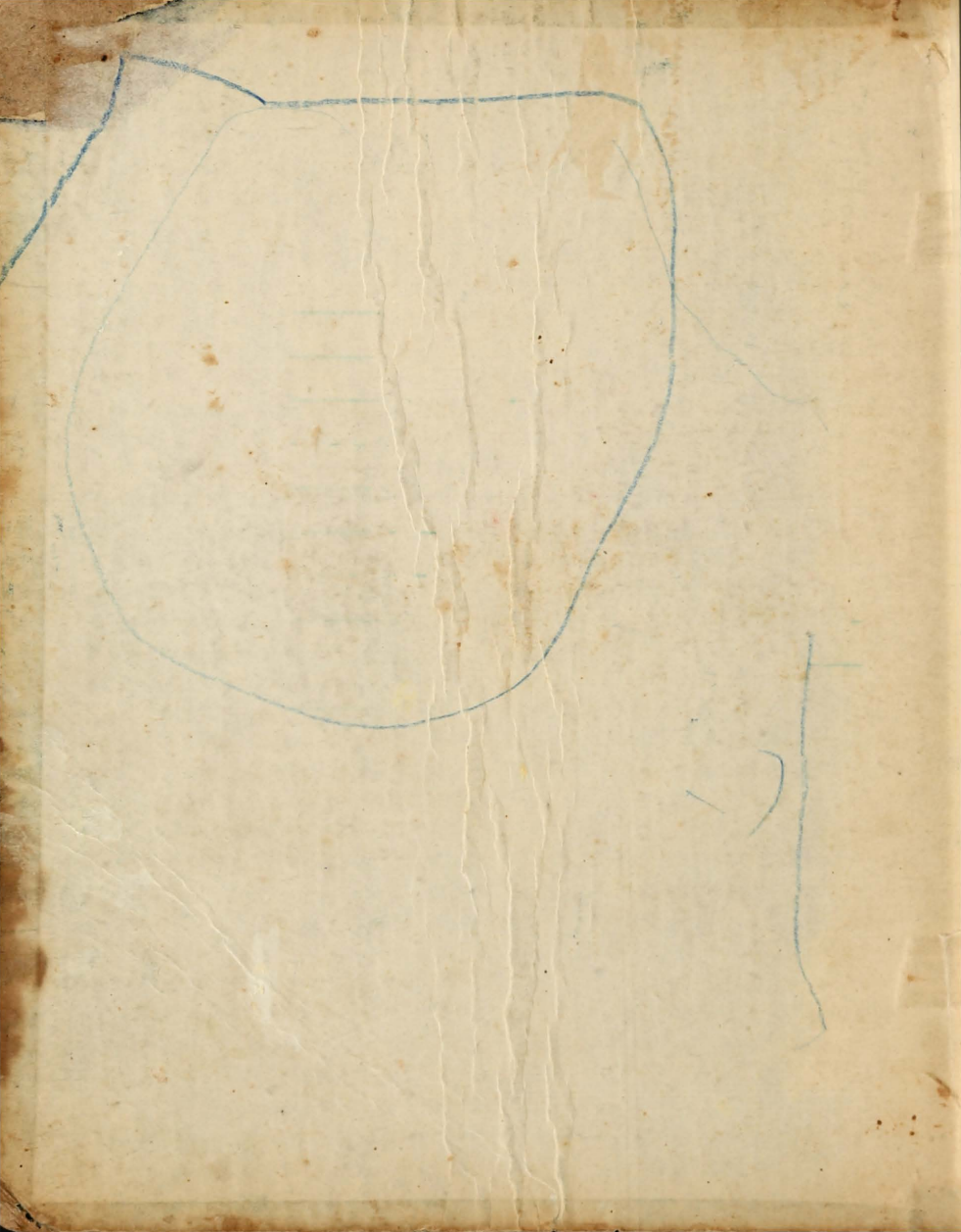

tante Ebba, født Johansen
Døde tidlig, før jeg blev født
Mannen het Morten, husker
ikke efternavnet.
Var vist kaptein,
Fra Arendal. var med ham
på båten, blev visst smittet da
Hun døde av kopper ca 1920 2.
Hennes kakbok.

Ebba Kari Sørensen. "/11 1921.

