Husholdningselevens

Dagbog.

Anna Jensen

TIMEPLAN

for

Nina Jensen.

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag			
Tirsdag			
Onsdag	Ankomst. 3/2 1943. Bøf Kartofler Sauce. Eldkage.		
Torsdag 4/2	Oksekødsuppe m/Boller Oksesteg m Smørsauce Ostesauce. Prinsen af Wales Fin Middag	Biksemad m/Rødbeder	
Fredag 5/2	Benløse Fugle Saus Kartofler. Russisk Dessert m/ Cremsaus	Grønsager. m/ Urtesuppe.	Rødade Snegle Hvi Fig kakaod
Lørdag 6/2	Charlotteraud m Kartofler Byggrandgrød m Æbler og Malk.	Kartoffelmos Flækkeminger Lev.	Sigtebrød Crembu Flødekage Peters Rundstykker
Søndag 7/2	Ribben Mediterpilse m/ Purreløgssauce m Kartofler. Mannagrynsbudding m/ Flødesauce	Kartoffelsalat med Skinke Nemlegsdej Ost - Salater.	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
		Dg Barddækning Bagning.	
llepølse m/Rørg rpølse, Øst. mlade llerodsalat. l m Rørg. Øst alater armalade. mlade Øst alater.		Skaleregler.	Kål Kogeskø farve i lis i Stedet for Tørg farve

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 12/2	Julienesuppe m/ Kartofler. Pandekager m/ Ølelmos.	Brodcraubau m/ Hachis	Siglebrød Kringle Havregrynsma Byggkiks.
Tirsdag 13/2	Karnemaksesuppe m/ Blommer. Gullasch m/ Kartoffelbrand.	Selleribøf	Siglebrød Knækbrød Ølelmislag
Onsdag 14/2	Hø. Sagosuppe m/ Rosiner. Bøf a la. Lindstrøm m/ Sauce Kartofler.	Kartoffelmos m/ Flækkelemninger	Grahamsbro Galopslag Chokoladem Pluskner.
Torsdag 15/2	Ris melsgrod m/ Saftevand Stegt Fisk. m/ Kartofler og Capersauce Til 6 Personer 4 Kr. 21,4 Øre " 1 Person 70,2 —	Grønsager m/ Urtesauce	Krydderkage Ølekager m/
Middag.			
Fredag 16/2	Tomatsuppe m/ Makaroni. Farlelelle. Flæskesteg m/ Sauce Kartofler Rødkaal Ølen m Gelé Ostestænger Ølebrisler. Til 6 Personer 26.52 - 1 — 4.26	Ugereny.	Lagkage smaa Sodak
Middag	Fin Middag		
Lørdag 17/2	Sagasuppe m/ Ølen Sild stegt smør Bøf m/ Løg Sauce Kartofler Til 6 Personer 3.45 - 1 — 0.58.	Kartoffelmos m/ Flækkelemninger.	Siglebrød Kr Galopkage Skumkage.
Søndag 18/2.	Farsluddeng m/ Sauce Kartofler. Hekkedessert m/ Cremsauce	Hovenskaal m/ Flæskelemninger	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
e m/Grøntsar rmelade Salater Ost.	Ebler.	Forening i Sundhedslære. Rengjøring Teori i Sundhedslære.	
rmelade Ost Salater.	Ebler Julemenuyper = ider.	Næringsmiddellære Kostberegning	Husk endelig Smørek i Oblemeskuig
Kyller m. brun Sos Idesalat d rmelade.		I Syning.	
Marmelade. Tilegnelse m/Rejer gsalat. Idesalat.	Oblemas.	Næringsmiddel = lære. Service. Sammenlægning	Kartofler til brening skal skylles over m Kold Vand Aldrig Laag paa brun Kartofler.
d Marmelade. Idesalat.			
Ost Marmelade llmaps Salater Tilegnelse. Ost Marmelade Salater. Rullmops.		Husmoderens = Regnskab.	Hvis Rødkaa er for lyndt man dryse

