Súpur og grautar Abætir Sósur

Ávaxtasúpa (20 m.)

1. l. sveskur og aprikósur, desl. sykur
6 l. vatn 6–8 matsk. kartöflumél.
Ávextirnir eru soðnir í vatninu er þeir hafa legjið í bleiti eina nótt. Þegar þeir eru soðnir eru kartöflu jafningum helt út í og sykurinn látinn í. Þegar suða hefir komið upp er súpan fullgerð.

Súkkulaðisúpa (10. mans)

3. l. mjólk og vatn 3/4 desl. kakó (= 3 matsk)
1 1/2 matsk. kartöflum. 1 1/2 — sykur – salt
Nokkuð af mólkinni kartöfluméli og kakó er hrærte í jafning. Það sem eftir er af mjólkinni (og vatnið) er hitað í potti og jafningum hrært í rétt áður en suðan kemur upp. Sykurinn er þá látinn í og súpan tekin frá þegar kún sýður. Borðuð vel heit með (kartöflum) tvíbökum

Grænkalssúpa. (5. man)

3–4 kálhöfuð. 1 1/2 lít. soð af söltu eða
1 1/2 matsk. smjör nýju kjöti
2 matsk. hveiti, salt, pipar sykur all eftir smekk.

2. matsk. hveiti salti, pipar, sykur

Kálið er best til notkunar eftir að það hefir stadið frosið nokkurn tíma. Blöðin eru rifin af legnum og öll skemd blöð tekin frá. Síðan eru blöðin þvegjin og soðin í saltvatni 10–20 m. Vatnið er síað frá og sassað í sössunarvél 3–4 sinnum. Smjörið er brætt káli hrært saman við mjölinu stráð yfir, og síðan þynt út með soðinu
Súpan er svo kryddud og soðin í 10. m.
Borðuð með kjötbollum, sem búnar eru til úr venju legu kjötdegji og soðnar með í súpunni.

Hvítkálssúpa. (4 m.)

1/2 hvítkálshöfuð.	2 l. vatn
2. matsk. flot og smjör	1/2 l. kartöflur
2. hveiti.	12. piparkor
1 ——. síróp.	salt.

Kálið er þvegið og tekin af þeim ystu blöðin. Höfuð er klofið og kálstöngullin tekin af. Síðan er kálið skorið í smábita. Smjörið og flotið er brætt í potti, og kálið er síðan látið (kólna a) í fituna og soðið í hemni fakinar mín. Þá er mjölinu stráð yfir og því hrært vel saman við. Þá er saltið piparinn og sírópið látið í og vatninu helt sjóðandi yfir. Kartöflurnar eru flysjaðar hráar og rátnar í súpuna þegar

Abætir Sósur

hún er sodin til hálfs

Ef vill má, má hafa kjötbollurnar í þessari súpu. Þær eru þá búnas til úr venjulegu kjöldegi, og látnar í súpuna (10 m. suðu)

Brúnar hveitkalssúpa.

Hálið er hreinsað og skorið eins og áður er sagt. Síðan er það brúnað í fitumi og síropimi, að því búnu er er það soðið eins og fyrr er sagt. Hér má sleppa hveitins og kastöflunum, en öllu öðru fylgt. Agætt er að nota saltkjötssoð, ~~eða~~ af beinum úr brúnuðu kjöti í svona súpu.

Baunasúpa (4 m.)

1 l. vatn — 300. gr. feitt kindakjöt

3 dest. heilbaunir — salt

Baunirnar eru hreinsaðar (teknar burtu ormétnar og skemdar baunir) þvegnar, og lagðar í bleyti yfir nótt, þær eru soðnar í vatninu sem þær hafa legið í og þarf að gæta að fleyta vel ofan af alt flus sem safnast á yfir borðið. Kjötið er soðið í baununum og skorið í smábita og borið þannig fram í súpinni

Brúnuð kálfskjötssúpa (8 m)

200 gr. kálfskjöt (beinlaust) — 2 1/2 líter sod ~~gg~~ vatn
50 gr. smjör og flot — 3 tesk. salt.
60 — hveiti (6 matsk) — pipar

Kjötið er þvegið og ~~brunað~~ brytjað og brúnað í fitunni ásamt fitunni. Soðinu sjóðkeitu er svo helt á ~~samám~~ saman. Súpan er kryddud og soðin þangað til kjötið er orðið meirt.

Hrísgrjónasúpa.

3 desl. mjólk

1 1/2 dl. hrísgrjón (= 150 gr.) — 1/2 matsk. salt

Grjónin eru þvegjinn og látin í mjólkina kalda eða volga. Súpan er látin sjóða 1 1/2 kl. st. Kryddud með sykri og salti ef vill. Einnig má hafa eitt í súppuni af hveiti er þá búin til jafningur úr 1 1/2 matsk. hveiti og mjólk. Jafningurinn er svo settur saman við og soðin með síðustu 10. m.

Sagógrjónasúpa (4 m.)

1 l. vatn. — 1. desl. þurkuð epli
sykur. — 1. — saggógrjón
1. — rúsinur

Abatir Sósur

Allt þetta er látið í pottinn um leið og hann er settur yfir eldinn. Suðumi komið upp og (hann) látið sjóða njög hægt, þar til að grjónin eru orðin glær. Gott er að hafa tvíbökur með þessari súpu og öðrum slíkum sætsúpum. Eplin þurfa að ligga í bleyti eina nótt.

Hvítgrautur. (c. manns)

1. l. mjólk	1. desl. sykur
Sitrón eda	1½ —— kartöflumél
vanilludropar	1. —— hveiti

Úr kartöflumélinu, hveitinu og sumu af mjólkinni er gjörður jafningur-það sem eftir er af mjólkini er svo sutað og jafningnum hræst úti grauturim er látin sjóða vid hægan eld í fáeinar mínótur. Síðan er hann kryddaður og helt á skálar skoladar úr köldu vatni og látin kólna. Borðaður með volgri saftsósu

Eplagrautur. (c. m.)

2 l. vatn	sykur.
3—5 gr. þurkuð epli	30 gr. kartöflumél

Eplin eru þvegin og lögð í bleyti daginn

ádur en á að sjóða þau. Þíðan soðin í öllu vatnínu, þar til að þau eru ordin mjúk. Kartöflumélið er hrært í sundur og látið útí. Þuðan er aðeins látin koma upp þá er grauturinn látin í skálar. Borðaður kaldur með mjólk.

Smjörgrautur. (10. m.)

280 gr. smjör 3 l. mjólk
375 — hveiti 1. tesk. salt.

Smjörið er brætt, hveitinu hrært saman við og mjólkinni er hrært útí smámsaman og þarf að vera vel heit. Grauturinn þarf að sjóða, á milli þess sem honum er mjólkinni er helt í. Þegar hún er öll gengin upp, á grauturinn að sjóða 10. mín. Saltaður og borðaður strax með saftblöndu kanel og sykri.

Saftgrautur (5 – 6 m)

1. l. saft og vatn 1. desf. kartöflumél

Kartöflumélið er hrært með sunu af vatninu Saftblandan er hitud í potti og kartöflumélsjafningum hrært í þegar komið er nærri suðu Þuðan er rétt látin koma upp þá er grautnum

Abatir Þósur

helt á skálar. Borðaður kaldur með góðri mjólk

Hrísgrjónagrautur með eplum (6 m.)

1½ l. vatn. 2½ desl. hrísgrjón
100 gr. þ. epli eða ½ l. ný sykur salt.

Eplin eru þvegin og lögð í bleyti. Síðan soðin í sama vatni, og þegar sýður eru grjónin látin útí. Grauturinn er svo látin sjóða mjög hægt þar til að hann er farinn að þykkna. Salt og sykur látið í eftir smekk. Ef ný epli eru notuð eru þau flysjuð og tekinn úr þeim kjarninn, eru þau þá látin í sjóðandi vatn um leið og grjónin. Borðaður volgur eða kaldur með góðri mjólk. Í þennann graut má líka hafa rababara eða rúsínur.

Þunnur hrísgrjónagrautur

1 l. mjólk ½ desl. hrísgrjón. sykur salt.

Hafragrjónasætsúpa. (4 m)

1 l. mjólk og vatn 100 gr. sveskur 1 matsk. sykur
1 desl. hafragrjón 1 tesk. salt

Grjónin eru soðin í vatninu og þegar þau eru hálfsoðin er mjólkinni og sveskjunum bætt í. Kryddud med salti og sykri. Borðud vel heit á það serstaklega vel við að hafa þessa súpu med síldarréttum, svo sem síldarkökum.

Þykkur hrísgrjónagrautur.