Regler for opvask.

Til opvask bruges altid 2 balger Den
en med varmt sæbe eller sodavand
til at vaske op i den 2den med rent
varmt vand til at skylde i. Opvasken
ordnes paa bænken, først glas som va-
skes uten fille i vandet, skylles og
törres med en gang. Paa sölv, stentöi
det minst smudsige först. Naar van-
det skal byttes maa vaskevandet hælder
ut og skylde vandet bruges istedet,
altid rent skylde vand. Kanterne
blir klare naar de skylder med raat
potetskal, med theblader eller graat
papir. Bliktöi vaskes i varmt
vand er det ikke blankt skurer det
med en godt opvrid klud hvor der
först has lit grönsæbe og iglig fin
sand. Kluden maa vare ren skal
det bli blankt, vaskes av og skylles

i godt varmt vand, törres med et
urt klade og sættes til törring ved
komfuren Bliktöi kan ogsaa blankes
med kridt og ure kluder, Trätöi og
umalede borde skures med sand og
lit sæbe i koldt vand Borde og bænke
skures langs efter veden da det ellers
vil flise sig, hertil bruges en börste
og efter skyldes det godt av med en
ren klud, hvis der bruges varmt vand
og soda far vi gule og brune bænker
istedet for hvite. Borde og Trätöi törres
bar med en gnvid klud og sættes
til törring. Fryder. Nye jernfryder
kan ikke bruges för de er utkogte
med lavaske og vand eller soda og
vand, derefter koges potetsskral eller
ben i dem et par gange hvorefter
de skures og indsmöres med fedt.
At brande kaffe i dem et par

gange er godt. Rengjöring av gryden.
Naar gryden tömmes sætter de altid
den med lit koldt vand og lit soda,
en emaljert kasserolle maa aldrig
holder koldt vand i med engang den
er varm men först lit varmt vand
i bunden eller kan emaljen springe.
gryder vaskes i varmt sodavand er
de skjegg skures de med lit sand
skylder i unt varmt vand törres
med en gurid gryde klud sætter i
nærheten av komfuren for at bli
helt törr da de eller kan ruste.
Aluminium maa ikke komme i
sodavand og holdt ikke med grön-
sæbe. De kan skures med lit fin
sand indeni, er gryten sodet under
saa maa dette först gnides av
med papir over afaldsbötten og
saa med en skrubert i vaskebalyen

saa sand og hermed skures balen.
Vaskeklude og skurklader maa
vaskes i varmt sæbevand skyldes
godt, hænges op til tørring for
hvergang de bruges ellers varer
de ikke længe og lugter anstykligt.
Affaldsbøtten og vasken maa daglig
tømmes og skyldes, skygge papiret
maa altid brændes.

Havregrød.

1 lt vand 100 gr dansk havregrynn
haar vandet koker vispes grynene
i og saa koker den i ½ time saltes.
Hvis den skal kokes i høkasse koker
den først i 10 min og saa sættes
den hurtig ned i høkassen. Den
maa faa et opkok før den serveres
saltes naar den tages op av
kassen.

Risgröd.

1½ lt melk 150 a 195 gr gryn salt
naar melken skal koke maa gryden
först skylles med koldt vand for at
den ikke skal svie har vi skummet
melk saa er det godt at smöre den med
smör melken sattes over og naar den
koker vispes de skollede gryn i saa
sattes den med et lat laak over en
svak varme saa röres engang i
mellem til risgröd paa komfur 100 gr
til lt hvis ikke laaget er tat fordam-
per det saa der maa ogsa gröten
skal koke i 2 timer til risgröd i
Ökasse 130 a 135 til lt og der regner
man dobbel vid gröden sattes naar den
er fardig saa maa den koke 10 a 15 m
för den sattes ned.

Flötegrød.

1½ ℔ mælk 95 gr smör 185 gr mel 1 tsk salt naar melken koker op kelder den op i et fat og grøden skyldes av saa har jeg smöret i grøden naar smöret er smeltet haver melet i saa arbeider jeg det godt saa spur jeg med den kokende melk. Maa koke og mellem hver gang der spus saa saltes den til slut. Maa faa et godt opkok til slut.

Kaffe.