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
15/2 Mandag	Okseboddsuppe m/Boller Okseboid m/ Pebrodsauce Kartofler 6 Personer 6.30. 1 — 1.05.	Biksemad	Skorpebrød Gildekage
16/2 Tirsdag	Melkesuppe m Rugbrods-toppe. Mandagsstig m/Rodkaal. Til 6 Personer 3,54 — 1 — 0.59.	Grønsager.	Lyngbrød Kaffekage Karamelkage Havremakron
17/2 Onsdag	Norsk Ollebrød m/Bridlinger Kogt Torsk m/Smørsauce Kartofler. Til 6 Personer 5,22 — 1 — 0.87.	Urtefrikadeller m/stv Sukerridder	Svensk Krydder Hvm.
18/2 Torsdag	Byggvandgrod m/Salbarkamper Æggekage. Til 6 Personer 3.92 - 1 — 0.65.	Kogt Sild m/ Flødsauce Kartofler	Drangekage Kaffeboller.
19/2 Fredag Fint Middag	Maskerus Fisk. Rudesuppe m lev. tw. Kartofler Rodkaal - Mosfromage Til 6 Personer 18.80. — 1 — 3.00.	Ugerens.	Solvkage Lagkage Svensk Krydder Kanelbrød Knæ Spandauer.
20/2 Lørdag	Kraasesuppe Ollebrøder m/Syltetøj	Kartoffelmos m/Madskelninger	Lagkage Krydder Svensk Krydder Pariserbolde
21/2. Søndag	Stekt Hare m/Rodkaal Sauce Kartofler Bandagrise m/Stor	Hachis m/ Brødrærdier	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
l Marmelade lmags Laxy= Frugtsalat.	Rødbeder Henkogt Ælder.	Samarbejdsøvning Sundhedslære. Husmoderens Regnskab.	
Marmelade. ord-Grønkaalsalat. kid m Peberrod.	Henkogt Rødkaal.	Kasseberegning. Tørvidsammen= lægning Regnskab.	
Marmelade adeller Laxyr= Rullemys Sellerisalat.	Henkogt Selleri og Syltetøjer.	Teori i Sødekog= ning Lygning.	Man kan k sætte Kål Varsk Ølleroi Smisdel er for
l Marmelade kid m/Pickles lmags Frugtsalat.		Konservsmiddel= lære Kasseberegning	
ød Marmelade Rullemys			Man kan ko Fedt i Gaase saa del bliv bliv
l Marmelade kid Italiensk. gt-Fiskesalat l Marmelade lensk Frugtsalat		Husmoderens Regnskab.	

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 22/2	Karnemælkssuppe m/Skum Suppe. Brinkaal m/Fars. Til 6 Personer 3.30 " 1 " 0.63.	Farsret m/ Kartoffelsalat.	Sodakage Ølleskorper
Tirsdag 23/2	Øllebrød m Malk Ørlegratin m eid Smør Til 6 Personer 3.68. - 1 - 0.61.	Skinkepie	Sundhedsbrød Hvining rolad Hanekam Ogbrødkager
Onsdag 24/2	Maizenagrød m/Saftrand Ølleflæsk Til 6 Personer 5.54. - 1 - 0.92.	Smørrebrød	Smaa Frydeeg Kringle.
Torsdag 25/2	Saftsuppe m/Grød Fiskefarsraud m/Kartofler Tomatsauce Til 6 Personer 9.17. - 1 - 1.53.	Stv Kaalrabi m/Skinkeleiningen	Sigtebrød Crembolle. Pladkage. Tvebakker.
Fredag 26/2	Sodgrød m/Saftsand Reker Til 6 Personer 3.88 " 1 " 0.65.	Pris 6 Penne 49.09. Fin Kald Bard. Farm Rel Sellerikurve m/ lys Sauce	Bolle Kammerskra Hanningrau
Lørdag 27/2	Sagoæl m/Tvebakker Kabalu m/lase Ris Til 6 Personer 3.70 " 1 " 0.63	Biksemad	Rundstykker Sig Orangekage Ba Ølkage m/Fe
Søndag 28/2.	Hvid Sagosuppe/Blommer Karbonade m Sauce Kart.	Hakket Kaal m/Sylte	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
Marmelade nilse Carry L. rodsalat.	Julienesyltning Syltning	Husmoderens Regn= skab. Samarbejder= ning. Sundhedslære	En Fisk Sukke bit hver Og knidder.
Marmelade llet m Brunkål rsalat Feld	Pickles	Budgetlægning Husmoderens Regn= skab. Forevisning	
	Gulerods marme= lade.		Hvis Kødet i Hen nings glassene bleve lyserødt det ikke brug
desalat m/Roeg eflaske kold Marmelade.	Henkoge Persillerødder	Varings middellære Kostberegning.	
ald Bord.			Rasenkaal sk koges i kogt Vand med uden Salt
d Marmelade les Ribben Salaten.	Lavet Pulleyalse og Flaskesylte smeltet Fedt.	Palering af en Friskinke.	
d Marmelade sler fra Feldbord			

