Danskernes Historie Online
Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskernes Bibliotek: https://slaegtsbibliotek.dk
Danske Slægtsforskere: https://slaegt.dk

Kogebog

for

smaa Husholdninger,

indeholdende

Anvisning

til

forskjellige Retters og Kagers Tillavning,

med nøiagtig angiven Maal og Vægt,

af

A. M. Mangor, født Bang.

Tyvende forbedrede og forøgede Oplag.

Kjøbenhavn.

Forlagt af Boghandler Th. Lind.

Graabrødretorv Nr. 14.

1876.

Naar der ved Angivelse af Vægt findes anført to Tal, angiver det første Beregningen efter Lod; Tallet indenfor Parentheſen angiver Vægten efter den nugjældende Beregningsmaade i Qvint og Ort.

Thieles Bogtrykkeri.

Tre indenlandske Kryderier,

„som anbefales unge Husmødre paa Grund af, at de „kun koste lidet, aldrig tabe deres Kraft og derhos have „den Egenskab, at jo tarveligere Maden er, desto mere „forhøie de dens Velsmag.

„**Det første Kryderi** bestaar i **en bestemt og „fast overholdt Spisetid**, thi Mand og øvrige Deel„tagere i Maaltidet ere i Almindelighed ingensinde „mere utaalmodige end i den Tid, der forløber efter „det bestemte Klokkeslet og indtil Maden staar paa „Bordet."

„**Det andet Kryderi** er **en sneehvid Dug, en „proper Anretning.** Selv den tarveligste Kost faar „en forøget Velsmag, naar Øiet med Velbehag hviler „paa det hvide Linned, det blanke Porcellain, de klare „Glas — og Tanken om en flink Husmoder knytter „sig uvilkaarligt dertil."

„**Det tredie Kryderi** er **Husmoderens milde og**
„**venlige Anſigt,** der lig Solen ſtraaler over det Hele
„og forjager de ſmaa Skyer af Utilfredshed eller Mis-
„nøie med Et og Andet, ſom ellers kunde ſvæve paa
„Huſets Himmel og undertiden faa Leilighed til at
„ſamle ſig til en Regnbyge."

(Fra en Fader til en Datter i hendes første Kogebog).

Foreløbige Bemærkninger.

Disse Anvisninger ere samlede i den Forventning, at de kunne tjene unge Husmødre, til hvem her især er taget Hensyn, til Nytte og Veiledning ved en god, oeconomisk og hensigtsmæssig Tilberedning af forskjellige Retter; til at vise dem Anvendelsen af Alt, hvad der bruges til Maden, saaledes at Intet gaar tilspilde; og ved nogen større Umage at give simple Retter en god Smag, forenet med et net Udseende. Endskjøndt Vægt, Maal og den hele Fremgangsmaade vil findes nøie bestemt, kan det dog være Tilfældet, at Maden ikke bliver efter Ønske; thi deels kan den forskjellige Beskaffenhed af de Fødemidler, som anvendes, give et forskjelligt Resultat, deels fordres Øvelse til at udføre de givne Regler paa den rette Maade. Men al Bestræbelse for at erholde velsmagende Mad vil være forgjæves, dersom Husmoderen ikke sørger for, at de Fødevarer, som benyttes dertil, ere gode, og at der iagttages en yderst renlig Behandling med Maden selv og hvad dertil bruges. Alt maa behørig udskylles og afvaskes; de Pinde, som benyttes til Maden, maa være af Bøgetræ og have staaet i kogende Vand, førend de bruges; Klæder og Baand, som bruges til Maden, maa efter Vasken udskylles i kogende Vand, for at Sæben ganske kan være udtrukken; Leer- eller Jydekar samt Træskeer maa jævnlig udkoges i Lud eller Vand

for ei at være fedtede; derſom man bruger Kar med Fortinning, maa denne ofte fornyes, og ſaaledes Alt, hvad der tjener til Sundhed og Renlighed, nøie paaſees.

I Mangel af Ovn kan bages og ſteges i en Tærtepande med Gløder under, paa Laaget derimod kan lægges ſmaat Brænde og Tørv imellem Gløder, ſaa at det brænder raſk, iſær i Begyndelſen, indtil Panden er ſaa hed, at den ſmelter, naar man indvendig prøver med en vaad Finger. Til Kager eller Retter, ſom bages i Fade, kan man benytte en Ildgryde; naar denne er hed, ſættes Fadet paa den Trefod, ſom hører til Gryden, og der lægges Gløder under; over Fadet lægges der et Laag af en Tærtepande eller Buddingeform, ſom maa paſſe godt og hvorpaa der lægges Gløder. Derſom man har et Laag, ſom kan paſſe til Stegepanden, kan der ſteges og bages i denne. Panden ſættes over Gløder, og der lægges Gløder paa Laaget; for at gjøre dette høiere, kan man lade forfærdige en Blikring, der er 2 til 3 Tommer høi og ſaa vid ſom den yderſte Kant af Panden, hvorpaa den ſættes; Laaget med Gløder paa lægges derover. — Der kan ogſaa ſteges og bages i en Jerngryde, ſom til dette Brug hverken maa være fortinnet eller glaſſeret og have et Laag, ſom paſſer og hvorpaa der kan lægges Gløder. Gryden maa være godt varmet, førend Formen med Kagedeigen ſættes deri; og da der for at holde Gryden varm maa være en god Varme under, er det bedſt at ſætte Formen paa et Par ſmaa Stykker Brænde. Paa denne Maade kan der bages Franſkbrød og Julekager. Deigen dertil kan, naar den er hævet, enten kommes i en Form eller lægges lige paa Bunden af Gryden, men for at den da ikke ſkal blive brændt, maa der lægges mindſt Ild under Midten og meſt ved Siderne af Gryden.

Former.

Former, hvori kommes varme Retter, for igjen at vendes deraf, naar de ere kolde, maa vædes med koldt Vand og strøes med Sukker, hvor det kan passe sig. Men naar det, som skal i Form, er koldt, kan denne gnides med Salatolie. Vil Indholdet ved Anretningen, efter at det er løsnet om Kanten med en Kniv, ikke gaa fra Formen, holdes den enten et Øieblik i hedt Vand, eller man vrider et tykt Klæde op af hedt Vand og svøber det om Formen, indtil man seer, at det er løst fra Siderne. Klædet kan flere Gange varmes og svøbes om, dog med Forsigtighed, især naar det er Gelee, som let smelter og derved taber sit Udseende. Det Fad, hvorpaa Formen skal vendes, maa gjøres vaadt, thi dersom Formen skulde komme til at ligge skjævt derpaa, kan man derved flytte den lige.

Naar her i Bogen findes anført for 4 Øre Brød, maa der, efter Vægt, tages 7 Lod (22 Q.).

Bagt Brød.

5 Lod (16 Q.) Smør brunes paa Panden, deri kommes for 8 Øre Franskbrød eller Hvedeknop, som er skaaret i smaa Tærninger. Naar det er bagt lidt, røres 3 Lod (9 Q.) Puddersukker deri, og det bages nu under stadig Omrøren, indtil Brødet begynder at blive haardt.

At bage Meel og Brød til Buddinger og Boller.

Smørret maa koge, førend Melet røres deri, og dette bages godt, førend Melken eller Vandet, som maa

være kogende hedt, kommes lidt efter lidt derpaa; det bages atter over jævn Ild. Er der for lidt Smør til at udbløde Melet, kan der kommes lidt af Melken eller Vandet i Smørret, førend Melet røres deri. Det maa ikke tages af Ilden under Bagningen, da Deigen deraf vilde blive tung. Det almindelige Kjendetegn paa, at Deigen er bagt nok, er, at den slipper Panden og Skeen; men dersom dette (hvilket undertiden kan være Tilfældet) skeer meget hurtigt, maa den bages saa længe, at Smørret viser sig mest udvendig, og indtil den bliver lettere og hæver sig igjen, naar man trykker deri med en Skee. Kjendetegnene lade sig ikke godt beskrive, dog er man sikkrest paa, at Deigen bliver god, naar man, efterat det Hele er bagt, lader det bage ½ Timestid over jævne Gløder, saaledes at man kun af og til behøver at vende det. Forøvrigt maa Øvelse og Opmærksomhed her, som ved de fleste Ting, lære det Rigtige.

At opfriske gammelt Brød og Kager.

Alle Slags gammelt Hvedebrød, Surbrød og Rugbrød bliver igjen som friskt Brød, naar det enten lægges i en varm Ovn, eller i en Buddinge Form eller anden Form med Laag paa, som sættes i en Kjedel med kogende Vand, hvilket holdes i Kog, indtil Brødet er gjennemvarmet (ligger det længere ved Varmen, bliver det haardt); da tages det ud og afkøles lidt, før det bruges. Paa Rugbrød væbes Skorpen med lidt koldt Vand, før det lægges ved Varmen.

At bevare Smaakager og Brød.

Smaakager, Kringler og Tvebakker kunne gjemmes i længere Tid uden at blive bløde, naar de lægges i en Terrin eller Blikdaase, hvor Laaget slutter godt.

At bevare Citronſkal.

Skallerne rives af Citronerne eller ſkrælles tynde og ſkæres ſmaat, blandes med Pudderſukker og trykkes faſt i en Krukke eller Kop.

At bevare Æg.

De Æg, ſom ere fra Marts, April eller Høſt-Maanederne, kunne bedſt bevares. Til 6 Sneſe Æg tages ſaa meget ulæsket Kalk, at det kan udgjøre en ſtor Contoirkopfuld; den lægges i en Fjerding, Krukke eller Sydepotte, og der hældes lidt efter lidt ſaa meget koldt Vand paa, at det kan ſtaa over Æggene. Det røres dygtigt omkring og maa være koldt, før disſe lægges deri; flyde nogle af dem ovenpaa, ſaa ere de bedærvede og maa borttages. Derſom Vandet ikke ſtaar over Æggene, kan der hældes mere paa. Saaledes henſatte, kunne Æggene være gode i et heelt Aar.

En nyere Maade at bevare Æg er at benytte dobbelt Aſeptin dertil. Det kjøbes hos Materialiſterne, og der følger Brugsanviisning med.

At bevare Tælle til Farce.

Der ſkjenkes ſaa meget kogende Vand paa Salt, at denne Lage netop kan bære et Æg. Naar den er fuldkommen kold, lægges Tællen deri, og da denne flyder iveiret, maa der lægges en Bund eller Preſſe paa, ſom kan holde Tællen nede i Lagen. Paa denne Maade kan den holdes friſk hele Vinteren. Naar den ſkal bruges, tages den op af Lagen, pilles og hakkes ſom ſædvanlig med Kjødet, hvori intet Salt behøves. Tællen kan ogſaa bevares ved at nedlægges i Meel.

Vanille.

Den bedſte Maade at bruge og opbevare Vanille paa er at ſkære den i ſmaa Stykker, komme disſe i en

lille Flaske med saa megen spiritus vini, at den netop staar derover, og tilproppe den godt, bedst med en Glasprop. Nogle Draaber heraf kommes i Maden, naar den er færdig (koges ikke med). Naar det Flydende er opbrugt, hældes lidt nyt Spiritus paa, og Vanillen kan saaledes holde sig i hele Aar. I Mangel af Spiritus kan tages god stærk Cognac eller Rum. Vanillen kan ogsaa skæres itu og koges i Maden eller stødes og røres i Maden uden at koges, men paa begge Maader bortdunster endel af Smagen.

Mandler.

Naar den brune Skal er skoldet af Mandlerne i hedt Vand, lægges de i koldt, deels for Renlighedes Skyld, deels for derved at blive haardere og altsaa lettere at støde. De rystes i et Dørslag, indtil de ere tørre, eller aftørres i et Klæde, førend de stødes. Hvor der bruges bittre Mandler, maa disse stødes meget fine, om end de søde skulle være grove.

Kastanier

sættes paa Ilden i koldt Vand og koge, til Skallerne lade sig afpille. Da Skallerne ikke lade sig aftage, naar de ere kolde, maa man lade dem blive i det varme Vand og lægge et Laag over, og man tager kun een op ad Gangen og piller. De gives et Opkog i den Mad, hvori de skulle bruges. Kastanierne kunne steges i en Kaffebrænder eller Messingskjedel over god Ild, dog ikke stærk Lueild; de rystes og røres stadigt for ikke at blive brændte, og naar Skallerne lade sig afpille, ere de færdige. De serveres varme med Skallerne paa og spises med koldt Smør ligesom Pillekartofler. De kunne ogsaa steges i Salt: man

lægger da et Lag deraf i en Ovn, Tærtepande eller Gryde, lægger Kaſtanierne deri og bedækker dem ganſke med Salt, et Laag ſættes paa, og der lægges Gløder over og under; de ſtaa ſaaledes ſtille, til de ere færdige.

Hjorteſalt

maa ſtødes i en Træmorter eller bedre kjøbes pulveriſeret paa Apotheket. Det bruges i Kager, ſom ſkulle hæve ſig, og er fuldkommen uſkadeligt. Uagtet det har en ſtærk Lugt, giver det ikke nogen Slags Affmag, men maa dog bruges ſparſomt, da det let bevirker Tørhed i Maven.

Corender at vaſke.

Da de ere vanſkelige at faa rene, maa de afvaſkes i flere Hold lunkent Vand og lægges derefter paa et Klæde, hvor de gnides og flyttes fra et Sted til et andet ſaa længe, indtil de ere fuldkommen rene.

Riſengryn at ſkolde.

Grynene pilles og ſættes i lidt koldt Vand, hvorved Syrligheden trækkes ud. Derefter ſkjenkes tre Gange kogende Vand paa dem, hvormed de hver Gang ſtaa, indtil de ere næſten kolde, tilſidſt afhyſtes de i et Dørſlag.

At blanchere.

Lamme- og iſær Kalvekjød bliver hvidt ved at blancheres, ſom beſtaar i, at Kjødet, efterat være ituſkaaret og afvaſket, ſættes paa Ilden i koldt Vand og

koges, indtil det netop har skummet: da optages det strax, for at der ikke skal koge Kraft deraf, lægges i et Fad og overhældes med koldt Vand, hvoraf det strax optages, pudses pænt og bruges da efter sin Bestemmelse. Man kan ogsaa skjenke kogende Vand paa Kjødet, hvormed det da staar i et Qvarteerstid og afvaskes i koldt Vand.

At legere med Æggeblomme.

Æggeblommerne pidskes godt, blandes med lidt koldt Vand og fortyndes lidt efter lidt med den varme Suppe eller Sauce, som skal legeres. Denne tages af Ilden, saa at den ikke koger, naar Æggene røres deri, sættes igjen paa og røres, indtil den netop koger, men maa ikke staa paa Ilden efter den Tid for ei at skilles ad.

Forlorne Æg.

Æggene hertil kunne koges i en Æbleskivepande, med ganske lidt hedt Vand i Hullerne, eller paa en Stegepande, ogsaa med lidt Vand, som ligeledes maa være hedt, dog ikke koge, før Æggene ere komne deri. Naar de have kogt i 3 à 4 Minutter, til Æggeblommen er synlig i Midten, tages de varlig op, bedst med 2 Skeer, lægges paa en omvendt Sigte og pudses. Æggene kunne ogsaa koges i en Kasserolle eller Sydepande med flad Bund, deri kommes Vand i Forhold til Æggenes Antal; naar dette koger, knækkes Ægget, holdes tæt ned til Vandet og udslaaes deri. Der maa kun være faa paa een Gang i Vandet, og saasnart de ere stivnede, lægges de paa Sigten og pudses. Jo friskere Æggene ere, desto bedre blive de. For-

lorne Æg kunne bruges som en Ret; de lægges da jævnsides paa et Fad og overhældes med en kraftig Skysauce.

Kogte Æggehvider.

Der sættes Melk paa Ilden i et fladt Kar; naar den koger, kommes Hviderne, som ere pidskede til haard Skum, deri, een Skeesuld ved Siden af den anden. De behøve kun at koge et Øieblik, for at blive store, da optages de og lægges paa en omvendt Sigte, for at Melken kan afløbe. Der kan kommes hvidt Sukker, et Stykke Vanille eller Kaneel i Melken, hvilket giver Hviderne en god Smag. Melken kan da afsies og benyttes til Æggemelk og deslige.

Pidsket Flødeskum.

Fløden hertil kan gjerne være kogt, naar den kun er god, thi tynd Fløde kan ikke blive til Skum. Den pidskes i et rummeligt Kar, som, især i den varme Aarstid, sættes i koldt Vand, saavel før som medens Fløden pidskes. Dersom den desuagtet ikke bliver til Skum, kan der pidskes lidt Citronsaft eller Eddike med Fløden. Bliver den ikke heel igjennem til Skum, kan man lade den staa noget stille, tage Skummet oven af og lægge det paa en omvendt Sigte, for at det Flydende kan afløde; dette pidskes atter tilligemed den tilbageblevne Fløde; naar det igjen er blevet Skum, lægges det atter paa Sigten og saa fremdeles. Stødt Vanille eller nogle Draaber deraf, naar den er opløst i Spiritus, og hvidt Sukker kan pidskes med.

Glasseer-Sukker.

En Æggehvide pidskes til stiv Skum og røres da med 6 Lod (19 Q.) meget godt, stødt og sigtet Melis. Dersom det ikke bliver saa tykt som en lind Grød, maa der tages mere Sukker, da det ellers ikke vil kunne dække Kagen. Saften af 1 Citron eller af ½ Citron og lidt Rosenvand røres deri. For at Kagen, som skal glasseres, kan være jævn, gnides den med Meel, førend den bestryges med Sukkeret, og sættes da i en lunken Ovn, indtil dette er tørt. Glasseer-Sukkeret kan gives en rød Farve med lidt Kirsebær- eller Ribssaft.

At branke Meel.

Naar Stegepanden er heb, kommes Hvedemeel derpaa; med en Træskee røres deri og skrabes bestandig paa Panden, saa at Intet deraf sætter sig saa fast, at det ei kan løsnes med Skeen. Skulde det alligevel skee, og det Faste see brændt ud, maa Melet strax tages af, og Panden renses og tørres, før Melet igjen kommes derpaa. Det skal kun være lysebrunt, da det bliver mørkere, naar der kommer Vaadt paa. Der kan brankes saa meget paa een Gang, som kan faa Plads paa Panden, da det kan gjemmes længe, og det er et seent Arbeide.

Udvasket Smør.

Smørret trykkes med Hænderne i et Par Hold koldt Vand, klappes i flade Stykker og bliver staaende i Vand, indtil det skal bruges, da klappes Stykkerne i et Klæde, for at ingen Lage skal være derved. Om Sommeren, naar Smørret er blødt, kan det trykkes i Vandet med en Skee.

Afklaret Smør.

Smørret ſættes paa Ilden og koges lidt, derpaa tages det af og ſtaar noget ſtille, for at Saltet kan ſynke. Skummet tages bort, og Smørret hældes ſaa ſagte af, at kun Saltet bliver tilbage. Da Smørret ikke ganſke kan adſkilles fra Saltet, kan dette bruges til at ſalte med i Retter, hvortil der bruges Smør.

Suppefedt (Klaret).

Det Fedt, ſom ſkummes af Suppe, ogſaa af ſalt Suppe, naar det ikke er for ſalt, kan opbevares fra flere Gange; ligeledes Stegefedt, ſom ikke er meget brunt, og ſom er uden Sky. Den Nyretælle, ſom pilles fra, naar der laves Farce, kan, tilligemed hvad Tælle der ſamles af Stege og Kjød, baade raat, kogt og ſtegt, ligeledes anvendes, naar den ſkæres iſtykker og afſmeltes, førend den blandes med Suppe- eller Stegefedt. Disſe forſkjellige Sorter, ſom maa være friſke og gode, ſættes paa Ilden for at koge, indtil de ere vel ſkummede, hældes da igjennem en Sigte, ſaa at Bundfaldet ikke kommer med, og kunne ſaaledes længe bevares. Naar man vil ſmelte Fedtet igjen til Brug, maa det afſkrabes paa den underſte Side, for at være fuldkommen fri for det Bundfald, ſom muligt er derved. Dette afklarede Fedt (benævnt ſom Klaret) kan bruges paa flere Maader, hvorved ſpares betydeligt paa Smørret. Kager og Rouletter blive bedre ved at koges deri end i Smør; ogſaa Fiſk ſteges bedre deri. I en Blanding af halv Smør og Klaret kan der bages alle Slags Brød, i Tærninger og Skiver, til Mad og Kager. Brød og Meel til Boller, Buddinger og Kager kan bages i denne Blanding, men da maa intet Stegefedt være deriblandt, og der

tages lidt mere deraf end af Smør. Der kan endogsaa bages i Klaret alene, men da maa Vægten være rundeligere *).

At koge Sky.

Til hvert Pd. raat Oxekjød, som skæres i tynde Skiver og brunes med et Par Skiver røget Flesk under, tages 1 Løg, 2 Gulerødder, et Par Peberkorn, 2 Nelliker, lidt Salt og 1½ Pot Vand. Det behandles ligesom brun Suppe, og naar det har kogt uafbrudt og sagte et Par Timerstid, afsies det og skummes, saa at der intet Fedt bliver paa Skyen, Kjødet koges atter i en Timestid med halv saa meget Vand som første Gang og sies i den første Sky. Dersom denne sidste Kogning ikke bliver kraftig nok, kan den benyttes som Suppe. Skyen sættes igjen paa Ilden og klares med Æg (see under Gelee). Frygter man, at den ikke bliver stiv nok, kan der kommes lidt Stive-Gelee i.

*) Al Slags Suppefedt, endog af Suppe, der er kogt paa røget Kjød, naar den kun ikke er altfor salt, Tælle og Fedt af raat, kogt, ferst og salt Kjød eller Flesk, som enten ikke er anvendeligt til Mad eller kan være blevet lidt bedærvet, saavelsom Tælle og Lys, naar kun intet Sort eller Tande er deriblandt, kan samles i længere Tid og anvendes til Lys. I Bunden af en Krukke eller et Kar, som er videre foroven end forneden, lægges et Søm, hvorom er bundet et stærkt Seglgarn, og hvis anden Ende er fastgjort om en Stok, som lægges tvars over Krukken. Tællen smeltes og sies heri igjennem en gammel Sigte, der ikke kan bruges til Andet, eller igjennem et aabent Stykke Tøi, f. Ex. et Stykke af en brugt Gulvklud, og naar Tællen er fuldkommen stiv, trækkes den op med Seglgarnet. Af denne Tælle kan man enten selv støbe simple Spedelys eller bytte den hos Lysestøberen, hvor der erholdes 1 Pund Spedelys for hvert Pund Tælle, imod at give 6 ß i Støbepenge for hvert Pund Lys.

Har man gode Been af Oxe-, Kalve- eller Stinke-Steg, kunne de hugges itu og koges med Kjødet, hvoraf da bruges noget mindre.

At koge Soya af Saltlage.

Naar den Lage, hvori der om Vinteren har ligget Kjød eller Flesk, ikke mere bruges, og den er frisk, god og ingenlunde harsk, kan den anvendes til deraf at koge Soya. 1 Pot Lage afsies, koges, til den ikke mere skummer, og hældes atter igjennem Sigten. ¼ Pd. (25 Q.) Puddersukker sættes paa Ilden med ½ Pægel Vand, det skummes og koges, indtil det er brunt; mod Slutningen røres det stadigt, for ikke at blive branket. Den sidste Lage kommes deri, og det koger et Qvarteerstid, ophældes og staar tildækket til næste Dag, kommes paa smaa Flasker, proppes og lukkes.

Der kan ogsaa laves meget god Soya af Agurker; dertil anvendes alt det, man udhuler af Asier, saavelsom Skrællingerne; dette blandes med alt det Tiloversblevne i Asie- og Agurke-Krukkerne fra forrige Aar, (haves det ikke, maa der tages ny Eddike og friske Krydderier) tilligemed rundelig Salt. Dette koges samlet i en Timestid og afsies. Derefter brunes lidt Smør med Puddersukker og lidt Meel, den afsiede Suppe kommes lidt efter lidt deri under stærk Omrøren. Naar dette har kogt et godt Qvarteer, ophældes det og behandles ligesom Ovenstaaende. — Begge Slags Soyaer give en god Smag i brune Saucer og kunne længe opbevares.

Brun Soya.

6 Potter Saltlage koges, til der kun er 1 Pot tilbage; derefter sies det igjennem en Sigte, og derpaa

gjennem et tæt Stykke Tøi, indtil det er klart. 1 Pd. Sukker brændes meget mørkt, deri kommes Saltlagen og to revne Muskatnødder. Naar det har kogt lidt, sies det atter og er færdigt.