1 ℔ vand og klarning 2 toppende s kaffe 1.5 klarnokind naar vandet og klarningen koker haver kaffen i og et stykke fiskeskind saa koker den i 10 m sattes bort av varmen og klares og saa skyttes den paa kanden

Pledsker.

2½ egg 1.25 gr sukker 1.25 gr hvetmel ½ ts hjortetaksalt
egene vispes godt ut først litt alene saa
med sukker tilsættes med det sigtede
mel hvor hjortetaksalt er utrört sættes
med en ts paa en smört plade drysset
litt sukker stekes til de er lysebrune
det er svart godt at dryse litt finkrumt
karvning

Svedskesuppe.

1½ lt vand 200 gr svedsker a 5 s.s saft
1 a 2 pottesmel sukker efter smag.
svedskerne vaskes godt i lunket vand saa
sættes de over med kold vand og de koker
da 1 time lit för de er kokt kan saften
og sukkere tilsættes og tilslut en jevningav
pottesmel utrört i koldt vand haves paa og
faar kun et opkok.

Kalvefrikase

a 3 mrg kjód 3/4 lt vand Salt. 35 gr smør 35 gr mel 2 gulrótter 2 persellerótter litt selleri fink persille.

Kjódet vaskes godt i varmt vand og saa sattes det over i kokede saltetvand koker til det er mórt (hvis vi har en ung kalv koker det paa en 1/2 time) saa tages kjódet op og deles i pase stykker kraften silles av. smøret smeltes saa haves melet i spe med den kokende kraft. Rotterne renses og koker sammen med ~~den~~ kjódet rótterne skjæres pent op saa varmes kjódet rótterne opegne i sausen serveres paa fladt fad og fink persille over.

Potter

1 lt vand 1 strógen ss salt.

potterne bórstes og skrælles tynt og saa sættes de over i kokende salt vand og koker en 1/2 time er det langt paa vaaren og potterne begynder

og bli daarlige kan de skrælles dagen før.
Dampkoke potter dertil haver vi en dampkoker
den underste fyldes med vand den med huller
haves over naar vandet koker haves potterne
i og drysser lit salt og loket sætes over
koker 3/4 t / grønsaker renses de sættes over
i kokende salt vand 1/4 til 1 t og saa koker
de en 1/2 t rødvandet slaaes ikke ut men
bruker det som kraft.

Hvetekyaeks

1 1/2 dlt melk 140 gr mel 35 gr smør 10 gr hjorte=
taksalt. melet sigtes smøres rubes i hjorte=
taksaltet haves i melet spes med melken taes
ut paa bordet saa kjævles ut de stekes med
en gaffel stekes paa plade til de er lysebrune
serveres med smør

12

"Risengrynomeletet

1 liten dyb tal grød 1 a 2 egg 2 citron = draapper 1 s.s. sukker 25 gr smør 1 liten kop korinter risgrøden tilsættes de godt vispede egg sukker og citrondraapper og det smeltede smør og saa de vaskede korinter dette haves i et smurt og strøet omellt fad og saa og strøes det med let finkraust kavring stekes inde i ovnen 3/4 time serveres varm med rød saus.

Flöielsomelet

1 liten dyb tal flöielsgrød 2 eggeblommer 1 s.s sukker 1 a 2 mandeldraapper 2 stive hvitter kan tilsættes let mandler grøden iröres de godt vispede eggeblommer sukkeret mandeldraapper og de skolede og finkaktede mandler haves i tilslut de stive hvitter dette haves i en smørt og strøet omelettfad saa drypser lett finkrust kavring stekes 2 pe 3/4 time serveres

med rød saus

Karbonader) Okse eller hest

2 mrg renskaaretet kjød 3/4 ss pottesmel 1½ ts salt ½ ts peper 1 a 2 løk ½ dcl koldt vand 50 gr nyretalg smør eller matfedt kjødet vaskes over deles op og males 1 gang nyretalget hakkes fint og blandes med kjødet og males 1 gang til Saa taes det op i fad røres pottesmelet salt og peper og de kolde vand lavest til flade karbonader paa en fogtet fjæl og dese brunes i smør kan serveres med brunet løk eller grønne ærter løken skrælles lægges 10 m i kokende vand ogsaa skjæres den tvers over rød eller tap brunes i smør naar den er pent brunt kan spes med kokende vand koker let til den er klar den kan ogsaa stekes spro uten vand dessa serverer over karbonaderne

