Hvidkiks
 Sukker 50g skær mindre af
 Hj. Salt 1 Thinspids

Smør 100g

Vand 150g

Pingstiks.

Pingmel 250g

Salt 1 Chrs.

Sukker 1 Chrs

Flode 1 1/4 dl

Fjeldtøf 100-125g

man kan tilsette lidt Kammen

stans af i firkant

Sigtemelstiks.

Sigtemel 250g

Fjeldtøf 75-100g

Flode 1 1/4 dl

Salt 1 Chrs.

lidt Sukker

og Kammen

rulles op og afsæres af

firkant

Hen-
kogning

Sylting

Slagtning

Førskel-
øgt

Folke-
husholder
Forretter

Efters-
etter

Baner

Honditorkager.

Af Laghagede g.

Dronningen. En Røladebund af skues med en rind Holtermefam. Den sættes en høj Hæk (rind om Bunden) af Marzipan og indeni kommer Brun og forstillinge Fugle og saa lidt Søde. Pyntes med Hodestium og en glaseret Sværdskål.

Smaa Laghager

Røladebund shares ind i smaa aftange Stykker, som lægges sammen m Brun og Syltetøj Fordi til Hindbær Af Lag. Pyntes med Hodestium og en Hækken til Nørret et smaa Laghager m Marzipan over og Smørcrem paa b. Melkolaue.

Helenusnisse. Sidde og lægges sammen m Brun m Brun.

Røladebund shares ind i ntkanter lægges sammen Af med Brun og eronmøres og sprøjtes m Smørcreme og pyntes m Hjortebær.

Eller Sprøjtet, som staar under Bagning.

Det er ogsaa vant at have en Rølade til af skues ind til Blægr. bl. a. Et Slik Rølade som den sættes en Hæk om af Marzipan hin lige om Hækken og den smørres Chokolade paa Overfladen hvor den sættes i Hækken i Midten. Eller et Slik Rølade ogsaa med Marzipan om Hækken og den Hæk skal staar op den smørres Smørcreme paa Sidde og derefter stødes den Chokoladekagen med en Smørcremen.

Marengsdyge.

Marengskagen.

Rundt omkring af Mørdeg bruges der lagges hæt brem og dypaa i Marengs. Pyntes med Flodestrum mod over Marengs om og paa Toppen lidt ful Chokoladebomber.

Aflangt Marengs, som lagges sammen Af og Af med Chokoladesmørcreme og der ikke kan overvæltes med Overvæltschokolade og rifles mod en Baffel til man kan fåve den en af Marengsene og komme fåves grint Øschis med overvæltes overvæltes mod Chokolade.

Vandbakhulsdyge

Ophelloboller

En almindelig Vandbakhul, som fyldes med en Kagecrem, som er ristet op mod Flodestrum glaseres med Overvæltschokolade til Chokoladeglasiu.

Pomkagen.

En Linseform foles med Brødknødlig dypaa Vandbakhulsdyge og næar den er halvbags rykkes Vandbakhulsdygen med da Hagen skal være flad der smørtes glasur overpaa som er tilpas Bonnessens af Bon.

Han-kogning

Sylting

Slagning

Forskelligt

Folkeholdn. retter

Efter-fetter

Møidege.

Alm Mødalys og alm skaller i linseform.

Møideg bages som Mødalys Størmen med Takker. De bages sammen m/ Brun m/ Flodeskum Laages smøres med Glasur i det bagges paa Hagen. Pyntes m/ en Valdanoel m/ Flodeskum Savassokagen.

En Mødalys 00 ikke lige store. De bages sammen med alle tre omrørs blandt. Den sprøjtes med Glasur op over Hagen ~~&~~ igennem et Papirkramminhus. Læs dele paa fyren.

Langeliniekagen.

En affang linseform formet med Møideg og en række bages Brun og Syltetøj og et Laag over opret af Møideg. Det halve af Hagen pyntes med midt Glasur og den anden halvdel med Gekolda og glasur.

Små Tingkager.