At koge ved Damp.

Alle de Grøntsager, som skulle koges, før de stuves, blive mere velsmagende, naar de koges ved Damp, end i Vand. Indretningen dertil er simpel og ikke meget bekostelig; den bestaar i en dyb Kasserolle, som kan være af Blik og har et Laag, som slutter fuldkommen godt; inden i den sættes en Sie, ligeledes af Blik, der kun maa gaa en Fjerdedeel dybt ned i Kasserollen; en Fjerdedeel af det underste Rum fyldes med Vand. Sien sættes i, det, som skal koges, lægges derpaa, blandet med Salt, Laaget lægges over, og Vandet holdes i uafbrudt Kog, indtil Gemysen er mør. Ilden maa ikke brænde saa stærkt, at Luen slaar op om Kasserollen; thi da der bruges saa ringe en Portion Vand, vil den derved tage Skade. Fisk, Fjerkræ og Kjød vinde betydeligt i Smag ved at koges paa samme Maade i Damp. Vandet bliver da til en kraftig Suppe, som kan forthyndes og bruges som Suppe.

At koge sur Suppe sød igjen.

Ved blot at opbevare Kjødsuppe fra den ene Dag til den anden, kan den om Sommeren let blive sur; i dette Tilfælde kan man koge Suppen 1 Qvarteerstid eller længere, om det behøves, med nogle raa eller kogte, ituhugne Kjødbeen, hvilke naturligvis maa være friske og gode. Det Syrlige vil ved det Kalkagtige, som Benene indeholde, bortkoge, og Suppen blive

god og brugelig. Man kan ogsaa lade den syrlige Mad koge ganske kort med en Theeskee Magnesia; denne vil da borttage al Syrligheden.

At bevare Melk og Fløde fra at blive sur.

Til omtrent 3 Potter sød Melk eller 1 Pot Fløde tages et Stykke præpareret Soda, saa stort som en Nød, det opløses i lidt varmt Vand, som igjen maa være blevet koldt, før det omrøres i Melken.

Melk og Fløde kan ogsaa bevares paa følgende Maade: 1 Lod (3 Q.) Borax opløses i 1 Pægel kogende Vand; naar det er afkølet, bevares Opløsningen i en Flaske. 2 Theeskeefulde af denne Opløsning sammenblandes med 1 Pægel frisk, raa Fløde eller Melk (til større Quantiteter tages et tilsvarende større Maal af Opløsningen) og gives et godt Opkog; den vil da kunne holde sig mindst i tre Dage i stærk Sommervarme, uden at blive sur. Boraxopløsning er aldeles usædelig og giver ingen Afsmag eller Lugt.

En nyere Maade at bevare Melk og Fløde er at benytte enkelt Aseptin dertil. Det kjøbes hos Materialisterne, og der følger Brugsanvisning med. I 3 Potter Melk kommes ½ Quint Aseptin.

At koge Kjød frisk igjen.

I den varme Aarstid kan det ligeledes skee, at Kjød og Fleesk kan faa det, man i Kjøkken-Sproget kalder en Tanke. I dette Tilfælde kan man, hvad enten Kjødet er raat, kogt, ferskt eller salt, sætte det paa Ilden i rundeligt Vand tilligemed endeel Træful. Ved at koge 1 Quarteerstid dermed, ville Kullene have bevirket, at Kjødet atter er blevet frisk. For at Kullene ikke skulle sætte sig paa Kjødet, kan dette indbindes i et ganske tyndt Stykke Tøi.

I en lille Husholdning, hvor der som oftest bruges smaa Stykker Kjød, er det vanskeligt at faa disse gode. Man kan derfor kjøbe et større Stykke, end der behøves til Suppe, og skære deraf til andet Brug, som til Bankekjød, Klobs, Farce o. desl. De Skrællinger og Sener, som derved blive afskaarne, især fra Farcekjød, kunne enten brunes med, hvis Suppen skal være brun, eller bindes fast sammen, koges med i Suppen og kunne saaledes senere anvendes imellem andet kogt Kjød.

Kjøbes en større Lammeforfjerding end behøves, for derved at erholde tykkere Kjød, da kan Ryggen hugges af til Cotelets eller Karbonnade, eller Boven tages fra for enten at steges eller saltes.

Steges en Oxetyndsteg eller et Kalvenyrestykke, da har man kun liden Nytte af at lade Slaget, som er derved, blive paa; det kan gavnligere afskæres og enten bruges til en Nullepølse eller koge med i Suppe og da anvendes som kogt Kjød. Det samme er Tilfældet med en Lammebagfjerding, dersom der ikke skal Fylding i Slaget. Skanken, som heller ikke kan bruges stegt, skæres af, og Kjødet af den samt noget af Nyretællen kan anvendes tilligemed Slaget til Nullepølse; behøves der mere Kjød, kan der skæres lidt indvendig af Laaret. Kjødet af Skanken og lidt af Laaret kan ogsaa lades til Farce, hvortil bruges af Nyretællen. Det er rigtigst at skære Skanken af en Kalvekølle eller i det mindste at hugge et Stykke af den, da Stegens Form ellers vil blive for lang. Det Kjød, som er paa Skanken, kan bruges til Farce eller Karbonnade. Det bankes godt, og Senerne skæres bort. Er Køllen stor, kan der skæres nogle faa Skiver af den underste Side, hvilke kunne bruges til Farce tilligemed Skankekjødet.

Har man et helt Raadyr, da skæres Bovene fra, og Køllerne og Sidebenene hugges saaledes fra, at

Ryggen faar en god Façon. Bovene og det, som er hugget af Køllerne, kunne enten laves til Farce, steges hele eller skæres i Skiver og laves til Fricandeau, hvilke enten kunne bruges som en Ret eller anvendes til at lægge i Postejer. Det Bedste af Brystet kan bruges til Ragout eller farceres ligesom Kalvebryst, hvortil Farce af Dyrekjødet kan anvendes. Brystet kan ogsaa saltes; dog bliver det bedst ved at steges, og serveres da med skarp brun Sauce. Alt det Øvrige af Dyret, Hovedet med, koges til Suppe, undtagen Leveren; denne kan skæres istykker og steges, men den er især fortrinlig til Leverpostej. Der maa i det mindste Lever af 2 Dyr for at svare til en Kalvelever.

Raadyr, Harer, Fugle, saavelsom alle Slags Fjerkræ kunne længe opbevares, naar de ikke udtages, før de skulle bruges.

At behandle Fjerkræ.

Kalkuner, Høns og Kyllinger blive hvide af Udseende, naar man efter at de ere affedtede over en Lue af Papir eller Hø, gnider dem godt enten med Haanden, et Stykke Papir eller med Hvedeklid, for at det Sorte, som muligen er bleven tilbage paa dem, kan komme af. Derpaa tages Indmaden ud, og de vaskes i flere Hold koldt Vand, lægges nogle Minutter i hedt Vand og vaskes derpaa igjen i koldt Vand. For at give dem en rund Façon, kan man indvendig fra knække Brystbenet der, hvor det staar høiest. Paa Kalkuner er det vel svært at knække; man kan derfor udvendig skære Kjødet løst paa et lille Stykke ved hver Side af Brystbenet, lægge Kalkunen paa Siden, saa Benet kommer til at hvile paa Bordet, sætte Eggen af en skarp Kniv derpaa og slaa et Par Slag paa den med en Øxe, Benet gaaer da itu og kan tages

bort udvendig fra. Skindet syes igjen sammen med en ganske fin Traad. For at Benene ikke skulle stikke ud ved Anretningen, kan man skære et Hul temmeligt høit oppe ved hver Side af Forklædet, trykke Laarene tilbage, saa Benene kunne stikkes ind i Hullerne, og binde udenom dem. Naar Kroen, Leveren og Hjertet ere reengjorte, kommes de indeni, og Forklædet syes sammen der, hvor Indmaden er taget ud. Gæs og Ænder lægges ikke i hedt Vand, og Brystbenet knækkes heller ikke paa dem. De blive hvide ved at vaskes med Hvedeklid, hvorpaa der er skjenket hedt Vand, og derefter i koldt. For at Klibet ikke skal komme ind i Gaasen, maa dette skee, førend Indmaden er taget ud, eller dersom dette er skeet, maa Forklædet syes sammen.

Efterstaaende 4 Sorter til at stive med maa, for ikke at erholde nogen Afsmag, koges i en Kasserolle, glasseret Gryde eller ny Potte. De maa koge stadigt, jævnt og med Laag over. Naar Geleerne ere blevne stive, bruges de efter Vægt.

Kalvefødder.

4 Kalvefødder skoldes, hugges itu, koges med $4\frac{1}{2}$ Pot Vand i 2 à 3 Timer og afsies.

Hjortetak.

1 Pund heraf skylles i kogende Vand og koges i 4 Potter Vand, indtil det Halve er indkogt. Man kan prøve med lidt paa en Kop; er det stivt, naar det er koldt, behøver det ei at koge mere. Det sies igjennem et Klæde eller en meget fin Sigte.

Husblas.

1 Lod (3 Q.) Husblas og ½ Pot kogende Vand sættes samlet paa Ilden og koges jævnt med Laag paa i ½ Timestid, eller til Husblasfen ganske er opløst. Dersom det ikke er blevet tykt i den Tid, maa det koge lidt længere og uden Laag, hvorefter det afsies.

Fleskesvær.

Alt det Fede skæres af 1 Pd. Svær, som skrabes paa begge Sider, skæres i smaa Stykker og gnides stærkt med Hænderne i et Par Hold hedt Vand, derpaa gnides det ligeledes med en Haandfuld Salt og derefter atter i et Par Hold hedt Vand. Naar det saaledes er blevet fuldkomment rent og hvidt, skjenkes 2 Potter kogende Vand derpaa, hvori det staar til næste Dag, og koges deri i 2 Timer uden Laag og ved jævn, dog ikke for svag Ild; thi det maa koge temmelig stærkt, for at Geleen kan blive meget stiv, hvilket den maa være for at svare til de her angivne Portioner. Det Skum, som under Kogningen skyder iveiret, tages efterhaanden af; Geleen hældes igjennem en fin Sigte og skummes, om det er fornødent, medens den er varm, hvilket bedst kan skee ved at trække det Skind af, som hurtigt samles ovenpaa den. Sværen koges atter en Timestid med 2 Potter Vand og afsies; det koges tredie Gang ligesaa længe med 1 à 1½ Pot Vand. Heraf bliver omtrent 2 Pd. Stive-Gelee, som opløses, naar den skal bruges, ved at sættes uden Tilsætning i en varm Ovn eller over lidt Gløder. Vil man koge endel Svær paa eengang, kan Geleen deraf bevares i hele Aar ved at tørres, hvilket skeer paa følgende Maade: Naar Geleen er kogt og afsiet, hældes den ganske tyndt paa flade Fade og skæres et

Par Dage efter i Stykker, som hænges over en Snor eller bredes paa rene Klæder, hvor de dog daglig maa vendes. Den hænger eller staar saaledes paa et tørt Sted, indtil den er tør og stiv som Lim; men da den ved at hænge for længe, inden den bliver tør, let kan mugne, er det ikke godt at tørre den om Vinteren, paa hvilken Tid den vil tørres for langsomt.

Hvor der bruges 5 Lod (15½ Q.) Stive-Gelee, behøves kun 1 Lod (3 Q.) af denne tørrede (benævnet Husblas). Den opløses, enten ved at sættes ved Varmen i ½ Pægel Vand til hvert Lod, eller ved at koges i den Mad, hvori den skal bruges.

Supper.

Det giver en velſmagende Suppe, at koge forſkjellige Kjødſorter ſammen, ſom Oxe-, Kalve-, Lamme- og lidt, ikke for fedt, Svinekjød; men heraf ſaavelſom af Kalve- og Lammekjød bliver Suppen ikke klar; dertil maa tages de kjødfuldeſte Stykker Oxekjød. Alt Kjød til Suppe afvaſkes i et Par Hold Vand, men maa ei blive ſtaaende deri for ikke at berøves det nærende Limſtof, ſom det indeholder. 8 Pund Oxekjød, 1 Gulerod og 2 Løg ſættes paa Ilden med 6 à 7 Potter Vand i et Kar, ſom helſt ikke maa være ſtørre end behøves og har et Laag, der ſlutter godt. Naar Suppen er ſkummet, kommes der behørigt Salt deri; det Skum, ſom derefter paany koger iveiret, tages atter af. Fedtet afſkummes, førend Viſk og Rødder, ſom bør koges hele for at beholde deres Sødme, kommes paa. For at den aromatiſke Smag, ſom diſſe meddele Suppen, ikke ſkal bortkoge, maa de kommes ſaa ſildigt paa, at de

netop kunne blive møre tilligemed Kjødet. Til denne Portion vil, dersom Rødderne ere store, 1 Selleri, 2 Petersillerødder, 6 Gulerødder og 3 Purrer være passende. Saasnart Rødderne ere møre, optages de, pudses, skæres istykker og kommes i Suppen, naar denne er afsiet. Man kan ogsaa lade dem forblive hele, holde dem varme paa et Fad med Laag over og servere dem saaledes til Suppen. Det maa iagttages, at Suppen koger meget langsomt og uafbrudt ved jævn, ensformig Ild; Laaget maa blive over, og det behørige Vand kommes paa fra Begyndelsen. Finder man Suppen for stærk, da maa den kun spædes med kogende Vand for ei at blive standset i Kogningen, hvorved den, saavelsom Kjødet, taber i Smag; det maa helst ske, naar den afsies, hvilket maa være igjennem en fin Sigte; er denne ikke fin, da lægges et Klæde deri. Suppen maa derpaa staa noget stille for at synke; Fedtet tages af, og derpaa hældes den forsigtigt igjen i Karret, saa at det Bundfald, som muligen er derved, ikke kommer med. Naar Suppen atter koger, skyder den Skum op, hvilket omhyggeligt maa aftages, i modsat Fald bliver Suppen ikke fri for Bundfald; derefter sættes Bollerne paa, men da Suppen bliver mindre klar og tillige svinder ved at Bollerne koges i den, er det bedst at koge disse i

Vand eller i tynd Suppe. Ved Anretningen kan man komme et Par Stykker hvidt Sukker i, som giver Suppen en behagelig Smag. Har man god klar Suppe af falt Kjød, kan denne koges med istedetfor Salt, hvorved dette spares, og Suppen formeres uden at tabe i Smag. Det lader sig ikke godt bestemme, hvor længe Kjød skal koge, da det er afhængigt af Størrelsen og af hvor ungt det er. Til Oxekjød regnes efter almindelig Kogning 4 à 5 Timer. Men lader man Kjødet, efter at være skummet, koge ganske sagte, uafbrudt og med et Laag over, som slutter godt, saa kan det koge i 6 à 7 Timer efter dets Størrelse uden at blive tørt. Suppen bliver ved den langsomme og jævne Kogning langt klarere og svinder ikke, naar Laaget slutter godt. Man kan ogsaa lade Kjødet koge ligesaa langsomt i 10 à 11 Timer, hvorved Suppen bliver endnu klarere, men da tages lidt mere Vand, og da Kjødet derved bliver noget tørt, er det bedst at bruge Skanke og simpelt Kjød dertil.

Kalve- og Lammekjød blancheres for at erholde et hvidt Udseende, det koger med mindre Vand og i kortere Tid end Oxekjød.

Efter denne her anførte Portion af Suppe ere efterfølgende forskjellige Sorter beregnede.

Brun Suppe.

3 Skiver røget Flæsk med Sværen paa, hvilken skrabes og aftørres, lægges paa Bunden af en Kasserolle, derovenpaa kommes 2 Pund Oxekjød, som er skaaret i tynde Skiver. Det kan gjerne være simpelt Kjød af Skanken eller af Halsen. 3 à 4 Løg, 2 Gule- og Petersille-Rødder skæres i Skiver og kommes deri, hvorpaa det uden Laag sættes over raskt Ild. I Begyndelsen rystes Kasserollen jævnligt, senere røres ofte deri, indtil Indholdet er lysebrunt, hvortil kan hengaa en Timestid eller noget mere; lidt efter lidt kommes da kogende Suppe derpaa, saaledes at det koger mellem hver Gang, indtil Suppen rundeligt staar over Kjødet, da lægges Laaget paa, og den koger ganske langsomt, indtil Kjødet er fuldkommen mørt. Derpaa hældes den igjennem Dørslaget, hvor der kan skjenkes lidt kogende Vand paa Kjødet, og derefter igjennem Sigten, hvori der er lagt et Klæde. Den staar noget stille for at synke; Fedtet skummes af, den sættes igjen paa Ilden og blandes med den tilbageblevne hvide Kjødsuppe saavelsom med lidt Vand, hvis man finder den for stærk, og dersom den ikke er bleven klar, kan den klares med et Par Æggehvider og Skaller, saaledes som er vist ved Gelée. De

hvide Rødder, som ere kogte i Kjødsuppen, kommes derpaa, og naar den koger, Kjød- eller Fiske-Boller. Den spises ogsaa med forlorne Æg og ristet Brød. Kjødet kan sættes paa igjen med lidt Vand og koge, indtil det lader sig trykke itu. Suppen sies og kan bruges som Sparesuppe.

Selleri-Suppe.

¼ Pund (25 Øv.) Perlegryn sættes i Blød i saa meget koldt Vand, at det staar over dem; næste Dag koges de i den halve Portion af Kjødsuppen tilligemed 3 à 4 store ituskaarne Sellerier. Naar disse ere møre, og Grynene have jævnet, gnides det igjennem en Sigte med den øvrige Suppe og sættes atter paa med kogte ituskaarne Sellerier for at faa et Opkog; 8 Æggeblommer og ikke fuldt en Pægel Fløde pidskes i Terrinen, hvori Suppen hældes langsomt, medens man bestandig pidsker med Riset, for at den kan skumme. Spises med ristet Brød.

Selleri-Suppe paa en anden Maade.

For 16 Øre Hvedeknopper raspes og koges i knapt Vand tilligemed 6 store Sellerier, indtil disse med Lethed lade sig trykke itu. Da udtværes det Hele med Kjødsuppen, koges lidt, gnides gjennem et Dørslag,

derpaa gjennem en Sigte og sættes derefter paa Ilden med nogle ituskaarne hvide Rødder; naar det koger, sættes smaa Kjødboller derpaa. Ved Anretningen kommes lidt Madeira eller hvid Vin deri. I Mangel af Kjødboller kan Suppen spises med ristet Brød.

Forloren Skildpadde-Suppe.

Et Kalvehoved behandles og tillaves som til forloren Skildpadde, kun at Kjødet skæres mindre, at der tages flere Løg, lidt mere Meel, og at den fortyndes med det bestemte Quantum Suppe. Naar Suppen er siet og igjen sat paa Ilden, koges Kjødet noget deri, og der sættes Fiskeboller og haardkogte Æggeblommer derpaa.

Kørvel-Suppe.

Saa meget som 3 Haandfulde Kørvel pilles og hakkes fint med 3 Spiseskeer Hvedemeel; et lille Stykke Smør smeltes, deri svitses Kørvelen og spædes lidt efter lidt med saa megen Kjødsuppe, at den kan koge deri; naar den er kogt nok, kommes den øvrige Suppe og kogte Rødder deri for at faa et Opkog. Den spises med forlorne Æg og ristet Brød. Man kan ogsaa bage Smørret og Melet, spæde det lidt efter lidt med Suppen, og lade den hakkede Kørvel faa et Opkog deri tilligemed kogte Asparges og Rødder.

Gulerod-Suppe.

8 ſtore, hele Gulerødder koges møre i Suppen, maſes og gnides igjennem Dørſlaget med Suppen, ſom maa være affiet, ſættes igjen paa Ilden med ½ Pægel Riſengryn og koge, indtil diſſe have jævnet Suppen. Der koges ingen andre Rødder i Suppen, kun en ſtor Urteviſk. Spiſes med riſtet Brød eller ſmaa Kjødboller. — Man kan ogſaa brune et Stykke Smør i Gryden, komme deri 2 dybe Tallerkener fulde af ſmaatſkaarne Gulerødder og 1 Tallerken Rødløg og ſvitſe det godt, indtil det er lyſebrunt; da først kommes lidt efter lidt Suppen derpaa, og det koger jævnt, indtil Rødderne kunne trykkes itu; da gnides det gjennem et Dørſlag med mere Suppe, tilſidſt gjennem en Sigte og gives et Opkog med ſkaarne hvide Rødder og ſmaa Kjødboller.

Syre-Suppe.

Et lidet Stykke Smør ſmeltes, deri ſvitſes 2 gode Haandfulde pillede Syrer, der ere grovt hakkede eller ſkaarne, Suppen kommes lidt efter lidt derpaa og koger, indtil Syrerne ere kogte nok. 8 à 10 Æggeblommer og lidt Sukker pidſkes i Terrinen, hvori Suppen hældes, medens man pidſker med Riſet. Spiſes med riſtet Brød.

Brunet Hvidkaal-Suppe.

Et Hvidkaalshoved af Middelſtørrelſe ſkæres ſmaat, ſom til rød Surkaal. Et Stykke Smør brunes, deri kommes et Par Skeefulde Pudderſukker ſamt Kaalen, ſom koges med Laag over og ved jævnlig Omrøren, at den ikke brændes, ſom let kan ſke. Naar den er mør, er den i Almindelighed ogſaa brun; ſkulde dette ikke være Tilfældet, maa den koge noget uden Laag, hvorefter Suppen lidt efter lidt kommes derpaa for at faa et godt Opkog. Spiſes med riſtet Brød.

Hvidkaal-Suppe.

Naar Suppen er ſkummet, kommes omtrent 20 hele Peberkorn, Rødderne og et ſtort Hvidkaalshoved, der er ſkaaret i 4 Dele, derpaa. Naar begge Dele ere møre, tages de op, og ønſker man Suppen jævn, kommes 4 à 5 Spiſeſkeer udrørt Havremeel eller Hvedemeel paa Suppen, hvormed den koger, indtil Kjødet er mørt og Suppen jævn. Efterat denne er affiet, ſættes den igjen paa Ilden tilligemed Rødderne og Kaalen, ſom ſkæres i mindre Stykker og faa et godt Opkog. Den ſpiſes med riſtet Brød.

Rosenkaal-Suppe.

En rigelig Portion Rosenkaal, omtrent 1 Pd., koges i rundeligt Vand, som først maa koge med Salt og et lille Stykke Soda, før Kaalen kommes i, da den grønne Kaal derved bevarer sin Farve; naar Kaalen er mør, hældes Vandet fra. Omtrent $\frac{1}{4}$ Pd. (25 Q.) magert røget Flæsk skæres i Tærninger, dette svitses med et godt Stykke Smør, et Par Spisesfee-fulde Meel og en halv Snes ituskaarne Rødløg, samt en Snes Peberkorn; det spædes lidt efter lidt med Bouillon, den kogte Kaal udtværes og kommes i, det Hele faar et Opkog, og gnides igjennem en Sigte. Det sættes paa Ilden igjen, og naar det netop koger, serveres det. Spises med bagt eller ristet Brød, eller med kogte Kjødboller. Omtrent til 4 Personer.

Løg-Suppe.

Naar en Tallerken fuld af skaarne Løg ere brunede i Smør, røres deri 6 Spisesfeer Meel; derefter kom-mes lidt efter lidt Suppen paa, hvormed den koger en Timestid. Den afsies, Fedtet skummes af, og den gives igjen et Opkog. Spises med bagt Brød.

Løg-Suppe paa Fad.

3 Franskbrød til 8 Øre Stykket gjennemskæres paa 4 Steder, saaledes at det hænger fast ved den underste

Skorpe. Franskbrødene lægges da, med den flade Side nedad, ved Siden af hinanden i et dybt Fad. En dyb Tallerken fuld af hakkede Løg brunes i Smør, lægges varme ovenpaa Brødet og overhældes lidt efter lidt med saa megen varm Suppe, at denne staar over Brødet. Fadet sættes paa en Trefod over Gløder eller i en heд Ovn, og naar Suppen er trukket ind i Brødet, hældes mere paa, indtil Suppen er opbrugt, dog saaledes at den koger imellem hver Gang. Den serveres i Fadet.

Nudle-Suppe.

½ Pund (50 Q.) Nudler koges en halv Timestid i den affiede Suppe. Reven Parmesanost og ristet Brød ombydes ved Bordet.

Suppe med Æg og Riis eller Macaroni.

