



SVENDBORG

Bagerimæl

rødt B.

SVENDBORG HONNINGFABRIK'S

J. MADSEN JENSEN

3die

FAGLIGE VEJLEDNING

FOR

OPSLAANING, BAGNING,  
DEJGBEHANDLING OG INDLÆG

AF MODERNE HONNINGBRØD



Eftertryk ikke tilladt!



SVENDBORG HONNINGFABRIK'S  
J. MADSEN JENSEN

3die

# FAGLIGE VEJLEDNING

FOR

OPSLAANING, BAGNING,  
DEJGEBHANDLING OG INDLÆG  
AF MODERNE HONNINGBRØD



Eftertryk ikke tilladt!



*Idet jeg hermed tilstiller Dem mine nye Vejledning, skal jeg ale, at selve Grundbehandlingen af 1, Lagringstid, Oprivning o. s. v., er den samme som i foregaaende Vejledninger.*

*Afvigelser fra Princippet 1 Kvint Hjortetaksalt og 1 Kvint Potaske pr. Pund Grunddeig kan være en Skønssag eller rettere, de forskellige Overtyper kan bevirke en Smule Ændring af det ovennævnte Kvantum.*

## Grundregler:

Læg store Deige, saa Deigen altid er vellagret.

Man bør altid slutte Dagens Arbejde med Udbagning af Honningbrød, da Ovnenes Varme paa det Tidspunkt vil være mild og velegnet for denne Brødsort.

Der maa altid være et lille Ophold mellem Opslaaning og Udbagning.

Pladerne, som anvendes til Honningbrød, bør altid fedtes og meles. Rør saa vidt muligt ikke Pladen, før den er helt bagt, og endda bør man undgaa Hug og Stød.

## Smeltning af Honning.

Smeltning direkte i Honningsspanden i et varmt Raskeskab eller paa Ovnen o. s. v. er selvfølgelig det letteste, men man maa da sikre sig, at Spanden ikke er slaet Læk under den ofte noget ublidde Medfart ved Transport.

## Dejgløgning. (Grunddeig.)

1 Pund Mel, 1 Pund Svendborg Bagehonning (smeltes, maa ikke koges) mænges sammen til Dejg, der lagres mindst 8 Dage forinden den tages i Brug. — Til hvert Pund af denne Grunddeig: 1 Kvint Hjortetaksalt, 1 Kvint Potaske, 1 Æggeblomme og Anka Krydderi efter Skøn. Potasken opløses i Æggeblommen eller Spiseolie ved at arbejde den godt ud med Paletkniven paa et Marmorbord el. lign.

## Brødtyper.

### Honningsnitter.

Stykker af den færdigbehandlede Dejg paa ca.  $\frac{1}{2}$  Pund trilles ud i Pladens Længde. 5 Strenge paa en alm. Bageriplade. Bager op i smukke buede Strænger, som helt overtrækkes med Chokolade. Bedst ved at gøre Chokoladen saa tyndt flydende som muligt og paastryge den med en flad Strygepensel.



Thebrød. (Bages i alm. Sandkageform.)

20 Kvint Fransk-el. SigtedeJeg knibes sammen med 1 Pund færdigbehandlet Honningdejg.

Stykker, der fylder  $\frac{1}{4}$  af den fedtede og melede Form, bages langsomt ved mild Varme.

Serveres til The el. Kaffe skaaret i Skiver og smurt som Franskbrød med Smør.

Rullade.

Her har jeg ændret den gamle Metode og gaar frem som følger:

F. Eks. 1 Rullade til 1 Krone: Et Stykke Dejg paa 60 Kvint rulles ud, saa det maaler ca. 40 cm. i Længden og 25 cm. i Bredden. — Denne tynde Bund, med saa lys Udbagning som muligt, opnaar saa stor Bøjelighed, at den ikke revner, naar den rulles sammen til Rullade. Det ttrades ikke at renskære den i Enderne.

Honningkringler.

Et Stykke Dejg rulles ud i en passende Breddede og spoles af i meget smalle Strænge, som formes til Kringler. — Man kan ogsaa tage 2 Pund Dejg og brække af paa Maskinen. Stykkerne deles endnu engang (60 Stk. ud af et Bræk) forinden de slaaes op til Kringler eller formes til Horn. — Overtrækkes med Chokolade.