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 1/3	Oelesuppe m/Rismelsboller. Frikadeller m/Sauce Kartofler.	Grønsagen m/Urtesauce	Sigtebrød Oelestænger Snegletrøge
Tirsdag 2/3	Sødgrød m/Saftevand Stv Grønærter m/ Skinkelemniger	Pliktbrød	Rugs Grahamsbrød Peters Kage.
Onsdag 3/3	Kornemalksbrødsuppe m/Rosinbær Stegt Torsk m/Kartofler Pirillesauce Til 6 Personer 3.20 " 1 " 0,54	Stegt Pashwakker m/Kartoffelsalat	Sigtebrød Skumtrøge Vanillekrans
Torsdag 4/3	Rosenkaalsuppe m/Kuvertbrød Grønkaalsrand m/Fiskeboller Bef a la Mode. m/Gr. m. Kartofler Salat Ostemedalje Kaiserst. Oelter m/Grm	Birkesmad m/Rødbeder	Kuvertbrød Smaa Sodakager Sukkerkringle Sigtebrød
Fredag 5/3	Rød Lagasuppe m/Blommer Irsk Stuvning Middag 6 Personer. 7,90 " 1 Person 1,23.	Stegt Sild Stv Kartofler.	Fastelavnsboller Kanelhvenegl
Lørdag 6/3	Urtesuppe Vestindisk Gullach		Fastelavnsboller Spandauer Snr Finske Brød Fel
Søndag 7/3	Fastelavn.		

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
ugtsalat g Marmelade ggesmør. dsink Salat lerodssalat Marmelade d Marmelade ld m/ Rõrag rdlessalat		Sundhedslære. Gjentagelse om Henkogning. Vaskemidler Syning	Forskellen paa Pastinakker og Persillerødder, vad de er fo hvor Bladene gror fuld gr Pastinakken
			En Æggedam jævn lige saa meget som 5 gr.
ugtsalat nkaalsalat d Marmelade ebøffer m/ Løg		Kartoffelgemyg Forevisning i de forskellige Alder Larver.	Man kan se Fedt er varmt med al slikt en Tandstik det syder saa omkring de

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
8/3 Mandag	Fastelavn Fridag		
9/3 Tirsdag	Bankekød m Sauce Farsk Svenske Ærter Til 6 Personer 4,92. " 1 " 0,83.	Grønsager	Havremakron Biskit Drømmekage
10/3 Onsdag	Rismelsvælling m/ Fuglekød Stegt Skrubbe m Kartofler Fiskesauce Til 6 Personer 4,19 " 1 Person 0,70.	Kødboller i Selleri	Sigtebrød Galopkringle Sukkerbrødsr
11/3 Torsdag	Svinerygstyppe	Kartoffelmos m/ Grever	Daglig Brug Kartoffelbrød
12/3 Fredag	Sursleg. Rugbrødscrem.	Selleri kartoffelmadde m/ Kartoffelsalat	Ølkage u/ Fedtstof Hvm
13/3 Lørdag	Mannavandgrød m/ Kompot Stegt Flæsk m/ Persillesauce	Æbleflæsk.	Slines Chokolad Hindbærlade-K Sigtebrød
14/3 Søndag	Kartoffelmadde m/ Sauce Kartof. Citronfromage	Æg i Sennepssauce	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
rodsalat Rullepølse		Næringsmiddellære	
bedesalat Ost		Kostberegning.	
larmelade.			
lerodsalat	Ollemas	Slagtningsregning	Man kan k
uisalat		Tynning	lids Sall i M
inke m/Rarag			ning, for
d Marmelade			undgaa kl
l Marmelade		Opskrifter og	
lerodsalat.		Forklaring af	
K. Salat.		Syltning af	
		Agurker.	
Ost Marmelade		Næringslære	Huis Hus
ilerodsalat		Forevisning	kald kl
Tungssalat.			der en
sk m/Pickles			Fromage
st Marmelade			
ærysalat			
Skadeller.			
Ost Marmelade			
Tungsalat Pølse			

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 15/3	Erwtesuppe Pandekager.	Brunkaal m/ Flæskeleverninger	Sigtebrød Fastelavnskage Kringle
Tirsdag 16/3	Hyldensuppe m/Tvebakker. Ragout m/Kartofler	Grovsager	Sundhedsbrø Medaljer Pand Thekage.
Onsdag 17/3	Sagovælling Fiskefrikadeller m/ Kartofler Peberrodssauce	Biksemad.	Sigtebrød Julesnegl Napoleonshat Brun Drang
Torsdag 18/3	Brun Suppe med Oggerlang Kristader m/Italiens Macaroni salat, Halvsteg m Sennepe ler. m. Kartofler Agurksalat	Blåkkød Middag Skiveskarvandwichs. Frugtkage.	Sneglekage. Pladekage.
Fredag 19/3	Kalvemalkesteg m/ Cremsauce Hachis m/ks. Kartf.	Kartoffelmos Flæskeleverninger	13 Slags Brød 10 " Kuvertbr Lagkage Sma Kager Sundhed
Lørdag 20/3	Ærtesuppe Flæskesteg m/ Rødkaal Kløjs og Kartoffelsal.	Brunkaal.	
Søndag 21/3	Ærtesuppe Steg. Dessert.	Stv. Kartofler m/ Skinke	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
l Marmelade		Samarbejdsøvning	
kadeller		Sundhedslære.	
esalat Gulerod.			
Marmelade		Syning	
salat Rødkaal			
et Farvede Æg.			
el m/ Rødag		Smagningslære	
disteydelse		Farvelære	
l Marmelade			
lerodsalat.			
l Marmelade			
l Marmelade			
inkaalsalat			
esalat			
isteydelse			
esler.			
ld Bard.			