Naar Suppen er affiet, sættes den igjen paa Ilden med ½ Pund (50 Q.) skoldede Risengryn, og koger, indtil disse ere fuldkommen møre, da kommes enten smaatskaarne Asparges eller Rosiner derpaa, og naar de ere kogte nok, legeres den med Æggeblommer, omtrent 1 til hver Person. Vil man istedetfor Riis have Macaroni, da brækkes ½ Pund (50 Q.) deraf i smaa Stykker, og naar de ere kogte fuldkommen møre den affiede Suppe, tages de op og lægges i Terrinen.

1 Æggeblomme og 1 Spiseskeefuld revet Parmesanost til hver Person pidskes hvide med Riset. Suppen legeres hermed under stadig Pidsken. Naar den koger, hældes den paa Macaronierne. Hvide- og Gule-Rødder, som ere kogte i Suppen, kunne kommes paa begge Supper, som spises med ristet Brød.

Kallun Suppe.

Naar Kallunene ere skrabede, Benene rensede og adskilte, og Alt vasket tilbørlig i koldt Vand, sættes det i koldt Vand, hvori er kommet endeel Salt. Derpaa skrabes Kallunene fuldkommen rene, lægges efterhaanden i koldt Vand, skæres derpaa smaat og staa atter i koldt Vand, til de skulle koges. Naar Fedetarmene ere skrabede rene paa den udvendige Side, skæres de op for at kunne renses og vaskes indvendig. De skæres smaat, sættes særskilt i koldt Vand og kommes ikke saax paa, for at Fedtet ikke skal koge af dem. Naar det ikke er meget hedt, kan man rengjøre Kallunene Dagen før de skulle bruges. De staa da om Natten i koldt Vand med Salt, skrabes sidste Gang om Morgenen og skæres smaat. 4 store Kallun sættes paa Ilden med lidt Salt og omtrent 5 Potter Vand; naar det netop staar paa Kog, hældes det paa Dørslaget, overhældes med koldt Vand og sættes igjen

paa Ilden med friſk Vand. Naar det er halv mørt, kommes Rødder og Viſk derpaa; naar den fiſſe er kogt nok, trykkes den op, og der kommes grønne Ærter, Roſiner, et lille Stykke hvidt Sukker og en Jævning af Smør og Meel paa Suppen. Derſom Kallunene ere ſmaa og altſaa ikke kunne give Kraft nok, eller man ønſker mere Suppe paa dem end her er anført, kan man koge 2 à 4 Pund Kalve- eller Lammekjød deri, og da behøves ikke meget Smør i Jævningen. I Mangel af Ærter kan bruges Aſparges og unge Gulerødder. Man kan ogſaa koge Kallunene og Fedetarmene hele, og førſt ſkære dem i Tærninger, naar de ere mørkogte.

Kraaſe-Suppe.

Kraaſene pilles, ſkæres iſtykker, vaſkes i flere Hold koldt Vand og ſættes paa Ilden med Salt og ſaa meget Vand, at det rundeligt ſtaar over dem; Viſk og Rødder koges med; naar diſſe og Kraaſene ere møre, tages de op. Suppen ſies, ſættes paa Ilden, og naar den atter koger og er ſkummet, kan der kommes en Jævning af lidt Meel, udrørt i Eddike, ſamt ſkaarne Æbler og Sukker derpaa. Naar Æblerne ere kogte nok, tages de op, for at der kan være Plads til at ſætte Brød- eller Meel-Boller paa;

Suppen hældes over Kraasene. Man kan ogsaa servere disse paa et Fad og saaledes byde dem om ved Bordet.

Kjødsuppe med grønne Ærter.

Naar Suppen er afsiet, sættes den igjen paa Ilden med 2 Potter udpillede Ærter, og om man vil, ¼ Pund (25 Q.) Rosiner; lidt før Anretningen kommes de kogte Rødder og lidt hakket Peterssille derpaa. Denne Suppe kan, om man ønsker det, jævnes med lidt udrørt Smør og Meel eller med ¼ Pund (25 Q.) Risengryn, som koges møre i Suppen tilligemed Ærterne.

Grønærte-Suppe uden Kjød.

De pillede og skyllede Ærter sættes paa Ilden med 5 Potter Vand til en Skjeppe Ærter af Middelstørrelse. Naar de koge, kommes en god og stor Bisk samt mange Gule- og Petersillerødder derpaa. Naar disse ere møre, tages de op og skæres i mindre Stykker, og Bisken trykkes godt af. Omtrent 5 Lod (16 Q.) Meel og 6 Lod (19 Q.) Smør udrøres til en Jævning, som fortyndes med Suppen, og koges derpaa tilligemed Salt, en Spiseskee Sukker, Portulak eller Peterssille.

Suppe af Ærtebælge.

Bælgene af en Skjeppe Ærter afrevles, vaskes og sættes paa Ilden med 4½ Pot Vand, en god og stor Visk, et Par Peterſillerødder, et Par store Løg og 4 à 6 Gulerødder; et Par af disse optages, naar de ere møre, og skæres itu for senere at kommes paa Suppen. Det Øvrige koges jævnt og med Laag paa 2 à 3 Timer, da gnides Bælgene (ikke Rødderne) gjennem et Dørslag. Suppen sættes igjen paa Ilden tilligemed et Par Pægle af de udpillede Ærter, et Blomkaalshoved, som er deelt i flere Dele, eller nogle ganske smaa Løg, og naar det har kogt noget, da en Jævning af omtrent 5 Lod (16 Q.) Smør og 4 Lod (13 Q.) Meel. De ituskaarne Gulerødder samt et Stykke hvidt Sukker og Salt kommes paa, naar Ærterne ere kogte nok. Den spises med bagt Brød og er til 6 Personer. Det gjør Suppen end mere velsmagende, naar man koger nogle raa, stegte eller kogte Been tilligemed Bælgene eller man har lidt Kjødsuppe at blande den med. Det er ogsaa godt at koge Kjødboller i Ærtesuppen; der bruges da hverken bagt Brød, Løg eller Blomkaal.

Italiensk Græskar-Suppe.

Til hver Pot Kjødsuppe tages 1 Pd. strællet og smaat skaaret Græskar. Det koges, indtil Græskarret

med Lethed lader ſig trykke itu, omtrent i ½ Timeslid, hvilket er afhængigt af dets Modenhed. Derefter gnides det igjennem en Sigte, og Suppen ſættes igjen over Ilden med en Jævning af Smør og Meel og er færdig efter et godt Opkog. Den ſpiſes med ituſkaarne hvide Rødder og bagt Brød eller Kjødboller. Den har Lighed med affiet Grønærteſuppe og kan haves paa en Tid, hvor man ikke mere kan erholde friſke Ærter.

Dyrekjøds-Suppe.

Hovedet af Dyret flaaes, ſkoldes, hugges itu og vaſkes tilligemed det øvrige Kjød og Been, ſom man vil anvende til Suppe. Det ſættes paa Ilden med ſaa meget Vand, at dette rundeligt ſtaar derover, 1 Løg, hele Rødder og Salt. Det koger, indtil Kjødet lader ſig trykke itu, da gnides det igjennem et Dørſlag, hvor der kan ſkjenkes lidt kogende Vand paa Kjødet for ganſke at trække Kraften af. Suppen ſies derefter igjennem en Sigte og ſættes atter paa Ilden med lidt Meel, udrørt i Vand. Rødderne ſkæres itu og kommes derpaa tilligemed Kjød- og Fiſkeboller. Det giver Suppen en god Smag at komme lidt hvid Vin deri og legere den med et Par Æggeblommer. Der kan ogſaa laves Brun Suppe af Dyrekjød; den tillaves ligeſom Brun Suppe.

Soupe à la reine.

En Høne koges med Rødder og en Viſk i ſaa meget Vand, at det ſtaar over den; naar den er mør, tager man den op og ſkærer Kjødet fra Benene i ſmaa Stykker; Benene hugges itu og koges noget længere i Suppen; denne affies og ſættes igjen paa Ilden med kogte hvide Rødder og Hønſekjødet for at faa et lidet Opkog. Da hældes den i Terrinen, hvori er pidſket 4 Æggeblommer. Spiſes med riſtet Brød.

Man kan komme ½ Pægel hvid Vin og lidt Muſkatblomme i Æggene.

Franſk Suppe.

1 Pund Oxekjød ſkæres ganſke ſmaat og koges langſomt tilligemed 1 Løg og 3 Gulerødder i 3 Potter Vand, indtil Kjødet lader ſig trykke itu, hvortil næſten behøves 3 Timerstid. For at Suppen ikke ſkal bort-koge, er det nødvendigt, at den koger jævnt og i et Kar med tætſluttende Laag. En ſtor Viſk og Rødder kommes paa og optages, naar de ere møre. Suppen affies, ſættes igjen paa Ilden, ſkummes, og naar den koger, kommes Kjødboller, lavede af ¼ Pund (25 Q.) Kjød, derpaa. Suppen kan jævnes med Æg og ſpiſes med riſtet Brød. Denne Portion er til 3 Perſoner.

Karri-Suppe.

Laves ligesom Karri, undtagen at Kjødet skæres mindre, og at der tages noget mere Meel til Jævning, og at den fortyndes med Bouillon.

Kartoffel-Suppe. Nr. 1.

Kartoflerne skrælles raa, skæres istykker og sættes paa Ilden med saa meget koldt Vand, at det rundeligt staar over dem. Naar de have kogt noget, kommes Gule- og Hvide-Rødder samt en god Bisk derpaa; denne tages op, naar den er mør, og trykkes godt af. Nogle hele smaa Løg koges deri tilligemed Salt og lidt stødt, sort Peber eller Cajenne-Peber. Man kan komme lidt mindre Vand paa straa og senere fortynde Suppen med Suppe af salt Kjød eller Flesk. Der kan ogsaa skæres først Flesk i smaa Tærninger, som koges med Kartoflerne og spises i Suppen.

Kartoffel-Suppe. Nr. 2.

Kartoflerne koges, pilles og rives, hvorefter de udtværes med Kjødsuppe, som ikke behøver at være stærk, og sættes paa Ilden, hvor de koges, indtil de have jævnet Suppen; da koges smaa Kjød- eller Fiskeboller deri. En kogt Selleri skæres i Stykker og

kommes paa tilligemed lidt hvid Vin og ganske lidt Cajenne-Peber.

Krebse-Suppe.

25 Krebs af Middelstørrelse koges som sædvanligt. Kjødet pilles ud af Halen, Hovedet og Kløerne; Skallerne (undtagen dem af Hovederne, om man vil fylde dem) og alle de smaa Been stødes fine med lidt Smør, sættes paa Ilden at svitses godt, dog ikke for længe, hvoraf det faar en slet Smag, og spædes lidt efter lidt med Kjødsuppe, som ikke behøver at være stærk, indtil denne staar derover; naar det har kogt lidt, afsies det, sættes igjen paa Ilden med lige saa meget Suppe, og efter et godt Kog afsies det atter i den første Portion. Suppen maa staa noget, for at man kan skumme det røde Smør af; i dette røres omtrent 4 Lod (12 Q.) Rismeel, som kommes paa Krebsesuppen, naar denne, blandet med den øvrige Kjødsuppe, igjen koger. Herpaa bruges kun hvide Rødder eller Asparges. Den spises enten med Brødboller, hvori det Hakkede af Krebseklœerne og Hovederne er rørt, eller med Fiskeboller. Skallerne af Krebsehovederne fyldes med noget af Bolledeigen og koges i Suppen. Naar den sorte Streng er taget af Halerne, kommes disse hele paa den færdige Suppe, men maa ikke koges med.

Reie-Suppe.

3 Potter Reier koges; af de ſtørſte pilles ſaa mange, ſom behøves til at komme i Bollerne; de øvrige ſtødes og tillaves ligeſom til Krebſeſuppe. Hertil behøver Kjødſuppen heller ei at være kraftig.

Aale-Suppe.

Rødder og Viſk koges i 2 Potter Kjødſuppe og 2 Potter Vand, indtil de ere møre. 2 Pund Aal, ſom ere flaaede og ituſkaarne, koges deri; naar Suppen er ſkummet og Aalene møre, tages de og Rødderne op. Suppen affies, og naar den atter koger, kommes en Jævning af 2 Spiſeſkeer Meel, udrørt i lidt Vand, og ituſkaarne Æbler derpaa. Naar disſe have nok, tages de op, og man ſætter Boller af Brød eller Meel derpaa, ſamt Salt, Sukker og lidt Eddike. For at Suppen ikke ſkal blive mørk af Udſeende, maa Eddiken kun have et Opkog deri. Den kan laves uden Kjødſuppe, og da tages 3 Potter Vand til 2 Pund Aal.

Silde-Suppe

laves paa ſamme Maade, undtagen at Sildene ikke ſpiſes i Suppen; de kunne bruges til Eftermad ſom kogte Sild. Man maa have ſaa mange deraf, at nogle kunne udkoge i Suppen, thi de give ikke ſaa

megen Kraft ſom Aal. Til 3 Potter Vand maa 10 Sild aldeles udkoge.

Gjedde-Suppe.

Af 4 Pund Gjedde tages ſaa meget Kjød ſom til Boller, det øvrige ſtæres itu tilligemed Been, Skind og Hovedet, ſom knuſes; alt dette ſættes paa Ilden med Salt, et Par ſmaa Skiver røget Fleſk og ſaa meget Vand og tynd Kjødſuppe, at det rundeligt ſtaar derover. Det koges, indtil Fiſken er ganſke itu, hvorpaa det gnides igjennem et Dørſlag, hvor lidt kogende Vand hældes paa for at trække Kraften rent af. Suppen ſies igjennem Sigten og ſættes atter paa med Rødder, ſom ere kogte i Kjødſuppen, og naar den koger, ſættes Fiſkeboller paa. Der kan pidſkes et Par Æggeblommer i Terrinen for at jævne og give en bedre Couleur.

Fiſke-Suppe.

4 Pund Fiſk ſtæres i Stykker og koges i 4 Potter Vand med Salt, en ſtor Viſk og Rødder. Naar diſſe ere møre, tages de op, afſkylles og kommes igjen paa Suppen, naar den er afſiet. Fiſken udkoges ganſke, trykkes itu og afſies; der ſtjenkes lidt hedt Vand paa den i Sigten for at trække Kraften af.

En Haandfuld Syrer samt halv saa megen Purre og Peterfille hakkes med 2 Spiseskeer Meel, udrøres i en knap Pægel sur Fløde, fortyndes noget med Suppen, som atter er sat paa Ilden, kommes i den, naar den er bleven hed, og røres, indtil den koger; da sættes Brød- eller Meel-Boller derpaa. Har man ikke sur Fløde, kan man røre et Par Skeefulde Eddike i den søde.

Naar man koger noget mere Fisk, kan der tages fra af det bedste Kjød, førend det er kogt itu, hvilket kan bruges til Plukkefisk, Rouletter o. desl.

Man kan benytte det Vand, hvori der er kogt Fisk, ligemeget hvad Sort, til denne Suppe; men da maa Fisken ikke afkoges for salt, og Suppen enten blandes med Kjødsuppe, eller noget Fisk koges rent ud.

Urte-Suppe.

4 store Gulerødder, 1 Selleri, 2 Purrer, 1 lille Peterfille- eller Pastinakrod, 4 Kartosler af Middelstørrelse og et Par Skiver Kaalrabi eller 1 Hviderod skæres alle i Stykker, omtrent en Tomme lange og af en Fingers Tykkelse. Naar Rødderne ere afvaskede, rystes Vandet af dem paa et Dørslag. 4 Lod (12 Q.) Smør sættes paa Ilden; naar det er smeltet, kommes

Rødderne deri og koge et Qvarteerstid under jævnlig Omrøren, at det ikke bliver brunt; derefter kommes Salt, nogle faa hele Peberkorn og 2½ Pot Vand derpaa, dog kun ½ Pot ad Gangen, og saaledes at det koger imellem hver Gang. I det Hele maa Suppen koge i et Par Timerstid, og for at den ikke skal bortkoge, maa det ske jævnt og med Laag paa. Dersom man finder, at der er for mange Rødder, kunne nogle af dem holdes tilbage ved Anretningen. Den spises med ristet Brød og er til 3 à 4 Personer.

Istedetfor Kaalrabi og Kartofler kan man komme ½ Pot udpillede grønne Ærter eller 3 Spiseskeer hakket Kørvel paa Suppen.

Graa Ærter.

Ærterne pilles, skylles rene, og sættes om Aftenen i koldt Vand med lidt Soda i. Dagen efter koges de i det samme Vand, som maa staa rundeligt over dem, naar de sættes paa Ilden. De koges jævnt med Laaget paa i 2 à 3 Timer, skummes, men omrøres ikke, før de ere møre, da kommes lidt Laurbærblade, nogle Anchiovis, som ere skrabede fra Benene og hakkede med en Kniv, og Salt derpaa. Der brunes Smør i en Kasserolle, hvori koges Meel, en god Deel Sky, noget Soya, Eddike og Sukker. Naar dette har kogt

lidt, kommes det i Ærterne og koges godt med dem. Dersom man ikke har Sky nok, kan der koges nogle Been, Flesk eller Kjød i Ærterne. Det er ikke nødvendigt, at Ærterne staa i Vand Natten over, naar man samme Dag, som de skulle koges, sætter dem om Morgenen i saa meget kogende Vand med Soda i, at dette staar over dem. De staa hermed tildækkede, indtil Vandet er trukket ind i dem, da skjenkes nok engang kogende Vand paa. De sættes paa Ilden med saa meget koldt Vand, at det rundeligt staar over dem, og blive møre i samme Tid som ellers. ½ Otting Ærter er til 6 Personer.

Afskede graa Ærter.

Ærterne koges paa samme Maade, men i knapt Vand. Naar de ere møre, moses de itu og gnides igjennem Dørslaget med saa megen Kjødsuppe, at denne bliver jævn, hældes igjennem Sigten og koges derefter med god Sky og Kjødboller; lidt Vin kommes deri ved Anretningen. ½ Otting, som udgjør en Pot, er tilstrækkelig til 5 Personer.

Suppe af Lindser eller brune Bønner

tillaves paa samme Maade, som graa Ærter.

Gule Ærter

behandles og koges ligesom de graa og kunne, ligesom disse, sættes i kogende Vand samme Dag, de skulle koges. For at give Ærterne en god Couleur kan der koges en Gulerod tilligemed dem. Naar de ere skummede, og de klare Skaller, som skydes iveiret, ere aftagne, kommes en stor Bisk, hele Petersillerødder og Sellerier derpaa, hvilke igjen tages op, naar de ere møre, pudses og skæres ifykker. Naar Ærterne ere kogte, moses de og gnides igjennem et Dørslag med ferst eller salt Suppe, indtil Skallerne ere tørre. Istedetfor Suppe kan man koge en Rullepølse, et lille Stykke Flesk, Kjød eller nogle Stegebeen i Ærterne og gnide dem igjennem med Vand. De kunne ogsaa blive meget gode alene i Vand uden Tilsætning, naar man kun har tilstrækkeligt af gode Urter og Løg. De affiede Ærter sættes igjen paa Ilden med Rødderne, nogle smaa pillede Rødløg, ganske lidt stødt Muskatblomme og Salt. Ved Anretningen røres et lille Stykke Smør deri. De spises enten med bagt Brød, Kjødboller eller Medisterpølse, som koges i de affiede Ærter. ½ Otting gule Ærter er tilstrækkelig til 7 à 8 Personer.

Sobekaal

laves enten af grøn, hvid eller rød Kaal, samt af Kørvel og Spinat, blandet med grøn Kommen. Suppen, hvorpaa Kaalen skal koges, affies og blandes med affiet Havresuppe eller noget Havremeel. Naar den koger, kommes Kaalen, som er hakket med lidt Meel, deri, og naar denne er mør, sættes en liden Jævning af Smør og Meel tilligemed Kjødboller, Kjød- eller Mediſter-Pølser derpaa. I Grønkaal kan der kommes brunede Kartofler. Grøn- og Hvidkaal bliver bedſt, naar man koger den i Vand med lidt Salt, indtil den næſten er mør. Vandet trykkes godt af, den hakkes med Meel og behandles som ovenfor er viſt. Herved betages Kaalen det Opblæsende, som den indeholder, uden at tabe i Smag. Kaalen bliver bedſt, naar den laves paa ferſt Suppe, men kan blive meget god paa Suppe af ſalt Kjød eller Fleſk, naar det kun er tilſkrækkeligt udvandet. Man kan ogſaa bruge Suppe af røget Kjød, naar man iagttager, at Kjødet, efterat have ſtaaet den halve Tid i Blød, omhyggeligt afſkrabes, lægges igjen i rent Vand og atter ſkrabes, før det koges, ſaa og at Fedtet ſkummes meget nøie af under Kogningen, da den røgede Smag for det meſte er deri.

Æble-Suppe.

Æblerne behøve ikke at skrælles, men aftørres, Blomst og Stilk skæres af, og de veies; 3 Pund koges i 3 Potter Vand under Laag, til de kunne trykkes itu, og gnides da igjennem et Dørslag. Suppen sættes igjen paa Ilden med en Jævning af 3 smaa Spiseskeer Rismeel, Sukker, lidt Vin, Citronskal og Saft; hvor meget bestemmes efter Æblernes Syrlighed. Naar den har kogt lidt, legeres den med 3 Æggeblommer. Spises med bagt Brød og er til 6 Personer. Umodne, ogsaa frosne Æbler kunne bruges hertil. Der kan pidskes ½ Pægel Flode i Terrinen, og Suppen hældes deri.

Stikkelsbær-Suppe.

2 Potter umodne Stikkelsbær koges i 4 Potter Vand og gnides igjennem et Dørslag, saa at kun Skallerne blive tilbage. Suppen sættes paa Ilden med Citronskal eller Kaneel og Sukker; naar den koger, kommes en fuld Overkop med Rismeel, som er udrørt i noget af den kolde Suppe, deri; naar dette har kogt noget, legeres den med 4 à 6 Æggeblommer. Saasnart den begynder at koge, anrettes den og spises med bagt Brød eller smaa Tvebakker.

Kirsebær-Suppe.

1 Pund Kirsebær stødes og koges med 3 Pægle Vand, afsies, koges igjen med ½ Pot og sies i den først afkogte Suppe. For at faa Suppen klar kan man lægge et tyndt Klæde i Sigten og hælde Suppen derigjennem, hvorefter den sættes paa Ilden med helt Kaneel, Nelliker og Sukker for at faa et godt Opkog. Den spises med Brødboller, som sættes paa, naar Suppen koger, eller med bagt Brød. Man kan udstikke nogle faa af Bærrene og koge dem i den sidde Suppe; Stenene herfra stødes med de øvrige Bær. Vil man have Suppen jævn, da udrøres en toppet Spiseskee Sagomeel i Vand eller i noget af Suppen, medens den er kold, fortyndes med den varme og røres deri, naar Suppen koger. Melet maa kun koge et Par Minutter for ikke at blive langt.

Solbær-Suppe.

1½ Pot Solbær koges 1 Time i 5 Potter Vand; naar det er afsiet, jævnes Suppen med en Spiseskeefuld Kartoffelmeel til hver Pot Suppe. Suppen afsies og sættes atter paa at koge med Nelliker og Sukker. Den spises med bagt Brød.

Vincandel.

8 Æggeblommer og 1 Æggehvide blive dygtigt pidskede med et Ris. En Flaske hvid Vin, 1 Pot

Vand, Citronſkal og Sukker kommes deri. Medens dette ſtaar paa Ilden, bliver det beſtandigt pidſket med Riſet: ſaaſnart det koger, tages det af. Spiſes med ſmaa Tvebakker. Kan ogſaa drikkes af Glas. Den kan ogſaa blive god med det halve Antal Æg og 1 Pægel Vand mere.

Koldſkaal af Rødvin.

I 3 Pægle Rødvin kommes 1 Pot koldt Vand, Saften og ſkaaren Skal af ½ Citron og hvidt Sukker efter Smag. Naar den ſerveres, kommes et Stykke raa Is i Terrinen; den ſpiſes med ſmaa Tvebakker til. Den kan ogſaa bruges ſom en forfriſkende Sommerdrik.

Hvid Riſengryns-Suppe.

½ Pund (50 Q.) Riſengryn pilles, ſkoldes og kommes i 5 Potter kogende Vand; naar de begynde at jævne, kommes Skallen af 1 Citron og ¼ Pund (25 Q.) Roſiner eller Cathrineblommer, ſom først ere kogte i Vand, derpaa. Naar Suppen er færdig, legeres den med 4 Æggeblommer, ſom ere rørte hvide og blandede med en Pægel hvid Vin, Saften af 2 Citroner og hvidt Sukker eller lyſt Puddersukker efter Smag. Suppen kan laves uden Æg, ogſaa uden

Vin, blot med Citronſaft. Iſtedetfor denne kan bruges Vindrueeddike eller Ribseddike, men af denne ſidſte erholder den ingen god Couleur. Til 8 à 9 Perſoner.