Grønne erter

200 gr erter smør salt persille lit mel en smule en smule peper de tørede erter sattes i blöt natten over de vaskes först saa sattes de over i koldt vand og de koker da til de er inore koker 1 ½ og naar de er kokte heldes lit av vandet av og har smøret og melet i som vi knar i saa rores det i til det blir en passe stueng ertene kan ogsaa da heldes alt vandet av og saa tilsettes lit smør kan serveres med lit finhakket persille

Öreskrinler

50 gr sukker 50 gr smør eller smult 8 gr hyrtetaksalt 250 gr mel a 1 ¼ dl melk det sigtede mel i rores sukkeret hyrtetaksaltet smøres rubes i og saa spes det med melken til det er passe tages ut paa bordet trilles ut til kringler lægges paa en smurt plate steke lyse brune til de er spröe

Jul Ertesuppe.

250 gra gule erter vand og salt kraft 1 t.s smør 1 t.s hvmel litt melk litt peper et st selleri. Ertne vaskes sattes i blód natten over sattes over i koldt vand det vand de har staat i tages med is ær split erter. koker til de er móre selleri skjæres smaat og koker med ertene. saa spes det med salt eller fersk kraft til pas se koker det en stund kan sles haes til bake i kaserollen. tilsattes det kolde smør lit hvmel urört i melk ganske lite peper serveres med brunet bród.

Brunet bród.

Skjever av loof en smule sukker smør. loofen skjæres i skjever skald det vare til finere middag skjæres skorpen av deles i smaa terninger ristet i en pande med litt sukker og smør

Brunet smør.

Panden varmes smøret haves i og brunes let tilsattes lit

Stegt Smaafisk

med salt smør eller fedt brunet smør.
Hertil bruges smaatosk hvitting eller kod.
Fisken renses hode og hale tages av vaskes godt i koldt vand tørres fiskeklæde vendes i en blanding av 3d og 1d salt lit egsta salt strøes utover stekes pent brun og sprø i smør eller matfedt serveres med brunt smør som kan tilsattes lit
og melle fisken i rugmøl er svært godt

Potteskure.

½ lt kogtepotter 20 gr smør a 1 dl melk en smule muskat lit salt potterne gnies gnides mellem et dørsla eller en purepresse smøret smeltes melken haves saa potterne røres godt faar et opkok salt efter smag

Deserer	Dserer
Kalvedans	243
Karamelpudding av raamell	242
Hindbærgele	246
Vaniljekrem	247
Risrand med Karamel og sviskur	249
Mandelpudding	268
Ris siste pandekage	266
Rabarbrakompot	278
Romage med Farver	282
Sagopudding	293
Rababrapai	295
Rababrapostei	296
Rababradiser	296
vaniljeis	299
Billig vandgelé	300
Prinsesepudding	308
Appelsingele	308

Gröder	Gröder
Havregröd	6
Risgröd	7
Flöielsgröd	8
Rödgröd	141
Flödegröd	199
	1
	3
	4
	44
	45
	46
	7
	2
	53
	1
	57
	58
	160

Bagning.

Bagning

Bagning

Aftensuper og Salater

Grønsager og stuinger

Deverse.

Dansk sandkake.

250 gr. smør
150 " sukker } røres hvitt
5 eggeplommer røres i 1 av gangen.
125 gr potetmel
125 " hvetemel
revet sitronskall. tilslutt 5 stivpisket eggehviter.
stekes 1 times tid med jevn varme.

Sukkerbrød

4 egg
2 kopper hvetemel
2 -"- sukker
1/2 -"- vand
1 tsk. b. pul.

plommer og suk. vispes godt. Hvidene skjæres i tilslutt.

Sukkerglasur

75 gr melis
1/2 eggehvite } røres i 20 minutter
1/2 ts eddik

Sprut.

2 m smør
1/2 ~~kr~~ sukker
1/2 kg hvetemel
1/2 " potetsmel
3 egg
hel vaniljesukker

Sprut fra mallaren.