Orange- eller Blommedessert.

$1\frac{1}{2}$  Pund Dejg rulles jævnt ud over en alm. Bageriplade. Flæsk den bage Bund igennem og indlæg et tyndt Lag Orange, hvorpaa man tavler den indlagte Bund ud i smaa Firkanter, som overtrækkes.

Honningbomber.

Bages i Ringe  $1\frac{1}{2}$  " høje og 3 " i Diameter. Dejgen rulles ud som til Blødbredsmegle. Makromasse smøres i Sukat og Rosiner. Sneglene skæres af, saa de fylder højst  $\frac{1}{4}$  af Ringen. — Overtrækkes med Chokolade eller Konditorlim.

Honningbidder.

I den færdige Honningdejg knibes en god Portion groft Rasp, Bittermasse el. revne Ferskenkerner. En Smule Fedtstof, lidt groft hakede Mandler og Orange. Dejgen rulles ud i fingertykke Pølser, der bages saa haardt ud, saa de knaser. Skæres ud i smaa Snitter og overtrækkes. — Er en yderst pikant og velsmagende Vare.

Honningdejgen

„Fix Færdig“

er færdigbehandlet Dejg, fuldstændig klar til Udbagning, har vundet ret stor Indpas over hele Landet.

Hvor der arbejdes med lille Arbejdskraft, er det en stor Lettelse, at Dejgen er klar til Opslaaning. — Ligeledes maa det anbefales d'Herrer, som bruger deres kostbare Røremaskine til Oprivning af Honningdejg at gaa over til Brugen af „Fix Færdig“, da det i det lange Løb vil være billigere at købe den færdigbehandlede Vare, frem for at overlæsse Røremaskinen.

Honningmakroner.

Et Stykke Honningdejg rulles ud i passende Tykkelse. Smøres over med et tyndt Lag Makromasse. Skæres ud i Firkanter, 7 cm. lange, 4 cm. brede (ca. 5 Øre). 1 lille Stykke Orange eller Sukat paa Midten af Kagen ser godt ud.

Honningkonfekt.

En rigt varierende Blanding baade i Faconer, Farver og Indlæg. — Her er det Konditorens Opgave til at variere og kombinere, der gør Udslaget. —

Al Opslaaning til Honningkonfekt maa være Smaastumper.

Smaa runde eller ovale Kager, udstukne med glat eller kruset Udstikker. Glasseret med Fondant eller overtrukne Stænger, bagt som til Honningsnitter, flækkes og indlægges med Marzipan, blødt Nugat eller lignende. Overtrækkes med Pensel forinden de skæres af som Snitter. — Et Stykke Dejg, tilsat noget Rasp og Bittermasse, bages ud som Pebernødder. Overtrækkes helt o. s. v. o. s. v.

Med rig Afveksling af Faconer og Indlæg og fornuftig Brug af Farver til Glassering, opnaar man en overmaade smuk, velsmagende Vare.

Dekorerede Pebernødder.

Den færdige Honningdejg slaaes op som alm. gammeldags Pebernødder, men sættes af med større Afstand, da Honningdejgen bager stærkere op og former sig som smaa runde Makroner. Tryk et lille Stykke Sukat eller Mandel paa en Del af Nødderne, Resten dekoreres med farvet Limglassur, Fondant eller Chokolade efter Udbagningen.

Julefigurer af Honningdejg.

I København har man i de senere Aar set nogle store Figurer som Fyrtaarnet og Bivognen, Peter og Ping o. l. til Priser af 1-2 Kr., med en uhyre langsom og vanskelig Dekoration. — Julen 1927 forsøgte jeg her i Svendborg Fremstilling paa lignende Maade og lavede en Masse forskellige Figurer, store og smaa. — Det viste sig imidlertid, at det er de smaa billige Figurer, der kan afsættes. (10-25 Øre.)



Jeg er overbevist om, at her kan der skabes noget nyt, der let kan faa forretningsmæssig Betydning. — Barnet elsker Farver og Dyr. Hund, Kat, Elefant o. s. v. I Honningdejg kan der fremstilles de mest pragtfulde Figurer, der synes helt anderledes end Marcipan og Chokolade. —

Med venlig Forstaaelse af Opgaven, har den kendte Kunstner, Tegneren Vald. Vaaben, tegnet nogle For-me, som her gengives. — Udfor hver, en lille Vejledning af hvorledes man med nogle enkelte Streger giver Figuren Lighed og Karakter.