En mindre Mødalys og den smøres nogenlunde stumper af Møidegen og bagges indenom men Mødalys skal først smøres med Egggehvirf, før Snoren bagges indenom Hagen. Bages 15 min. Der bagges senere et ^{et mindre Tingkage} Blomst indeni og pyntes med Flodeskumsappel i Hanten Hartkins hague.

En bags Møidegsmødalys. Den smøres nogenlunde Gekolda over den blandede hækkes Sjukat, Rosiner og Chokolade, og det smøres paa Hagen og den strødes Styrmerne over.

Knækkagen.

En Kage af Mandag bages i en mindre Linseform hvor der er
brød indeni og onsdag til Laag. Den Kage vandres om
og den læres en Stavarmul og maltes over. Den kan nu
staa koldt sidst den bliver hurtigt blodt.

Tivoliugen.

Den bages nogle steder Linse af Mandag. Den sydles først
brød og Syltetøj deryas i Maren og over Maren gennem holdes
høst raa brømme. Smørjes med Rødestrim og aneres med bøf
i Paprikvarm maskine i en mindre Snugl. Disse Kager må ikke læres
før høst da de skal spises.

Linen

En Linseform bethandles med ~~ost~~^{Linen} dyrkig høst brømme deryas
et Laag over af ost dyrkig som man mykter med en finger
helt blandt rundt på den staar. høst op som den skal til
Linen bages 20 min.

Napolitanskaffte.

Af ~~ost~~^{Linen} med Mercipan indeni Opskriften lægges
frumme i Bogm.

Ejdammerboller.

Først en Mat Vand af appelsedyg aneres høst dyrkig
de bages 15-20 min. Sydles med brømme og Rødestrim. Den opys-
ses rigtigt Storrelse over en Stokkblad overpaa Bollen et høst Sele
et ingen fing. overpaa.

Høst-
kogning

Syltning

Bagning

Forskel-
ligt

Felte-
husholdn.
Forretter

Eller-
retter

Ramer

Thorvaldsens Hagen.

En linseform formet med ostedægg og der kommer en masse af 65g Smør 65g Sukker, som vores hvidt og tilsettes til Oggekakommer en af bagen deraf 65g Mel og hvidst der tilspist hvidt hvidt. Ingen læg over. Bages 15 min ved gammel varme inden pynt på.

Af Linseægg

en del linser og Napoleonens hætte, som er stivet ind og den er Liniestagen.

En linsemadige hvor der først kommer hvidt bremoren og Hødestrum i Hækten der over det hele et lag marcipan med Taffler dypaa en Hødeskop og hvid belæ.

Høngervitke.

Linseæggen rulles ind i en fyldt med rulles om de lange Rullen, som er smukt. Bages 15 min. Smørres Chokoladeglasur et Overtræksschokolade og den sprøjtes Hvide ind i den denne.

Småa Fugthuwe.

en rund linseform af Linseægg n bage. Den fyldes Brun og Syltetøj og forskellig fugt. Den snoes til Hækken og bager sig og der sættes på og den pyntes med Hødestrum.

Småa Bræde.

en aftang linseform n bage. Den sprøjtes Chokoladesmørre, og den over pyntes med Silvhjørne.

Büffetøg.

Napoliums bager

Büffetøg bages i en lang stang inden at blive prikket. Stangen skæres igennem og da er fyldt med brun og Syltetøj indeni og lægtes omkring med glasur mod Remessens for det sættes over igen. Stangen skæres ind i 5 deler som kan pyndes med Hødestrim og ikke nødvendig til dem alle.

Høderullen.

Büffetøg rilles ind i synde Skimle og smøres om det runde jern et om Pølsefoden og der sprøjtes Hødestrim i ølume og et top på midten af Rullen.

Alexanderbage.

Brund i linseformet formen fører man Büffetøg den Syltetøj og Mandelmasse. Bages 15 min. Pyntes med glasur.

Synderbagen.

Ett m aften form linseform som er forst med Büffetøg den om et laget af Skimle Midtøg ~~kan~~ kan køres men man bør ikke se saa det bliver Midtøg i Brunden og Büffetøg præn over Kørs. Bages 15 min

Frem Pyntes da nu

Lindøggs opskriften er længere fremme inden

Bagning.

