

Arbejdsfordeling i Skolekøkkenet.

1

Lave Fornuaden.
Rense Koudfær
Tøre Ild
Passe Ilden
Rense det halvbrændte Kuld
Kløve Brændte
Holde alt i Orden ved Koudfæret Vadske Gulv
Pudse Koudfær
Husk Skul
Pudse Kuive

2

Indkøb
Reguskab
Dække Bord
Værk op
Tage fra Bordet
Potere Karafel og Glas
Tøre af efter Oprvadske
Bringe paa Plads
Opkælling
Lauke Nævre

Stove af

3

Lave Efteruaden
Holde Bord og Gulv ordentligt
Skure Bord
Hjælpe med at tage fra Bordet
og stille sammen til Oprvadske
Skrylle Gulvklæden
Skure Gulvspanden
Hjælpe med Kuivene
Fjerne Affalds og Askepanden

4

Sørge for Karofler og Grøntsager
Fylde Vandkedel og Vandkæbel
Pudse Kauderne
Oprvadske
Vadske alt af, saa vidt muligt
for Middagen,
Tøre Kedelen af medens den er
fyldt med kogende Vand.
Vadske Skudene
Skure Baljen.

Fylde Sand Soda og Sæbe i
Skaalene naar det sidste er
taget gøre Skaalene rene forinden
hvis det behøves.

Holdt Vadsken Vuudueskaru
og Høkkenskabene i Ordre

5-6

Vadsk

Baquinig

(Ekstra Arbejde.

Kuive, Kuivekasser,
Gryder, Karaffel og Glas
Gulvspanden og Gulvkluden,
Kedelen, Baljen og Kluden
saa Lærerinden for det bringes
aa Glads.

Smaakager.

35 Kr. Mel

15 - Smør

20 - Sukker

1 Æg

1 Tsk Bagepulver

1/2 - Kanul eller Vanille 35

Smør ~~er~~ røres lidt Sukker og Æg røres i,
hvorefter Dejen ælles, ruller tyndt ud,
og stikkes ud med et Vinglas,
kagerne bages borte bløde. Set aldrig Kager
på en varm Plade.

1 Pærl med Malt Elebrød 3

1 Pot Æl 8

1 ~~to~~ Rugbrød 6

20 Kr Sukker 5

1/2 Pot Vand

Talt 79 Ore

Brødet skæres i Stykker lægges i blød
Afløben i forvejen, koges til Brødet er kogt godt
ud. Sukker kommes i. Elebrøden røres gennem
et Dørslag om man synes. Gyses med Sødme
i.

Kødlet og Løjet hakkes fint, begge Dele brases godt
sammen, Mellet bages deri, spædes med Suppen,
de pillede Kartofler der er skaares i Stykker, kommes
i, og det helle koger si Minutter hvorpaa det laves
til med Krydderier.

Marings

3 Æggevider

38 Kv. Stedt Melis

Viderrne piskes skive, dertil piskes de syv Minutter
efter Sukkeret drysses i, idet det røres med let Haand.

Kagerne sættes straks med Tæke paa smurt Plade
og bages ved meget svag Varme man kan komme revent
Sokolade i. Blommerne kan anvendes til Karligheds-
Kranse.

KarlighedsKranse.

3 Ælblommer

4 to Smør

1/2 Kv. Melis

45 Kv. Mel

1 Tsk Vanille Sukker

Blommerne røres godt med Smør og Sukker,
derpfter røres det øvrige i. Dejen stilles ind til lange
tynde Stanger so snos sammen og formes til Kranse
disse dykkes i Æ. og bakes med Sukker og bages svagt
lysebrune.

Rabarbersuppe

$\frac{1}{2}$ lb Rabarber	4
$1\frac{1}{2}$ Pot Vand	
$\frac{1}{4}$ lb Sukker	5
1 Sk Kaul	{ 2
1 Spsk. Kartoffelmel	
Tvebakker	1 lb
	7 3

Rabarberne skæres i Stykker og vaskes. Det sættes over med ~~en en~~ halv $1\frac{1}{2}$ Pot Vand Kaulen kommes i, det koges, til Rabarberne ere kogte godt, Suppen holdes igennem et Dørslag og holdes i Gryden. Kartoffelmelen, der er rørt ud med lidt Koldt Vand sættes paa som jævning. Efter at have faaet et Opmkog, læses Suppen til med Sukker. Anrettes med smaa Tvebakker eller nogle Franskbrøde Jævninger.