1 l. mjólk salt
1 desl. (súml) hrísgrjón sykur
Borðaður med mjólk, sykri og kanel, eða smjöri

Kakógrautur (6 m)

1 l. mjólk og vatn 1/2 dl. kakó
1 desl. kartóflumél 1—2— sykur
Kartóflumél (er hr) kakó og sykur er hræt út í sumu af mjólkinni. Það sem eftir er af mjólkinni er hitað í potti ásamt vatninu. Jafningurinn er settur úti rétt áður enn sýður hræt þar til suðan kemur uppí skálar borðaður volgur eða kaldur med sykri og góðri mjólk

Grahamsgrautur

Abatir Þósur

2 1/2 lít vatn 350 gr. grahamsm.

1/2 matsk. salt. Þegar vatnið sýður er mjölinu kastað útá og hrært vel í á meðan með eggjaþyrli. Soðin 1/2 kl. st. Þoltaður borðaður heitur með sykri, eða smjöri og mjólk. Í grahamsgraut er gott að hafa sveskjur eða epli. Eru það þá þvegjið og soðið með grjónonum eða soðið serstakt og látið í á eftir.

Sveskjugrautur (6 m.)

3 l. vatn 75. gr. epli 150 gr. hrísgrjón

1 stong kanel 50. þrúgur sykur

Hrísgrjónin eru soðin ásamt kanelnum í vatninu í 1 kl. st. Eplin eru þvegin og skorin í bita og þrúgurnar þvegnar og soðin með sykur eftir smekk. Í staðin fyrir epli má hafa ber af einhverju tagi svo sem bláber eða krækiber.

Rábabargrautur.

1/2 kg. rababari (4 leggjir)

1/2 matsk. kartöplumél 1–2 dl. sykur 1/2 l. vatn.

Rababarinn er þvegin og skorin í bita, látin í sjóðandi vatn og soðin ásamt sykrinum þar til að hann er mjúkur. Þá er jafnað með kartöplumélinu og suðan látin koma upp

Rababarpaj (4. m).

6. dl. rababar 100 gr. smjör

3 1/2 dl. sykur

Pajdeigið 200 gr. hveiti 3 matsk. vatn.

Hveitinu smjörinu og sykrinum er núið saman vætt með vatninu. Deigið hnoðað og flatt út Leirmót er smurt og barmarnir kleddir innan með deig-ræmu. Rababarinn er skorin smátt og raðað í mótið og sykrinum stráð á milli. Síðan er búið til lok úr deiginu jafnstórt mótinu og lagt yfir og skreytt með deigræmum eða blöðum. Bakað 1/2 líma. Borðað heitt eða kalt með rjóma eða góðri mjólk. Á sama hátt má matbúa bláber (1 dl. sykur móti 1/2 liter af berjum) og epli sneidet í þunnar sneiðar (1 dl. sykur móti 300 gr af eplum). Í svona paj má einig nota falskt smjördeig

Abatir Sósur

Flauelssúpa (6 manns)

3 l. mjólk 50 gr. þrúgur 60 gr. smjör
salt. 60 gr. hveiti sykur.

Þrúgur þvegnar og soðnar í mestallri mjólkinni 15 – 20 mín. Hveitinn er hrært út í afganginum af mjólkinni og jafningnum helt í mjólkina og soðið 10 mín. Smjörið er þá látið í og salt og sykur eftir smekk. Borðuð strax

Sætsúpa (6 m.)

3 l. vatn 150 gr. hrísgrjón 50 gr. þrúgur
1 stöng kanel sykur 75 — epli

Hrísgrjónin og kanellin er soðið í vatnum í eina kl. st. Eplin eru þvegin og skorin í bita og þrúgurnar þvegnar og sykur eftir smekk. Í staðin fyrir epli má hafa ber af einhverju tagji svo rem blaber eða krækiber

Áfasúpa.

3 l. áfir eða mjólk 150 gr. sveskjur eða rúsínur
150 gr. hrísmjöl 50 — sætar möndlur. sykur, salt.

Mjölinn er hrært út í mjólkina kalda og kanellin látin í. Hrært vel í þar til suðan kemur upp. Líka má hræra mjölið út sérstaklega og jafningurinn

Ábalir Þósur

látin í þegar sýður. Þá er sykurinn látin í og möndlurnar sem fyrst er flysjaðar og skornar í þunnar sneiðar. Súpan er soðin í 10 mín. Þveskjurnar soðnar ser séu notaðar rúsínur eru þar soðnar með Ef vill má bera með súpunni þeyttann rjóma Er hann þá ýmíst látin í súpuskálina eða borin með Hörgum þykjir áfasúpa lystugri súr og má þá hleypa hana með drykk þegar hún er soðin.

Kartöplu og rauðaldinssúpa (6 m.)

1 laukur jafningur 2 matsk. smjör
2 matsk. smjör 3 —— hveiti
2 lít. soð salt pipar sykur
6 meðal stórar kartöflur 5—6 matsk. rauðaldinlögur

Laukurinn flysjaður og brytjaður fínt og soðin í smjörinn litla stund - þá er soðinu helt saman við kartöplurnar flysjaðar og skornar í smáa bita látnar saman við og soðið í 1 kl. st. Súpuni er svo helt gegnum sáld og laukurinn og kartöflurnar marðar. Smjörið og mjölið er hræst saman í potti og þynt úf með jafningnum. Krydd og tómatlögur látin saman við og ~~soðin~~ súpan soðin 10 m. Borðuð með brunuðu hveitibrauði eða smurðu brauða með mjölkuræstu

Spínatsúpa (15 m)

1–2 hg. spínat 1/2 lít. mjólk.

1. matsk. smjör 2 matsk. hveiti 1/2 — vatn

2. ——— hveiti 1 egg salt, pipar 1. —. smjör

Spínatið er hreinsað þvegjið og skorið í ræmur. Hveitið er bakað með smjörinu og þynt út með soðinu og vatnum þegar suðan kemur upp er spínatið látið í og soðið 10 m. Þá er mjólkinni sjóðheitri helt í og kryddið. Séu egg notuð séu þau hrærð sundur í skál og súpumi smábætt í þar til að eggjið er vel jafnað þá er því helt saman við súpuna. Súpan má ekki sjóða eftir að eggjið er komið í

Tvíbökumjólk. (6 m.)

3 l. mjólk 2 gr. tvíbökur 7 5 gr. sykur.

3. matsk. hveiti og kartöflumél 1 stöng kanell.

Mjólkin er soðin með sykrinum og kanelnum og jöfnuð með hveitinu og kartöflumélinu og þarf svo að sjóða 10 mín. Síðan er tvíbökumjólkinni helt í sykur skál ofan á tvíbökurnar og borðuð vel heit.

Saftsúpa. (4 m.)

1 l. saft og vatn 1/2 desl. kartöflumél sykur ef þarf

Öllu er blandað saman heitu og suðan aðeins látin koma upp. Borðuð heit eða ylvolg með koldum hveiti-

(jafnungi

Hveitijafningur í saftsúpu (10 mans)

Ábætir Sósur

1 l. mjólk saft sykur 1 1/2 desf hveiti; mönðlur.
Úr hveitinu og sumu af mjólkinni er búin til jafningur það sem eftir er af mjólkinni er ylað og jafningnum helt í. Soðið 5–10 m. Saft og sykur látið eftir smekk (Gottað hafa ögn af mönðlum í jafningnum) þær eru þá flysjaðar og rifnar með rifjárni. Sumt af mönðlunum má skera í lengur og skreyta með þeim jafningin þegar jafningurinn er soðin er honum helt í mot sem fyrst er skolað innan í köldu vatni og hans látinn kólna. Síðan hvolt upp og borinn með sætsúpuni.

Stenglusúpa (6 m)

3 l. mjólk 1–2 st. kanel 175 gr. stenglur (Makkirónu)
1/2 matsk. salt 2 matsk. sykur.

Kanellin er látin í kalda mjólkina og þegar hún sýður eru stenglurnar brotnar sundur og látnar í mjólkina soðið í 30 mín. þá sykurinn. Stenglusúpa verður betri ef hún er jöfnuð með 1–2 eggjarauðum. Eggjarauðunum eru þá hrærðar með sumu af sykrunum í súpuskálunni og stenglusúpuni smáhelt íaman við og hrært í á meðan. Súpan borðuð strax.

J. S.

Gulrófusúpa (6 m.)

2. 1/2 l. vatn og sod 1 lítil laukur (45 gr.

1/2 l. mjólk 3 matsk. hveiti 1 kg. flysjaðar gulrófur

pipar, salt, sykur.