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 22/3	Karnemelksgrød Kartoffelmos m/ Stegt Flæsk.	Biksemad m/ Rødbeder	Boller Hverdagskage Kringle
Tirsdag 23/3	Oksekødsuppe m Boller Oksekød m/ Peberrodssauce Ærter m/ Flæsk.	Kartoffelskinke- suppe	Boller Horn Kringle Krydderkage
Onsdag 24/3	Sullach m/ Kartofler Sagogrynbudding m/ Kirsebærsauce	Æg i Sennep- sauce	Lagkage Engelskage Drangekage
Torsdag 25/3	Skaaneskuppe m/ Tvebakker Fyldt Sild m/ Ble Sauce Kartofler.	Grønsager.	Lynkage Galopkringl Tvebakker Pasteboller
Fredag 26/3	Grønkaal m/ Skinke- kjødsuppe Kalkun m/ Syltetøj	Boller i Selleri	Thekage. Blødningskager Sigtebrød
Lørdag 27/3	Tykmelksuppe m/ Brødterninger - Rodgrød m/ Sukker Gulerødder	Biksemad	Sigtebrød Stryk Rullade Ole
Søndag 28/3.	Farsbiddinger m/ Sauce Kartofler. Karnemelksfromage.	Grønlangkaal m/ kg. Kartofler.	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
d Marmelade	Syltet Rødbeder	Sundhedslære.	Maltkemad
llepraie		Samarbejdsmiddel	der koges i
lensk Salat.			Vandbad sk
l Marmelade.		Emeringslære.	koge 2 Tim
ksalat		Skønjegørelse	og der skal
rødsalat.			flere Syn
l Marmelade		Skønjegørelse	Bruges Klar
rødsalat.			let Bulbærd
disherpølse		Syning.	bruges 2/3 F
m/Radiser			1/3 (Smør)
l Marmelade		Tavlesning i	
Rødsalat		Wienerbrød	
rserede Æg.		Smørcreme	
llepølse Rårø			
g Marmelade		Varmesmiddel-	En skell Smør
g ksalat		lære	kan reddes ved
Rødsalat		Kasseregning.	piske den over
ed i Gele.			
l Marmelade			
ld - Skinke Æg			
ild F. Paalæg.			
l Marmelade.			
ksalat Paalæg.			

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 1/3	Risengrød Stv Hvidkaal m/ bagt Flæsk.	Kartoffelpuré m/ Gulerødder.	Walnøddekringle. Rævehaler Sigte Sirupskager
Tirsdag 2/3	Oksemørbrad m/ Bønner Svensk Kartoffelkage m/ hv. Kartoffel Sauce.	Italiensk Macaroni salat paa Brød = crûtons. Fars m/ Hvidkaal	Grahamsbrød Rugbrød Hyld kage Ølkage.
Onsdag 3/3	Lagerøllekød m/ Sukker Kaal - Flæsk Torsk m/ Sennepssauce Kartoffler		Havrebrød Nøkt Thomaskage Jo kager Bispekr ler. Frugtkage
Torsdag 4/3 (Fast)	Napoleonssuppe Makrel Fisk. Kødkoldere m/ Sennepsbs. hv. Kartf. Æbleruller Flødeskum.	Biksemad	Sigtebrød Kuvertbrød Galapkringle Ølæskager.
Fredag 5/3	Hyldensuppe m/ Rugmels Svebakker. Skinkekødboller m/ Kartoffel Sauce.	Selleriraad m/ Tomatsauce.	Bagt Ris Havregrynsma kroner
Lørdag 6/3	Norsk Ølleskrod m/ Brød= smuler-Selleriekarbonade m/ Kartoffelsalat.	Kartoffelmos m/ Ærter.	Amerikanske Kr kage Lynkage Rabarbrakager Sigt
Søndag 7/3	Hakkebøf m/ Sauce Kartoffler Ølleskrod paa Gelébrød.	Spegelæg m/ risl. Kød Kartoffler.	Ølekage.