500 gr margarin
500 " sukker
2 egg
6 del potetsmel
10 del hvetemel
litt vaniljesukker

Kransekake

1/2 kg søte mandler
20 gr bitre —"—
1/2 kg florsukker
3 eggehviter

Mandlene skoldes, males og støtes med sukkeret litt en fin deig, litsettes herunder litt efter litt en eggehv. Mandeldeigen settes over ild i en emaljert gryte og rores med svak varme med 2 gl. trøtter til deigen er blankem. Trykkes gjennem sprut i ringer og legges på smurt potate papir på smurt plate. Stekes lys gulbrune ved svak varme

Appelsinessens

4 p sukker 20 øre citronsyre
3 lt vand 4 vinglas essens

vand og sukker koker til det er klart naar det er avkølt hælles syren i tilslut essens (CE)

Formkager

1 egg 185 gr sukker
45 gr mandler 125 gr smør
250 gr mel

6 egg, sukker og mandler røres sammen smørret smeltes og hælles i tilslut melet deigen skjæres saa tyndt som mulig i 1 sm aa knuskk former og stikkes over for varm ovn (CE)

185
185

Æpleinkake

½ kg æpler skalles skjæres i terninger og hæves i 1½ lt vand (koldt) staar saa i 24 timer. 1 kg sukker hæves i og kokes i 2 timer. staar igjen i 24 timer. Saa hæves 5 sp smeltet smør i 2 ts kanel 2 ts pepper 2 ts ingefær 2 ts nelik 5 ~~sp~~ hjortetaksalt eller engelsk bagepulver og et ½ kg mel hvori bagepulveret først er blandet smør farmer godt

Hjortetak ringer

1 kg Hvedemel
8 kg 8 spiseske klart smør
10 dsk flöde
12 kg Farin 15 mandler
skalle af en citron 4 dsk
Hjortetaksalt.

Kirsebærkage.

250 gram Smør
250 " Sukker
250 " Hvedemel
250 " Potetsmel
4 æg 1/2 lk vand
(Hæld mosten om).

Kryydrekager

2 kopper havregryn
2 " kokosmas
2 " mel
2 " sukker
2 ts. lage pulver
2 piskede æg

46
26
60
132

boble
r sig
det

Æble Kake (Gravøre)

[illegible]
[illegible] Smør
[illegible] " Skadenmel
[illegible] " Rødvinsmel
[illegible] " Sukker
[illegible] Bakepulver

[illegible] Pudding

[illegible] blod [illegible] mælk
[illegible] hæg [illegible]
[illegible] Myrtelø
[illegible] 1 Ask salt 1/2 lø
[illegible] og Rosiner.

2 timer.

GELÉER

Hvorledes man lager

17 GODE GELÉER MED

Freia PECTIN PULVER

Tilberedning av saften:

1. Frukten bør være fullmoden, med beste smak og farve og må tilberedes straks.

2. Til kokingen benytter man helst en kjele på 6-7 liter, og av redskaper bør man gjerne ha en purépresse eller kjøttkvern, en skummeslev, en treslev med langt skaft og en slev med nebb til å øse geléen op med.

3. Til utpressing av saften anvendes et firkantet flanellklæde omtrent 1 m i kvadrat. Man anbringer en sikt over en kjele, legger flanellklædet, som bør være godt opvridd i kokende vann, over og heller fruktmassen op i dette. Derefter samler man alle fire hjørner og presser saften ut. Til slutt er det bra å bruke fruktpressen.

4. Det anbefales å la saften avkjøles før utpressingen. Særlig gjelder dette saften av de sure kirsebær. For å få helt klare geléer filtrerer man saften efter utpressingen.

5. Gå frem efter nedenstående tabell, og følg opskriftene nøiaktig.

Fruktsorter i fruktiden.