Gulrófurnar eru þvegnar og flysjaðar og skornar í smábita. Laukurinn er flysjaður og skorinn í smátt. Síðan er þetta hvortveggja soðið í mauk í dálitlu af soðinu og vatninu þá er maukið marið gegnum sáld og því sem eftir er af soðinu og vatninu helt saman við. Hveitinu er hrært út með mjólkinni og súpan jöfnuð og bryddið og soðin í 5—6 m.) Borðuð heit með kjöti (sem skorið er smátt og látið í súpuna) eða brúnuðu hveitibraudi. Hveitibraudið er skorið í þerkantaða bita og brúnað ljósbrúnt í smjöri

Brauðsúpa. (6 m.) (J. S.)

4 l. vatn 200 gr. sykur 500 gr. rúgbrauð

saft eða sítronol. 50 — kúrenur 40 — kanel

Rugbraudið er lagt í bleyti daginn áður em á að sjóða það það er síðan soðið með kanelnum 1—2 kl. st. eða þar til að braudið er komið í mauk. þá er það síað á sáldi. Soðið aftur með sykrinum 10—15 mín. þa er bragðbætirinn settur í. Kurenurnar eru þvegnar í volgu vatni og settar í

Abatir Sósur

þegar búið er að sía, þá má jafna súpuna með svolitlu af hveiti ef hún þykir of þunn. Gott er að hafa þeyttam rjóma með. Í þessa súpu má nota börð og afganga af rúg og hveitibrauði.

Kartöplusúpa (6 m) J. S.

3 l. sod og mjólk — 750 gr. smjör
40 gr. hveiti — 750 — kartöplur
(90) 1 laukur, pipar salt og sykur

Kartöplurnar er flysjaðar og soðnar í soðinn marðar síðan í gegnum sáld. Laukurinn er flysjaður og skorin smátt og látinn í mjólkina. Þegar suðan kemur upp á mjólkinni er hemi í sáldrið saman við kartöplurnar og allt marið í gegnum það. Smjörið er brætt, hveitinn hræt saman við það og þynt út með kartöflumaukinu. Súpan er soðin soðin 5—10 mín. og salti pipar og ögn af sykri, bætt í eftir smekk. Gott er að jafna þessa súpu með 1—2 eggjarauðum. Kartöplusúpu má borða án þess að haf nokkuð með þeim

Ábatir Sósur

Sulta

1¾ pd. sveskjur
½ bolli sveskjusoð
1 bolli sykur
½ tesk. cardimommur
½ tesk. vanilla
½ tesk. salt
1 bolli smjör.

Deig

1 bolli sykur
2 egg
1 tesk. vanilla
4 bollar gott hveiti
2 tesk. lyftiduft
½ tesk. salt
¼ bolli mjólk.

[illegible] að búa til sultuna

Ábætir Sósur

Hollenskur hrísgrjónabætingur (20. m)

4 desl. hrísgrjón 240.-gr. sykur
5 — þykkur rjómi 16 blöð matarlím
2 1/2 — mjólk Vanilljudropar

Hrísgrjónin eru þvegin og soðin í mjólkin og látin kólna dálítið. Matarlímið er leyst upp í volgu vatni og látið saman við, einnig vaniljudroparnir og rjóminn stífþeyttur. Grautnum er síðan helt upp í sykurstráða forma og kældur nims 4 kl.ts. áður en honum er hvolt upp á fötin, sem hann er borinn fram á. Bætingurinn er bordaður með berja eða saft-sósu. Best er að leggja matarlímið í kalt vatn áður enn það er notað (litla stund) verður bragðbetra við það.

Karamellu ábætir (12 m)

Karamellur. 100 gr. sykur. 15 gr. möndlur
Sykurinn er brunaður á pönnu og brúnaður örlítið þá er flysjuðum og sovuðum möndlunum bætt í og þessu helt á smurða plötu og látið kólna lítið eitt. Meðan þetta er lint eru skornir út litlir ligtar

eda rømur sem nota á til ad skreyta med bøtingum

Krem

2. desl. þunnur rjómi 100 gr. sykur
3. eggjaraudur 8 bl. matarlím

Eggjaraudurnar eru þeyttar med sykrinum þar til þad er ordid ad þéttri faodu. Rjóminn er flóadur og honum helt yfir kremid og altaf hrørt í á medan. Sídan er þad aftur hitad í potti þar til þad er komid ad sudu og ordid vel þykt. Stödugt þarf ad hræra í á medan svo ekki mørni. Kremid er svo kalt og altaf hrørt í þvi svo ad ekki myndist skán. Þá er matarlímid sem fyrst er látid renna í heitu vatni látid saman vid ásamt steyttum karamellum. Sídan er stífþeyttum rjómanum hrørt varlega saman vid. Látid kólna í sykurstráðu móti. Hvolt upp og skreytt med karamellubitum. Bordad med smákokum.

Kartöfluterta (5 m.)

250 gr. kartöflur 1 20 gr. þurkud epli
200 —. hveiti 3 desl. vatn
200 — smjör 1 1/2 — sykur
2 msk. sykur 1 1/2 — rjómi.

Kartöflurnar eru sanadar í sön- Sósur
unarvél og sídan núd saman
vid hveitid og smjörid ásamt sykrinum. Degjid er
hnodad og blatt út fremur þunt, og búnar til úr því
þrjár allstórar kökur sem bakast vid gódan hita.
Eplin eru sodin í mauk í vatninu ásamt sykrinum
þegar maukid er ordid kalt er þad breitt á kökurnar
og þeim hladid saman. Tertan er skreytt med þeyttum
rjóma. Bordud sem eftir matur.

Eggjakaka (6 m.)

2 egg 2 tesk. hveiti 2. desl. mjólk.

Eggjin eru þeytt lítid eitt. Hveitid svo þeytt
saman vid og sídast mjólkin. Þessari blöndu er
svo helt á vel smurda plötu eda í mót. Bakad
vid gódan hita 1/4 kl.st. þegar kakan er bökud
er henni hvölt upp á vel smurdan stéttan hlemm
Jafningi af einhverju tagi er helt yfir helming
kokunnar og er hinn helmingurinn lagdur yfir svo
kakan fær hálfmána lag. Gott er ad hafa
brúnadar kartöflur med þessari köku. Bordud heit
Einnig má hafa sultu á milli og borda
kökuna sem ábætir eda annanus rétt vid mid-
-degisbord.

Safthlaup (5–10 m.)

1 lít. saft og vatn 10–12 bl. matarlím

Saft og vatn er blandad eftir smekk. Matarlímid lagt í kalt vatn nokkra stund. Síðan er það tekid uppúr og hitad í pobti ásamt nokkru af saftblönd-unni. Þegar matarlímid er runnid er því helt vartega saman vid kalda saftblönduna og stödugt hrært í á medan. Hlaupid er svo látid kólna í sykurstráðum mólum 5–6 hl. st. Best er ad búa til safthlaupid degjinn ádur en á ad nota það. Því er síðan hvolt á fötin en ef það vill ekki losna má sökkva skálonum litla stund nidur í heith vatn.
Skreitt med þeyttum rjóma og bordad med þeyttum rjóma eda vanilljusósu og smákökum

Sagá og hrísmjölskaka (5–6 m.)

1 l. mjölk	5 sætar möndlur og 5 beiskar
1 desl. sagógrjón	1/2 desl. þrúgur, salt
1 1/2 – hrísmjöl	1 – 2 egg

Sagógrjónin eru látin í mjölkina kalda og þegar sýdur er hrísmjölid látid út á. Lodid þar til granlurinn samlagast vel (5–20 m. eda 5 a stómi og 1/2 í modi) Möndlurnar eru flysjadar og skornar

fýnt og latnar saman við ásamt rusinunum og eggjinu. Krydda með örlitlu af sykri og salti.

Sósur

Fá-tæ-k-ir ri-ol-d-ar-ar (15 m.)

1. egg 1 tesk. salt 1 matsk. sykur
1. l. mjólk hveitibraud 2 – 3 sneiðar á mann
1 –. hveiti 6 desl. mjólk til að drepa brauðinu í.

Sykrinum saltinu og hveitinu er jafnað saman og vætt í með hélningnum af mjólkinni og jafningurinn hrærður vel. Þá er eggjunum og því sem eftir er af mjólkinni hrært saman við. Hveitibraudið er skorið í 1-sm. þykkar sneiðar sem dýft er í mjólkina og síðan í jafninginn. Steiktar ljósbrúnar. Þessi réttur er borðaður á eftir baunum eða kjötsupu.

„Fr-ó-m-a-g-e" (12 – 15 m.)