Hvid Sago-Suppe.

½ Pund (50 Q.) Perle-Sago ſkylles i koldt Vand og kommes i 5 Potter kogende Vand. Naar det har kogt, indtil Grynene ere blandede med Vandet, kommes Skallen af en Citron og ¼ Pund (25 Q.) Roſiner derpaa. 4 Æggeblommer røres hvide i Terrinen med hvidt Sukker eller meget lyſt Pudderſukker, derpaa med Saften af 2 à 3 Citroner og 1 Pægel hvid Vin. Suppen hældes deri, medens der røres i Terrinen. Den er kogt i ½ Timestid, af ſtore Gryn længer, og er til 7 à 8 Perſoner.

Rød Sago-Suppe.

Den tillaves ligeſom Foranførte, men iſtedetfor Æg og Vin kommes Syltetøi deri og, om man vil, ſkaarne ſøde Mandler. Der kan bydes Fløde, helſt pidſket, om ved Bordet, ſaa Enhver kan komme deraf i ſin Tallerken. Til 7 à 8 Perſoner.

Rismeel-Suppe.

Til 4 Potter Vand, der ſættes paa Ilden med Kaneel eller Citronſkal, tages ¼ Pund (25 Q.) Ris-

meel, ſom udrøres i noget af Vandet, medens det er koldt og hældes i Vandet, naar dette koger; 10 Æggeblommer pidſkes med lyſt Puddерſukker, til de ere tykke; en Pægel hvid Vin, Saften af 3 Citroner og noget af den varme Suppe pidſkes i Æggene, ſom da hældes i Suppen og koges lidt under ſtadig Pidſken med Riſet, ſaa den ſkummer. Kirſebær-, Ribs- eller Himbærgrød bydes om ved Bordet, ſaa at Enhver kan tage deraf i ſin Tallerken. I Mangel heraf kan der koges Roſiner tilligemed Rismelet. Den ſpiſes med ſmaa Tvebakker og er til 7 à 8 Perſoner.

Brød-Suppe.

¾ Pund (75 Q.) Rugbrød ſkæres ſmaat, koges i 3 Potter Vand, indtil det er jævnt, gnides igjennem et Dørſlag og er dette ikke fint, da ogſaa gjennem en Sigte, og ſættes paa igjen med Citronſkal og Kaneel. Naar Suppen koger, kommes 1 Pægel hvid Vin, Saft af 2 Citroner og Sukker deri. En Pægel tyk Fløde pidſkes til Skum i Terrinen, og Suppen hældes derpaa, imedens der pidſkes med Riſet. Til 6 à 7 Perſoner. Har man ikke afſkaaret Brød, ſom man vil have anvendt, kan Brødet rives, og da behøver Suppen ikke at ſies.

Chocolade-Suppe.

Naar 2 Potter Melk koger, kommes 1 Pægel branket Meel, der er udrørt i ½ Pot kold Melk, og fortyndet med noget af den varme, deri. Det røres ſtadigt, indtil det koger. Efter ½ Times Kog maa det, da det brankede Meel i Almindelighed er lidt klumpet, hældes langſomt igjennem Sigten i Terrinen, hvori man iforveien har pidſket 4 Æggeblommer med Sukker og ſtødt Vanille; man maa pidſke deri, indtil Suppen er hældt paa. Æggehviderne kunne pidſkes, koges og lægges oven i Terrinen. Den ſpiſes med ſmaa Tvebakker, og man kan regne ½ Pot Melk til hver Perſon. Iſtedetfor det brankede Meel kan der tages ¼ Pund (25 Q.) Chocolade til denne Suppe.

Æggemelk.

Til hver Pot Melk tages en lille Deſertſke Hvedemeel eller Rismeel, efter Vægt 1½ Lod (4½ Q.), ſom udrøres med noget af den kolde Melk, det Øvrige ſættes paa Ilden, og naar det er bleven hedt, røres Melet deri, og det koger, indtil Melken er jævnet. 2 Æggeblommer pidſkes med Sukker, fortyndes med den varme Melk, hældes op deri og omrøres, indtil den atter begynder at koge, da hældes den i Terrinen, hvori der er lidt Salt og ſtødt Vanille; i Mangel heraf kan

koges et Par Stykker Kaneel i Melken. Man kan lægge kogte Æggehvider oven i Terrinen. I den Melk, hvori de koges, maa være Sukker og Vanille eller Kaneel; den sies og kommes tilligemed Vanillen i den øvrige Melk. Den kan laves sparsommeligere ved at tage lidt mere Meel og kun 1 Æg til hver Pot Melk. Spises med smaa Tvebakker, og man kan regne en lille halv Pot Melk til hver Person.

Æggesøbe.

Til hver Pot Øl tages 4 Æggeblommer, som pidskes med Sukker, indtil de ere tykke; naar Øllet koger, kommes noget deraf i Æggene, disse hældes i Øllet under stadig Pidsken med Riset, indtil det netop koger. Den kan ogsaa laves med 1 Æggeblomme og ½ Pægel Fløde til hver Pot Øl, hvilket kan blive meget godt, men det kommer ikke til at skumme. Den spises med Rugbrød, skaaret i Tærninger, bagt i Smør og Klaret med temmelig meget Sukker. Vil man have Brødet i en Top, da sættes 1 Lod (3 Q.) Smør og 2 Lod (6 Q.) Klaret over Ilden paa Stegepanden, hvori røres 3 Pægle revet Rugbrød; naar det har kogt lidt, kommes 4 Lod (12 Q.) Puddersukker deri, det bages samlet, indtil det ikke er synderlig fugtigt. Det bliver staaende paa Panden,

indtil det er halv koldt, da kommes det i vædede Kopper eller Former og trykkes med en Skee, dog ikke meer, end at det er godt samlet, ellers bliver det for haardt. Naar det er koldt, løsnes det om Kanten med en Kniv og vendes paa det Fad, hvorpaa det skal serveres. I Almindelighed regnes ½ Pot Øl og 1 Pægel revet Brød til hver Person.

Hamborgsk Æggesøbe.

2 Potter Melk og 1 Pot Øl, hvori røres en toppet Spiseskeefuld Meel, sættes paa Ilden og røres, indtil det koger. 5 Æggeblommer pidskes med Puddersukker, blandes med den varme Suppe og hældes i den, som imidlertid er løftet af for ei at være i Kog. Den sættes igjen paa Ilden og røres uden Ophør, indtil den er bleven tyk, da hældes den i Terrinen, og lidt Salt røres deri. Hviderne, som ere pidskede i haardt Skum, lægges ovenpaa Æggesøben, bestrøes med Sukker, og størknes ved at holde en gloende Ildskuffe derover. Den spises med bagt Rugbrød og er til 5 Personer.

Kjernemelks-Suppe.

Til 1 Pot Kjernemelk tages to Spiseskeefulde Ris- eller Hvedemeel, som røres ud i Melken, medens

den er kold. Den sættes paa Ilden med Corender, Kaneel, skaarne Mandler og Sukker og pidskes, indtil den koger, som kun behøver at være ganske kort. I Almindelighed tages ½ Pot Melk til hver Person.

Tykmelks-Suppe.

Naar 1 Pot Tykmelk er vel udpidsket med Riset (det er bedst at pidske Fløden først), kommes deri 2 Spiseskeer Hvedemeel, som er udrørt i lidt sød Melk, og et lille Stykke Smør. Det sættes paa Ilden under stadig Pidsken, indtil det koger, da hældes det i Terrinen, hvori er pidsket 2 Æggeblommer tilligemed Sukker. I Almindelighed tages ½ Pot Melk til hver Person.

Boller til Suppe.

Kjød- og Fiske-Boller

laves efter Anvisningen til Farcer. Bollerne kunne i Almindelighed taale at koge 1 Qvarteer, for at blive hævede og lette. Det er især nødvendigt med Fiske-Boller, hvilke beholde for stærk en Fiskesmag ved at koge kortere.

Meel-Boller.

8 Lod (25 Q.) Smør smeltes; deri bages 10 Lod (31 Q.) Meel. Lidt efter lidt kommes 1 Pægel hedt Vand derpaa, hvori det bages, indtil Deigen slipper Pande og Skee, da sættes det paa lidt Gløder, bages langsomt i ½ Timestid og røres kun af og til. Naar det er lidt afkølet, røres det med 4 Æg, 1 ad Gangen, til det er hvidt, da røres Salt, Sukker og lidt Muskatblomme deri. De kunne taale at koge i 1 Qvarteerstid, dog ikke altfor stærkt, hvorved de blive ujævne. De kunne blive gode med 6 Lod (19 Q.) Smør, men da kun 8 Lod (25 Q.) Meel. Heraf bliver 22 Boller.

Kartoffelmeels-Boller.

Naar ¼ Pund (25 Q.) Kartoffelmeel er udrørt i 1 Pægel Fløde, som gjerne kan være tynd, røres det i 4 Lod (12 Q.) smeltet Smør og bages godt, indtil det slipper Panden og Skeen, da ophældes det og røres varmt, ikke hedt, med 6 Æg, 1 ad Gangen, indtil Deigen er bleven hvid, da røres den med Salt, Sukker, Muskatblomme eller, dersom Bollerne skulle bruges i Melk, da med lidt Cardemomme og tilsidst med et Par Spiseskeer tyk og god Fløde. Deigen maa ikke staa udrørt, men strax koges, som ikke be-

høver at være længere end 8 à 10 Minutter. Heraf bliver omtrent 20 Boller.

Brød-Boller.

For 12 Øre friske Franskbrød eller Hvedeknopper raspes, skæres i 4 Dele, dyppes i Melk, staa tildækkede i et Par Timerstid og stødes da itu med en Træskee. 6 Lod (19 Q.) Smør smeltes, deri bages Brødet, indtil Smørret trækker ud, og det slipper Pande og Skee. Imedens det er varmt, kommes det i 6 velpidskede Æg og røres stærkt, indtil Deigen er hvid. Salt, Sukker og lidt Muskatblomme kommes deri. Til 6 Personer.

Simple Kartoffelboller.

1 Pund kogte Kartofler pilles og rives, og deri røres 6 Lod (19 Q.) Meel, 2 hele Æg, lidt Sukker og Muskatblomme. Det blandes godt sammen og stikkes derefter paa Suppen. Heraf bliver omtrent 18 Boller.

Grød.

Ved Tillavning af Grød iagtages, at den koger jævnt og uafbrudt; ved Standsningen heri maa der

lægges ſtærkere Ild under, hvorved Skoverne løsnes og Grøden let ſvies. Er det Kar, hvori den ſkal koges, tyndt og altſaa tilbøieligt til at ſvie, da kan man ſætte Gryden paa Ilden med lidt Vand i Bunden, og naar det koger, hælde Melken deri. Man kan ogſaa, før Melken kommes i Kogekarret, lade dette blive netop varmt og ſmøre det i Bunden med den indvendige Side af røget eller ferſk Fleſkeſvær; dette giver ingen Affmag og er et godt Middel til at forebygge, at Grøden ſvies. Melken maa koge, før Grynene kommes deri, og Grøden ikke ſpædes med koldt under Kogningen, hvorved den let ſvies. Der maa ikke kommes Salt i nogen Slags Melkemad, før den er taget af Ilden. Riſengryns-, Byggryns- og Perlegrynsgrød kunne koges uden Omrøren; men da maa det Kar, ſom benyttes, omhyggeligt ſmøres indvendigt med Fleſkeſvær. Naar Melken eller Vandet er i ſtærk Kog, drysſes Grynene deri ved den Side, hvor Melken koger ſtærkeſt, ſaa at de hurtigt og uden Omrøren komme ned i Melken. Laaget lægges paa, og Ilden maa paſſes med Opmærkſomhed, for at Kogningen kan være jævn og ikke ſtandſe. 1 Qvarteerstid før Anretningen røres førſt i Grøden, og den vil da ſom oftеſt forekomme for tynd,

men ved at koge det sidste Qvarteer under jævnlig Omrøren vil den blive tilpas. Det maa bemærkes, at naar der eengang er bleven rørt i Grøden, maa det jævnligen gjentages.

Rismeels-Grød.

1 Pund Rismeel udrøres i noget af 5 Potter Melk; den øvrige sættes paa Ilden. Naar den koger, fortyndes Melet dermed og hældes i Melken under stærk Røren frem og tilbage. ¼ Pund (25 Q.) søde, stødte eller skaarne Mandler kommes deri, Salt, naar den anrettes. Den er kogt i en halv Timestid og spises med Kaneel og Sukker.

Denne Grød kan ogsaa bruges kold, da tages ½ Pot Melk mindre og lidt mere Mandler eller noget stødt Vanille. Den kommes i en Form, hvoraf den vendes, og spises med Vin, stærk Kirsebærsuppe eller Himbærsaft.

Risengrød.

1 Pund Gryn pilles, skylles i koldt Vand, skoldes 2 Gange i kogende Vand og sættes derefter i ½ Pot kogende Melk. Den Syrlighed, som Grynene indeholde, og som ofte bevirker, at Grøden skilles ad, ud-

trækkes ved Melken, hvilken ogsaa tjener til at give Grynene et hvidere Udseende. Melken afryſtes paa et Dørſlag, Grynene kommes i 4½ Pot kogende Melk og koge uden Omrøren, efter Anvisningen, indtil de ere møre, ſædvanlig i 1 à 1½ Time. Der kommes Salt i ved Anretningen, og den ſpiſes med Kaneel og Sukker. Til 8 à 9 Perſoner.

Bagt Riſengrød.

Saa megen kold Grød ſom til 4 Perſoner udrøres med 1 Æg og et Par Lod ſmeltet Smør; den kommes i et dybt Fad og belægges med et Lag ſtødt Brød, hvorpaa der hældes ſmeltet Smør, ſamt ſtrøes Kaneel og Sukker. Den ſættes i Ovnen eller paa en Trefod med Gløder over og under og bages lyſebrun.

Riſen-Vandgrød.

Naar 4½ Pot Vand er i ſtærk Kog, kommes 1 Pund ſkoldede Gryn deri og koges uden Omrøren til ½ Timestid før Anretningen, da kommes ½ Pund (50 Q.) afvaſkede Roſiner, lidt ſtødt Muſkatblomme og et Stykke Smør deri, hvormed den koger under jævnlig Omrøren. Salt kommes i tilſidſt, og den ſpiſes med Kaneel og Sukker.

Byggrynsgrød.

5 Potter Melk sættes paa Ilden, og naar den er i stærk Kog, drysses en Pot fine Mellemgryn deri, Laaget lægges paa, og den koger uden Omrøren i et Par Timerstid; Salt kommes i tilsidst. Til 7 à 8 Personer.

Byggryns-Vandgrød.

Til 1 Pot grove Byggryn tages 4 Potter Vand, som sættes paa Ilden, og naar det koger stærkt, drysses Grynene deri; Laaget lægges paa, den koger uden Omrøren og kan behøve næsten 3 Timers jævn Kogning. Vil man komme et Stykke Smør og lidt stødt Muskatblomme deri, giver dette en god Smag; Salt tilsidst. Til 7 à 8 Personer.

Perlegrynsgrød.

1 Pot kogende Vand hældes paa ½ Pot fine Perlegryn, hvormed de staa indtil næste Dag, da hældes Vandet fra, og Grynene kommes i 3½ Pot Melk, som maa være i stærk Kog. Laaget lægges paa, og den koger uden Omrøren i 3 Timer, hvilket i Almindelighed er nødvendigt for at faa Grynene møre; Salt tilsidst. Til 5 Personer.

Sagogrød.

3 Potter Melk sættes paa Ilden, og naar den koger, kommes ½ Pund (50 Q.) Sago af Mellemsorten deri under stadig Omrøren, for at den ikke skal klumpe sig. Den er kogt i en Time og maa strax anrettes, da den ellers bliver for stiv. Salt kommes i tilsidst. Til 6 Personer.

Semoulegrød.

Til ½ Pund (50 Q.) Semoulegryn tages 2½ Pot Melk. Naar denne koger, kommes Grynene deri under Omrøren, indtil den atter koger; Salt tilsidst. Den spises med Sukker. Til 5 Personer.

Boghvede-Vandgrød

laves af Boghvedegryn ligesom Byggryns-Vandgrød.

Boghvedegrød.

Til ½ Pot fine Boghvedegryn tages 4 Potter Melk. Naar denne koger, kommes Grynene deri under stadig Omrøren, indtil den atter koger; Salt tilsidst. Denne Grød maa jævnlig omrøres under Kogningen.

Pandegrød.

Den Grød, som bruges hertil, kan kun være stiv Boghvedegrød, som lægges paa Stegepanden, hvor der først er brunet lidt Smør og Klaret, og hvori der er strøet stødt Brød; naar Grøden er bleven varm paa Panden, trykkes den lidt ud, og naar den er brun paa den underste Side, strøes den øverste med Brød; en Bund lægges over, Grøden vendes derpaa og skubbes derfra igjen paa Panden, hvorpaa der først er brunet nyt Smør. Spises med Sukker paa. Grøden kan smøres med Æg, før Brødet kommer paa.

Smørgrød.

$\frac{3}{4}$ Pund (75 Q.) Smør smeltes, deri bages 1 Pund Hvedemeel, indtil det godt slipper fra Skeen; lidt efter lidt kommes $3\frac{3}{4}$ Potter kogende Vand derpaa, saaledes at Grøden koger godt imellem hver Gang, den spædes, og under stærk Omrøren, at den ikke bliver klumpet. Den bliver meget tynd efter dette Quantum, men den stivner ved Anretningen, som maa skee, saasnart den er kogt; Salt tilsidst. Til 8 à 9 Personer.

Flødegrød

laves paa samme Maade, kun tages noget mindre Smør og kogende Melk istedetfor Vand.

Grød af Kartoffelmeel.

12 Lod (38 Q.) Meel udrøres lidt efter lidt med $2\frac{3}{4}$ Potter god Melk; det sættes paa Ilden med 6 Lod (19 Q.) Smør og røres stadigt og stærkt, at det ikke skal blive klumpet. Saasnart det koger, er Grøden færdig og maa strax anrettes; ved at koge for længe bliver den lang. Lidt Salt røres i tilsidst. Til 6 Personer.

Meelgrød med Æg.

Til 4 Potter god Melk tages 3 Æg, som først pidskes, indtil Blomme og Hvide ere vel blandede, da røres 12 Lod (38 Q.) Kartoffelmeel og 8 Lod (25 Q.) meget godt Hvedemeel deri, det fortyndes med $1\frac{1}{2}$ Pægel af den kolde Melk; den øvrige sættes paa Ilden, og naar den koger stærkt overalt, hældes det udrørte Meel, uden at blandes med noget af den varme Melk og under stærk Omrøren, deri. Naar den netop koger, løftes Gryden øieblikkelig af, og den maa strax anrettes; thi staar Grøden længer paa Ilden, vil den blive lang. Lidt Salt røres i, den spises med Sukker og Kanæl, og man regner $\frac{1}{2}$ Pot Melk til hver Person.

Kjernemelksgrød.

$\frac{1}{2}$ Pot Boghvede- eller fine Byggryn røres i $2\frac{1}{2}$ Pot kold Kjernemelk eller Tykmelk, som er godt ud-

pidſket. Det ſættes paa Ilden under ſtadig Omrøren, indtil det koger. Ere Grynene fine, er den færdig i en Timestid; lidt Salt kommes i tilſidſt. Den ſpiſes med Fløde til og er omtrent til 4 Perſoner.

Fiſk.

Det er bekjendt, at jo hurtigere Fiſken kan døe efter at være kommen op af Vandet, deſto mere velſmagende bliver den. Man bør derfor ſtrax overſkære dens Nakkebeen, eller et lille Stykke over Halen ſkære en Ridſe, ſom gaar ind i Benet, ſaa der kommer Blod ud. Herved døer Fiſken ſtrax, og man har tillige den Fordeel, at den ikke, ſom ellers, lider ved at rengjøres, og at den kan bevares i et Par Dage uden at tabe i Smag. Naar den først paa denne Maade er dræbt, ſkærer man et Hul i Bugen oppe ved Hovedet, tager Indvoldene ud deraf og ſtopper den om Sommeren fuld af Græs for at bevare den mod Fluerne. Den ſtaar ſig bedſt ved at lægges paa et Stengulv i en kølig Kjælder.

Fiſk maa ikke ſtaa længe i Vand, da endeel af den fine Smag derved tabes; naar den er renſet og ituſkaaren, vaſkes den i ſaa mange Hold Vand, at

det fidſte er klart, lægges derefter ½ Timestid i Lage og derfra paa et Dørſlag eller lige paa Dørſlaget, hvor den beſtrøes rundeligt med Salt, det Sliim-agtige, ſom fremkommer, trækker bort gjennem Dør-ſlaget, hvorved Vandet, hvori Fiſſene koges, bliver klarere. Det er bedſt at koge Saltvandsfiſk i Søvand; kan man ei erholde det, da koges den, ſaavelſom Ferſt-vandsfiſk, i rundeligt ferſk Vand med meget Salt i. Vandet maa være i ſtærk Kog med raſk Ild under, før Fiſken lægges deri; derved blive dens Yderſider hurtigt trukne ſammen, og den Udvanding forhindres, ſom vilde finde Sted, naar man ſatte den paa i koldt eller lunkent Vand. Fiſken maa ſkummes godt, og naar den ophører at ſkumme, er den i Almindelighed kogt nok, Kjedlen løftes af Ilden, og der kommes ſaa meget koldt Vand deri, at den hurtigt gaar af Kog; derved ſtivner Fiſken, ſaa den ei falder itu ved Anret-ningen, ſom maa ſkee ſtrax. Flade Fiſke, ſom Slet-varer, Pigvarer og Rødſpætter, blive bedſt ved at be-holde Skindet paa begge Sider og at koges hele; Hovedet ſkæres da af, Indmaden tages ud, og naar Fiſken er vaſket i koldt Vand, holdes den ved Halen ganſke kort i kogende Vand. derpaa ſkrabes den ren, hvilket herved ſkeer med Lethed, og ſkylles igjen i koldt Vand. Naar Fiſkene ere ſaaledes behandlede, tages

de op af Vandet, skrabes lidt igjen, Finnerne skæres af, de vaskes atter, lægges paa et Dørslag og bestrøes med Salt. Naar Fisk saaledes er skoldet, bliver den bedst ved at sættes paa i koldt Vand. Den lægges i Kjedlen lagvis med Salt, og der hældes saa meget koldt Vand paa, at dette rundeligt staar over Fisken; denne behøver kun at koge i nogle Minutter og bliver paa denne Maade fast og velsmagende. Det brune Skind kan tages af ved Anretningen, men for Tiden er det brugeligst at lade det blive paa. For at faa Fisken paa eengang op af Vandet, er det godt og, skal den være heel, næsten nødvendigt at have en Sie, som passer i Kjedlen; Fisken lægges derpaa med Saltet og sættes saaledes i Vandet. I Mangel af en Sie, kan der lægges et Klæde i Kjedlen, hvoraf de 4 Hjørner fastgjøres oppe ved Kanten; Fisken lægges derpaa, og naar den er kogt, løftes Klædet op ved Hjørnerne, dog uden at sammenholde disse, hvorved Fisken vilde gaa itu. Skal Fisken steges, da trækkes det brune Skind af de flade Fiske, den staar noget med Salt paa eller i Lage, tørres i et Klæde (uden at dette iagttages med Omhyggelighed, vil Fisken under Stegningen ikke blive haard udvendig) og dyppes i pidskede Æg (eller blot i Hvider) og fiint stødt Brød, blandet med stødt Peber eller Petersille. Naar Stege-

panden er hedet, kommes meget rundelig Klaret eller godt Stegefedt derpaa. Naar det koger, lægges Fiſken deri og ſteges langſomt over gode Gløder med ſmaat hugget Tørv imellem, ikke Brænde, ſom vilde give for ſtærk Lueild. Fiſken maa ikke hæves fra Panden før den er færdig, da den derved let kan komme til at hænge i; Panden maa derfor ryſtes, og naar Fiſken er løs, er den i Almindelighed ſtegt nok paa den Side, ſom vender nedad, hvorefter den vendes.

I Almindelighed regnes ½ Pund (50 Q.) Fiſk til hver Perſon, men derſom Fiſken er førſte Ret, da lidt mere.