Hen-
kogning

Syltning

Slagtning

Forkel-
lig

Folke-
mæltiden
Færetter

Fler-
fetter

Kød

Kong Braskagen.

En linseform beklædes med Brætterdyg der nogle steder
skrænter af vægten over. Man deler øre og dypaa dygsen
hakket ud. Man deler et næste Hærregym. Baget 15 Min. Ingen Pynt
Oehlenschläger.

En linseform beklædes med Brætterdyg der bremser
syldøj og den er af Hæs af syldøj baget 15 Min. Eller man
lytter Dugene an vægten Hærregym kommer i Formen og Brætterdygen
som er Hæs overpaa. Hægten pyntes med Glasur. Syldøj

Smaa Oehlager.

Jordkager

Mel 250g
Hv Salt $\frac{1}{2}$ Ske.

Smør 150g
Melis 125g
Øg 150g

En delte Døgg hvor Hælfet af det smørtes i Melis. Hælfet fra den villes ind, villes opskærtes ind og afstekkes nunde omrørtes med Øg drysset Kanel og Sukker ~~paa midten af Kagen~~ ^{omkring} til ~~Men deler~~ sammen m. Sukker og Kanel. Eller kan også blækemælk sam i blænde med Sukker.

Finsk Brød.

Mel 375g
Smør 200g
Melis 75g
Sjøde 2 Ske

En delte Døgg villes ind i en lang Pølse og afhænges som også Brød smørtes m. Øg og drysset m. Sukker. Bages ved jævn varme.

Jælsnigle.

Jordkagdøgg og Brunkagdøgg villes med smørtes m. Øg getvirket lægges sammen og villes i en gløse og afhænges til også Snigle.

Hælfet
og kogning

Syltning

Slagtning

Forket
fligt

Folke-
husholdn.
Forretter

Efter-
fetter

Saucer

Bitter-
ter

Klynn.

Mel 250g

Hv. Salt $\frac{1}{2}$ Thes.

Smar 75g

Hvitl 75g

Af 500g Mel bliner 113 STH Klynn.

En alts Dygg, som skal hvile. Rullen ikke for

Klynn er med stikkis af mel ut Klynnjum.

Til Bøgning af Klynn kan du bruges Ørse =
spisefloss der har ingen smag. Jo færm

Dygen er jo mere fedt skal det til noar man

Bøger Klynne.

Brunne Hager. I

Sirup 250 g

Smør 125 g

Pommernaskal 10 g

Melis 65 "

Kandemønsterme 1/2 Ghus.

Fingerfær 1/4 "

Vilikur 1/4 "

Havel 1 "

Potaske 10 g

(kb) Røgsigtemul 375

Brunne Hager. II

Sirup 1 kg

Sukker 1/2 kg

Smør 1/2 kg

Natron 2 Ghus.

Skål af 3 litroner til Appelsin

Mel 2 kg

Hagemand

Melis 1/4 kg

Vand 1/4 l.

2 Ghus. Hg Salt

1/2 kg Odl

Sukker og Vand koges afhørs tilstættes

Hg Salt og Mel deltes sammen. Rulles

ind og afstikkes m. Nissermand og Konge og

Hjørne og allermulige Egne til jule. Ryges m.

Kun ikke ryges m. som oprettes til præsengede af den røde
glasur paa det hul og oprettes m. den røde glasur overpaa lidt viskummen
i det hjørne der oprettes godt jule og jule 1942. Denne glasur kan

Samme fremgangsmåde som I

Han-
kogning

Sylting

Slagtræng

Forkel-
ligt

Folke-
husholden
Forretter

Efter-
retter

hauer

Pibemødan

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

2 kg Salt

en stor lhus. Kanel
en lhus. af Ingefær

$\frac{1}{4}$ lhus. Piber

Smør 100 g

Sukker 200 g

venligst henvend til briterne omkring

En altis Djig, som skal brænde 15 min
for den billige mæl i hynde. Pibemødan
og afshaus og bages de man også en billige
rumde. Bages ved jævn varme.