1. l. rjómi 10 blöð matarlím
1. matsk. sykur Vanillja

Matarlímið er lagt í bleyti í kalt vatn (8 – 10 m. svo límbragðið hverfi) Síðan er það dregjið upp úr og látið renna í heitu vatni. Sykurinn er látinn saman við rjómann sem síðan er stífþeyttur Matarlímið er hrært saman við „frómagen"

fróm látinn í sykurstrád mót glerskál til að kólna (4–6 kl. sl.)

„Fromagen" er svo hvolt upp og skreyttur með rjóma eða sultu og borðaður með smákökum. Til breytingar má hafa ýmsan annann bragðbæti s.s. sukkuladi, salt, aldinsafa, allskonar og sultu. Dregur „fromagen" naf af þeim bragðbætir sem er nolaður

Hrísgrjónakaka (5 m.)

1 líb. mjólk 2 dl. hrísgrjón 1 tesk. salt

1 1/2 desl. sykur 5 möndlur 1 egg 1/2 desl. rúsínur

Grjónin er skolud ur köldu vatni síðan úr kaldu, og síðast úr (sjóðheitu) köldu vatni. Grjóninn eru soðin í mjólkimi þar til að grauturinn er þykkur. Þá er hann látin kólna þá er sykrinum saltinu og möndlonum (flysjuðum og söxuðum) eggjinu og rúsínunum sem fyrst eru hreinsaðar og þvegnar hræt saman við. Þessum graut er svo helt í vel smurð mót og kakan bökuð ljósbrún í ofni. Borðuð heit sem mjólk og sykri eða saftsósu. (kaldri)

Sy-k-u-r-s-ó-s-a.

Sósur

1 desl. sykur

Sykurinn er bræddur á pönnu og þegar hann er vel rumin og ljósbrúnn er honum helt í mótin sem þurfa að ver volg og þau rend innam. Grauturinn er svo látinn í mótinn og braudméli stráð yfir og kakan bökuð ljósbrún.

Vaniljusós no. 1. (4 m.)

1. eggjarauða 1 1/2 tesk. kartöflumél.

3. desl nýmjólk Sýrus vaniljudr. sykur

Eggjarauðurnar, mjólkin kartöflumj. og lítið eitt af sykrinum er látið í pott og þeytt þar til það er komið að suðu. Þá er sósan tekin ofan og látin kólna og þarf að hræra í henni á meðan. Síðan eru latnir í hana vaniljudropar, og sykur eftir smekk.

Va-n-i-l-j-u-s-ó-s no. 2. (6 m.)

1/2 vaniljistöng 1 egg 3 dl. mjólk 1 1/2 dl. rjómi

Vaniljustöngin er látin í mjólkina, sem hitud er við mjög hægan eld, svo vaniljubragðið dragjist sem best í mjólkina. Sykurinn eggið og kartöflumélið er hrært saman þegar það sýðus er mjólkinni helt saman við og stöðugt hrært í á meðan svo hún ekki lærni. Sósan er kæld rjóminn þeyttur og látinn saman við. Þessi sósa á vel við ávaxtabæting.

Ávaxtabætingur m. hrísgrjónum

1 lít. vatn 100 gr. sveskjur 1 dl. sykur
2 matsk. sykur, salt 2 – hrísgrjón

Ávextirnir eru þvegnir og lagðir í bleyti dagin áður en á að nota þá. Síðan soðnir í sama vatninu með sykrinum og kældir. Hrísgrjónin eru soðin í vatninu og lögð síðan í kring um ávextina. Borðuð með rjóma eða góðri mjólk og kökum

Soðin ný epli (Eplakompots)

1 kg. ný epli 1–2 desf. sykur 1/2 lít. vatn

Sykurinn misjafnlega mikið eftir því hvað eplin eru súr. Eplin eru þvegin og klofin og tekin úr þeim fræhúsið tekið úr. Skorin á lengdina í hæfilega stóra bita. Sykurinn er soðin í vatninu nokkrar min. og froðan veidd ofan af. Eplin eru látin í suðuna og þarf að vera vel rumt á þeim. Soðin þar til þau eru vel mjúk, en heil. Högð á fat til að kólna. Eplin eru borin fram í koldum sykurleiginum og borðuð með rjóma og kökum.

Brúnar karamellur

Sósur

2 1/2 desl. rjómi — 1 desl. síróp
4 3/4 — sykur — 1/2 matsk vaniljusykur
3/4 — kákós

Öllu er blandað saman og soðið þar til það er nogjilega þykt nál. 45 m. þarfað gota vel að pottinum. Prófað á sama hátt og mondlu-karamellur. Því er svo helt upp á vel smurða plöðu kalt lítið eitt og skorið í ferhenda bita og smjörpappír lagður utanum hvern bita.

Möndlukaramellur.

2 dl. rjómi — 3/4 dl. brauðmél
2 — sykur — 1/4 — smér
2 — síróp — 50. gr. möndlur

Rjómi sykur og síróp er soðið saman þar til það þykknar og hrært í við og við. Þá er brauðmélið látið saman við ásamt flysjuðum og sövuðum möndlunum og smjörinu. Karamellurnar eru prófaðar í köldu vatni og þegar þær eru vaðnar seigar og fastar svo hægt sé að hnoða þær mieli (handanna) gómanna er þeim ausið í lítil bréfmót eða kramarhús.

Snjókrem I. (Smjörkrem)

2 desf. sykur. 3 eggjarauður
1/2 — vatn 200 gr. smjör.

Sykurlögur er soðin ur sykrinum og valninu og honum svo helt yfir eggjaraudurnar og þetta látið koma að suðu. Stöðugt hræst í á meðan. Síðan er kremið hræst þar til það er kalt. Smjörið er hræst þar til það er hvitt og það svo látið saman við kalt eggjakremið. Mondlu — sítrón, eða vaniljudropa má láta eftir smekk.

Snjókrem no. II (Smjörkrem)

125 gr. smjör (saltlaust eða þvegið.)
50 — púðursykur 1 eggjarauða

Sykur og smjör er þvegið þar til það ersorðið að froðu. Þá er rauðan látin saman við og þetta em hræst nokkra hríð.

Smjörkrem no. III.

100 gr. smjör 75 gr. flórsykur

Bragðbætir kakó eða dropar af innhverju lagi

„Komfekt."

Sósur

Sforsykur, ýmiskonar litur
vanilla, sítrón og mondludropar lítið af laverju
lítið eitt af kókósmjöli mest til að skreyta með
Þett orlítið af vatni saman við 1 kg. sforsykur
þar til hann er þykk ledja. Skift deiginu bætt
í lit og kryddi eftir vild. Búnar til kúlur og
allskonar gerðir. Þá skal taka 1/2 kg. sukku-
-ladi 2 matsk. sykur og nokkra dropa af vanlju
Sukkuladið skal bræða í 4 matsk. af rjóma eða
vatni. Þá eru droparnir og sykurinn látinn í
slétt hræst. Komfekt kulunum er dyft ofan í
þetta. Farðar upp á smjörpappír og látnar
kólna

Vaniljukrem.

1 matsk. kartöplumél 1 matsk sykur.
2 egg 3 dl. rjómi 1/2 matsk. vaniljusykur eða vanljudropar
Allu er blandað saman í potti nema vaniljudroponum og
stöðugt hræst í á meðan. Vaniljusykurinn látinn saman
við þegar það er búið að rjóna og kólna. Þarf alltaf að
hræra í þvi. Þetta krem er nolað í lakökur og
tertu á sama hátt og smjörkrem

Kristjr eda sykurbráð.

Sósur

1 eggjahvíta 2 teskr. sítrónsaft
eda eda edik 1/2 kg. flórsykur litus ef vill.
Það er vætt í sykrinum með eggjahvítuni og hrært
þar til ledjan er þykk og seig svo að hún spinnur
sig. Þessi sykurbráð er notuð til að skreyta terbur
og kökur. Er hemi þá dælt gegnum kramar hús
í ímsar rósis slaufur og blóð og má nota
fleri liti eftis því sem við á munstrið.

Sósur

Jafningur á kartöflur. (5-6 m)

1 l. mjólk 2 desl. hveiti 1 matsk. smjöreda tólg
salt sykur pipar kartöflur.

Úr hveitinu og sumu af mjólkini er búin til jafningur. Tilan er brædd í polli og ögn af vatni helt saman vid þetta er til þess ad ekki brenni vid og þegar þetta sídur er þetta sem eftir er af mjólkini látid í poppinn og hún hitud. Jafningnum er þá hræst saman vid en alltaf þarf ad hræra í þar til ad sudan kemur upp. Sodin 8-10 m. Kryadud. Kartoplurnar eru brytjadar heldur smátt og látnar í þannig jafning má einnig láta á kjöt og grænmeti s. s. gulrófur og kál. þá má nota sod af grænmetinu í jafningin og minka mjólkina ad sama skapi

Brún sósa.