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
d Marmelade nysalat Fugl= lat Rullepølse.		Samarbejdsøvning Sundhedslære.	Hvis Fugler for sidder lil Ikke alles Ud
d Marmelade k m Pickles rodsalat Sellerie s m Skidkaal d Marmelade serede Æg Fugl= lat Rullepølse d Marmelade Rosler.	Gele.	Budgetlægning Endringslære Forevisning. Syning.	syre eller Vinsyre. 3-6 Bruger man Fedt til Bag Brug 1/5 mil
d Marmelade desalat Rullepøl lerodsalat m ler ugtsalat Ost rmelade Rulle= ølse lerodsalat kadeller Italiensk lat.	Henkoge Ribben= steg	Næringsmiddel= lære. Kostberegning.	

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 5/4	Mannagrød m/Saftsaus Stegt Fisk m/Kartf Persillesauce.	Rødbedesalat Sauce Kartf.	Kringle Sirupskage
Tirsdag 6/4	Kyllebarsuppe m/bagte Boller. Charbrøserand Sauce Kartofler	Slikpotter.	Sigtebrød Brune Kager Sirupskager
Onsdag 7/4	Kammalkssuppe m/Pærer Stegt Fisk m/Pikansauce	Biksemad m/ Æggesnilder	Gildekage Strasburger Sigtebrød.
Torsdag 8/4	Hvidkaalsgratin i Skaller Farloren Kød m/Rødkaal Graskarsmayonnaise.	Brunkaal m/ Ølesteberm- ger.	Peters Kage Sigtebrød
Fredag 9/4	Kødsuppe m/ Ølles Fyldt Hvidkaalshoved	Italiensk Macaroni salat.	Kringle Ertmskage
Lørdag 10/4	Paa Klejsgaard		
Søndag 11/4.	11		

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
d Marmelade i Italiensk lad.		Sundhedslære. Samarbejdsøvelse Forevisning i Desserterne.	
d Marmelade alag. dd.		Budgetlægning Ernæringslære. Forevisning.	
d Marmelade refpostej		Forevisning i Skue- pyntegørning. Syning	
d Marmelade.		Ernæringslære. Forevisning i Wienerbrød Kassaberegning Gas.	
d Marmelade illegnelse			

H. K.

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 12/4	[illegible]	Kogt Øg Bayerske Pølser.	
Tirsdag 13/4	Kødfarssuppe m/Macroni Brunkogt Kød m/Kartf Karamelbudding	Panered Pære stv Kartf.	Rumsbudkage Saftkage Sigtebrød
Onsdag 14/4. Fri Middag	Boullion m/Æggedt Tugcanapie Fasered Hare m/Kartoffelmuddler Gulerødder to Kartf. Isdekabaret.	Ugerens	Brændekage Kr Kaffekage Sigte Havrekiks Hvea Sigtemelskiks Lagge Bullede Flumkage. Smaa Tugkr
Torsdag 15/4	Selleristuppe m/Brødder- ninger. Harisfarsraud m/ Gulerodspure Kartf Kogt Persillesauce.	Stv Braudemalder m/kr. Kartf Æggesnitter. Gyskrift Sylt Grønlangkaal	Sigtebrød Kle Blommekage Lynkage.
Fredag 16/4	Lagasuppe m/Blommer. Sarte Pølser m/Ølter Surkål	Kartoffelmos m/ Flæskeskiver	
Lørdag 17/4	Bogbredegrød Kogt Flæsk m/kogsauce	Y Fin Kald Bord.	Galapostang Galbakkelse
Søndag 18/4	Rullesteg Medisterpølse Ane m/Ribsselsauce.	Spinat m/Sylte	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
d Marmelade. fyllelse.			
Frugtsalat kede Æg Skinke mmelüne Pöl d Marmelade ugtsalat llelse.		Syning Samarbejdsøvning Stuepigelearei.	Sode Pølser m koger i Gryde kedel, skal m sdlleaser i kald Vand
Marmelade ypasle; tsalat.		Stuepigelearei Slagtning Syning.	
ord Marmelade ordsalat Rulle- se henepasle			I Stykke raas Kød er Kød d har været i Sa lage og saa kog
ld Bord.			I Stykke graas Kød er Kød d er kogt og kø mer i Saltla
ld Bord Rester.			

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 19/4	Gule Ærter. Dessert.	Fiskes. Smørebrød	Sigtebrød
Tirsdag 20/4	Karvelsuppe Omelet m/Ærter Grundlovsdessert	Biksemad.	
Onsdag 21/4	Ryejse		
Juni			
Torsdag 17/6	Kogt Makrel. Sidegrød	Folkene Smørt Mad. 6 halve R. 2 h SB. Kartofler	„ Sal
Fredag 18/6	Biksemad Jordbær.	"	
Lørdag 19/6	Ollebrød kogt i Kærnemælk. Ollekiver.	" .	
Søndag 20/6	Bøf Skikkelsbærgrød.		