Stegt Flæsk og Kartofler.

$\frac{1}{2}$ lb saltet Flæsk	2 lb
1 Løg	1
2 lb Kartofler	8
1 Spisk Salt	
	34

Risurvandgrød.

40 Kv Ris	8 Ore
20 - Rosiner	7 -
1 Spsk. Smør	}
1 (Spsk.) Kusp. Salt	
1 Spisk. Sukker	
1½ Pot sød Mælk	18 -
1½ Pot Vand	37 Ore

Grynen vadskes og skoldes, kommes derpaa i det kogende Vand og smaauges 1 Time; de runde Rosiner koges med det sidste Kvartal. 1 Spisk. Smør røres i til sidst. Smulles med Sukker og sød Mælk

Jagorvelling

1½ Kv. Gryde	4
1½ Pot Mælk	9
1 Kusp. Salt	}
1 Spisk. Sukker	
1 Lk. Hanel	
	14

Naar Mælken er kogt drysses Grynen i og smaauges til de ere koldere (15 a 20 Minutter). Den smulles med Sukker og Hanel.

Medis berpölse og smives Hvidkaal.

34	Medister	45
	Hvidkål	10
10 Kv.	Smør	6
2 Spsk.	Mel	{ 3
1½ Pølg	Mælk	
1 Tsk	Salt	
1 Knop	Muskat	

Salt 64 Ore

P Det rursede Kaalhovede skæres i fire Dile, og kommes i kogende Saltvand, og koges til den er mær, hvorpaa den lægges i et Dørslag, naar Vandet er løbet af, lægges den groft Smør og Mel lægges af, og spædes. Sudd Mælken Kaalen kommes i faar et Inkog og laves til med Salt og Muskat

Havrevalling.

15 Kv.	Havregryn	5
1½ Tsk	Mælk	8
1 Tsk	Salt	{ 1
1½ Spak.	Sukker	

Salt 14 Ore

Naar Mælken koger kommes Grynene i og koger en ½ Time.

Bankerekod.

1 to skæret	Okskød	65
8 Kv	Smør	4
3 Tsk	Mel	3
1 -	Salt	
1/4 -	Piber	
2	Saurbarblade	
1	Løg	
1/2 Pot	Vand	14
2 to	Kartofler	
	Salt	86 Ore

Kødet skæres i Skiver paa tværs af Travlerne, bankes lidt og Melles. Smøret brunes, Kødet kommes i, brunes paa begge Sider og tages op. Løget, der er skævet i smaa Terninger og har faaet il Optog brunes derpaa i Smøret. Kødet kommes igen i Gryden, Krydderierne skrøes over kogende Vand holdes ved, og det hele koges langsomt under Låg indtil det er mørk for det tilses an sesse de 20 Tsk Mel paa som Færvning.

(Galoppensbrød)

Plsago.

1½ Pot. Öl	1 1/2
1 Eg	4
14 Kv Bryn	3
20 - Sukker	15
	24 Ore

Brynene rystes i det kogende Öl og koges, til de ere klare. Egget kammes i Terrien og piskes godt med Sukkeret den kogende Suppe holdes langsomt i under stærk omrøring. - Egget kan udeltades, og Suppen andrettes da med Fløde eller Flødeskum.

Flaskekagekage

4 Eg	16
30 Kv Flask	20
1 Spsk Mel	{
6 - Malt	
½ Tsk Salt	
Gulbæg	
	2
	41

Eggen piskes godt og blandes med Maltken og Gulten; dette røres lidt efter lidt i Melet Klumpene maa røres ud, medens Degeu er tyk. Flasket skæres i Stykker og steges lysbrunt Degeu holdes over, og det bages over jævn god

Varme til den er god lysbrun paa Undersi-
den det hakkede Løg kommer paa og Eggkagen
aurettes straks.