1 lít. sod 50 gr. smjör
1 desl. hveiti salt pipar

Smjörid er brúnad móbrúnt og hveitid líka, smá þynt út med (vatninu) sodinu. Sósan er sodin

10 m. við hogan eld. Kryddud og bætt við sósu-lit ef þarf. Ef fita er í soðinu þarf að veida hana ofan af. Ágætt að hafa rjóma í þessa sósu t.d. 1–2 desl. og mínka þá soðið eftir því

Kúrenusósa. (12 m)

1 l. soð eða vatn, sykur, edik
1 1/2 bolli hveiti, kúrenur

Úr hveitinu og sumu af soðinu er búin til jafningur. Hitt er hitað og jafningnum hræt út í. Kúrenurnar látnar í og sósan soðin 10 m. Að síðustu er edikið og sykurinn látið í. Sósan má ekki sjóða eftir að edikið er komið í hana

Eggjajafningur með fiski (15 m)

4 egg 6 desl. mjólk 2 malsk. hveiti
1/2 tesk. salt. Leifar af soðinu eða steiktum fiski
Eggin saltið og hveitið er þeytt þar til það er vel jafnað. Þá er mjólkinni helt yfir fiskinn sem fyrst er lagður í mót, og rétturinn síðan bakaður þar til jafningurinn er vel hlaupinn saman og orðinn ljósbrúnn

Saftsós (12 m)

1 l. saft og vatn 1/2 desl. kartöplumét

Laflið kartöplumelið og vatnið er blandað koldu í pott, síðan þarf að hræra í sósuni, þar til að síðan kemur upp. Þá er sósan látin kólna. Borðuð hálfvolg sem útálát með ímsum réttum

„Vu kokun í heimahusum" H. S.

Súkkulati-ískökur

1 eggjahvíka, 375 gr. flórsykur, 20 gr. kakó.

Eggjahvíkan er hrørt í sundur, sykrinum og kákoinu hrørt smátt og smátt saman vit eggjahvítuna. Þegar degjit er ortit nøstum því hart er f. sykurinn sem eftir er hnotatur saman vit á borti, uns þat er svo hart, at fletja má þat. Flórsykri er strát á bortit og deigit flatt þunt út. Tekit undan glasi. Latit á smurta plötu stráta hveiti. Ratirnar eru smurtar eggjahvítu og vatni.
Bakat.

Speziur

125 gr. smjörl. 125 gr. möndlur. 12 gr. hveiti. 125 gr. sykur
Mondlunum afhiddum og fýnt sosutum 1/2 egg.
hnotat í degjit. Flatt þunt út. Tekit undan met glasi og met minna glasi innanúr. Bakat ljósbrúnt.

Norskar tvíbökur.

60 gr. smjörl. 125 gr. sykur. 250 gr. hveiti. 2 egg. 3 tesk. lyfti-duft

Kókós makrónur.

1 egg. 80 gr. sykur 80–100 gr. kokósmjöl.

Marengs.

4 eggjahvítur, 250 gr. florsykur
Eggjahvíturnar eru þeyttar alveg stífar, flórsykurum blandatur saman vit. Degjit látit á plötuna met matskeit eta sprautupoka. Látit í volgan ofnin og bakat í 2 klst. eta þar til þar eru hartar. Leiga ekki verta brúnar.

Litlar sandkökur.

190 gr. smjörl. 125 gr. sykur 1 egg. 1/4 tesk. hjartarsalt 1/2 stöng vanilla eta dropar. 125 hveiti. 125 gr. karlöflumel

Gyðingakökur

175 gr. hveiti 100 gr. smjörl. 60 gr. sykur 1/2 hjartarsalt. 1 egg. 10 mondlur 1 matsk. sykur. Bakat ljósbrúnt

Vanillu hringir.

125 gr. hveiti. 65 gr. smjörlíki. ~~65 gr.~~ 30 gr. möndlur, 1/2 st vanilla, 1 egg 1/4 tesk. hjartarsalt. Möndlurnar saxatar fynt og latnar í degjit.

Eplaskífur.

250 gr. hveiti 90 gr. smjörl. 1 matsk. sykur 1/4 líter njólk 3 egg 5 skeitar lyftid. sitronud. bolg eta smjörl. sykur og berjamauk.

Pönnukökur

250 gr. hveiti ½ tesk. liftiduft 25 gr. smjör ½ líter mjólk salt sykur, 2 egg. smjör, sykur, besjamauk. þeyttur rjómi.

Sukkat úr appelsýnuhýði

200 gr. appelsýnuhýði; 250 gr. sykur, 2 dl. vatn þegar búið er at taka mest af því hvíta úr berkinn er þat skorit í þumar romur. Sykur og vatn sodit saman þá er appelsýnuhýðit látit út í og sodit þat til at lógurin er búin. þá er potturin látin inn í metalheitam ofn og latin vera þar til fuit er at stirna í sykur á bidanum og þeir hartir. Rúd þegar at ~~ha~~ appelsýnuhýðit er laust hvat frá ofru. Kolt og látit í glas. Motat eins og ekta sukkat.

Pertubrát

1/4 l. mjólk, 2 egg. 1 matsk. sykur, 2 tesk. vanillu sykur 15 gr. kartöflu mjöl
Alt hrort vel saman. Sjóðandi mjólkinni hrort saman vit eggin, Sudan látin koma upp aftur. Hrort í þar til er kalt
Ágott í tertur og braut.

Eggabrát.

1 dl. mjólk vanillu st. 1 eggjarauda, 1 matsk. sykur. 1 matsk. hveiti
Mjólkin sodin met vanillu st. Eggjarautan hrot met sykum hveitit hrort saman vit, því nost mjólkin. Helt í pottin og hrort í uns sydur. Helt í skál og kolt.

Möndlumassi.

100 gr. mondlur, 1–2 eggjahvítur 100 gr. sykur.
Mondlurnar afhyddar og sarstar mjög smátt, Eggjahv. vel þeytt, Sikurim hrærur saman vil og ríkast möndlurnar.

Sykurbrát.

300 gr. flórsykur, 3–4 matsk. vatn
Florsykurim er hrærtur saman vil vatnit
Láta má til prítis kakó. eda lit og bratb. eftir smekk. Þeri brát er gót ofan á allskonar mótkökur.

Draumterta.

3 egg 1 bolli sykur þeytist vel saman (lítt)
75 gr. hveiti eda kartöflumél.
1–2 matsk. kakó.
Rullist köld mit ruttu og rjóma.

Sniglar med kartöflugeri

500 gr. hveiti
100 -- smjörl.
60 -- sykur
1 1/2 desl. mjólk.
1 1/2 -- kartöflug.

~~50~~ rúsinur
kanell sykur.

Bollur med kartöflugeri.

500 gr. hveiti
30 – 100 smjörl
1 besk. salt

1 1/2 desl. mjólk.
1 1/2 desl. kartöflugeri.

Rafti-Bollur.

500 gr. hveiti
125 -- smjörl.
85 -- sykur.

1 besk. kardimonnur
60 gr. rúsinur
1 1/3 desl. kartöflugeri
1 1/3 desl. mjólk.

Jólakaka

375 gr. hveiti 1 1/4 des. mjólk 1 1/4 desl. kartöflugeri
75 gr. smjörl. 60 gr. sykur 50 gr. rúsinur 50 súkat

Flatarbraud. Steiktbraud. Braud med lyftidufti. Smákökur.

Flatbraud.

1 lít. sódandi vatn, 1/2 matsk. vatn
Vætt í rúgmjöli hnodad uppí grahamsmjöli

Transbraud.

1 lít. mjólk (gott ad hafa súra mjólk, mysu eda drykk med
3—4 tesk. lyftiduft 1 tesk. salt 1 matsk sykur.
Sé notad gerhveiti þarf adeins eina tesk af natroni. Deg er
haft fremur lint, mátad í aflöng braud, og gjördir litlir þver-
skurdir í þau ad ofan. Bakad vid gódan hita.

Formbraud

4 dst mysa (súr) og mjólk 4 tesk. natron
1 lít. rúgmjöl hveiti. Vætt í med köldu.
Deigid haft heldur laust. Bakad í formi
vid vægan hita 1 1/2 — 2 kl. st.

Tvibökur med kartöfluger.
400 gr. hveiti 100 gr. smjörl. 50 gr. sykur
1/4 tesk. salt. 1 1/4 dl. kartöfluger 1 1/4 desl. mjólk.

Steiktbrauð. Brauð með lyftidufti. Smákökur.