Ferſkvandsfiſk.

Karper

ere meſt velſmagende om Vinteren og bedſt paa 3 til 4 Punds Størrelſe. De ſkrabes langs med Skællene, ſaa disſe blive paa, og naar de ere behørig rengjorte og vaſkede i flere Hold Vand, flækkes Hovedet ſamt hele Fiſken, ſaa Benet ſidder ved den ene Side; de ſkæres i Stykker og lægges paa et Fad med Skælſiden op, ſaa der kan hældes lidt Eddike paa hvert Stykke, hvoraf de blive blaa; lidt Salt ſtrøes paa, og de ſtaa

saaledes, indtil de skulle koges. Der kommes Salt og lidt af den Eddike, som er bleven paa Fadet, i Vandet. Hovedet ansees for det bedste Stykke. De spises med kold Peberrod-Sauce.

Karper i Rødvin.

Naar Karperne ere rengjorte, flækkede og skaarne i Stykker, lægges de i en Kasserolle med Laurbærblade, heelt Peber, lidt Nelliker og Salt. Hovederne lægges nederst. Der kommes lidt Vand og saa meget Rødvin og Hvidtøl paa, at det knapt staar over Fisken; naar denne har kogt lidt, jævnes det med lidt Meel og noget revet Rugbrød, som udrøres med lidt af den varme Suppe og gnides igjennem en Sigte.

Brasen

ere fedest og meest velsmagende om Vinteren; de behandles som Karper og spises med samme Sauce. Flirer ere ikke gode og kunne let tages for Brasen; men skielnes fra den ved en fladere Dannelse og blegere Farve; for det meste ere de rødspængte under Skallene.

Karudser

ere mindre gode i Mai, Juni og Juli, efter den Tid blive de stedse mere velsmagende. Skallene rives af.

Kogte ſpiſes de med Fløde-Sauce med Peterſille; ere de ſmaa, kunne de ſteges.

Aborrer

ere gode undtagen i Marts og April. Skællene rives af; de ſpiſes kogte med Smør og Peterſille eller Egge-ſauce. De kunne ogſaa koges ſom Fricaſée. Man koger da en god Viſk, Sellerier og Peterſillerødder i Vand og lidt Spareſuppe; naar de ere more, tages de op, Fiſken kommes i tilligemed Salt og koges, indtil den har nok, da lægges den paa Fadet tilligemed Rødderne, ſom ſkæres iſtykker. Suppen ſies, ſættes paa med en Jævning af Smør og Meel og lidt Mu-ſkatblomme og hældes over Fiſken. Herpaa kan kommes Champignoner, Østers eller Muslinger; da bruges ingen Rødder, men lidt Vin eller Citronſaft, ſom kommes i Saucen, hvilken legeres med Æggeblommer.

Bagte Aborrer.

Naar Fiſken er opſkaaren og afvaſket, ſkækkes den i to Dele. Benene udtages, Skindet aftrækkes, og der kommes Eddike, Olie, Peber, Salt, Peterſille og hakkede Løg paa den, hvormed den ſtaar i 2 à 3 Timer. Derpaa tages Fiſken op, aftørres i Fiſke-klædet, dyppes i piſkede Æggehvider, derefter i Brød og ſteges paa Panden. Spiſes med Kapersſauce. Man

kan ogſaa flække de rengjorte Aborrer fra Ryggen, lægge dem i Lage eller beſtrøe dem med Salt. De aftørres, belægges med Kapers, ſom hakkes med Peterſille, ſtødt Peber og Smør. Derpaa lægges de ſammen, ſmøres udvendig med Smør, ſteges paa en Riſt og ſpiſes med ſamme Sauce.

Gjedder

ere gode, undtagen i Marts, og fedeſt i Februar. De blive bedſt ved at koges hele. Skællene blive paa, de overſtryges med lidt Eddike og ſtrøes med Salt. Halen anſees for det bedſte og fedeſte Stykke. Spiſes med Smør og Peberrod. De kunne koges i Fricaſée ligeſom Aborrer, men da maa Skællene rives af. En ſtor Gjedde kan ſteges hel, Skindet tages da af, den ſpækkes, ſteges i Ovnen og maa flittig dryppes. Den ſpiſes med brunet Smør, hvori kommes Kapers.

Suder

ere mindſt gode fra Marts til Juni. De ſkrabes og ſkoldes i flere Hold hedt Vand, for derved at kunne ſkyde Slimen af; tilſidſt vaſkes de i koldt Vand, ſkæres i Stykker og beſtrøes med Salt. Spiſes kun kogte med kold Peberrod-Sauce. De kunne ogſaa tillaves ligeſom Karper i Rødvin.

Aal

tillaves paa forſtjellige Maader; Suppe, Karri, Gelée og Rulleaal ere anførte under de tilhørende Rubrikker; kogte ſpiſes de med kold Peberrod-Sauce, eller med Smør ſmeltet med Eddike. Til at ſtege tager man helſt de tykke Aal. Naar de ere ſlaaede, Finnerne afklippede paa begge Sider, afvaſkede og ſkaarne i Stykker ſaa lange ſom en Finger, ſtaa de noget med Salt paa; derpaa tørres de i Fiſkeklædet, paa begge Sider af Stykkerne ſkæres tynde Ridſer, de trilles i Brød blandet med Meel, lægges paa Panden med ganſke lidt Smør og kunne taale at ſtege længe. De ſpiſes med Eddike og Peber. Til at røge maa der tages ſtore Aal. Skindet, ſom bliver paa, ſkures og vaſkes godt, før Aalene ſkæres op, hvilket ſkeer fra Ryggen, ſaa at Bugen forbliver hel; de overſtryges med Blodet, beſtrøes med Salt paa Kjødſiderne, lægges med diſſe mod hinanden mellem to Brædter med lidt Preſſe paa og ſtaa ſaaledes Natten over. Der ſættes tynde Pinde i hver Aal, for at de ikke ſkulle folde ſig ſammen. De bringes til Røgmanden, eller derſom man ſelv røger dem, da ſættes en Halv-tønde uden Bund over nogle antændte Saugſpaaner, og Aalene hænges paa en Stok, ſom lægges over Tønden, hvor de hænge et Par Dage over vedvarende

Røg, hvilken man dog ikke behøver at vedligeholde om Natten. Herved maa iagttages, at Aalene ikke komme for nær ved Varmen, hvorfor Tønden hæves, dersom de ere lange. Naar man vil spise Aalene, skæres de i Stykker, smøres paa Kjødsiden med Smør eller Klaret og lægges paa Risten over Gløder, indtil de ere godt hede. De kunne spises med Eddike til, ogsaa med stuvede Snittebønner eller stuvede Kartofler.

Saltvandsfisk.

Sild

ere bedst om Foraaret og i Efterhøsten; de faas ikke levende, men naar de ere friske, skulle de være røde i Ganen, blanke og stive. Skællene skrabes af. Kogte spises de med kold Peberrod-Sauce eller med smeltet Smør med Eddike i. De steges ligesom Aal, men i rundelig Klaret, og spises med Eddike, hvori er rørt lidt Smør og Peber. De kunne koges til Suppe og Gelée, hvilket sees af de dertilhørende Anvisninger. Vil man røge Sildene, da behandles de ligesom Aal, men hænge lidt kortere i Røg. De spises da ikke med Eddike, men med Gemyse, helst Snittebønner eller Kartofler.

Makrel

faas ikke levende; naar den er nyfanget, skal den være glindsende og mørkerød i Gjællerne. Den spises kogt med Eddike og smeltet Smør. Røget behandles den som Aal.

Lax og Laxørred

beholde Skællene paa. De maa ikke flækkes, men skæres i temmelig tykke Stykker rundt om Fisken. I Vandet, hvori de koges, kommes Laurbærblade, helt Peber og Petersille. De kunne koges hele, men er det et tykt Mellemstykke, behøves der lang Tid for at faa det gjennemkogt. De spises med Smør og Eddike; Peber og fint hakket Petersille kommes i Saucen ved Bordet. Kolde spises de med Olie, Eddike og Peber. Som Gelée og til Farce findes Laxen anført ved de dertilhørende Anvisninger.

Torsk

spises i Almindelighed kun fra Oktober til Mai, da den i de varme Maaneder ofte indeholder Orm. Den skæres istykker, koges og spises med Sennop, Smør og Kartofler. Smaa Torsk kunne steges, naar de først ere aftørrede og dyppede i Meel. De spises med brunet Smør.

Torsk paa Fad.

4 Pund Torsk skæres i sædvanlige Stykker og lægges lagvis paa et dybt Fad med 2 stødte og sigtede Tvebakker, ¼ Pund (25 Q.) koldt Smør, stødt Muskatblomme og Salt. Saften af 1½ Citron, 1½ Pægel hvid Vin og ½ Pot Vand hældes derpaa. Fadet sættes i Ovnen eller paa en Trefod med Gløder under. Naar den har kogt lidt, vendes Stykkerne varligt, at de ikke gaa itu. Den serveres i Fadet med Serviet om. Man kan ogsaa lade Saucen koge først, lægge Fisken deri og lade den koge ganske jævnt, indtil den har nok, hvorpaa den ophældes.

Stuvet Torsk.

3 Pund Torsk koges med Salt i 1 Pot Vand. Naar den er kogt nok, tages den op, 4 Lod (13 Q.) Smør smeltes, deri kommes et revet Løg, 3 fint hakkede Anchiovis med Krydderierne paa, lidt stødt Muskatblomme og to stødte og sigtede Tvebakker. Naar dette er snurret godt sammen, spædes det lidt efter lidt med 1 Pægel Bouillon, 1 Pægel hvid Vin, Saft af ½ Citron og saa meget af den siede Fiskesuppe, at Saucen bliver jævn. Fisken gives et lidet Opkog deri og hældes paa Fadet.

Hornfiſk

faas ikke levende; naar de ere friſke, ſkulle de være ſtive, blanke, mørkerøde i Gjællerne og Øinene ſe levende ud. De ſpiſes kogte med Smør, hvori kommes Peterſille, eller koges i Karri. Steges de, da ſpiſes de med brunet Smør eller Eddike. Naar Fiſken er ſtor, kan den enten røges ligeſom Aal, bruges til Farce eller ſteges ſom Karbonade. Skindet trækkes da af, Kjødet ſkæres fra Benene i paſſende Stykker, dyppes i Æg og Brød, ſteges paa Panden og ſpiſes med Gemyſer, helſt Syrer.

Kuller

faas ikke levende og have ſamme Kjendetegn paa at være friſke ſom Hornfiſk. De ſpiſes kogte ſom Torſk med Sennop og Smør, men bruges meſt til Farce, hvilken bliver bedſt, naar man lader Fiſken hænge for at afløbe; Hovedet ſkæres da af, Indmaden tages ud, den vaſkes godt indvendig og bindes op ved Halen. Saaledes kan den hænge, naar det er paa et køligt Sted, fra den ene Dag til den anden, endogſaa en Dag over, uden at tage Skade. Den afvaſkes godt, før den ſtrabes.

Tunger

ere bedſt om Foraaret og ſørſt paa Sommeren. De ſpiſes kun ſtegte med brunet Smør, hvori trykkes Saft af Citron.

Rødſpætter, Pigvarer, Sletvarer og Helleflynder.

De rengjøres efter Anvisningen og ſpiſes kogte med Egge-, Kapers-, Champignon- eller Syre-Sauce, ogſaa med Peterſille og Smør. Stegte ſpiſes de ſom Tunger med Citron.

Sletter.

Af ganſke ſmaa Sletter, ſom man kjøber i Knipper, flaas det brune Skind; naar Lagen, hvori de have ſtaaet, er aftørret, dyppes de i en tyk Pandekagedeig og ſteges paa Panden. De ſpiſes med brunet Smør.

Hummer, Krebs, Krabber og Reier

afſkylles i koldt Vand og koges i rundeligt Vand med Salt; Vandet maa være i ſtærkt Kog, før de kommes deri. De ſkummes godt og ere kogte nok, naar Benene kunne tages af. Paa Reierne kommes ſørſt

Salt, naar de ere tagne af Ilden, og de kunne bevares i flere Dage derved, at man lader dem blive staaende i lidt af det Vand, hvori de ere kogte, med rundeligt Salt i. Naar de skulle bruges, hældes de i et Dørslag, hvor Vandet afrystes.

Reier og Asparges.

25 Asparges af Mellemstørrelsen skrælles, skæres i korte Stykker og koges i ½ Pot Vand med lidt Salt; naar de ere møre, sies Vandet fra dem. 1 Pot kogte Reier pilles, Skallerne stødes med lidt Smør og svitses paa Ilden, derefter kommes lidt efter lidt ½ Pot hedt Vand eller tynd Bouillon derpaa, tilsidst Vandet, hvori Aspargeserne ere kogte. Naar det har kogt et lille Qvarteer, afsies det, og Suppen sættes igjen paa med en Jævning af omtrent 2 Lod (6 Q.) Meel, udrørt med lidt Smør. Naar dette har kogt, kommes Aspargeserne og de pillede Reier deri tilligemed et Par Theskeer hvidt Sukker, mere Salt, om behøves, og lidt stødt Muskatblomme, hvorefter det strax anrettes; der kan lægges Skiver af bagt Franskbrød paa Fadet, hvorover det Stuvede hældes, eller der lægges Rouletter af kogt Fisk eller Butterdeigskager rundt om Kanten af Fadet. Det kan ogsaa fyldes i smaa Postejer.

Paa samme Maade stuves og anvendes Krebs og Hummer; det smager godt at komme noget kogt Blomkaal derimellem og at sætte en Ris-Rand om Fadet, hvorpaa det serveres. Man kan ogsaa stuve dem i Melk eller Fløde, men da bruges ikke det Vand, hvori Aspargeserne ere kogte, og der tages Melk til at koge Skallerne i istedetfor Vand.

Muslinger.

Den sorte Dusk, som sidder paa Muslingerne, rives af, og de skylles og skrubbes i flere Hold koldt Vand, tages op af det sidste, lægges i Kjedlen, hvori der er kommet lidt Eddike, men uden mere Vand end det, der følger med dem, og koges med Laag paa, indtil de aabne sig. De pilles strax af Skallerne; Skægget og den sorte Tunge skæres af, og den Sauce, som fremkommer ved deres Kogning, blandes med lidt Eddike og hældes paa dem. Skulle Muslingerne stuves, da bruges dertil fint stødte Tvebakker, Smør, Suppe, hvid Vin, lidt Citronsaft, stødt Muskatblomme og Salt, hvilket koger, indtil det er jævnt, da gives Muslingerne tilligemed lidt af den Sauce, hvori de staa, et lidet Opkog deri. Istedetfor Tvebakker kan tages Meel, men da røres først et Par Æggeblommer

hvide, hvori Melet og alt det Øvrige røres, naar det sættes paa Ilden. Stuvede Muslinger kunne fyldes i smaa Postejer, kommes inden i Gratin, Granade eller paa et dybt Fad og belægges da med Farce eller med et Lag stødt Brød, hvorpaa der hældes Smør, og bliver bagt i Fadet.

Østers

spises for det meste raa med Citronsaft. De kunne ogsaa stuves ligesom Ovenstaaende. Vil man stege dem, da bruges dertil store Skaller, hvor 5 à 6 Østers lægges, tilligemed fint stødt Brød, hvid Vin, lidt Citronsaft, Muskatblomme, Smør, lidt Salt, lidt tynd Bouillon og den Sauce, som er ved Østerserne. Et Lag stødt Brød strøes derpaa, hvilket belægges med smaa Stykker Smør. Saaledes sættes Skallerne med Østerserne i Ovnen eller Tærtepanden og bages lysebrune. De spises fortiden før Suppen. Skægget koges i lidt Vand og sies; denne Suppe kommes paa smaa Flasker og bruges til Saucer. Det kan ogsaa tørres i en Ovn, stødes fint og saaledes kommes i Saucer.

Plukkefisk

laves af Gjedder, Torsk, Aborrer, Kuller og flade Fisk, som koges og pilles fra Benene. Et Stykke

Smør ſmeltes, deri røres Meel; det ſpædes lidt efter lidt med Melk, indtil det har en paſſende Tykkelſe, da kommes Fiſken og ſtødt Muſkatblomme eller Peber deri og koges lidt, tilſidſt et lidet Stykke hvidt Sukker og Salt. Førend Saltet kommes i, kan man legere Plukkefiſken med 1 eller 2 Æggeblommer, hvilket giver den en god Smag. Derpaa lægges Skiver Franſkbrød, ſom ere bagte i Klaret og Smør, paa Fadet, og Plukkefiſken hældes derover. Man kan ogſaa komme den varme Plukkefiſk paa et dybt Fad, ſtrøe et Lag ſtødt Brød, ſaa tykt, ſom en Finger, derpaa, hælde ſmeltet Smør derover og ſætte det i Ovnen eller paa en Ildgryde med Gløder paa et Laag, ſom maa lægges over Fadet, og lade den bage lyſebrun. Men for at Brødet ikke ſkal ſynke ned i Fiſken, maa denne være ſtuvet temmelig tyk og bliver derfor bedſt ved at legeres med Æggeblomme. Iſtedet-for Brød kan man lægge et Laag eller ſmaa Kager af Butterdeig over Plukkefiſken, eller man kan ſtøde Tvebakker, bage det i Smør paa Panden og lægge det paa Fadet ſom en Kant omkring Plukkefiſken, naar den anrettes. Paa ſamme Maade laves den af kogt Klipfiſk og Bergfiſk, kun at den hakkes fin og behøver mere Smør. Derſom man ikke vil anvende Brød eller Kager til den ſalte Fiſk, kan der enten

kommes kogte og smaatskaarne Gulerødder eller Rosiner, som først ere kogte i Vand, derpaa tilligemed stødt Peber.

Plukkefisk af ferst Fisk, paa en anden Maade.

Et Stykke Smør smeltes, deri kommes fint stødt og sigtet Brød, Muskatblomme, hvid Vin, Citronsaft, Salt, Bouillon og lidt af Fiskesuppen, om den haves. Det koger, indtil det er jævnt, da gives Fisken et Oplog deri. Denne Plukkefisk kan kommes i de Skaller, hvori man ellers steger Østers, bestrøes med stødt Brød, overhældes med Smør og bages i Ovnen. Iøvrigt kan denne anvendes ligesom Foranførte.

Klipfisk.

Finnerne skæres af Fisker, som skæres istykker og sættes i Vand om Aftenen, før den skal bruges. I Vandet kommes et lille Stykke Soda, hvilket er fuldkomment uskadeligt og bevirker, at Fisken bliver hurtigere kogt og hvidere af Udseende. Næste Dag skrabes den paa begge Sider, saa Skællene, ikke Skindet, kommer af, og gives frisk Vand, hvori den staar, til den skal koges; da sættes den paa Ilden i koldt og

rundeligt Vand uden Salt, ſtummes og koger, til den er mør, ſædvanlig ½ eller ¾ Time. Den maa ikke blive i Vandet, efter at den er kogt, men lægges ſtrax paa Fadet med Skindet opad. Den ſpiſes med Smør og Sennop ſamt haardkogte hakkede Æg, ſom kommes i Saucen ved Bordet, og pillede Kartofler.

Bergfiſk.

Fiſken ſkæres iſtykker og ſættes i Vand ſamme Morgen, den ſkal bruges. Den kommes i kogende Vand uden Salt og behøver kun at koge et lille Qvarteer, da den er let til at gaa iſtykker. Naar Kjedlen løftes af Ilden, kommes Salt og lidt koldt Vand deri, hvorefter Fiſken ſtrax lægges paa Fadet med Skindet opad. Ved at koge med Salt bliver Fiſken haard. Spiſes med ſmeltet Smør med Peber i, ogſaa med Sennop og Smør og Kartofler.

Forſkjellige Retter.

Poſteier.

Naar en Poſtei er tillavet med Butterdeig, bages den enten i en Form, ſom helſt maa kunne aabnes

paa den ene Side, eller i en liden Tærtepande. Ved Anretningen ſtubbes den derfra paa Fadet. De Poſteier, ſom ikke kunne tages af Formen, bages i en Blikform med faſt Bund eller i et Fad, ſom ved Anretningen kan ſættes indeni en Pynteform af Leer; i Mangel heraf ſerveres de med en Serviet om. I den første halve Time maa Poſteien ikke blive brun, da det hindrer Butterdeigen i at hæves; efter den Tid lægges mere Ild paa. For at prøve om Poſteien er bagt nok, kan man ſtikke en fin Pind i den, er der ingen Deig paa, naar den udtages, da er Poſteien færdig.

Poſtei med hvid Sauce.

Til 3 Pund Kalvebryſt, ſom ſkæres iſtykker og koges næſten mørt i knapt Vand med Salt, bruges 2 Pund Oxe- eller Kalvekjød, ſom laves til Farce, og 1 Pund Meel, ſom laves til Butterdeig og udrulles til den ved Butterdeig angivne Tykkelſe. Den øverſte Deel af en Kageform med løs Bund lægges paa Deigen, ſom ſkæres af lige derefter; dette Stykke bruges ſiden til Laag paa Poſteien. Den øvrige Deig udrulles tyndere, og med den beklædes hele Formen indvendig, ſaa der bliver en Kant foroven udenfor Formen. Hele Butterdeigen belægges derpaa

med et Lag Farce, som smøres jævnt, saa at der ingen Huller er; der laves en rundelig Portion Sauce af Suppen, lidt Vin, Citronsaft, Smør, Muskatblomme og Meel; deri dyppes hvert Stykke af Kjødet og lægges tæt samlet indeni Farcen, tildækkes med denne, og derover lægges det afskaarne Butterdeigslaag, hvorpaa Kanten fra Siderne lægges i pæne Folder. Det Hele oversmøres med Æggeblomme, fortyndet med Vand, og den bages i 1½ Time. Posteien kan ogsaa laves af Høns, Kyllinger, Kalkuner og Lammekjød. I den tilbageblevne Sauce kan der kommes Østers, Muslinger, Kastanier eller Champignoner, og den legeres med Æggeblommer. Saucen kan ogsaa laves af Reier, Krebs, Krabber eller Hummer, hvori kommes Asparges, i Mangel deraf Blomkaal.

Postei med brun Sauce.

Forskjellige Sorter baade vilde og tamme Fugle spækkes og steges næsten møre, skæres istykker og lægges i en Kasserolle med det Smør, hvori de ere stegte, hvid Vin, Sky, Soya, lidt Eddike, Peber, lidt Nelliker og Salt. Naar de have kogt lidt, lægges de tilligemed lidt af Saucen i Formen, som er beklædt med Butterdeig og Farce, tildækkes dermed og

bages, ſom ovenfor er viiſt. Hertil bruges den Sauce, hvori Fuglene ere kogte, ſom affies, jævnes med lidt Meel, udrørt i Sky og Soya, og hvori kommes ſyltede Chalotter, Kaſtanier og desl. Iſtedetfor Fugle kan bruges al Slags tiloversbleven Steg, ſom ſkæres itu og lægges i Farcen med Sky, Soya, lidt revet Løg og Kryderi.

Poſtei af ferſke Oxetunger.

Tungerne koges næſten møre i knapt Vand med Salt i, ſkrælles og ſkæres i temmelig tykke Stykker, ſom meles og lægges i en Kaſſerolle med Smør for at ſteges lyſebrune. Derefter kommes lidt af den Suppe, hvori Tungerne ere kogte, derpaa, ſamt Citronſaft, lidt Vin, Muſkatblomme, Peber, lidt Nelliker, Salt og Sky, hvormed de koges møre. Et Lag af disſe tilligemed lidt af Saucen lægges i en Form, beklædt med Butterdeig og Farce, derpaa et tyndt Lag af Farce, ſaa et Lag Tunge og tilſidſt igjen et Lag Farce, ſom beklædes med Butterdeig. Den bages i en Timestid. Til Saucen bruges Suppen, hvori Tungerne ere kogte, hvilken affies, jævnes med Meel, om det behøves, og hvori kommes Sky, Soya, Champignoner eller Kapers.

Sneppe-Postei.