Kornmalksbrødsuppe	
1 1/2 Pot Kornmalk	8
1/2 - sid Milk	0
20 Kør Sukker	5
1/2 00 Rugbrød	3
5 Citronsaaber	
	28

Brødet maa enten rives eller skæres i Stykker
Stykker, og klædes op med kogende Vand, som holdes fraa
indtil Brødet bruges. Det rive eller gylbrikke Brød og Sukker
kommes i Kornmalken denne sættes over Ilden og
røres udbrødt, indtil det koger. Naar Brødet er købt godt
ud, kaldes Citronsaab i koger et Øjeblik hvorpaa
Suppen røres gennem et Dørslag, bruges Rugbrød,
tilsættes lidt sid Milk da Suppen ellers er for stærk i
Smagen.

Sild og Løgsause	
1 Sild	15
1/2 00 Kartoffler	8
1 Spk ² Mel	4
8 Kør ¹ Smør	3
1/2 Pøgl	
1/2 Pot Milk	
1 Løg 1/2 Tsk dal.	
	31 Ore

Flasket skaltes skæres i Skiver og steges sammen
med Løget der først har faaet et Opmkog i
Saltvand.

Karnemelksuppe.

3 Spsk Rismel	2
20 Kv Sukker	5
1 1/2 Rosiner	5
1 1/2 Pot Karnemelk	8
3 Gr citronolie	20

Mel og Sukker blandes, Mælken røres i, de skyllede
Rosiner kommes i, og det hele sættes paa Ilden,
det røres ubefrudt til det (koges) koger, da
Karnemelken ellers skiller ad. Koges 15 Minutter
Citronolien faa et Opmkog med. Vil man
have Suppen særlig god, kog nogle hakkede
Mandler i og dertil sættes lidt sød sød eller
Flødeskum.

Ristet Skinke og stuede Kartofler.

1/2 to Skinke	30
1 1/2 to Kartofler	6
1 Spsk Salt	3
5 Kv. Smør	
1/2 Pot Mælk	3
	42

Kartoflerne koges med Skralfen; man maa passe, at de ikke koger i Stykker.

Kartoflerne pilles, skæres i Stykker, sættes over med Mælken og røres uafbrødt, indtil det koger og Mælken er bleven jævn, Smøret røres i og det sæves til med Salt.

Sammenfrikasse.

1/2 lb Sammenkød	85
1 Pot Vand	1 Tok. Salt
3 Spsk Mel	—
10 Hv. Smør	5
Urter og Persille	12
1 lb Kartofler	5
	Salt 109 Ore

Kødet skæres i Stykker, kommes i det kogende salt Vand, Suppen skuumes, hvornår Urterne og Viokken kommer i, det koges, til det er mørt (en god Time) Kødet lægges i et Læggefad tillige med Urterne, der skæres i Stykker. Suppen røres, Smør og Mel bages af, spades ned Suppen, til det bliver en jævn Sauce, Persillen kommes i og faar et Oprek, og Sauceen holdes over Kød og Urter.

Smør og Melis koges af og spædes op med Malken,
 Løgene skæres i tynde skiver, Koges smøre i lidt salt-
 vand og kommes i sausen villige med saltet

Risuelvælling.

1½ Pos	Malke	8
12 Kv.	Risuel	3
Sukker		
Kanel		
1 Isk. Salt		
Salt		13

Risuellet røres ind med lidt af Malken,
 naar Resten koger, holdes Risueltsjævnungen,
 den koger 1 Kvartér, og anrettes med Sukker
 og Kanel.

Stegt Lever.

1 lb	Lever	40
10 Kv.	Smør	5
2 Spk	Mel	
½	Salt	
½ Isk.	Piber	
1 Log		
2 lb	Kartofler	8
Salt		56 Pre

Leveren vaskes legges Dagen i Forvejen i
 blød i Mælk, derpaa flaes den, Særen
 skæres ud og den skæres i tynde Skiver
 Mel Salt og Fier blandes sammen, Leveren Males
 deri brunes paa begge Sider og tages op.
 En Spiske Mel brunes i Panden tillige med
 Løget der er skåret Skiver og har faaet et Økøz,
 kogende Vand spædes til, Leveren kommes i,
 og koges ganske langsomt under Laag Sæsen
 lavet til med Salt.

Norsk Ællebrød.