Fruktsort	Nødvendig kvantum	Hvordan fruktsaften skal tilberedes	*Netto-kvanta* for 1 pk. Freia Pectin Pulver	
			Saft	Sukker
Epler (sure epler er å foretrekke)	2 kg	Fullmoden frukt skylles i koldt vann. Eplene skrelles ikke og kjernehusene tas ikke ut. Skjæres i tynne skiver og has i kjele. Man tilsetter 7,5 dcl. vann samt 1 spiseskje Freia vanljesukker eller det revne skall av 1 citron og lar det småkoke under lokk i 20 minutter. Derefter gnis frukten ut i kokevannet, fruktmassen has i et flanellklæde og saften presses godt ut.	1250 g	1250 g
Rips	2 kg	De fullmodne bær skylles i koldt vann, stilkene fjernes og bærene gnis fullstendig ut i kjelen. Man tilsetter 2 dcl. vann og lar massen småkoke under lokk i 10 minutter. Derefter has massen i et flanellklæde og saften presses godt ut.	1400 g	1250 g
Kirsebær	1500 g	De fullmodne bær skylles i koldt vann. Stilkene (men ikke stenene) fjernes og bærene gnis fullstendig ut i kjelen. Noen stener knuses og tilsettes sammen med 2 dcl. vann. Man lar massen småkoke under lokk i 10 minutter. Derefter has massen i et flanellklæde og saften presses godt ut.	800 g	800 g
Tyttebær	1 kg	De fullmodne bær skylles i koldt vann og gnis fullstendig ut i kjelen. 5 dcl. vann tilsettes. Man lar massen småkoke under lokk i 10 minutter. Derefter has massen i et flanellklæde og saften presses godt ut.	800 g	800 g
Bringebær	1500 g	De fullmodne bær skylles i koldt vann, stilkene tas vekk og bærene gnis fullstendig ut. Massen has i et flanellklæde og saften presses godt ut.	800 g	800 g
Jordbær	1500 g	De fullmodne bær skylles i koldt vann, stilkene fjernes og bærene gnis ut. Fruktmassen has i et flanellklæde og presses godt ut.	800 g	800 g
Solbær	1250 g	De fullmodne bær skylles i koldt vann, stilkene fjernes og bærene gnis fullstendig ut i kjelen. 2,5 dcl. vann tilsettes. Man lar massen småkoke under lokk i 10 minutter. Derefter has massen i et flanellklæde og saften presses godt ut.	800 g	800 g
Plommer	1750 g	Den fullmodne frukt skylles i koldt vann. Uten å skrelle frukten eller ta stenene ut gnis den godt ut i kjelen. Man tilsetter 2 dcl. vann og lar massen småkoke under lokk i 10 minutter. Derefter has massen i et flanellklæde og saften presses godt ut.	800 g	800 g
Blåbær	1250 g	De fullmodne bær skylles i koldt vann og gnis fullstendig ut i kjelen. Man tilsetter 2,5 dcl. vann og massen småkoker under lokk i 10 minutter. Fruktmassen has i flanellklæde og saften presses godt ut.	800 g	800 g
Bjørnebær	1500 g	De fullmodne bær skylles i koldt vann, stilkene tas vekk og bærene gnis ut. Fruktmassen has i et flanellklæde og presses godt ut.	800 g	800 g

		Hinderbærene og presses godt ut.		
Druer	750 g røde 750 g grønne	De fullmodne druer skylles i koldt vann, plukkes av stilkene og gnis fullstendig ut i kjelen. Man tilsetter 2 dcl. vann og lar massen småkoke under lokk i 10 minutter. Derefter has massen i et flanellklæde og saften presses godt ut.	800 g	800 g
Rognebær Epler	1000 g rognebær 500 g epler	Rognebærene skylles i koldt vann, stilkene fjernes, bærene forvelles. Eplene vaskes og børstes og skjæres med skall og kjernehus i terninger. Alt legges i sylte-kjelen med så meget vann som så vidt dekker frukten og kokes i 20 min. Presses godt gjennem flanellklæde.	1000 g	1000 g

Fruktsorter som kan fåes året rundt.