Fuglene koges næsten møre i Sky, hvid Vin, lidt Suppe, lidt revet Løg, Peber, Muskatblomme og Salt. 3 Pund Oxekjød skrabes og ¼ Pund (25 Q.) fedt først Flesk hakkes fint til Farcen. Det hakkes sammen og stødes med noget Smør og tilsidst med for 4 Øre Franskbrød, der først blødes i lidt Suppe. De udrøres lidt tyndere end til Boller med noget hvid Vin, lidt revet Løg, stødt Peber, Allehaande, lidt Nelliker, syltede og hakkede Champignoner, Asier og noget af den Suppe, hvori Snepperne ere kogte. En Form med fast Bund eller et Fad belægges med Farcen, Snepperne lægges deri med lidt af Suppen og ganske lidt Smør og tildækkes med et godt Lag Farce. Den bages i 1½ Time og serveres i Formen med en Serviet om. Saucen dertil laves af 1 Pægel Suppe, ½ Pægel hvid Vin, Sky, Lemoner, Asier, lidt Vand og lidt Meel, udrørt i lidt Smør. Den kan ogsaa laves af Ænder, Duer, vilde Fugle, Kyllinger og al Slags tiloversbleven Steg og kan spises kold.

Lever-Postei.

1 Kalvelever skrabes og gnides igjennem et Dørslag. 1½ Pund først Flesk af det Fede skrabes eller hakkes tilligemed Leveren, 1 Pund raa Medisterpølse

og 12 Anchiovis, ſom ere ſkaarne fra Benene. Naar dette er vel ſammenhakket, røres det godt med et Par revne Løg, ſtødt Peber, Nelliker, Salt, ganſke lidt Timian, lidt revet Rugbrød, et Par Theſkeer Meel, Sky, Soya, 6 à 8 Æg og omtrent ½ Pot Fløde. I en Form med faſt Bund lægges et Lag af Farcen, derpaa ituſkaarne ſtegte Fugle, derpaa et Lag Farce og ſaaledes vexelviis. Det ſidſte Lag maa være Farce, ſom belægges med Skiver af fedt røget Fleſk, for at Poſteien ikke ſkal blive brun; dette tages af igjen, naar den er bagt. Den bages i 1½ Time og ſpiſes varm med ſkarp, brun Sauce, dog bruges den meſt kold og ſpiſes da uden Sauce. Iſtedetfor Fugle kunne bruges alleſlags fine Stege, ſom ſkæres i Skiver, ogſaa Dyrekjød, af Bovene eller Køllerne, ſom ſpækkes, kommes i brunet Smør, dryppes med Citronſaft og ſteges under lukt Laag, indtil det er mørt. 3 ſtegte Duer, ſom ſkæres i 4 Parter, ville være paſſende til denne Portion Farce. Af Svine- og Dyrelever laves den paa ſamme Maade.

Smaa Poſteier.

— See ved Butterdeig.

Mince Pies.

Hertil kan man lave en ſtor Portion Deig paa

eengang, ſom kan holde ſig i 2 à 3 Maaneder, og opbevares i en Krukke, hvoraf man da tager, naar man vil bruge det. Deigen tillaves ſaaledes: 2 Pd. af den bedſte haarde Oxetalle hakkes fint; 1 Pd. ſtrællede Æbler ligeledes; 2 Pd. Roſiner ſtæres i Stykker, efter at Stenene ere udtagne; 2 Pd. Korender vaſkes og pilles godt; ½ Pd. (50 Q.) Mandler ſkoldes og ſtødes grovt; 2 ſtore Muſkatnødder rives; ¾ Pd. (75 Q.) ſyltede Pommerantsſkaller ſkæres i Stykker, 2 Citroner koges ſaa bløde, at et Straa kan ſtikkes igjennem dem, hvorefter de ſtødes itu; hertil føies endnu Saft og reven Skal af 2 Citroner; 1 Pægel Cognac, ligeſaameget Madeira og 1½ Pd. ſtødt Melis. Det Hele blandes godt og trykkes derefter ſaa faſt ſom muligt i Krukken, der tildækkes med et Papir duppet i Cognac. Naar man vil bruge deraf, beklæder man ſmaa Forme med et tyndt Lag Butterdeig, fylder dem halvt med Mince Deigen og dækker dem med et Lag af Butterdeigen. De bages hurtig ved en raſk Ild. Iſtedetfor Madeira kan man komme lidt mere Cognac i Deigen.

Cruſtader.

Cruſtaderne koges i Klaret, ſom er beredt efter Anvisningen til „Kager ſom koges“, og over et Jern, der har Træſkaft at holde om; det erholdes tilkjøbs under Navnet Cruſtade-Jern. Deigen laves af 6 Lod (19 Q.) Smør, ſom afklares og røres med ½ Pund (50 Q.) Meel, 2 Æg, hvoraf Hviden pidſkes, og ½ Pot Melk (rundelig maalt). Den ſkal være ſom en jævn Vælling, og bliver den tykkere under Bagningen, kan den fortyndes med Melk. Det klarede Fedt ſættes paa Ilden, Jernet lægges deri, og naar Fedtet har kogt lidt, og Jernet er blevet gjennemvarmet, optages dette, dyppes i Deigen og ſættes atter i Fedtet. Deigen vil da hurtig blive ſaa ſtiv, at den kan gaa af Jernet, naar den løsnes om Kanten med en Kniv; Jernet dyppes da igjen i Deigen, ſættes i Fedtet og ſaa fremdeles. De aftagne Cruſtader lader man koge i Fedtet, til de ere lyſebrune, da optages de og ſættes omvendt paa et Fad. For at alle Cruſtaderne kunne blive lige ſtore og jævne om Kanten, er det bedſt efterhaanden at komme af Deigen i en Overkop, ſom har den Størrelſe, at Jernet kan dyppes deri, uden at Deigen gaar lige til dets Kant. Af denne Portion bliver omtrent 90 Cruſtader. De fyldes med de ſamme

forſkjellige ſtuvede Sorter, ſom findes anførte til Roulletter, men ſom hertil ſtuves tyndere og maa være kogende hede, naar de kommes i Cruſtaderne, og dette maa ikke ſkee, før de ſtrax kunne ſerveres. Da disſe kunne indeholde endeel, maa der haves en rigelig Portion af det Stuvede. Til 18 Cruſtader, ſom f. Ex. ſkulle fyldes med Plukkefiſk, vil der behøves en dyb Tallerken fuld af kogt og pillet Fiſk. Cruſtaderne kunne længe opbevares i en Blikkaſſe, eller i en Terrin med tætſluttende Laag. De kunne da anvendes paa den ovenanførte Maade, eller bruges ſom Kager, fyldte med Flødeſkum med Syltetøi i, med Æblegrød eller Stikkelsbærgrød.

Roulletter af Steg eller kogt Kjød.

Der ſvitſes 2 revne Løg i 3 Lod (9 Q.) Smør; 4 Lod (12 Q.) Meel bages deri og ſpædes lidt efter lidt med ½ Pot Bouillon; det koges, indtil det er jævnt, da røres det med ¼ Pund (50 Q.) kogt, ſmaat ſkaaret Kjød, ſtødt Peber og Salt. Naar det er ganſke koldt, tages lidt ad Gangen og trilles rundt i ſtødt Brød, derpaa i velpidſkede Æg, ſaa i Brød, derpaa koges de i Klaret tilligemed lidt heel Peterſille til at pynte med. Til denne Portion, hvoraf der omtrent bliver 16 Roulletter, bruges 5 Tvebakker og 4 Æg.

For at give en mere piquant Smag, kan der ſpitſes 3 hakkede Anchiovis tilligemed Løgene, og der kan kommes lidt hvid Vin, lidt Citronſaft og Muſkatblomme i Deigen. De kunne ſerveres med en ſkarp Sauce og pillede Kartofler eller ſpiſes med Gemyſer.

Hertil, ſom til alle Rouletter, kan der røres lidt opløſt Husblas i det varme Stuvede.

Rouletter af Hummer.

Hummerne koges, Kjødet pilles fra Benene og ſkæres i Tærninger, Skallerne ſtødes med Smør, ſpitſes over Ilden og ſpædes med Vand. Naar det har kogt 1 Quarteer, afſies det, og Hummer-Smørret deraf ſættes paa Ilden igjen med Meel, lidt Muſkat-blomme og lidt Sukker og ſpædes med Suppe, indtil det bliver en Grød. Hummerkjødet og lidt Salt røres deri tilſidſt. Naar det er koldt, koges det ſom Foranførte. Skallerne kunne ogſaa koges med Melk. Hummer-Smørret ſpædes da med Fløde eller god Melk.

Af Krebs laves Rouletter paa ſamme Maade, men da Smagen af Skallerne ikke er ſaa ſtærk ſom af Hummer, kan den Melk eller det Vand, hvori Skallerne ere kogte, bruges med.

Rouletter af Reier og Asparges

laves som stuvede Reier og Asparges, kun tykkere, og maa, som Alt til Rouletter, være koldt, naar det bruges. Aspargeserne skæres saa smaa, at de ikke hindre i at trille Rouletterne.

Rouletter af Østers og Muslinger

laves som Østerssauce, men tykkere, og koges som Foranførte.

Rouletter af kogt Fisk.

Fisken, som kan være Gjedde, Rødspætte, Torsk eller Aborre, koges og pilles fra Benene. Til ½ Pund (50 Q.) Fisk tages 2 Lod (6 Q.) Meel, som bages i 5 Lod (15 Q.) Smør og spædes med Melk, indtil det bliver en tyk Vælling. Deri gives Fisken et Opkog med Muskatblomme, et lille Stykke Sukker og Salt tilsidst. Naar det er koldt, koges det ligesom Ovenstaaende. Da det Stuvede til foranførte Rouletter skal være tykt, bliver det bedst ved at legeres med Æggeblomme.

Macaroni-Rouletter.

Det er nødvendigt, at disse Rouletter tillaves Dagen før de skulle bruges. ½ Pund (50 Q.) Macaroni brækkes i korte Stykker og koges meget møre i

1 Pot Melk og ¼ Pund (25 Q.) Smør. Ligesom det tages af Ilden, røres lidt Parmesan-Ost, Sukker, Salt og 4 hele Æg deri. Til 8 Personer.

Rouletter i Oblat.

Alle foranførte stuvede Sorter til Rouletter kunne svøbes i Oblat, som først er skaaren i langagtige Stykker og netop dyppet i koldt Vand. Naar Rouletten er dannet, vendes den i pidskede Æg, derefter i stødt Brød og koges.

Rouletter med Farce.

Foranførte stuvede Sorter kunne lægges i Fiske- eller Kjød-Farce, tildækkes godt dermed, dyppes i Æg, derefter i Brød og koges.

Fyldte Franskbrød.

Hertil bruges Franskbrød til 4 Øre Stykket, som raspes, et Laag skæres af, og Brødet udhules. Der laves en Ragout eller Hachis af Dyrestej, Oxestej, Kalvestej, Kalvebrisler, eller hvad man vil anvende dertil. Den fyldes varm i Brødet, Laaget trykkes paa med lidt Æggehvide, det Hele dyppes i Melk og stekes paa Panden i Klaret og Smør. De spises

med kraftig Skyſauce, hvilken dog ogſaa kan undværes.

Anchiovis-Brød.

Franſkbrød ſkæres i Skiver og bages i Smør og Klaret. Paa hvert Stykke lægges en flakt Anchiovis, hvoraf Benet er udtaget, og ved Siden af denne et forlorent Æg. Det lægges jævnſides paa et Fad og ſerveres med en kraftig Skyſauce til.

Nyre-Brød.

Den ſtegte Nyre hakkes temmelig fin med lidt af Tællen, blandes med et Æg, lidt Peber og Salt og ſmøres paa Franſkbrød, ſom er ſkaaret i Skiver og bages i Smør paa Panden.

Farce af Oxekjød med Tælle eller Fleſk.

Betingelſerne for at erholde god Farce af Oxekjød er, at dette har hængt flere Dage efter Slagtningen, at Tællen er god og faft, og at Farcen røres med Fløde eller meget god Melk. Tællen kan ſamles af raa Oxe-, Kalve- og Lamme-Stege og bevares

længe, naar man ſtrøer lidt Meel paa den, hvilket igjen kan bruges i Farcen. Til Oxekjød kan man iſtedetfor Tælle tage det ſamme Qvantum af ferſk eller grønſaltet Fleſk, men kun af det Fede. Det ſkæres ſmaat og hakkes fint tilligemed Kjødet. Farcen bliver lettere god heraf end med Tælle, endogſaa om Kjødet er nyſlagtet. Om Sommeren, naar Kjødet ikke kan hænge, er det bedſt at tage Kalve- eller Lammekjød til Farce. Oxekjødet maa helſt være af Klumpen, Inderlaaret eller af Forſtanken, Kjødet paa den er meget fint og lader ſig med Lethed ſkrabe fra Senerne. Alt Kjød til Farce maa ſkæres i temmelig tykke Stykker og ſkrabes langs med Senerne. Til 1½ Pund ſkrabet Kjød tages ½ Pund (50 Q.) Tælle eller Fleſk, ſom hakkes med Kjødet, til det er blevet feigt og ſammenhængende, da hakkes Salt, 3 Spiſeſkeer Meel og tilſidſt, om man vil, ½ Pægel Vand deri. Naar det er hakket godt, hvortil næſten kan medgaa en Time, henſættes det til næſte Dag og røres da eller rettere ſagt æltes med Skeen frem og tilbage; førſt Farcen alene, derefter med Melk, men kun lidt, omtrent en Spiſeſkeefuld ad Gangen og længe mellem hver Skeefuld. Senere, naar den er blevet blød, kan der tages lidt mere ad Gangen, og da røres ſtærkt og ſtedſe til den ſamme Side. En Time kan gjerne behøves dertil, og

til denne Portion kan omtrent bruges 3 Pægle Fløde eller god Melk. Det er forſkjelligt, hvor megen Melk der vil medgaa. Farcen maa være temmelig lind. Kryderierne kunne være enten Ingefær, Allehaande, Peber, Nelliker, Muſkatblomme eller ogſaa lidt revet Løg. Man kan røre et Par Æggehvider i Farcen, hvilket bidrager til at gjøre denne ſeig. Det er ogſaa godt, at Deigen ſtaar nogle Timer udrørt; derved bliver den noget faſtere og behøver da ſom oftest at røres med mere Melk. Det er rigtigſt at koge en Prøve-Bolle og derefter gjøre Deigen tyndere, om det behøves.

Iſtedetfor at ſkrabe Kjødet, kan det ſkæres ſmaat og ganſke fra Senerne. Det behandles ſom Ovenſtaaende kun at Kjødet hakkes en halv Timestid før Tællen eller Fleſket kommes deri. Der maa ſaaledes anvendes lidt mere Tid for at faa Farcen god paa denne Maade, men det har igjen den Fordeel, at dertil ikke behøves ſkært Kjød, men at dette kan ſkæres fra forſkjellige Steder og i ſmaa Stykker, naar kun ingen Sener ere derved. Det bidrager til, at Farcen bliver fin og behagelig, naar den efter at være rørt færdig, gnides igjennem et fint Dørflag eller en Sigte med aabent Haardug.

Farce af Kalve- og Lammekjød.

Kjødet ſkæres i Skiver og ſkrabes. Det kan gjerne være af det bedſte Skankekjød, ſom udbankes ſtærkt med Trækøllen, ſaa at det med Lethed kan ſkrabes og ſkæres fra Senerne, hakkes ſtærkt og behandles ſom Ovenſtaaende. Det bedſte Krydderi heri er Muſkatblomme.

Farce af Hønſekjød

laves kun af Bryſtet, ſom ſkrabes og tillaves ligeſom Ovenſtaaende.

Farce af Oxekjød.

Oxekjødet ſkrabes og hakkes enten med koldt Smør, Tælle eller Fleſk, røres med Melk ſamt Krydderier og behandles ligeſom Farce af Oxekjød. Den kan blive meget god, kun lidt mørk af Udſeende, hvilket dog tildeels afhjælpes ved at røre den med Fløde iſtedetfor Melk.

Fiſke-Farce

laves af Gjedde, helſt mat, Kuller, Hornfiſk, Lax, Torſk. Fiſken afvaſkes, ſkæres op fra Ryggen, Indmaden tages ud, og den afvaſkes igjen paa den indvendige Side, for at Fiſkeſmagen ikke ſkal blive for ſtærk, og aftørres med et Klæde. I Pund Fiſk ſkrabes

og hakkes først med Salt, derefter med 4 Lod (13 Q.) koldt Smør, eller halv Smør og halv Marv, 1 Spiseskee Meel og 2 Æg. Naar det er hakket godt og stærkt sammen, røres det med Melk, Fløde og Muskatblomme. Den kan laves uden Æg; men da tages lidt mere Smør. Dersom Farcen ikke er fin, kan den gnides igjennem et fint Dørslag, eller aaben Sigte. Naar Fiskeu er rengjort, kan den bevares til næste Dag ved at opbindes ved Halen, saa Blod og Slim kan afløbe. Den vaskes igjen, før den strabes.

Boller i Sauce.

Der sættes Suppe og Vand, lige meget af hver Slags, paa Ilden, hvori koges Kjød- eller Fiskeboller; naar de ere kogte, tages de op, og Suppen sies. Der sættes et godt Stykke Smør paa Ilden, hvori røres lidt revet Løg, lidt stødt Peber, Muskatblomme, Salt og Meel, hvilket fortyndes med Suppen, indtil den har en tilpas Tykkelse, da kommes Bollerne deri og koges lidt. Man kan lægge et Laag af Butterdeig eller smaa Butterdeigskager derover, naar det er hældt paa Fadet. Paa samme Maade kunne Bollerne til-

laves med Østers, Muslinger, Champignoner, Kapers, Selleri, eller hvad man vil bruge dertil, Løgene kunne undværes, og man kan da komme hvid Vin og Citronsaft paa, samt jævne Saucen med et Par Æggeblommer. Man kan ogsaa lave en brun Sauce eller en Sauce som til stuvet Torsk, og koge Kjødboller deri.

Farcerede Løg.

Naar store, gule spanske Løg ere pillede, skæres et Laag af dem, de udhules, fyldes med Kjødfarce, Laagene lægges paa, og de sammenbindes i et Stykke tyndt Tøi. De kommes i kogende Vand og koge, indtil de ere møre, da optages de, og Bindingen løses af. Derefter laves en brun Sauce af brunet Smør, hvori kommes Meel, Peber og Agurker eller Lemoner, som fortyndes med Bouillon, Sky eller Soya; Løgene gives et Opkog deri eller holdes varme paa Fadet og overhældes med Saucen. Har man ikke Løg nok, kan man koge nogle Boller med i Vandet tilligemed Løgene og lægge dem i Midten af Fadet med Løgene rundt om.

Farcerede Agurker.

Agurkerne maa være af Middelstørrelse; de skrælles, flækkes, udhules og tilberedes ligesom farcerede Løg.

Farcerede Sellerier.

Store Sellerier tilberedes paa samme Maade, kun koges de i lidt mindre Vand, fordi dette skal anvendes til Saucen. De optages, naar de ere møre, lidt Smør smeltes, deri bages Meel, de fortyndes med Bouillon og noget af det Vand, hvori Sellerierne ere kogte; disse varmes i Saucen, eller, dersom de ere varme, hældes Saucen over dem. Lidt stødt Muskatblomme eller Karri og Salt kommes derpaa. Saucen kan jævnes med Æggeblomme, og der kan kommes lidt hvid Vin deri. Det, som er hulet ud, kan bruges til Hjelp til Selleri-Suppe eller til at stuve. Har man ikke saa store Sellerier, at de kunne fyldes, kunne de skæres istykker og koges i Vand, Farcen sættes da paa som Boller. I Mangel af Bouillon kan der koges nogle Been eller Kjødskrællinger tilligemed Sellerierne.

Farceret Hvidkaal.

Naar de yderste Blade ere pillede af Kaalhovedet, skæres et Laag af ved den ene Side, hvor Stokken er. Kaalhovedet udhules og fyldes med Kjødfarce, Laaget lægges paa, derover et Par af de store Blade, hvorpaa det ombindes med fint Seilgarn eller et Stykke tyndt Tøi og kommes i kogende Vand med Salt, hvori det koges i 1 à 2 Timer efter Hovedets Størrelse. Det

ſpiſes med rørt Smør med Muſkatblomme i. Den Kaal, ſom er hulet ud, kan koges med i Vandet og hakkes til Sobekaal eller ſtuves.

Farceret Blomkaal.

Der ſkæres et Hul midt i Blomkaalshovedet, deri fyldes Fiſkefarce, hvoraf der ogſaa lægges et Lag ſaa tykt ſom et Par Fingre ovenpaa Kaalen. Derover lægges Blade af Hvidkaal eller bedre et Stykke Tøi, ſom ganſke maa bedække Farcen, og ſom bindes ned om Stokken. Det kommes i kogende Vand med Salt og tages op, naar Kaalen er mør. Hummer, Krebs eller Reier ſtuves i Melk eller Bouillon efter Anvisningen og hældes over Kaalen, ſom imidlertid er holdt varm. Kaalen kan ogſaa tillaves med Kjødfarce og ſpiſes da med rørt Smør med Muſkatblomme i.

Farceret Oxetunge.

En ferſk Oxetunge koges mør, ſtrælles og ſkæres i tynde Skiver efter Tungens Længde. En Tærtepande eller en Plade til Ovnen ſmøres med Smør og ſtrøes med Brød; derpaa lægges et Lag Kjødfarce, der gives Façon ſom en Oxetunge, derpaa en Skive af Tungen, ſaa et Lag Farce, ſaa Tunge og ſaaledes fremdeles. Det ſidſte Lag maa være Farce, hvormed

den jævnes overalt. Den ſmøres med ſmeltet Smør, ſtrøes med Brød og dryppes flere Gange med ſmeltet Smør, medens den bages lyſebrun. Den ſpiſes med ſkarp brun Sauce eller en ſød Sauce af Kirſebær.

Beenløſe Fugle.

Der ſkæres tynde Skiver Oxekjød af Inderlaaret, ſom bankes ganſke lidt. Paa hvert Stykke ſmøres en Skeefuld Kjødfarce, hvori der lægges et ſmalt Stykke Gulerod eller fedt Fleſk, ſom førſt dyppes i Krydderierne; Kjødet ſvøbes ſammen og dannes af Façon ſom en Fugl uden Hoved og Been. Kjødet ſpækkes ſammen med Fleſk og ombindes med Traad. Fuglene gnides med Meel, Peber, lidt ſtødte Nelliker og Salt. Et Stykke Smør brunes, deri koges et revet Løg, derefter Fuglene, indtil de ere lidt brune. Det fortyndes med Vand og Suppe, indtil det ſtaar over dem, og koges jævnt i et Par Timerstid, eller til de ere møre, da lægges de i et Fad og holdes varme, medens Saucen afſies, ſættes igjen paa Ilden med lidt Sky og Meel, om den ikke er kraftig og jævn nok, og hældes over Fuglene. Diſſe kunne laves paa ſamme Maade uden Farce, kun med et Stykke Rod eller Fleſk i Midten.

Farceret Kalve- og Lammebryſt.

Hertil bruges Tykbryſtet, hvoraf Halſen og Boven ſkæres ſaaledes, at Skindet, med et tyndt Lag Kjød ved, bliver ſkaaret fra Boven og hængende ved Bryſtet. Skindet løsnes ligeledes med lidt Kjød ved hen ad Bryſtet og ſyes faſt ved Siderne, ſaa der kun bliver ſaa ſtort et Hul tilbage, at Farcen, ſom kan være af Oxe-, Kalve-, Lammekjød eller Fiſkefarce, kan fyldes derigjennem. Det maa ikke ſtoppes haardt, for at Skindet ei ſkal ſpringe itu. Naar der er ſyet for det, lægges det i ſaa meget kogende Vand, at dette knapt ſtaar derover, og koges, indtil det er mørt. Der kommes Salt i Vandet, dog ikke ſaa meget, at Suppen bliver ubrugelig. Ved Anretningen ſkæres Syningerne ſamt det yderſte Skind af, og det overhældes med lidt af Saucen. Denne kan være af Oſters, Champignoner, Kapers, Kaſtanier, Krebs, Sellerier eller Reier og Aſparges. Benene og Skrællingerne kunne koges med Bryſtet for at give kraftigere Suppe. Bryſtet kan ogſaa ſteges og ſpiſes da med brun ſkarp Sauce eller med brunet Smør. Til Lammebryſt bruges helſt Fiſkefarce eller Farce af Kalve- og Lammekjød, og dertil ſmage iſær Reier og Aſparges godt.

Fricadeller

laves af Kjød- og Fiskefarce, hvortil Deigen, som maa være lidt haardere end til Boller, tages med en Skee, trilles i stødt Brød eller Meel og lægges paa Panden i kogende Klaret, hvori de steges ved jævn Ild, saa de ikke for hurtigt blive brune uden at være gjennemstegte.

Fricadeller af kogt Fisk.

