

"MAIZENA."

Dette delikate Korn-Mel er tilberedt af det mest udsøgte Korn, og saaledes som det oprindelig er fabrikeret af de Herrer DURYEA, er det udelukkende bestemt til tilberedelse af Mad.—National Starch Manufacturing Co., Glen Cove, Long Island, New York, U. S. A.

RECEPTER.

Efterstaaende er et lidet Udvalg af de mange Retter tillavede af "Maizena" Mærket af Mel af tyrkisk Hvede.

BLANC MANGE.

Ingredienser.—Fem Spiseskefulde "Maizena," en Quart Mælk.

Anvisning.—Bemeldte "Maizena" opløses i lidt kold Mælk og blandes i en Quart næsten kogende Mælk. Omrøres godt til det koger. Koges omtrent fem Minuter; sødes og kryddres efter Behag. Ophældes i Kopper eller Forme for at svales. Serveres koldt med Fløde eller Syltetöi.

KOGT BUDDING.

Ingredienser.—Tre Spiseskefulde "Maizena," to Æg, en Quart Mælk.

Anvisning.—Bemeldte "Maizena" opløses i lidt kold Mælk; pidsk Æggene godt, bland deri den oplöste "Maizena" med lidt Salt og omrör det Hele godt. Opvarm den nævnte Quart Mælk til Kogning, slaa Blandingen deri; omrøres til det koger, og kog tre Minuter. Kryddres efter Behag. Fløde og Sukker eller hvilken som helst anden Sauce der maatte foretrakkes.

CHOCOLADE BUDDING.

Ingredienser.—Fire Spiseskefulde "Maizena," to og en halv Spiseskefuld Chokolade, tre Spiseskefulde hvidt Sukker og en Quart Mælk.

Anvisning.—Bemeldte "Maizena" opløses i lidt af Mælken; Resten af Mælken opvarmes næsten till Kogning; den oplöste "Maizena" og Sukkeret röres ud deri, og forinden det koger eller tykner tilsættes Chokoladen, der forud maa være oplöst i lidt kogende Vand; Omrøres godt og koges til det bliver tykt. Serveres med Fløde og Sukker eller hvilken som helst anden Sauce, der maatte foretrakkes.

APPELSIN FLOAT.

Ingredienser.—Fire Spiseskefulde "Maizena," Saften og Kjødets af to Citroner, en Kaffekop Sukker, en Quart Vand, tre Æggehvider, fire eller fem Appelsiner skaarne i tynde Skiver, Vanille.

Anvisning.—Saften og Kjødets af Citronerne tilligemed Sukkeret blandes i Vandet. Koges tilstrækkeligt til at oplöse Sukkeret, hvorpaa det afsies, og igjen bringes næsten till Kogning. Tilsæt derpaa den forud i lidt koldt Vand opiöste "Maizena." Omrøres til det koger. Koges fem Minuter; naar det er koldt hældes det over Appelsin Skiverne; over Toppen spredes de pidskede Æggehvider, der iforveien ere södede og kryddrede med nogle Draaber Vanille.

OMELET.

Ingredienser.—En toppet Theskefuld "Maizena," to Spiseskefulde Mælk, fire Æg og lidt Peber og Salt.

Anvisning.—Bemeldte "Maizena" opløses i lidt kold Mælk; derpaa tilsættes Æggene med lidt Peber og Salt; pidsk det Hele godt og steg i en Pande belagt med Smör; vend adskillige Gange. Oprulles og holdes i Bevægelse indtil den bliver lysebrun.

SAUCE.

Ingredienser.—En Spiseskefuld "Maizena," en halv Kop Sukker, en Pint Mælk, en Spiseskefuld Smör og to Spiseskefulde Cognac.

Anvisning.—Bemeldte "Maizena" opløses i lidt kold Mælk; Mælken og Sukkeret opvarmes næsten till Kogning, hvorpaa den oplöste "Maizena" udröres deri; omrøres indtil det koger. Naar den er taget af Ilden tilsættes bemeldte Cognac.

SAUCE, SUPPER OG SKY.

Den kan med stor Fordel anvendes i Sauce, Supper og Sky, og vil ikke let syrne.