Fruktsort	Nødvendig kvantum	Hvordan fruktsaften skal tilberedes	Netto-kvanta	
			Saft	Sukker
Appelsiner	8 appelsiner 2 citroner	Saften presses ut og helles i en kjele. Det revne skall av 2 citroner eller 2 appelsiner tilsettes. De 2 citroner kan erstattes med 2 bitre appelsiner.	800 g	800 g
Citroner	12 middelstore citroner	Saften presses ut (ca. 500 g), helles i en kjele og tilsettes så meget vann at man får en vekt av 800 g. Det revne skall av 2 eller 3 citroner tilsettes og det hele står i 10 minutter.	800 g	800 g
Grape-frukt (frisk)	10 middelstore Grape-frukter	Saften presses ut og helles i en kjele. Det revne skall av 2 eller 3 Grape-frukter tilsettes og det hele står i 10 minutter.	800 g	800 g
Grape-frukt-saft (hermetisk)	2 bokser à 400 g	Innholdet helles i en kjele og det revne skall av 1 citron tilsettes.	800 g	800 g
Ananassaft (hermetisk)	2 bokser à 400 g	Innholdet helles i en kjele og det revne skall av 1 citron tilsettes.	800 g	800 g

Hvordan geléene lages:

1. Ha geléglassene ferdig, omhyggelig vasket, skyllet og tørret. Smelt parafinen på vannbad. Bruk ny parafin.
2. Fruktsaften (tilberedt som ovenfor angitt) veies og helles i kjelen. Mangler man litt av den angitte mengde, kan den erstattes med vann, som bør renne gjennem den allerede pressede masse.
3. 1 pakke Freia Pectin Pulver helles i og det hele blandes godt.
4. Kjelen settes over sterk varme og innholdet bringes til kokepunktet under stadig omrøring.
5. Såsnart saften fosskoker, tilsettes *langsomt* den avveiede sukkermengde.
6. Det hele kokes igjen op. Fra dette øieblikk av og i *nøiaktig* $^1/_2$ *minutt* koker så massen under stadig omrøring. Fordobler eller tredobler man saftmengden, må også sukker og pectinmengden, *samt koketiden* økes tilsvarende.
7. Kjelen tas straks av varmen og skummet fjernes omhyggelig.
8. Så fylles geléen raskt i glassene, til $^1/_2$ cm. fra kanten, og den smeltede parafin helles over så innholdet dekkes godt. Når geléen er kold, overbindes glassene med papir.
9. Geléene opbevares best på et tørt og kjølig sted.

NB. Geléer laget efter andre opskrifter kan også tilsettes Freia Pectin Pulver.

Vend!

Lettvint vaniljeis.

3 dl krem	kr.	0,99
3 egg	»	0,45
Sukker ca.	»	0,10
1 kg salt	»	0,15
	kr.	1,69

Fløten og eggene (bare én hvite) piskes hver for sig, blandes, fylles i isform eller spann med tett lokk. Har De ikke fryseskap så pakk den ned i spansk salt og sne. Er ferdig på 3—4 timer.

Denne maten kommer på kr. 7,88, så De har råd til å servere en flaske chilensk rødvin til kr. 1,80. *D. Furulund*, Oslo.

Potetkjeks.

225 g mel
200 g kokte poteter
50—60 g smør
4 store bs. sukker
4 ts. hj.salt
2 ss. melk.

Smør og mel smuldres, bland alt det tørre, tilsett melken og elt til en jevn deig. Kjevl nokså tynt, stikk ut runde, eller skjær firkantede kjeks. Spises med marmelade på.

Klippekrans.

300 g mel
3 ts. bakepulver
½ ts. kardemomme
125 g smør
1 ts. eggepulver
125 g sukker
1 dl melk.

Det tørre siktes, smøret smuldres i. [illegible]tt melk. Deigen rulles til en lang [illegible] formes rund. I midten lages en [illegible] fylles med sylteta[illegible] og deigen [illegible] med saks.

eller tyttebærsylteton og smeltet smør.

46
26
60
132

Horn.

400 g. hvetemel
40 „ gjær
40 „ farin
70 „ margarin
3 dl. melk
kardemomme

Sunnhetsbrød.

3/4 kg. hvetemel
3/4 „ hvetegrøp
1/2 l. melk
1/2 l. vann
40 g. gjær
salt

Rullekake.

3 egg
150 g. farin
120 „ hvetemel

Oksekam.

1,5 kg. stek
50 g. smør
1 kopp vann
salt, pepper

Grønnsaker.

1 kg. gulrøtter
1 kopp vann
salt

Tyske Kake

18.43
6.41
13.21
38.55
0.70
39.25

46
26
60
132

2 egg
2 kopper sukker
1/2 " smør
2 " sur eller søt melk
1 ts bakepulver
ca 3 kopper mel,

Ladies?