Naar 10 Lod (31 Q.) Meel er bagt godt i 4 Lod (13 Q.) Smør og $1\frac{1}{4}$ Pægel Vand, røres det godt med 3 hele Æg, et ad Gangen. Derefter røres $\frac{1}{2}$ Pund (50 Q.) fint hakket Fisk deri, og det steges paa Panden til Fricadeller.

Høns i Riis.

Naar en Høne er renset og opsat, sættes den paa Ilden i et Kar, der ikke er større end behøves, med Halvdelen Spareſuppe, Halvdelen Vand, saa det netop staar over Hønen, omtrent 2 Potter. Naar den er skummet, kommes et stort Løg, 2 Gulerødder, 3 Nelliker og Salt derpaa, hvormed den koger med Laag paa i en Timestid, eller til Hønen er næsten

mør; da optages denne, Suppen ſies, og Hønen læg-ges igjen i den tilligemed ¼ Pund (25 Q.) pillede og afvaſkede Riſengryn. Det koger med Laag paa, indtil Grynene netop have indtrukket Suppen og ere møre, hvortil næſten kan medgaa en lille Time. Hønen an-rettes med Grynene over og kan ſpiſes med diſſe alene eller med en Sauce af Kapers, Champignoner, Oſters eller Krebs.

Lamme- og Kalvekjød i Riis.

Det koges paa ſamme Maade ſom Høns i Riis og ſpiſes med de ſamme Saucer. Til en Lammebov paa 2 Pund vil omtrent bruges ½ Pot Suppe, ½ Pot Vand og næſten ¼ Pund (25 Q.) Gryn.

Tobbington.

Et ſtort Blomkaals-Hoved (eller andre Grønſager f. Ex. Aſparges) koges næſten mørt og lægges i et jævnt Lag i et dybt Fad eller en Form med faſt Bund, og derover hældes 1 Lod (3 Q.) ſmeltet Smør med lidt Muſkatblomme i. Et Lag blød Kjødfarce, lavet af 1½ Pund Kjød, lægges, knap ſaa tykt ſom to Fingre, derover, og atter derpaa et lignende Lag ſtiv Riſengrød, kogt af ½ Pund (50 Q.) Gryn i 2 Potter Melk. Over dette Lag hældes 2 Lod (6 Q.) ſmeltet

Smør med lidt Muskatblomme i. Den bages i 1½ Time med god Ovnvarme, og smeltet eller rørt Smør med Muskatblomme spises dertil. Den er til 10 à 12 Personer.

En Sommer-Ret.

3 Pund Kalve- eller Lammebryst skæres i Stykker som til Fricasée og blancheres. 4 store Gulerødder, 2 Petersillerødder eller en stor Selleri, 3 store Hvideroer rengjøres, skæres i runde Skiver og lægges i Bunden og op ad Siderne i et Fad eller en Form med fast Bund. Derimellem fordeles et stort Blomkaalshoved, som er delt i flere Stykker. Alt lægges tæt og net ordnet, med de pæneste Sider ud til Formen. Kjødet lægges tæt sammen i Midten, saa at Urterne ganske indeslutte det. Nogle Stykker Smør og lidt Salt fordeles imellem Kjødet, ½ Pot tynd Suppe eller Vand hældes derover, og nogle af Rødderne, som ere holdte tilbage, lægges over det Hele. Formen dækkes med et Laag og sættes i Ovnen, som dog ikke maa være saa hed, at Retten bliver brun, eller paa en Jldgryde med Gløder. Den koges, til Kjødet er mørt, sædvanlig i 1 à 1½ Time. Der behøves ingen anden Sauce end den kraftige Suppe, som bliver derved, og for at denne ikke skal spildes

ved Anretningen, er det bedſt at hælde den i en Skaal, lægge et Fad over Formen og vende Retten forſigtigt derpaa, ſaa at Urterne blive ſamlede udenom Kjødet; Suppen hældes igjen over det Hele. Der regnes knapt ½ Pund (50 Q.) Kjød til hver Perſon. Iſtedetfor Blomkaal kan tages enten nogle ſtore Aſparges, ſom ſkæres iſtykker, ½ Pot pillede grønne Ærter eller nogle Sukkerærter.

Kjød i Hvidkaal.

3 Pund Kalve- eller Lammebryſt ſkæres itu ſom til Fricaſée og blancheres. I en Kasſerolle eller Gryde lægges et Lag ituſkaaren Hvidkaal, derpaa et Lag Kjød, atter Kaal og ſaa fremdeles; man lægger ſmaa Stykker Smør og lidt Salt derimellem og hælder næſten 3 Pægle Vand derpaa, hvormed det koger under Laag og med jævn Ild, indtil Kjødet er mørt, ſædvanlig i et Par Timer. Det Hele maa af og til dreies rundt i Gryden og løftes lidt op med en Skee, for at det ikke ſkal brænde paa. Den anrettes paa et dybt Fad.

Karbonade

laves af Kalve-, Lamme- og Svine-Lam. De flade Been, Rygknokler ſamt Skind og Sener ſkæres fra,

Kjødet skæres itu, saa at der bliver et Been ved hvert Stykke, Kjødet skrabes ganske fra det øverste Stykke af Benet og bankes ud, dog saaledes at Benet bliver siddende fast derved. Kjødet hakkes sammen med Bagen af en Kniv, saa det bliver tykt og faar en pæn rund Façon. Hvert Stykke dyppes i Æggehvide, som er lidt pidsket, derefter i fint stødt Brød, hvori er kommet Salt, Peber eller grovt hakket Petersille. Det steges paa Panden i Klaret eller godt Stegefedt og spises med brunet Smør og Gemyse.

Beefsteg paa Risten.

De første Gange man sieger Beefsteg, kan man ikke vente, at den ganske skulde lykkes, thi der maa Øvelse til at passe Ilden, saa at Kjødet hurtigt erholder en Skorpe uden at brændes og derved bliver saftigt indvendig, dog ikke blodigt. Det er godt at have Trækul eller Tørv, som maa være udbrændte til stærke Gløder, før man begynder at stege. Til Beefsteg kan bruges Inderlaar, som har hængt flere Dage efter Slagtningen, men det bedste Stykke dertil er Kamstykket, som ogsaa maa have hængt i flere Dage, og hvoraf de flade Been og Knoklerne samt Skind og Sener borttages, Sidebenene hugges af i passende Længde, og Kjødet skæres i Stykker saa tykke

ſom to Fingre. Der kan ikke komme Been til hvert Stykke, naar man ſkærer Kjødet ſaa tykt, men de Been, der blive, ſkrabes kun paa et lille Stykke og blive ellers ſiddende ved Kjødet. Man kan ogſaa ſkære Kjødet ganſke fra Benene. Det lægges paa Riſten, ſom ſættes over Gløderne, og naar Kjødet er varmt paa den ene Side, der vender ned, vendes det, ſmøres med koldt Smør og ſtrøes med Salt og lidt Peber, vendes igjen, naar det er varmt, og ſmøres paa den anden Side. Den Flamme, ſom fremkommer ved, at Smørret drypper ned i Gløderne, ſkader ikke Kjødet; det vendes ofte med to Gafler, men uden at man ſtikker deri, hvorved Saften vilde løbe ud. Det Fad, hvorpaa Beefſtegen ſkal anrettes, belægges med lidt koldt Smør, Kjødet lægges lige fra Riſten derpaa og kan ſpiſes uden anden Sauce end den, ſom derved bliver paa Fadet. Man kan ogſaa lave en Sauce dertil af Smør, ſom brunes paa Panden, og hvori koges lidt revet Løg tilligemed lidt Meel, megen Sky og lidt Soya; den kommes ikke paa Kjødet, men ſerveres i en Sauceſkaal. Man kan ogſaa lave Saucen i en Kasſerolle, lægge den færdige Beefſteg deri og lade den ſtaa et Qvarteer paa Gløder eller Emmer at dampe, men ikke koge, thi da bliver det haardt; det anrettes med Saucen over og ſpiſes med

pillede Kartofler og Peberrod, som med en Kniv er skrabet paalangs i tynde Trevler og lagt omkring Fadet.

Beefsteg paa Panden.

Kjødet, som maa være af Kamstykket, skæres i tykke Stykker uden Been, lægges paa en tør, men godt hedet Pande og steges ved rask Ild af Gløder, ikke Lueild, indtil det er lidt brunt, da vendes det og steges, indtil man kan mærke, at det er saftigt indvendigt, kun ikke blodigt. Dersom der trækker rundelig Saft ud af Kjødet, hældes det paa Fadet, hvorpaa Kjødet efterhaanden lægges. Naar Kjødet tages af Panden, kommes Smør paa denne og røres godt med en Skee, for at den Sky af Kjødet, som har sat sig fast, kan løsnes. Naar det er brunt, kommes revet Løg deri og koges lidt, derefter røres god Sky og stødt Peber deri. Saucen hældes over Kjødet, som serveres med Peberrod om Fadet, hvilken er skrabet paalangs i Strimler. Ilden maa passes godt, saa det steges rask uden at brændes, hvilket let kan ske.

Svine-Mørbrad.

Mørbraden koges i lidt Vand paa Stegepanden, til den næsten er mør, da tages den op, Vandet hældes

af Panden, og denne tørres godt; derpaa kommes et Stykke Smør paa Panden, og naar det er lidt brunt, kommes Mørbraden derpaa og steges, til den er lyse-brun. Den spises med Sky-Sauce.

Man kan ogsaa spække Mørbraden, bestrøe den med Salt, Peber og lidt Meel og strax stege den.

Cotelets

laves af Svine-, Lamme- og Kalve-Kam. De behandles og steges paa samme Maade som Beefsteg paa Panden. Af Lammekam maa der skæres 2 Been til hvert Stykke, for at faa det tykt nok, men kun det ene Been skal blive siddende. De spises med Gemyse eller Salat, og ingen anden Sauce end den, der bliver paa Fadet, hvorpaa der først er lagt noget koldt Smør.

Cotelets af Lamme-Nyrestykket.

Det meste af de bageste Knokler hugges bort af Nyrestykket, det yderste Skind trækkes af, Nyren med Tællen ved tages bort, og Kjødet skæres imellem det Tilbageblevne af Knoklerne helt igjennem, saa det bliver tykke Stykker; disse bestrøes med Salt og Peber og lægges tilligemed Nyren, der er flækket i 2 Dele med noget af Tællen ved, paa Stegepanden,

ſom maa være hed. Det ſteges ved raſk Ild, indtil det er brunt og ſaftigt indvendigt, kun ikke blodigt. Derſom der er for meget Fedt tilbage, naar Kjødet er taget op, hældes det meſte bort, og der kommes et Stykke Smør paa Panden, ſom røres godt, for at den Sky, der muligen har ſat ſig faſt, kan løsnes og jævne Saucen.

Stegt Lammehoved.

Hovedet flækkes, renſes, vaſkes og ſtaar en Timestid i koldt Vand, ſaa at Blodet kan trække ud, derpaa koges det i Vand med Salt i, til Skindet lader ſig tage af, da pilles det omhyggeligt. Ørerne og Øinene ſkæres ud, dog ikke det Fede, ſom ſidder bag Øiet. Ganen pilles af, Tungen flækkes og ſteges tilligemed Hovedet. Dette dyppes i Klaret, der er ſmeltet paa Panden, derefter i ſtødt Brød, blandet med Salt og Peber, og ſteges lyſebrunt. Hjernen tages ud, før Hovedet koges, den ſtaar lidt i Vand, for at Blodet kan trække af, og koges derpaa 1 Timestid i ganſke lidt Vand, Salt og ſtødt Peber eller Peterſille; da kommes et godt Stykke Smør deri og koges lidt med. Den ſerveres til Lammehovedet, ſom ſpiſes med brunet Smør og Salat eller Gemyſe, dog bedſt med Lungemoos til.

Lungemoos.

1 Lammelunge, 1 Hjerte og ½ Lammelever maa ſtaa en Timestid i Vand, for at Blodet kan trække ud, hvorpaa det Ubrugelige ſkæres af. Det ſættes paa Ilden i koldt Vand med Salt og koger, indtil det er mørt, da tages det op, pilles og hakkes fint, ſættes igjen paa Ilden med 4 Lod (12 Q.) Smør, 1 Spiſeſkee Meel, 1 ſtødt Tvebak, ¼ Pægel Eddike, ½ Pot af den ſiede Lungeſuppe, Sukker og Salt og koges omtrent ½ Time. Det ſerveres til Lammehovedet. Der kan kommes nogle Corender deri.

Fricandeau.

Kalvekjød ſkæres i Stykker ſaa tykke ſom en Finger, bankes lidt med en Kjøkkenkniv paa den ene Side og ſpækkes paa den anden Side. Rundeligt Smør i Forhold til Kjødet brunes i en Kasſerolle eller Jydepande, deri lægges Kjødet med den ſpækkede Side ned og ſteges, indtil det er lyſebrunt, da vendes det og koges med Laag paa, indtil det er mørt, i Almindelighed i et godt Quarteer; Kjødet tages op og lægges paa Fadet, ſom ſættes over Gløder; er der Fedt paa Saucen, ſkummes det af, og den tages af Ilden, medens der røres lidt Sky og Fløde deri, hvormed den atter ſættes paa Ilden under ſtadig

Røren, indtil den begynder at koge og er jævn, da hældes den paa Kjødet, hvis spækkede Side er vendt iveiret. Stiv Ribssaft spises hertil ligesom til Vildt. Det kan laves paa samme Maade af Oxekjød, som maa være af Kamstykket eller Inderlaaret, samt have hængt i flere Dage, og maa skæres i tyndere Stykker end Kalvekjød. Istedetfor Fløde kan Saucen jævnes med lidt Meel, udrørt i Sky, Soya, Peber og Salt.

Oxekjød, tillavet som Vildt.

Et Stykke Kjød af Inderlaaret, dog ikke af den fede Side, bankes paa alle Sider og lægges om Aftenen i simpel Eddike. Dagen efter tages det op og spækkes. Rundeligt Smør brunes; deri steges Kjødet under Laag omtrent i et Par Timer, det spædes flere Gange med Melk og optages, naar det er mørt; Saucen sies, om det behøves, og sættes atter paa med Fløde ligesom til Fricandeau. Det spises med stiv Ribssaft.

Paa en anden Maade af forskjellige Sorter Kjød.

Tages Oxekjød, maa det være af Inderlaaret, Kalvekjød af Køllen eller Tykboven og Lammekjød af Laarstykkerne. Det gjennemstikkes med grovt skaaret

Fleſk og meles. Et Stykke Smør brunes; heri brunes Kjødet med Salt, lidt Løg, lidt Affald af Fleſk og et Stykke Rugbrødsſkorpe. Naar alt dette er ſnurret godt ſammen under lukket Laag, kommes lidt Bouillon eller Sky og lidt Vand derpaa, hvormed det koger ½ Timestid og vendes flittigt. Det tages af Ilden og ſtaar i Saucen til Dagen efter, da koges det igjen ved ſagte Ild under Laag, indtil Kjødet er mørt. Rugbrødet tages op, inden det koger rent itu. Saucen ſies og ſættes paa igjen med Champignoner eller Kapers, Trøfler, Oliven og Saften af 1 Citron. Derſom Saucen ikke er jævn nok, kommes lidt Meel derpaa. Naar den koger, gives Kjødet et Opkog deri, og lidt hvid Vin kommes paa, naar den anrettes. Den kan blive god uden Trøfler og Oliven.

Hel ſpækket Kalvelever.

Naar Hinderne ere tagne af Leveren, lægges den i flere Hold koldt Vand, for at Blodet kan trække af, hvoreſter den ſpækkes med Fleſk. Et Stykke Smør brunes, og Leveren vendes flere Gange deri. Naar den er lyſebrun, kommes Salt, ſtødt Peber, et Par ſtødte Nelliker og, om man ynder det, nogle faa Enebær derpaa, hvoreſter det ſpædes med lidt

Hvidtøl og faa meget Bouillon eller Sky og Vand, at der kan blive Sauce nok. Naar Leveren er mør, tages den op, Saucen sies, om det behøves, sættes paa igjen og jævnes med lidt Meel, udrørt i Sky, Soya og lidt hvid Vin. Saucen hældes over Leveren. Det giver en god Smag at stege nogle hele Løg med Leveren og servere dem omkring denne.

Leveren kan ogsaa skæres i temmelig tykke Stykker, som spækkes paa den ene Side og steges paa Panden i saa rundeligt Smør og Stegefedt eller Klaret, at den kan koge deri. Naar Leveren er gjennemstegt og lagt paa Fadet, hældes Fedtet af Panden, hvorpaa der kommes noget koldt Smør, og naar dette er brunt, røres lidt efter lidt koldt Vand eller Sky deri, indtil Saucen er jævn, og hældes over Leveren.

Kalve-Lever som Beefsteg.

Naar Leveren er skaaret i Stykker, bestrøes den med Salt, Peber, fint hakkede eller revne Løg og lidt Meel. Den steges paa Panden i Smør eller godt Stegefedt og optages, naar den er stegt nok. Der røres lidt koldt Vand eller Sky i Saucen, og naar den har kogt lidt under stadig Omrøren og er bleven jævn, hældes den over Leveren, som spises med pillede Kartofler.

Lamme-Lever.

Den behandles ligesom Kalve-Lever og skæres i temmelig tykke Stykker, som man lader ligge noget udbredte for ikke at være for vaade, derpaa vendes de i Meel eller stødt Brød, blandet med Peber og Salt, og steges paa Panden i Smør eller godt Stegefedt. Saucen laves ligesom til Ovenstaaende, dog uden Løg. Man kan skære det Fede af raat, røget Flesk i store Tærninger, stege det tilligemed Leveren og lægge det paa Fadet med denne. Der behøves da mindre Smør og Fedt til at stege Leveren i. Den spises med Gemyse, dog helst med Æblegrød, Stikkelsbærgrød eller Compot af Rhabarber-Stilke.

Banke-Klobs.

Oxekjød, som helst maa være af Inderlaaret og have hængt i flere Dage, skæres i tynde Skiver, bankes lidt med Fladen af en Kjøkkenkniv, bestrøes med Salt og Peber, lægges ved Siden af hinanden, ikke paa hinanden, i et Tinfad eller en Sydepande med koldt Smør imellem og sættes over rask Ild af smaa Tørv, men ikke Lueild af Brænde. Saasnart Smørret er smeltet, og Kjødet begynder at blive hvidt paa den nederste Side, vendes det med 2 Gafler, men uden at der stikkes deri. Man vedbliver

at vende Kjødet, indtil det er mørt, saa at det ikke bliver brunt, thi baade Kjødet og Saucen skulle være hvide, hvortil i Almindelighed medgaar 1 Qvarteer. Naar Kjødet er taget op, røres Saucen stærkt med lidt koldt Vand, medens den staar paa Ilden; bliver den ikke jævn deraf, kan der røres et lille Stykke koldt Smør deri. Har man mere Kjød, end der kan faa Plads i Panden paa eengang, da maa der nyt Smør til hver Portion.

Til 2 Pund Kjød bruges ¼ Pund (25 Q) Smør.

Banke-Kjød.

Oxekjød, helst Inderlaar, skæres i Skiver saa tykke som en Finger, bankes med Kollen og hakkes lidt med en Kniv. Der lægges et Stykke Smør paa Bunden af en Kasserolle eller Sydepande, derpaa lægges et Lag Kjød, som bestrøes med lidt revet Løg, Salt, stødt Peber og Nelliker, et Par Laurbærblade og lidt Smør, derpaa et Lag Kjød, derpaa Krydderierne og Smørret og saa fremdeles. Det sættes over jævn Ild og koges under Laag, indtil Kjødet safter, først da skjænkes lidt efter lidt kogende Vand derpaa, indtil det knap staar over Kjødet. Naar det har kogt et Par Timerstid, er det gjerne mørt. Lidt Meel udrøres da i lidt Bouillon eller Vand og kommes derpaa.

Man kan ogſaa mele Kjødet, brune det i Smør, komme de ſamme Krydderier og ſaa meget kogende Vand derpaa, at dette ſtaar over Kjødet. Det koges i et Par Timer, indtil Kjødet er mørt.

Boeuf á la mode.

Et Stykke Inderlaar, omtrent paa 5 Pund, (det er godt, om det har hængt flere Dage efter Slagtningen) bankes godt paa alle Sider og beſtikkes med ituſkaarne Chalotter, helſt ſyltede, og det Fede af røget eller ſaltet Fleſk, ſom er ſkaaret i temmelig tykke Stykker og dyppet i ſtødt Peber, Allehaande, Nelliker, Ingefær og Salt. Et Stykke Smør brunes i en Kaſſerolle eller Gryde, der ikke er for ſtor, for at Saucen ikke ſkal bortkoge, deri ſvitſes Kjødet, ſom først er gnedet med ſamme Slags Krydderier, hvori Fleſket er dyppet, indtil det er noget brunt, da ſpædes det lidt efter lidt med hedt Vand, indtil dette godt ſtaar over Kjødet. Det koges under Laag og ganſke jævnt i 4 à 5 Timer, tilligemed et Par Laurbærblade, lidt helt Peber, lidt Nelliker og et Løg. Naar Kjødet anrettes, kan Saucen koges med lidt Vand eller Soya og ſies i Sauceſkaalen.

Ragout af Kalvebrisſel.

Det Blodige ſkæres af Briſſlet, ſom afvaſkes og ſættes paa Ilden i koldt Vand med Salt og halv-koges; det optages og ſkæres ſmaat. En Oxe-Mule koges mør (thi uagtet de kjøbes kogte, ere de ikke brugelige, med mindre de koges om igjen), pilles varm og ſkæres i ſmaa Strimler. Briſlet ſættes igjen paa Ilden med lidt Vand, Sky og Bouillon og koges, indtil det er mørt. Mulen kommes deri tilligemed en Jævning af Smør og Meel. Naar den er kogt, kommes Muſkatblomme, lidt Citronſaft og ½ Pægel hvid Vin derpaa. Heri kan enten kommes ſmaatſkaarne Champignoner, Kaſtanier, Oliven og Trøf-ler eller Aſier. Den ſpiſes med Butterdeig over.

Iſtedetfor Muler kan hertil anvendes alle Sorter Steg eller Fricadeller, ſom ſkæres ſmaat og blandes med Briſlet.

Denne Ragout kan fyldes varm i ſmaa Poſteier eller udhulede Franſkbrød, den kan ogſaa koges til Rouletter, men dertil legeres den med et Par Egge-blommer for at blive tykkere.

Ragout af Duer.

Duerne ſpækkes og halvſteges i brunet Smør, derefter kommes lidt Vand, Suppe og Salt derpaa,

hvori de koges møre; Fedtet afskummes, og der kommes en Jævning paa af Meel, udrørt i Sky og Soya. Duerne tages op, Saucen sies og sættes atter paa med Kryderier, som kunne være enten Muskatblomme eller Peber, Oliven, Kastanier og smaatskaarne Lemoner eller Agurke-Asia.

Ragout af Aal.

En god Skive Smør brunes, deri brunes revet Løg, derefter Meel, en Stilk Timian, Oliven eller Chalotter, Peber og Salt. Det spædes med tynd Suppe, Sky og Soya; Aalene koges heri og tages op, naar de ere møre. Fedtet afskummes, og der kommes lidt Madeiravin i Saucen, som sies over Aalene.

Forloren Skildpadde.