Kleinur (no. II)

2 kg. hveiti 300 gr. sykur
3 tesk lyftiduft 200 — smjör eða hrflot
1 lít. mjólk
Sé notað gerhveiti þarf aðeins 1 tesk. lyftiduft

Kleinur (no I)

1 kg. hveiti 2 — 4 egg
250 gr. smjör 4 tesk. lyftiduft
250 — sykur 2 1/2 dl. mjólk
Hveiti lyftidufti smjör og sykur er blandað vel saman. Valt í með mjólkimi og eggjunum Taf egg eru ekki notuð þarf að minka fituna allt að helming.

Steikt brauð

2 kg. hveiti 1 lít mjólk eða vatn
1 tesk. salt 1 tesk. natron
Brauðið betra að hnoða það hart.

Sniglar med kartöflu[illegible]

Pönnukökur (5. m.) no I

1 lít mjólk 1—2 egg 1 tesk. salt
1/2 — hveiti 1 matsk. sykur

Sykurinn og saltið er jafnað með hveitinn þá er vætt í með helmingnum af mjólkinni og þræst þar til jafningurinn er sléttur Eggjinn er þá hræst út í og síðast allri mjólkinni. Ef egg eru ekki til má sleppa þeim og nota meira hveiti. Þessar pönnukökur eru ágætar með kaffi vafðar saman með sykri eða sultu á milli Einnig má hlaða þeim í búnka og láta sultu á milli annarar hvorrar pönnuköku. Þær eru þá bornar heitar með sykri og borðaðar með sykri á eftir baunum eða kjötsúpu

Pönnukökur (hentugar) no. II

3 bollar hveiti lítil smjörsneið
1 matsk. sykur 1 tesk. lyftiduft
3 tesk. eggjaduft.

Brand med lyftidufti. Smákökur.

Brand med lyftidufti. Smákökur.

Tvibökur.

1 lit. hveiti 4 tesk lyftiduft
100 gr. sykur 1 egg
200 — smjör (eda 100 gr. hrossaflot) 3 desf. mjölk
Hveitinu lyftiduftinu og smjörinu er nuddad vel saman med fingrunum. Sídan er vætt í med mjölkinni og eggjinu sem fyrst er hræst vel út í mjölk. Degjid er flatt sykt úf tunnar til úr því litlar kökur sem bakadar eru eins og venjulegar tvibökur

Rúllutertu 100 gr. smjör (-100 g. sykur 100 hveit

2 egg 100 gr. sykur 2 egg ½ tesk lyfti. (H.B.)
300 gr. kókósmjöl 1 ½ desf. berjamauk
Smjörlíki eda smjör til ad smirja plötuna
Egg og sykur þeytt saman þar til þad er hvítt
Hveitinu og lyftiduftinu er blandad saman og hræst saman vid. Deiginu er svo helt á plötu (~~smurda~~ med) klædda med smurdum smjörpappír og bakad vid mjög gódan hita 5 mín.-
Þegar kakan er bökud er hemni samstundis hvolt á sykurstrádan pappír. Berjamaukinu

Snicles ...

smurt á kökuna med hnúf henni er svo rúllad fast saman og pappernum vafid utanum og látin kólna þannig.

Hrad kökur.

1 lít. hveiti 4 lesk. lyftiduft

1 egg 100 gr. smjör kurenis

4 desl. súr mjólk eda mysa og mjólk

Degid er búid til á sama hátt og hvíbökudegid nema haft línara. Úr þvi eru svo mótad dálítid stórar kokur med skeidum eda göfflum, sem bakast vid gódan hita 5–10 m.

Tiglar

2 kg. smjör

4 — kartöplumél 2 desl. sykur

4 — hveiti 3 — nýmjólk

15 — lyftiduft (1/2 desk.)

Smjörid bræft og látid kólna hrert med sykrinum og vætt í med mjólkini. Lyftiduftid er jafnad med kartöplumelinu og hræst saman vid ásamt hveitinu

Smákökur.

Breitt út og skorið med kleinujarni í tigla
Bakast við gódan hita. Ef vill má bera mjólk
á tiglana og strá á þá sykri og kókósmjöli

Skons.

1 lít. hveiti eda 1/2 lít. hveit og 1/2 lít. grahamsm.
2 tesk. natron 1 tesk. salt 4 desf. mysa eda mjólk
2 —— kremor 2 matsk sykur
3 matsk. smjös eda flot

Mjölid lyftiduftid sykurim saltid og smjörid er
jafnad vel saman med fingusgómunum.
Sídan er vætt í med mjólkimi, deigid á ad vera
lint verdur, þá betra. þvi er skift í 5 hluti og
búnar lit ús þvi þykkvar kökur flattar út
med lófanum sem eru þykkadar og skornar
í 4 hluti. þetta braud er best nýbakad notad
sem kaffi og matarbraud smurt.

Skotsk skons

500 gr. gerhveiti
1/2 tesk. natron örlítid salt vætt í med
mjólk. Deigid fremur lint breitt út helduz þinra

Sniglar med

en annad skons, mjölad vel skorid nidur í tigla eda ójöfn stykki. Bakad ofan á stönni á pönnu eda hrungunum.

Rúgmjölskex.

200 gr. rúgmjöl 200 gr. hveiti
1 matsk sykur 1 hgr. smjör
1 lesk. salt 1 lesk lyftiduft
2 — 3 dl. mjólk.

Öllu er jafnad vel saman og vætt í med mjólkinni. Deigid er breitt þunt út, pakkad og skorid med kleinujárni í tigla eda þríhirnur Bakad gulbrúnt

Hafragrjónakex

1 lít. mjólk 25 gr. lyftiduft 2 desl. bráded smjör
1 —. hafragrjón hveitimjöl 3 —. sykur
Grjónin eru lögd í bleyti í mjólkina eina nótt Smjörid er brætt og þurí hrærd. út í asamt sykrinum. Liftiduftinu er (hnodad) blandad saman vid 1/2 lít hveiti og hnodad uppí þangad til deigid er ordid sæmilega hart. Deigid er sídan

Smákökur.

breitt út, þikkað og mótuð úr því nokkuð stór kaka, sem bakist við góðan hita. Borðuð smurð með kaffi eða te, eða sem matbrauð.

Hafragrjónakex II.

400 gr. hafragrjón 1 1/2 dl. sykur
200 — smjör 1 1/2 — mjólk 1 tesk. lyftiduft

Öllu er jafnað vel saman og deigið svo látið bíða í 2 kl. st. þá er það breitt út og mótað og búið til úr því kringlótt kex sem bakast við heldur góðan hita. Það er gott að borða berjamauk með þessu kexi eða smjör en þó má sleppa því. Borin með kaffi eða te.

Vínarbrauð (Sjá bók f. b.)

500 gr. hveiti 150 gr. smjör 1 egg
2 1/2 dl. mjólk 150 — sykur 1 tesk. kördur
2 tesk. lyftiduft

Afmaliskringla

5 hg. hveiti 1 bolli rúsínur
4 tesk. lyftiduft 1/2 bolli sukkat eða niðursoðin appelsínubörkur
1 dl. sykur
6 kördur 2 dl. mjólk 1 egg.

Fljótbökud horn.

Snigla med 500 gr. hveiti 4–5 tesk. lyftiduft
150 gr. smjör 1/2 tesk. salt 1 dl. sykur 3 dl. mjólk
Hveitinu lyftiduftinu sykrinum og saltinu er blandad saman og smjörid mulid saman vid. Vætt í med mjólkinni. Deigid hnodad og því skift í 5–6 stykko sem flött eru út í kringlóttar kökur sem skift er í 8 parta. Þeir eru vafdir upp í horn þannig ad byrjad er ad vefja upp breidari endan og hornid beigt svolitid í hóing. Ef vill má vefja sultu innan í þau. Þau eru svo smurd med eggjum og mjólk og bökud vid gódan hita

Tiglar (ódýrt hentugt)

400 gr. hveiti 3 klettar tesk. hjartarsalt
125 — smjör tæpur peli mjólk
125 — sykur. Þessu er blandad vel saman vætt í med mjólkinni.

Dödlur

150 gr. smjör 200 gr. hveiti 150 gr. sykur
100 — kartöflumél möndludropar 1 1/2 dl. rjómi
Smjörid er linad og hræt med sykrinum. Þá er kartöflumelinu og mjolinu hræt út í eramt dropanum. Rjómin er stiffeyttur og honum blandad í. Deigid er látid á plötu med tesk. í littar kökur

Formbrauð. Smákökur.

Jólabrauð no I J.S.

500 gr. hveiti 200 gr. sykur 200 gr. smjör
150 — rúsínur 150 glæborkur (súkkat) 4 tesk. lyftiduft
1/2 tesk. kördur 10 dr. vanilja.