1 Pot Æl	8
$\frac{1}{2}$ - Mælk	3
15 Kv Sukker	4
3 Spiske Mel	5
4 Kv Smør	
20- Rugebrød	

Salt 20. Gre

Ællet røres ud med Mælken, der røres i Ællet
 naar det koger, det koges 15 Minutter, under
 stadig omrørring da Ællet ellers skiller ad.
 Suppen sødes. Brødet skæres i Tæringer og ristes
 i Smør.

Lids af Melken røres i Melet, drøfter
 Ogge, til sidst Risten af Melken, Saltet
 og Sukkeret. Kan sættes over Ilden, Smør eller Fedt brunt
 og saa meget Dog holdes i, at Bunden dækkes af
 et tyndt Lag. naar Pannukagen er lysbrun
 paa den underside Side, vendes den og bages
 paa den anden.

Harregryn.

3 5 Kr.	valdt Harregryn	7 Ore
1 ½ lb	Vand	0
1 #	sød Malk	12
2 Spjs	Sukker	2
1 Tok Svagt	Talt	21 Ore

Naar Vandet koger, Grynene drysses i;
 og rører til det koger. Kommes Saltet i Grynene.
 Koges smaat under Laag en halv anstet med
 Sukker og Malk.

Obstflask.

½ ss	grønsaltet Flask	25 Ore
1 -	Obst	10 -
2 Spjs	Sukker	2 -
Talt		37 Ore

Obstene skræles, skæres i Stykker og koges til
 Grød sammen med Sukkeret. Flasket skæres i Stykker
 og steges gyldbrunt, Halvparten af det iistagne Fedt holdes.

fra Oblegroden hældes over Flasket og blandes
godt med dette og Fedtet.

Lustkeblommer

1^{te} Blommer -

$\frac{1}{2}$ ^{te} Sukker -

$\frac{1}{4}$ Pgl. Edike -

Blommene sores omhyggeligt af i et rent
Blade, prikkes over det hele med en Gaffel, blandes
derpaa med Sukkeret og Ediken og staar dermed
8 a 10 Dage, men maa herved hældes fra en
Krukke over i en anden. ved saaledes at,
staa en Tid, forin den koges, gaar de ikke saa
let i Stykker derefter koges de, til Skumme er løse,

Tvebakker

1 ^{te} Mel 10

$\frac{1}{4}$ - Smør 2

20 Ko Sukker

1 Pgl. Sødsmalk

3 Pk Bagepulver

Smør og smides i Mellet, det hele Eltes sammen
derpaa Dejen kiles ud, og skæres i smaa
Stykker, som formes til Boller. disse sættes paa
Plad og bages 15-20 Minutter. Efter at Bollerne er

Afkølede skæres de igennem med en skarp
Kniv og Jores i Ovnen ved svag Varme.

Galøj Julikage

$1\frac{1}{2}$ Mæl

$\frac{1}{2}$ - Smør

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

1 Bagepulver

$\frac{1}{4}$ - Korender

2 Æg

1 god Pærl Malk

Smøret smeltes, røres sammen med Pærlkoret til
det er koldt, Ægene kommes i, og for et røres godt ud,
derefter Mælk, naar det er godt sammenrørt, kom-
mes Malken i lidt efter lidt, derefter Korenderne.
Bagepulvere blandes med alt Mælk.

En god Kaffe

1 gode store Teskefulde Kaffe til 6 Kopper Vand.
Vandet skal koge inden man laver Kaffen.
Kaffen skal skee med lidt Blis inden man
bragter den.

Galop Franskebrød

1/2 to	am. Mel	7 Gre	
3 Tsk	Bagepulver	}	3
1/2 -	Salt		
3/4 Pagl	Malk		
	Salt	10 Gre	

Bagepulver og Salt blandes godt i Melet, Melken røres i saa hurtigst som muligt. Dejen sættes med en Ske i fire klatter paa en smørret Plade. Bages straks en 1/2 Time. Laves disse Brød ikke hurtigt, have de ikke. Der kan bages lidt mindre Malk, Dejen ælles da med Haanden og formes til et Brød.