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
		Smørebrød.	
Ost Marmelade Leverpostej		Kandiskage. Barnepleje Eksamen.	
~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~
aard." Middag.	Huskalud.	Sylten. el Opkast.	
		Æggekage.	
Bif Æbelsbargrød			
ype, Hals i amsian ærdler.		Spinatsaud.	Frieftermid- dag.

juni

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
		Falkene.	
21/6 Mandag	Kartoffelsalat Steg Flask. Rugbrød kogt i Kmalk.	Smørt Mad Kartofler.	
22/6 Tirsdag	Sagovalleg Fisk Stuvet Kartofler Sauce	"	
23/6 Onsdag	Kaalskaal Frikadeller Kartofler Sauce	"	
24/6 Torsdag	Karvelsuppe	"	
25/6 Fredag	Steg Hamfisk Kartoffl Ærtesuppe	"	Bagt. Sukkerbrød Smaakager Franskbrød
26/6 Lørdag	Rugbrød Finker-Kartofler	"	
27/6 Søndag	Kold Steg Stikkelsbærgrød	"	

~~Paalæg, Salater~~	Syltning, Henkogning	~~Teori og Forevisning~~	Iagttagelser
rskalet.		Sylten 2 Pol. el Hakash.	
iddag-	Asparges.	Kartoffelmas=	
ankaalsgratin	Jordbær.	raid. m/	
Jordbær.		Ragū	
l. Spinat	Henkoge	Spejlæg	
/Skinke	Stikkelsbær.	Bakon.	
ordbær.	Slagtet Gris		
aalskaal m/		Spagetti.	
ūmbajne	Ordnet Gris		
rbrauade			
ice Kartf.			
innelsuppe.		Spegesild m/	
		Løg-Sauce-Smr	
		Kartofler	Fridagsmid. dag
dbensteg		Rødgr. m/	
ordbær		Bayerske Pølser	
askesteg.		Spinat m/	
rdbær.		Makrel.	
ddelbær		Aspargesgratin	Min Svigermor Fru Larsen her
ordbær			

Dato	Middagsmad	Aftensmad Falkene	Bagning
28/6 Mandag	Biksemad. Ollegrød	//	Sigtebrød
29/6 Tirsdag	Frikadeller Stikkelsbærgrød	//	
30/6 Onsdag	Kold Steg. Kaalskaal. ~~Stuvet Bønner~~	//	
Juli 1/7 Torsdag	Stuvet Bønner Sødgrød	//	
2/7 Fredag	Rabarbersuppe Kogt Makrel Persillesauce	//	
3/7 Lørdag	Ollebrød Biksemad	//	Franskbrød
4/7 Søndag	Ingen hjemme.		Morgenbrød

~~Paalæg, Salater~~	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
erskabet.			
iddag		Sylten 2. Del.	
amkaal m/		d. Frokost.	Frk Larsen
d Flæskesteg		Biksemad	syg.
kelsbærgrød			
dbensteg.	Jordbær.	Kødraad m/	Lønn Hs.
rdbærkage.		Gulerødder	
/ Klødeskum			
iller		Fyldtag m/	
dlægsteg		Bkm.	
Hs m/ Jordbær			
rmaadsmøde			
ld Kylling		Smørt m/	Ene
		Gulerødder	Frk Larsen
Jordbær			Ferie.
		Kartoffelmos=	
ed samme.	Jordbær	raad m/	11.
		Bagat	
lebrød		Ristet Brød m/	
dlelever		Spinat	
		Pocheret Æg	11.
eskesteg.		Ristet Skinke=	
ægkage		kroniger og Ærter	4.

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
		Folkene.	
Mandag 5/7	Kaalskaal Kald Flæskesteg m/ Kartofler - Sauce	//	
Tirsdag 6/7	Frikadeller Rødgrød	//	
Onsdag 7/7	Norsk Sillebrød Kartoffelmos Kød i Karrysauce	//	
Torsdag 8/7	Grønkaalssuppe	//	
Fredag 9/7	Lagassuppe Kogt Makrel.	//	
Lørdag 10/7	Norsk Sillebrød (gjennemskaaret) Biksemad.	//	
Søndag 11/7	Kyllingsteg Hvidkaal	Frikadel. Makrel m/ Rødkaal Kald Bard.	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
erskaled.		Ryben V. Rel.	
Middag			
		Kartoffelsalat.	
d samme.		m/ kalde	Ene hjem
		Frikadeller.	
lde.		Frikadeller	4.
		Fald Bord	
id i Carry		Spurvebrand	Fru Larse
artoffelmos		m/ Sulerodder	hjem
Kidder			
rlesuppe		Kogt Fisk	
iksemad		Kartof Sauce.	
erskaled Rejse til Skranden.			