Smjörið er linað og hrært með sykrinum. Þar til að það er orðin þétt froða. Lyftiduftinu er jafnað saman við hveitið. Þvi er svo hrært smátt og smátt hrært samanvið ásamt eggjunum og mjólkinni. Þegar búið er að hræra þetta vel saman er rúsínurar og glæborkurinn (smátt skorin) asamt hinu kryddinu látið í. Deigið er látið í vel smurð mót og bakað við góðan hita 1 kl. st. Ef olger er notað þurfa 60 gr. af þvi

Jólakaka no II (ódýr)

500 gr. hveiti 250 gr. sykur 125 gr. smjör
50 — rúsínur 4 tesk. lyftiduft 1/2 tesk. kördur eða
Aðferð eins og við no I. nokkrir dropar sítrónol

Marmarakaka.

125 gr. smjör 250 gr. hveiti 2 1/2 dl. sykur 3 egg
1 1/4 dl. mjólk 1 tesk. lyftiduft 1/2 matsk. kakó
1/2 — vanilji sykur eða kördur

Smjör sykur og eggjaraudur

Snjalar med er blandad vel og hrært þar til lyfting er komin í jafningin. Hjölkin er svo látind saman vid og mjölid ásamt lyftiduftinu. Sídast stífþeyttar eggjahvíturnar. 1/3 hluti af deiginu er tekin frá og kakóinu hrært þar saman vid. Deigid er svo látid í áflángt braudmót vel smurt. Þannig ad þad ljósa skiptist á í rendur eda ský. Tyrsta og sídasta lagid á ad vera ljóst. Bakad vid medal hita nálægt kl. st.

Sódakaka med vatni
(Þrennungin)

3 egg 3 dl. sykur 3 dl. hveiti 3 dl. heitt vatn 3 tesk. lyftid. Eggjaraudurnar er þeyttar ásamt sykrinum þar til lyfting er komin í deigid þá er vatninu sjódandi heitu bætt í og hrært stodugt í á medan. Hveitinu er jafnad med lyftiduftinu og hrært saman vid. Sídast er stífþeyttum eggjahvítunum hrært varlega saman vid. Kakan er bökud í smurdu og mjöludu noti nálægt 40 m. Þessa köku má sídan fylla med sultu eda kremi (smjör, sítrón eda vaniljukremi) og skreytt med þeyttum rjóma eda „glassýr" og „krssýr".

Smákökur.

Sódakaka. (J. S.)

500 gr. hveiti 50 gr. rúsínur
250 — sykur 125 — 200 gr. smjör 1/2 tesk. kordur eda natron
3 dl. mjólk um dropar sítrónolía Adferd eins og no. I.

Formkaka.

2 egg 4 1/2 dl. hveiti 3 dl. sykur 2 1/2 dl. gód mjólk
50 gr. smjör 2 tesk. lyftiduft.

Egg sykur og smjör er hrært saman í 15 m. Sídan er mjolkinni ásamt njölinu og lyftiduftinu hrært saman vid. Braggdbætir s. s. súkkat, möndlur eda kordur er gott ad hafa í þessa köku. Bakist vid gódan hita.

Ástrakaka

250 gr. smjör 2 egg 35 gr. glæbörkur
250 — sykur 2 1/2 dl mjólk 1 tesk. natron
500 — hveiti 40 gr. húrenur 1 — lyftiduft
12 dr. sítrónolía 1 — neguel
1 — kanel

Vínartesta. J. S.

150 gr smjör 200 gr. hveiti 2 tesk. lyftiduft
150 — sykur 4 egg. berjamauk.

Í stadeggja má væta í med 1/2 dl. af mjólk. Bakist á sama hátt og venjuleg hrærd kaka, bökud í testumoti. Mátuleg í 4 mót.

Snigler med

Lagkaka

500 gr. hveiti 3 egg
250 — smjör 3 tesk. lyftiduft
(þetta er mátulegt í 4 mót) 250 — sykur 1—1½ dl. mjólk

Búin til eins og venjulegt hrærd kaka. Bökud í tertumóti.
75 gr. smjörl. 100 g. hv. 100 g. sykur. 3 egg. ½ tesk lyftid. (H. S.)

Lagkaka (amerisk)

1 bolli sykur hrært vel
1 matsk. smjör
2 eggjarauður

2/3 bolli mjólk
2 tesk lyftid.
1—1½ bolli hveiti vanilja

Sídast 2 stífþeyttum eggjahvítum. Bakad í grunni móti. Ámiti er hofd ísfroda búin til af 1 bolla af sykri og 2 matsk. vatni. Vanilja, salt. þetta er sodid þar til þad er seigt. Sykurbrád er kæld lítid eitt og hrært sídan saman vid 2 stífþeyttum eggjahvítum. þetta er bodi rett á milli lagana og ofan á

Piparkaka no 1

2 egg 4½ dl. hveiti 8 dl. sykur
1 tesk. lyftid. 1½ — rjómi 1½ — brætt smjör
2 — kanel 2 tesk. kördur 125 gr. möndlur

Egg og sykur er hrært þar til lyfting er komin í deigid. Smjörid er brætt (kælt vögn) og látid saman vid ásamt rjómanum og kryddinu. Mondlurnar

Smákökur.

eru flysjaðar og sassaðar smátt áðus en þær eru látnar saman við og síðer hveitið og lyftiduftið hrært saman við. Deigið er bakað í smurðu og mjöluðu móti við meðal hita.

Piparkaka no II

2 egg 320 gr. sykur 10 kórður.
2–3 dl. rjómi 400 — hveiti 2 tesk. kanel
1 — súkkat 3 matsk. smjör 3 — lyftiduft
1 — engifer
Sjá aðferð no. I. 1/2 — negull

Hjónabandssælukaka

2 bollar hveiti 2 bollar (brúnn) sykur
3 — hafragrjón 1 tesk. natron
250 gr. smjör 1 — salt.
Öllu víið svel saman. Helmingurinn settur í mótið Döðlumauk látið yfir og hinn helmingurinn látin yfir síðast.
Döðlumauk: 500 gr. döðlur 1 bolli vatn 1/2 bolli sykur salt og kanel eftir smekk. Hjarnarnir teknir úr döðlunum þegar þær eru búnar að sjóða nokkuð. Maukið soðið þykt.

Iniciar me

Smákökur.

Glasserað smábrauð

Smákökudeig

130 gr. smjör 30 gr. sykur 1 eggjarauða 200 gr. hveiti
Hveitið er blandað með sykrinum og hveitið núið
saman við. Þá er eggjrauðumi hrært saman við
og deigið hnoðað saman. Latið kólna litla stund

Möndludeig.

30 gr. smjör 30 gr. sykur 30 gr. kartöplur
40 —. möndlur 1 eggjarauða 1 eggjahvéta
Smjörið og sykurinn er hrært hvítt. Möndlurnar
eru flysjaðar og rifnar eða muldar í möndlukvörn
og þeim svo hrært saman við ásamt kartöplonum
rifnum eða möluðum. Eggjarauðumi er þá hrært
saman við og síðast eggjahvétunni stífþeyttri.

Glassýr.

2 dl. (púðursykur) flörs. 2 matsk. vatn
2 tesk. sítrón saft eða annar bragðbætir og ögn
af rauðum ávaxta lit, þetta er hrært þar til það er
stíft og glansandi.

Smákökudeigid er breitt út í ferkantadar kökur nokkud þykkvar – möndludeigid breitt ofan á og kakan bökud vid góðan hita. Varast skal ad kakan ofbakist. Þegar kakan er ordin köld – þegar kakan er ordin köld er glasýrinn breiddur yfir, og þegar hann er ordin köldur er kakan skorin med beittum hníf í litla tigla þetta braud má bædi nota sem kaffibraud og med ábætisréttum.

Tiglar.

