

I.—II.

Forslag.**Gruppefordeling.**

Oversigt over forskellige Grupper af Middagsretter, som kan tænkes anvendt i en Folkebespisning for Vinterhalvaaret (med særligt Henblik paa de for Tiden foreliggende Varebeholdninger, Februar 1941, og under Hensyntagen til det med Ministeriet drøftede Prisniveau for Middagsudgifterne).

Forretterne er inddelt i 9 Grupper (I.—IX.).

*I. Vandgrød\*):*

1. Bygvandgrød.
2. Bygvandgrød af valsede Gryn.

*II. Mælkegrød\*\*):*

3. Mannagrød.
4. Sødgrød.

*III. Grynsupper:*

5. Hvid Sagosuppe.
6. Rød Sagosuppe.

*IV. Mælkesupper\*\*\*):*

7. Bollemælk.
8. Kærnemælkssuppe.
9. Kærnemælksvælling.
10. Mannagrynsvælling.
11. Sagovælling.

*V. Frugtsupper:*

12. Abrikossuppe.
13. Citronsuppe.
14. Hyldebærssuppe.
15. Hybensuppe.
16. Æblesuppe.

*VI. Øl- og Brødsupper:*

17. Brødsuppe med Saft.
18. Kærnemælksbrødsuppe.
19. Øllebrød.
20. Ølsøbe.

\*) ad I.: Ris er for Tiden udgaaet.

\*\*) ad II.: Boghvede, Ris og Rismel er for Tiden udgaaet.

\*\*\*) ad III.: Ris er for Tiden udgaaet.