Folkene.

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 12/7	Kold Kylling, Hindbærgrød	Smørt Mad	
Tirsdag 13/7	Kold Karnemælk. Stegt Ørred m/ Persillesauce	//	
Onsdag 14/7	Karbonade m/ Grønærter. Rødgrød	//	
Torsdag 15/7			
Fredag 16/7			
Lørdag 17/7		Lørdag fri fra Middag, har Ingrid haft det dejligt.	
Søndag 18/7.			

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
Middag Herskabet ved		Efterm. Frokost Strandeen.	
	Henkog. Ærter Hvid Kål Stagte Kalv		
	Parteret Kalv.		
Kald Bid Strandeen			
Ved Strandeen		Kalvekoldskåle	
Macaroni		m/ Ærter	
erbauade.		Kold Bord.	
Kartoffel Sauce			
Smelt m/			
Ærter.		Kald Bord.	
sk Farf.			
Sauce.			
	Hos Ingrid.		Herskabet reje hjem
edisbrynde			
elf Sauce			
m/ Huidbær.			
ved Og m/		Kartoffelsalat.	
ab z Reje		Bayerske Ål.	
ldesag.			
dgrid.			

Dato	Middagsmad Falkene	Aftensmad	Bagning
Mandag 19/7		Smørt Mad	
Tirsdag 20/7		//	
Onsdag 21/7	Saftsuppe m/ Brødterninger Stv Kaal m/ Flæsk.	//	
Torsdag 22/7	Stegt Makrel. Tykmalk.	//	
Fredag 23/7	Kartoffelsalat m. Skinke Tykmalk.	//	
Lørdag 24/7	Ollebrød Biksemad	//	
Søndag 25/7	Kalvesteg Tykmalk.	//	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
Middag	Herskabet Aften el Frokost		
keballer i		Farvs Bet.	
myonaise		Kald Kalvesteg	
ket i Skaller		m/ Grønsager.	
llingsleg			Fødselsdag.
lan m/Skinker			
		Kald Kylling	
		Spagethi	Kart hyen
Kalvesteg		Ved Stranden	
Skinker		Frokost med	
Fugleunger		Kaal m/	
gl Makrel		Smør.	
Kartoffelsalat		Tomatsuppe.	
Skinke			
Barbarer=			
rod.			
Grahis		Due	
Pudekager		Kald Bord.	
Meridder			
	Ved	Stranden	

Dato	Middagsmad	Aftensmad Tolkene.	Bagning
Mandag 26/7	Kogt Flæsk m/ Persillesauce Kold Kærnemælk	Smørrebrød	
Tirsdag 27/7	Pandekager Rabarbersuppe	"	
Onsdag 28/7	Kold Kærnemælk. Æbleskiver	"	
Torsdag 29/7	Tykmælk. Biksemad	"	
Fredag 30/7	Hvidkaalssuppe		
Lørdag 31/7	Fiskefrikadeller Kærnemælksalleluja	"	
Søndag 1/8	Rabarbergrød Tykmælk	"	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
uddag.	Herskaked. Ufler el Forbas k.		
ld Steg ild Kjærnemalk		Blomkaals- gratin	Vaskedag
abarbeensuppe kesteg.		Ved Stranden	
ld Steg g lg rød		Pistol Bakm m/ Orter.	
nkaal m/ ouvier llingsteg Fs.	Slagt af Gris	Spinatbrød.	
lling og rtoffelmos Gratin d Kjærnemalk.		Ved Stranden	
Farbrauade Rødgrød		Morbrad. Ler. Karlf.	
ldeuskeg Ulaw		Grønsager	Fri

Dato	Middagsmad Falkene:	Aftensmad	Bagning
Mandag 4/8	Stv Kartofler. Sylte. Kærnemælk	Smurt Mad.	
Tirsdag 5/8	Kabarbersuppe Frikadeller	//	
Onsdag 6/8	Kold Steg Kærnemælkssuppe.	//	
Torsdag 7/8	Sødgrød Stegt Rødspætte.	//	
Fredag 8/8	Rød Pagasuppe Ribs Flødek.	//	
Lørdag 9/8	Kærnemælksalleluia Pandekager	//	
Søndag 10/8	Flæskesteg Blegrød	//	

Husholdn.

~~Paalæg, Salater~~ Middag	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning Torsdag.	Iagttagelser
Stabis Oksekjeg Helan.		Hachis m/ ls Kartofler	
Del samme.	Plukket Flyben	Fyldt Tomater.	
Kold Steg Kalvegrød		Ristet Skinkekjerner med Ragout Macaroni	
Saukekød Stabis.		Biksemad m/ Spejlæg.	
Oksekjeg. Lynhage.		Kalvelever Stavekar.	
Pomisager Sandekager		Fiskeballer i Cayenne.	
Fyldningskjeg Ostesmørrage.		Omelet m/ Urter.	