2 kg. smjör	2 desf. sykur	1 sgr	1 1/2 tesk.
4 kg. kartöflumél	3 ___. nýmjólk		lyftiduft

Smjörid er brætt, látid kólna hræst med sykrinum vætt í med mjólkinn. Lyftiduftid er jafnad med kartöflumjölinu og hvortveggja hræst saman vid og seinast hveitinu. Breitt út og skorid í tigla med kleinujarni. Bakist (med) vid góðan hita. Ef vill má bera mjólk á tiglana og stá yfir þá sykri eda kókósmjöli.

no. 1 **Smjördeig**

100. hveiti	no. 11 100 hveiti
vatn	100 smjör

Smjör jafnþunt deiginu

Úr hveitinu og svolitlu af vatninu er búid til hitdur lint deig hnodad slétt og búin til ferhyrnd kaka

Smjörið er þvegið af það er of salt og skipt í 3 parta. Kakan er smurð að ofan með einum hlutanum svo brotin saman eins og mundlína og að því búnu breidd út. Þannig er farið að 6 sinnum annað sinn með smjöri en hitt sinnið án smjörs. Deigið er kalt 2—3 kl. st. áður en búið er til úr því. Smjördeig er ágt að nota í kaffi-braud. Einnig eru búnir til úr ýmsir smáréttir s. s. braudkænur, hörpudiska og þá fyft með (einhverskonar smarétti) einhverskonar heitum mat (jafningi)

Falskt smjördeig

1 kg. hveiti 1 kg. smjör 1 kg. kartöplur

Kartöplurnar er soðnar, flysjaðar og látnar kólna þá eru þær saxaðar einusinni í rösunarvél eða rifnar á rifjárni og öllu síðan jafnað vel saman með fingusgómunum og hnoðað í deig. Notað í ímsa smárétti

Sultukökur

Í þær er notað venjulegt smákökudeig nema það má sleppa eggjum og möndum. Breytt út fremur þunt og mótað úr því litlar kökur borið á þær egg og mjólkur-blanda. Svolítið af berjamauki sett á miðjuna á hverri köku, bakaðar við góðan hita

Súkkuladikökur

3 – 4 dl sykur 1 dl kakó 1 matsk. vaniljusykur
2 egg 650 gr. hveiti 400 gr. smjör ...

Smjörið er þveigið og hrært með sykrinum. Egg kakó mjöl vaniljusykur, og seinast hveitið, látið í og hnoðað upp í eftir þörfum. Deigið er breitt út mótaðar úr því kökur og eggjablanda borin á þær og strausykri stráð á miðjuna á kökumi, bakaðar við góðan hita.

Kúrenukökur

400 gr. smjör eða smjörlíki 300 gr. hveiti
2 1/2 desl. sykur 200 – kúrenur

Smjörið er þveigið og hrært með sykrinum, kúrenurnar latnar í og hveiti. Þegar að deigið er orðið mátulega hart eru búnir til úr því strönglar, þeir eru skornir í smábita sem eru motaðir með gafli. Bakaðar ljósbrúnar við góðan hita.

Piparkökur

1 1/2 desl. rjómi 1 1/2 desl. sýróp 2 tesk natron 1/2 tesk negull
240 sykur 20 gr. smjörl. 1/2 tesk. kanel 1/2 – kördur
600 gr. hveiti. Rjómi sykur sýróp og natron er hrært saman með kryddinu 10 – 15 m. Hveitinu er svo hrært saman við og hnoðað upp í þar til deigið er hæfilega hart. Deigið er svo breitt út heldur þykt og mótaðar

úr því heldur litlar kökur, sem bakadar eru ~~ljós~~ kbrúnar vid góðan hita

Kókuskökur.

3 egg 3 desf. 300 gr. kókósmjöl 300 gr. sykur

Egg og sykur þeytist þar til það er orðid að þéttri froðu. Kókós mjölid er þá hræt saman vid og búnar til úr því litlar kökur sem eru látnar med skeid á vel smurda plötu. Bakadar vid nægan hita bleikar.

Smákokudeig

400 gr. smjör 600 gr. hveiti 1 egg 2 desf. sykur 50 gr. möndlur

Smjörid er þveegid úr 2—3 vötnum og hræt med sykrinum þar til það er að burja að lyfta sés. Þá er hveitinu hræt saman vid og hnoðad þar til það er hæfilega hart. Best er að deigid búdi dálitla stund þar til búid er til úr því

Gydingakökur

500 gr. hveiti 250 gr smjör 250 gr. sykur

1—2 egg 1/2 tesk. lyftiduft 15—20 st. hardemommur

Eggid er hræt med sykrinum smjörid þveegid og hnoðad uppi sídast hveitinu ásamt lyftiduftinu. Úr deiginu er svo búnar til smákökur smurdar med mjölk eða eggjablöndu og strád á þar grófsteyttum sykri. Þetta deig er einig ágæt í tertu

Prinsessukökur

375 gr. hveiti 1 eggja rauda 1 eggjahvíta
250 — smjör 30 gr. sykur 1/4 ur tesk. hjartarsalt
Deigid er höndlad eins og kökudeig 1-2-3 Flatt úf og bunar til úr þú kringlóttar kökur. Lítill toppur af þeyttri eggjahvítu látin á hverja köku grofsleyttum sykri og söxudum möndlum strád yfir

Tinskt kaffibraud

4 hg. smjör. 10 litrar möndlur 15 sætar möndlur 1 desf. sykur 5 — 6 hg. hveiti. Smjörid er hrært mjd sykrinum (þegar búid er ad þvo þad) og möndlunum sem flysjadar eru og saxadar fínt. Hveitinu hrært saman vid og hnodad þar til þad er hæfilega hart Deigid er rúllad í leingur sem skornar eru í aflanga bita (4-5 sm. á leingd) þeir eru svo smurdir med mjólk eda eggjablönden og sykri og söxudum möndlum strád yfir. Bakad ljósbrímt.

Sprautubraud

3 hg. smjör 1 egg 1 1/2 dl. sykur 1/2 tesk lyftiduft 12 litrar möndlur eda mondlu eda vaniljudropar. Deigid er höndlad eins og smákökudeig 1-2-3. Möndlurnar eru flysjadar og rifnar á rifjárni eda saxadar fínt og látnar sáman vid. Deigid er svo hnodad látid bída ögn

og kólna. Þá er deigið (hnoðað saman) sprautað gegnum sössunarvél og mótað úr því stöngur ess eða hringir

Kanelhringir.

4 hg smjör 1 egg 1½ desf. sykur 6 hg. hveiti
Höndlað eins og smákökudeig 1–2–3. Breitt úf nokkuð þykt. Mótaðir úr því hringir sem smurðir eru með mjölk eða eggjablöndu og drepið í kanel og sykur. Bakaðir gulbrúnir við heldur vægan hita.

Hálfkökur

7 hg. smjör 2 hg. kartöflumél 1½ desf. sykur 4 hg. hveiti
Deigið er höndlað eins og smákökudeig 1–2–3 Kartöflumélinu hræst saman við og síðan hveitinu. Deigið er flatt úf bunu til úr því kökur og eins þriðji af kökunum lagt yfir sno hún verði lík hálfmána. Kökurnar eru smurðar með mjölk eða eggjablöndu (1 egg ½ desf vatn) og stráð á þær sykri og möndlum eða kókósmjöli. Bakaðar ljósgular.

Hafragrjónakökur

12 desf. hafragrjón 1½ desf. sykur. 300 gr. smjör 1½ df. hveiti
Grjónin eru mölud í kjötkvörn, smjörinu núið saman við ásamt ~~hveitinu~~ sykrinum hveitinu, hnoðað uppá. Úr deiginu eru búnar til litlar kökur mótaðar með gafli. Bakaðar gulbrúnar við fremur góðan hita.

Fólapiparkökur.

2 1/2 gr. síróp 2 12 gr. smjör 1/2 matsk. negull 1/2 matsk. natron
2 12 — sykur 1 1/2 egg 1/2 kg. hveiti 1/2 matsk. saxad súkkat

Sykur og síróp er brætt og látid saman vid og hrært stodugt í medan eggjunum kryddinu og hveitinu er hrært í ásamt lyftiduftinu sem jafna má med hveitinu, eda hræra sundur í littum dropa af köldu vatni. Deigid er geimt lit næsta dags. Flatt út nokkud þykt og motader ur því kökur eda stjörnur sem bakist vid gódan hita

Fólastjörnur.

Smjördeig.

Smjördeigid er breitt út og skorid í med kleinujárni í nokkud stóra ferhirninga. Sulta er lögd í medjuna, hornin klofin og þeim vikid upp þannig ad annad hvert horn mætist í midjuni í ferhyrningnum. Hornanum þarf ad þrista vel saman og pensla þau svo þau haldi sér vid baskturinn. Bakist vid gódan hita

Pajdeig: I

100 gr. smjör
100 — hveiti, vatn.

Smjörid er núid saman vid hveitid vætt í med (hveitinu) vatninu

Pajdeig: II

100 gr. hveiti
50 — smjör eda flot
vatn.

(Höndlad eins og no I)

1 1/2 dsl. sjöp (hats. bolla) 3 dsl. 4 1/2

1 pd. hveiti	2 pd. hveiti	3
200 gr. sykur	400 gr. sykur	600
200 gr. smér	400 - smjörl.	600
2 besk. kanell	4. kanell	6
2 besk. negull.	4 - negull	6
1 besk. natron	2 - natron	3
1 besk. kardimomur	2 - kardam.	3
1 egg	2 egg	3
1/2 pipar.	1 - pipar	1 1/2

top litil dós 500 gr.

Piparhokur