Højde: 16 cm. Bredde: 11,5 cm.



Højde: 11,5 cm. Bredde: 17,5 cm.



Højde: 20 cm. Bredde: 17 cm.

### Bagningen.

Dejgen udrulles i en passende Tykkelse, hvorefter den udstikkes og sættes paa svagt fedtede og melede Plader. Efter Udbagningen maa de stilles paa et tørt Sted, indtil de tages frem og dekoreres færdige til Salg.

### Dekoration.

Giv hele Figuren en Pensling med tyndt, flydende Chokolade. Dette giver en udmærket Grund for den hvide og farvede Sprøjteglassur (Limglassur.)

Et Eks. udover Dyreformen: En Jokeykasket fremstilles meget let ved at bruge en Medaljeudstikker og bage det udstukne Stykke ovenpaa en omvendt Linseform. — Giver Pulden. — Et halvmaaneformet Stk. udstikkes af en færdigbagt Honningkage. — Giver Skyggen. — Kasketten overtrækkes med Limglassur af forskellig Farve. Sammensyningerne trækkes op med hvidt Sprøjteglassur. Knapper af Sølvkugler eller Chokolade. —

I det hele taget er det jo meget taknemligt at gengive mange forskellige Ting og Dyr i Honningkage og haaber, disse Par Vink vil lette Arbejdet for dem, der har Lyst at forsøge.



## Overtræks-Chokolade.

1 Pd. Palmestearin, 1 Pd. Flormeis,  $\frac{1}{2}$  Pd. Kakao-Blok.

## Limglasur.

2 Pægle Vand, 5 Kv. Lim varmes op til Limen smelter; tilsættes Flormeis og piskes op.

Limen sættes i Blød i Vandet et Døgn forinden Brugen.

## Slutbemærkning.

Der er ingen Tvivl om, at Honningbagning har taget et stort Opsving i de senere Aar, og maaske tør jeg, i al Beskedenhed, notere mig en Smule af Eren derfor. — Honningkagens næsten ubegrænsede Holdbarhed, den gode Avance, det meget sunde og nærrende Stof, er jo Egenskaber, der maa paakalde Interesse og Opmærksomhed hos d'Herrer Bagere og Konditorer. Honningkagen kan varieres i en Uendelighed, som ingen anden Kage, spænder faktisk fra det franskbrødlignende Thebrød til de konfektignende, chokoladeovertrukne Honningdesserter. — Den Uendelighed af Typer og Faconer, der er mellem disse to Yderpunkter, vil selvfølgelig afhænge af Bagerens — Konditorens — Kombinationsevne.

Idet jeg slutter min Vejledning, vil jeg gerne have Lov at udtale min Tak for den Trofasthed, d'Herrer Bagere og Konditorer har ydet mig ved Køb af Svendborg Honning. Det vil selvfølgelig være min Hovedopgave at fremstille en Bagehonning, der altid i Smag og Bageevne kan staa paa det højeste og være Dem en Sikkerhed for Opnaaelse af det bedste Resultat.

*Med Høilagelse*

*J. Madsen Jensen.*

# Fixfærdig

maskinvalset Honningdejg

færdig til Brug.

## Fixfærdig

er fremstillet af de bedste Raavarer, idet vi kun anvender Øxenbjerg Møllens Melsorter: **Bagerimel rødt B** og **Manitoba**, der i Forarbejdning med vor bagekraftige Honning giver et overmaade smukt og yderigt Produkt.

## Fixfærdig

er færdigbehandlet Dejg, fuldstændig klar til Udbagning, har vundet ret stor Indpas over hele Landet.

Hvor der arbejdes med lille Arbejdskraft, er det en stor Lettelse, at Dejgen er klar til Opslaaning. — Ligeledes maa det anbefales d'Herrer, som bruger deres kostbare Røremaskine til Oprivning af Honningdejg at gaa over til Brugen af Fixfærdig, da det i det lange Løb vil være billigere at købe den færdigbehandlede Vare, frem for at overlæsse Røremaskinen.