Dilkene

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag 9/8	Hvidkaalssuppe	Smørr Mad.	
Tirsdag 10/8	Biksemad Tykmalk.	//	
Onsdag 11/8	Hytmussuppe. Pukadeller.	//	
Torsdag 12/8	Ollesuppe Spegesild m/ brygsauce	//	
Fredag 13/8	Vandgrød m/ Ollen Brunkaal m/ Flesk	//	
Lørdag 14/8	Ollerod Olleskiver	//	
Søndag 15/8	Tri		

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
Middag	Herskabsret: Ryper m/ Rødkål. 5 Ret.		
bensuppe ladrø m/ . Kartofler esteg Ælet m/ rem. Kald Steg Melan		Kartoffelsalat m/ risted Bacon. Syrnakaud m/ Blomkaal Gulerødder Makaroni Gratin m/ revet Ost.	
insekødsuppe nskød i ødepeberrod Sauce ratin Ældegrød		Kriistader m/ Ærter. Syltetøj.	

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
	Ferien		
Mandag 16/8	Tur	Smørrebrød	
Tirsdag 17/8	Lagavalling Frikadeller	"	
Onsdag 18/8	Surkaal m/Kammen Sødsuppe	"	
Torsdag 19/8	Parvalling Frikase	"	
Fredag 20/8	Hachis m/hv. Kartf Tykmalk.	"	
Lørdag 21/8	Ollebrød Pandekager.	"	
Søndag 22/8	Kalvesteg Æblegrød	"	

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
Middag		Herskabet Æbleu. el Frokost	
il Sagasuppe Farbanade.		Ristet Brød m/ Rødag.	
Halvsleg, Hald Fame= melk.		Fåreen Skildpadde.	
inarlesuppe lvsleg m/ Farf.		//	
lekage dballer i lr uce Farfs= lmas.		Makarone m/ Rødag Steintaler= muger.	
lesuppe chus lr. Farf.		//	
lvskabtelelen Pletekage.		Tømatsof	

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
	Folkene.	Herskabet Middag.	Ryen 5.
Mandag 23/8	Syltemelk Stegt Flæsk.	Biksemad. Kærnemælkssuppe.	
Tirsdag 24/8	Frikadeller Kærnemælkssuppe	Frikadeller. Øllegrød	Gealer
Onsdag 25/8	Øllebrød Sandgrød m/Øller		
Torsdag 26/8			
Fredag 27/8			
Lørdag 28/8			
Søndag 29/8			

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser

Dato	Middagsmad	Aftensmad	Bagning
Mandag		Smørdrejning	
	Nr 1. 1 kg Smør	Kartoflerne mases meget fi	
	½ " Kartofler.	igennem en Sigte og alles m	
Tirsdag		lidt mere Salt sammen m/ Sm	
	Nr 2.	Smørdrejning m/ Ostemasse.	
	2 l sød Mælk opvarmes til Kogepunktet der tilsæt		
Onsdag	2 l god Kærnemælk naar Osteskjæl har udskilt s		
	ses Valle fra og Ostemassen alles med Salt og Smø		
	farve (som kan være Saft af revne Gulerødder) alles		
	sammen med ¼ kg Smør		
Torsdag	Nr 3.	Smørdrejning m/ Meljarmung.	
	¼ kg Smør	Mælk roes ud i Mælken kokes	
	80 g Kartoffelmel	det er en jævn Grød naar d	
	½ l. Mælk.	er afkølet roes Smørret i	
	Smørret skal være blødgjort der kan tilsættes Smø		
Fredag	Nr 4	Smørdrejning m/ Mælk.	
	En ½ l sød Mælk eller Kærnemælk piskes i et ½ kg.		
	ved Hjælp af en almindelig Piskes, Smørret og Mæ		
	maa have samme Temperatur helst Stuetem		
Lørdag	Vand tilsat Salt kan ogsaa alles i Smørret og giver		
	mange Tilfælde et bedre Resultat. Smørblandinger		
	er ikke holdbare og skal tilsættes forholdsvis meg		
Søndag	Salt, af Hensyn til Smagen, det egner sig kun t		
	Smørret rød.		

Paalæg, Salater	Syltning, Henkogning	Teori og Forevisning	Iagttagelser
Hvis et Menneske vejer 70 kg.			
Vand —	65 %		
Æggehvideslof-	17 %		
Fedtstof	11 %		
Kulhydrat	1 %		
Salt	5 %.		