Stegt Sild

6 Sild		18	
15 Kv. Smør		9	
1 Spsk Mel	}	1	
1 - Salt			
2 to Kartoffler		10	
		Salt 8 Gre	

Sildene renses og tørres med rent vitt Papir, nogle smaa Smit gøres i Huden, for at denne under Stegningen ikke skal revne, Silden males, bestrøes med Salt og Steges lysebrune. De spises med skærede

Kartofler eller med brændt Smør og skralled
Kartofler,

	Oblegesid	
$\frac{1}{2}$ to	Obler	16
4 -	Sukker	5
2 Spsk	Kartoffelmel	1
$\frac{3}{4}$ Pot	Vand	3
1 -	sod Maltk	$\frac{12}{34}$
	Salt -	One

Oblerne skrælles og karnene sættes ud, Oblerne
skæres i Stykker og koges i tre Pagle Vand til
de ere møre Sukkeret kommes i; Kartoffelmel
der er roret ud med resten af Vandet rores
i naar det hele har faaet et Optog sættes Brøden
straks af og holdes i et Fad eller en Glasskaal
som først maa være skyllet med koldt
Vand for at Glasskaalen ikke skal springe,
kommes Brøden Skefulde vis i. Brøden
stilles til afkøling, og spises med sod Maltk
eller tyndt fløde

Frikadeller.

2 to skud Oksekød	30
1 Stk Talt	3
1 Fagl Malt	3
2 Spsk Mel	{
1 Tsk Salt	
1 Kmspr Biber	
1 Eg	5
10 Kv Smør	6
2 to Kartoffler	8
Salt	57
	Gre

Kinner og Sener skæres fra, Kødets spræbes fint,
 eller man lader det gaa gennem Maskinen
 det hakkes derefter paa Brædt, til det bliver sammen-
 hængende hvorpaa det kommes i et Fad. Talt
 hakkes fint, røres i Kødets billige med Mel og Krydderier
 samt et Eg det røres stærkt, saameget kogt Malt
 kommes i et Farsen bliver pressende lind Fars bliver
 bedst naar den laves nogle Timer før den bruges
 den bliver fastere af at staa der kan derfor anvendes mere
 Malt. Fars til Frikadeller maa ikke være saa lind som
 til Boller. Naar Farsen er færdig bruges Smør.
 Frikadellerne sættes paa med en Gke der er dybt i
 koldt Vand sluges lysbrune paa de begge Sider.

til de ere gennem slugte de spises med brunet
Smør eller Lous til Gousen tages en Spiske eller der
brunes paa Panden, saa meger kogende Vand squades
til at den bliver passende linden den laves til med Salt
og Soje.

Vandgrød.

40 Kv. Byggryn	5
1/2 Pot Vand	0
1 Isk Salt	
1 Pot sød Milk	1/2
2 Spise Sukker	2
1 Isk Salt	19

Naar Vandet koger, kommes Saltet i, Grynen bryses
i, og man rører, til det koger, Småkoger mindst
en Time. Grove Gryn maa koge 2 a 3 Timer. spises
med Milk til og om man synes med Smør og Sukker alle
Gryn af Havre, Byg og Boghvede koges hurtigere mere,
naar de staa i Blod Kalken over de koges da i samme
Vand.

Labskov.

1/2 skat	Kød	30
1 Løg		
1 Spise	Edike	3
2 -	Mil	
1 Knude	Piber	
1/2 Pagl	Vand eller Suppe	0
1/2 Pot	Kartofler	6
		39 Ore

Urterugge		
$\frac{1}{2}$ Kaastrab		{ 25 Ore
Supperurter og Persille		
100 Kardefler		
10 Ko. Smør		4 -
1 Spsk Sagogryn		6 -
$\frac{1}{2}$ - Salt		{ 1
$\frac{1}{2}$ Pot kogende Vand		
Salt		
		36 Ore

Kartofflene og Urterne runses, skæres i smaa Stykker, kommes i Fryden sammen med Smør og derpa spædes kogenden Vand til og det koges til Urterne er mør. Vidsken tages op. Den hakkede Persille sættes paa, og Suppen laves til med Salt. Vil man have Suppen jævn, kan en Spsk Sagogryn kommes i 20 minutter før indrækningen.

Pannekager.		
$\frac{1}{2}$ Mel		5 Ore
$\frac{1}{2}$ Pot Malt		3 -
1 Eg		0 -
$\frac{1}{2}$ Spsk Salt		1 -
1 Spks Grødder		
Salt		15 Ore