Et Kalvehoved af Middelstørrelse flækkes, skrabes, pilles rent, vaskes og staar ½ Timestid i koldt Vand, saa at Blodet kan trække ud af det. Derpaa skoldes det i kogende Vand, hvorefter det koges tilligemed Tungen, som er skaaren af, i Vand og Salt, indtil det er saa mørt, at Kjødet kan skæres fra Benene, hvilket maa ske, medens det er varmt. Det udbredes paa et Fad, pilles omhyggeligt og skæres tilligemed

Tungen i smaa, firkantede Stykker. 4 à 5 Skiver røget Flesk med Sværen paa, hvilken skrabes og aftørres, lægges i en Kasserolle eller Sydepande, derovenpaa 3 Pund Oxekjød, som kan være af Skanke- og Halskjød, der skæres smaat, 3 Gulerødder, Petersillerødder og ½ Snes skaarne Løg. Dette koges ligesom brun Suppe, spædes med tynd Bouillon og noget af Suppen fra Kalvehovedet, afsies og skummes. Et godt Stykke Smør brunes, deri koges et stort revet Løg, men med Forsigtighed at det ikke brændes; derefter kommes 3 toppede Spiseskeer Meel og Cajennepeber deri, det spædes med den brune Suppe og maa være lidt jævnt. Kjødet af Kalvehovedet koges godt deri med ½ Pot Madeiravin og Saft af 1 Citron. Naar det anrettes, kommes en Pægel Madeiravin derpaa tilligemed haardkogte Æggeblommer. Smaa Fricadeller sættes omkring Fadet. Hjernen kan ogsaa anvendes hertil. Den sættes i koldt Vand og vaskes godt; Blodaarerne og alt Ureent aftages, og den skæres i Skiver, som bankes lidt, strøes med Salt og Peber, vendes i pidskede Æg, derpaa i stødt Brød og steges paa Panden i Skiver til smaa Fricadeller. Man kan ogsaa koge Hjernen i Vand med Salt i, pille den ren, trykke Stykkerne sammen til smaa Boller, bestrøe dem med Salt og Peber og trille

dem i Æg og Brød, hvorefter de koges i Klaret og serveres som Fricadeller. Dersom man har god Bouillon, behøver man ikke at brune Kjødet, men da brunes et godt Stykke Smør, hvori alle de skaarne Løg koges ½ Timestid tilligemed Rødderne; Melet til Jævning kommes deri, og det spædes med Bouillonen, afsies og sættes paa igjen med Vin, Peber og Kjødet. Den kan endogsaa laves uden Bouillon, naar man koger Hovedet i knapt Vand tilligemed Rødder, den halve Snes Løg og nogle Stegebeen eller Skanke. Der brunes da Smør med revet Løg og Meel, som spædes med den afsiede og skummede Suppe af Hovedet. Istedetfor Madeiravin kan der kommes ½ Pægel Cognac paa, som koges lidt i Saucen, 1 Pægel hvid Vin kort før Anretningen.

I den Sauce, som bruges til Ovenstaaende, kan man anvende forskjellig Slags Kjød, helst kogt Kalkun eller Høns; Kjødet skæres da, ligesom Kjødet af Kalvehovedet, i smaa firkantede Stykker, og gives et Opkog i Saucen. Det serveres, ligesom Ovenstaaende, med Æggeblommer og Fricadeller.

Karri.

Karri kan laves af forskjellige Kjødsorter, som Ænder, Høns, Gæs og Kraaser, endvidere af Kalve-

og Lammebryst, samt af Forkjødet af unge Grise, omtrent paa otte Uger. Kjødet hugges og skæres i smaa Stykker, vaskes i flere Hold Vand og blancheres. Et Stykke Smør sættes paa Ilden; naar det er smeltet, kommes 1 revet Løg deri og koges i nogle Minutter, derefter Hvedemeel, Karri og Salt; det koges sammen og spædes lidt efter lidt med Vand, indtil det bliver som en tyk Vælling. Kjødet kommes da deri, det spædes lidt efter lidt med Vand og koger under Laag, til Kjødet er mørt. Er det Lamme- eller Grisekjød, maa det spædes med Bouillon istedetfor Vand, eller der kan koges nogle Been deri for at give Kraft. Dersom Saucen ikke er klar, maa Kjødet tages op og lægges paa Fadet, og Saucen hældes da igjennem Sigten derpaa. Lemon-Asia eller syltede Citroner spises dertil saavelsom Risengryn.

Karri paa en anden Maade.

Naar Kjødet er afvasket og blancheret, sættes det paa Ilden med Vand og Salt, skummes godt og koger, indtil Kjødet er mørt, da tages det op og skylles i koldt Vand. Saucen laves af Suppen ligesom til Ovenstaaende; Kjødet kommes deri og koger lidt; vil man lave Karri af kogt Kjød, maa det være paa denne Maade; man maa da have Suppe, hvoraf Saucen laves.

Risengryn til Karri.

Grynene afvaskes godt og sættes paa Ilden i koldt Vand uden Salt. Vandet maa være saa rundeligt, at det staar ½ Qvarteer over dem. Ilden maa være rask, saa at Grynene hurtigt kunne blive kogte; thi de maa ikke jævne Vandet, men tages af, saasnart de lade sig trykke itu. I Almindelighed ere de færdige i et Qvarteerstid, kommes da i et Dørslag, overhældes med koldt Vand og ryskes, indtil Vandet er ganske fra dem. De kommes igjen i den tørre Kasserolle eller Sydepande og sættes ½ Qvarteerstid over Gløder at dampe, saa at de blive tørre og ikke mere sammenhængende. Man behøver ei at røre i Grynene, medens de koge i Vandet, men kun naar de sættes over igjen for at tørres. De smaa ostindiske Gryn ere bedst hertil.

Karri af Aal.

Naar et lidet Stykke Smør er svitset med lidt revet Løg, lidt Meel, Peber, Karri og Salt, kommes Aalene deri. Lidt efter lidt kommes Bouillon og Vand derpaa, og naar Aalene ere kogte nok, tages de op og lægges paa Fadet. Fedtet skummes af Saucen, som siles igjennem Sigten over Aalene. Risengryn spises dertil.

Karri af Hummer.

Naar Hummerne ere kogte og pillede, stødes Skallerne og behandles som til Krebsesuppe. Hummer-Smørret udrøres paa Ilden med lidt Meel, Karri og Salt; det spædes med Kjødsuppe og lidt af Hummer-suppen. Hummerkjødet gives et Opkog deri. Spises med Risengryn.

Fricasee

kan laves af Høns og Kyllinger, samt af Kalve- og Lammebryst, som skæres istykker og blancheres. Et Stykke Smør sættes paa Ilden og smeltes, deri røres saa meget Meel, som behøves til Jævning, det spædes med Vand, indtil det er en tyk Vælling. Kjødet svitses deri med Salt og spædes med Vand, indtil dette knap staar derover. Hele Selleri- og Persille-rødder kommes paa, og det koges, indtil Kjødet er mørt, da tages dette op tilligemed Rødderne, som skæres istykker. Saucen sies og sættes paa igjen med lidt Muskatblomme og Citronsaft. Naar den koger, legeres den med Æggeblomme, blandet med noget hvid Vin. Saucen hældes over Kjødet, som imidler-tid er holdt varmt paa Fadet. Kommes der grønne Ærter paa, da bruges ingen Vin, Æg eller Muskat-

blomme, kun lidt hakket Peterſille kommes paa kort før Anretningen.

Man kan komme Østers eller Muslinger paa Fricaſeen, men da bruges ikke Rødder: Skægget tages af Østerſerne og koges i lidt Suppe, ſom afſies og kommes paa Fricaſeen. Østerſerne maa ikke koges med, men blot røres i Saucen, efterat den er legeret med Æg og Vin. Kommes Aſparges og Reier eller Krebs paa, da bruges ingen Rødder eller Vin. Aſpargeſerne ſtrabes, ſkæres i korte Stykker og koges møre i Saucen. Reierne koges, pilles og kommes paa kort før Anretningen. Fricaſeen kan hertil legeres med lidt Æggeblomme, eller Kraften trækkes af Reieſkallerne ligeſom til Reieſuppe i lidt Vand eller tynd Bouillon og kommes derpaa.

Der kan bages et Laag af Butterdeig, ſom afpasſes efter Fadet, hvorpaa Fricaſeen anrettes, og lægges derovenpaa; man kan ogſaa ſætte ſmaa Butterdeigskager omkring paa Fadet. Naar den færdige og varme Fricaſee er hældt paa Fadet, kan der lægges et tykt Lag Fiſke- eller Kjød-Farce derpaa, hvilket ſmøres med Æggeblomme blandet med lidt Vand, og beſtrøes med fint ſtødt Brød. Der trykkes Ridſer i Kanten med en Kniv, og gjøres et lille Hul i Midten.

Fadet sættes i Ovnen eller paa en Trefod, for at Farcen kan bages lysebrun, med mest Ild foroven.

Fricasseen kan ogsaa koges paa den sidste, ved Karri anførte Maade.

At koge Kalkuner, Gæs, Ænder og Høns.

Fjerkræ bliver mest velsmagende, naar det efter at være behandlet efter Anvisningen Pag. XXI. gnides indvendig med det behørige Salt, indbindes i Postpapir og lægges i et Kar, der ikke er større, end vedhøves. Det udtagne Ister lægges underst og derpaa Kalkunen, eller hvilken af de andre Slags man har, med saa meget Vand, at det staar et Par Fingre høit paa den, hvori den koges mør ved jævn og ensformig Ild, med et Laag over, der slutter godt, og som kun tages af, naar man overøser Kalkunen med Suppen. Papiret tages af ved Anretningen. Ved at koge paa denne Maade erholdes kun et lidet Quantum Suppe, men den er saa kraftig, at den maa fortyndes, hvilket bedst kan ske ved at koge Rødder og Visk i Vand og blande det i Suppen, naar begge Dele ere stummede og siede.

At varme stegt Kalkun.

Den bedste Maade, hvorpaa en stegt Kalkun kan varmes uden at blive tør eller barket, er at indbinde

hele Stegen i Poſtpapir og lægge den i en Kjedel med kogende Vand og Salt. Der maa ikke være mere Vand, end at det omtrent naaer halvt paa Kalkunen, og faa raſk Ild under, at det hurtigt igjen kommer i Kog. Laaget tages kun af for at overøſe Kalkunen med det kogende Vand, og naar den er varm, hvilket ikke varer længe, tages den ſtrax op og Papiret løſes af.

En Kalkun at tillave.

Naar den er rengjort, indgnides den med Salt og ſtødt Ingefær, hvormed den hænger i 2 Dage. Derpaa afſkrabes den og ſættes paa Ilden med ½ Pægel Vand og noget Stegefedt, helſt af Oxeſteg (ikke Suppefedt), hvormed den koger ganſke jævnt over gode Gloder, med Laag paa, indtil den er mør. Kalkunen maa ofte overøſes med Saucen, ſom bliver til en lyſebrun Sky, naar man kun paſſer, at den ikke brændes; for at undgaa dette maa Kalkunen oſte flyttes, for at den ikke ſkal hænge i. Naar den er mør, optages den, Fedtet ſkummes af Saucen, og der ſættes en Jævning paa af Smør og Meel. Champignoner eller Kapers, Agurker, Chalotter, Muſkatblomme og ½ Pægel Madeira eller i Mangel deraf hvid Vin kommes deri.

Boller i sød Sauce.

Man laver Meel- eller Brødboller efter Anvisningen, koger dem i Vand med lidt Salt i og lægger dem paa et Fad, hvor de overhældes med en kraftig sød Sauce, hvori er kogt Pærer eller Æbler, som kunne være tørrede, Catyrineblommer eller forskjellige Syltetøier.

Æggekage med Brød, Fleſk eller Mediſter-Pølſe.

10 Æg ſlaaes med en Skee, til de ere tykke, da kommes 10 Spiſeſkeer Fløde eller Melk, reven Citronſkal og lidt Salt deri. Der kan tages et Par Æg mindre, men da maa der udrøres en Skeefuld Meel med lidt af Fløden og kommes i. For 8 Øre Franſkbrød ſkæres i Skiver og bages paa Panden i Smør og Klaret. Deigen hældes derover og bages paa god Ild, kun ikke Lueild af Brænde, indtil den er lyſebrun paa den underſte Side, da vendes den og bages lidt paa den anden Side. Kagen behøver ikke at vendes, naar man har et Laag, ſom paſſer til Panden, og hvorpaa lægges lidt Gløder. Den ſpiſes med Sukker og er til 5 Perſoner. Skal Kagen være med Fleſk, da tages det Fede af raat, røget Fleſk; det ſkæres i Skiver og ſteges paa Panden, indtil det er haardt og lidt brunt. Næſten alt Fedtet

hældes af Panden, og Deigen, der er lavet ligesom Ovenstaaende, dog uden Citronskal, hældes over Fleskket og bages paa samme Maade. Den spises med grøn Salat til, hvilken er tillavet, som den bruges til Steg. Istedetfor Flesk kan man tage tynde Medisterpølser, stege dem haarde paa Panden og hælde Deigen derover.

Røget Skinke med Æg.

Der brunes lidt Smør paa Panden, hvori steges Skiver af kogt, røget Skinke (men kun af det magre), indtil det er lidt brunt; da knækkes Æg og kommes imellem Fleskket paa samme Maade som til forlorne Æg og saaledes, at det kan samles til en Kage., Den bages, indtil Æggene ere stivnede (dog maa Blommerne ikke være haarde), og med Forsigtighed, saa den ikke brændes. Den vendes ikke, men skubbes fra Panden paa Fadet.

En Farce af Skinke.

1 Pd. kogt, mager Skinke hakkes fint med 3 hele Æg og 4 Spiseskeer Meel, og røres derpaa med 1 Pægel Melk til en ikke for blød Farce. En Blikring eller Krands smøres og strøes med Brød; deri kommes Farcen, og den bages lysebrun og lægges paa et ikke for fladt Fad; Gemyse lægges indeni den og, om man vil, ogsaa udenom, men da helst to

Slags Gemyſe, f. Ex. Blomkaal indeni og Spinat udenom. Omtrent til 8 Perſoner.

Anvendelſer af ſtegt og kogt Kjød.

Spare-Suppe.

Naar man har Been, Sener eller Affald af Kjød, ſom alt har været ſtegt eller kogt, men er renligt behandlet, hugger og ſkærer man det ſmaat, koger det et Par Timer med Salt og 1 Pot Vand til hvert Pd. Been og Kjød, deraf bliver da en Suppe, ſom kan anvendes til Saucer, Retter og Supper, ſom ei behøve at være kraftige, f. Ex. Aale-, Kørvel- og Reie-Suppe.

At ſalte kogt Kjød.

Der laves en Lage ved at ſkjænke kogende Vand paa Salt og Salpeter, og naar den er kold, lægges det kogte Kjød, medens det endnu er varmt, deri. I omtrent 8 Dage vil det ſaaledes blive ſalt nok. Naar man vil bruge Kjødet, afvaſkes det i kogende Vand eller ſættes paa Ilden for at faa et lidet Opkog.

Karbonade-Kjød.

Det kogte Kjød ſkæres i temmelig tykke Skiver, dyppes i Æggehvide og ſtødt Brød, blandet med Salt og Peber, og ſteges paa Panden. Spiſes med Gemyſer.

Surſteg.

Der brunes et Stykke Smør, hvori kommes Pudderſukker eller Sirup, derefter Meel, lidt Eddike, Peber, Laurbærblade, lidt Nelliker og Salt; det ſpædes med Bouillon, indtil det er ſom en tyk Vælling, da kommes det kogte Oxekjød deri og koges lidt; derpaa fortyndes det med Vand, ſaa det bliver tilpas tykt, og det koger, indtil Kjødet er mørt. Derſom Kjødet er kogt mørt i Suppen, maa der kommes noget Sky og lidt Soya paa, for at Saucen kan blive kraftig, men det bliver bedſt, naar Kjødet ikke er fuldt kogt i Suppen.

At varme Kalveſteg eller Steg af Vildt.

Kjødet ſkæres i Skiver og kommes i Smør, der er brunet paa Panden; naar det er godt varmt, tages det op og lægges paa Fadet; Panden løftes af, medens der røres lidt Sky og Flode i Saucen, den ſættes igjen paa og omrøres, indtil den koger, da hældes den

over Kjødet. Det ſpiſes med ſtiv Ribsſaft til. Til ſaa meget Kjød ſom til 5 Perſoner bruges ½ Pægel god Fløde. Det ſkader ikke, om den er ſur.

Fricaſée af kold Steg.

Kjødet ſkæres i tynde Skiver og koges jævnt i et Qvarteer, tilligemed en Haandfuld hakket Peterſille, et Rødløg ſkaaret i Stykker, 1 Pægel Suppe, et Stykke Smør, Salt og Peber. Derpaa røres hurtig 2 Æggeblommer, et Glas Portvin eller Sherry, og en Skeefuld Eddike deri, hvorpaa den ophældes.

Fricadeller.

4 Lod (12 Q.) røget Fleſk, kun det Fede, 12 Lod (37 Q.) ſtegt eller kogt Kjød og et ſtort Løg hakkes ſaalænge, at det bliver ſammenhængende og fuldkomment feigt, da røres det med Salt, Peber, 3 Æg, for 4 Øre Franſkbrød, ſom er ſkaaret i Skiver med Skorpen paa, dyppet i Melk og har ſtaaet et Par Timer tildækket og da er ſtødt itu med en Skee. Deigen ſkal være temmelig haard, og de behøve lang Tid for at blive gjennemſtegte. Spiſes med Gemyſe.

Aubin.

¼ Pd. (25 Q.) Smør, et maadeligt ſtor, revet Løg og 6 Lod (19 Q.) Meel bages ſammen og ſpædes

lidt efter lidt med 3 Pægle Melk; naar det har kogt godt og er bleven til en tyk Vælling, tages det op, afkøles lidt og røres med ½ Pd. (50 Q.) fiint hakket ſtegt eller kogt Kjød, Salt, Muſkatblomme og 12 pidſkede Æggeblommer; tilſidſt røres de pidſkede Hvider deri. Det kommes i den ſmurte Buddingeform og koges ſtærkt i 2 Timer. Den ſpiſes med ſkarp brun Sauce og er omtrent til 6 à 8 Perſoner. Denne Deig kan ogſaa bages i et Fad.

Kjød med Anchiovis.

Der brunes Smør paa Panden, hvori kommes nogle fiint hakkede Anchiovis. Kjødet, ſom er ſkaaret i tynde Skiver, varmes deri, og tages op, før det bliver haardt. Der røres lidt Sky eller Bouillon i Smørret, ſaa det bliver jævnt, og hældes da over Kjødet. Spiſes med pillede Kartofler.

Kjød med Æbler.

Kjødet ſkæres i tykke Skiver og ſteges paa Panden; naar det er taget af, brunes lidt Smør, hvori ſteges Æbler, ſom ere ſkaarne i Skiver, og lægges over Kjødet. Æblerne maa ſteges tilſidſt, da Kjødet i modſat Fald vil komme til at hænge i Panden. Spiſes med pillede Kartofler.

Kjød med Løg.

Smaa hele Løg ſteges møre paa Panden i Smør; naar de tages op, lægges Kjødet, ſom er ſkaaret i tykke Skiver, i Saucen med lidt mere Smør; lidt Sky eller Soya røres deri. Løgene lægges om Kanten af Fadet. Spiſes med pillede Kartofler.

Finker.

2 Lod (6 Q.) Smør ſmeltes paa Ilden, deri røres 1 Lod (3 Q.) Meel, det fortyndes med 1 Pægel Spareſuppe og ½ Spiſeſkee Eddike; 3 à 4 Æbler ſkæres iſtykker og koges deri, indtil de ere møre, da kommes ½ Pd. (50 Q.) Oxekjød derpaa, ſom er ſkaaret i Tærninger, og ſom ikke maa være længere i Saucen, end til det er godt varmt, for ei at blive haardt. Lidt Sukker og Salt kommes i tilſidſt. Til 4 Perſoner.

Hachis.

2 Lod (6 Q.) Smør, derſom Kjødet er magert da lidt mere, brunes, deri koges først et revet Løg, derefter 2 Anchiovis, ſom ere ſkrabede fra Benene og hakkede med en Kniv, lidt Salt, Peber eller lidt Karri, Saften af ½ Citron, 1 ſtødt Tvebak og 1 Theeſkee Meel. Naar det koger, kommes lidt Soya, ½ Pægel Bouillon, kraftig Sky og ½ Pd. (50 Q.) fiint hakket,

kogt eller ſtegt Kjød deri; tilſidſt omtrent ½ Pægel hvid Vin. Det Hele er kogt i et godt Qvarteer. Naar det anrettes, lægges enten brunede Kartofler derpaa, eller man lægger Skiver af bagt Franſkbrød paa Fadet og hælder Hachis derpaa. Til 4 Perſoner. Paa ſamme Maade laves denne Hachis af Dyreſteg, men kun med 1 Anchiovis. Da man ved Forſkæringen af en Dyreryg ikke kan faa alt Kjødet fra Benene, kan dette ſkrabes af, naar det er koldt, og anvendes paa denne Maade. Hertil er det meeſt paſſende at ſætte forlorne Æg omkring Hachis'en. Denne kan ogſaa fyldes i ſmaa Poſteier.

Hachis med Macaroni.

En kraftig lavet Hachis af ½ Pd. (50 Q.) Kjød lægges i et Fad, ¼ Pd. (25 Q.) Macaroni koges møre i Vand og naar dette er godt afløbet, ſtuves de i Melk og lægges over Hachien og derpaa tilſidſt for 16 Øre haarde ſtødte Tvebakker, ſom ere bagte i Smør med lidt Sukker. Det ſættes i Ovnen, ſom ikke behøver mere Varme end den ſom bliver ved Middagsmadens Kogning, og ſtaar indtil det er godt gjennemvarmet. Til 6 à 8 Perſoner.

Ragout.

Der brunes lidt Smør, hvori ſoitſes 1 revet Løg, lidt ituſkaarne Anchiovis, Peber og Meel; det fortyndes

med Sky, Suppe og lidt Vin eller syltet Ribssaft. Stegen eller Kjødet hugges og skæres itu, kommes i Saucen og optages, saasnart det er vel gjennemhedet. Naar Saucen igjen koger, hældes den igjennem Sigten paa Kjødet. Man kan variere med at komme Asier, syltede Citroner eller Chalotter i Saucen. I denne kan ogsaa koges Kjød- eller Fiske-Boller, eller et Lag af Farce lægges over den varme Ragout, naar den er hældt paa Fadet; Farcen smøres med Æggeblomme, blandet med lidt Vand; Fadet sættes i Ovnen og bages i ½ Timestid. Der kan ogsaa sættes et Laag eller smaa Kager af Butterdeig over Ragouten, naar den anrettes. Kjødet kan ogsaa skæres i tynde Skiver, smøres tyndt med koldt Smør og lægges med den smurte Side nedad i det Fad, hvorpaa Ragouten skal serveres. Fadet sættes i Ovnen, dog ikke saalænge at Kjødet bliver tørt; den hede Sauce hældes over Kjødet, og det anrettes strax. Paa denne Maade bliver Kjødet ikke haardt.

Indbagt Kjød.

Kjødet eller Stegen skæres i ganske tynde Skiver og dyppes i en Pandekagedeig, som laves af 1 Pund Meel, 3 pidskede Æg, 4 Lod (12 Q.) smeltet Smør, 1½ Pægel Melk, 1 Pægel Øl, lidt Sukker og Salt,

og ſteges paa Panden i Klaret. Dertil ſpiſes Æble-grød, Stikkelsbærgrød, Rhabarber-Stilke eller andre Slags Gemyſe. Denne Portion Deig er tilſtrækkelig til 8 Perſoner.

Grilleret Kjød.

Kalve- og Lammekjød, helſt af Bryſtet, dyppes førſt i pidſkede Æg, derefter i ſtødt Brød, ſom er blandet med Salt, Peber eller Peterſille, og ſteges helt paa Panden. Iſtedetfor i Æg kan man dyppe Kjødet i det Smør og Klaret, ſom er ſmeltet paa Panden, drysſe det med Brød og ſtege det. Spiſes med Gemyſer.

Indbagt Kalve- og Lammebryſt.

4 Lod (12 Q.) Meel bages i 4 Lod (12 Q.) Smør eller Klaret, ſpædes lidt efter lidt med 1½ Pægel Melk og koger til en tyk Grød; medens det er varmt, røres 4 Æg deri, 1 ad Gangen, tilligemed Salt og 2 Lod (6 Q.) reven Parmeſanoſt. Bryſtet, ſom kan veie 1½ Pd. og hvorpaa Benene maa være knækkede, lægges paa et fladt Fad, ſom er ſmurt med Smør og beſtrøet med Brød, og ſom har den Størrelſe, at Kjødet kan ligge fladt derpaa; Deigen hældes derover, ſtrøes med fiint Brød, og det ſættes i Ovnen for at bages i en

lille Time, indtil Deigen er lysebrun. Det kan bages paa en Trefod eller Ildgryde med Gløder i; men dertil maa Fadet være saa dybt, at der kan lægges et Laag over med Gløder paa. Spises med Krebse-Sauce, Reier og Asparges eller brun Sauce.

Indbagt Oxekjød.

Naar Kjødet, som helst maa være Inderlaar, er afskaaret, saa det kan ligge jævnt ud paa et Fad, der er smurt med Smør og strøet med fiint Brød, overhældes det med en Deig ligesom Ovenstaaende, kun med den Forskjel, at der svitses et stort revet Løg i Smørret, før Melet bages deri, og at der istedetfor Brød strøes ½ Lod (1½ Q.) Parmesanost ovenpaa Deigen. Den bages paa samme Maade som Ovenstaaende, og spises med en kraftig brun Sauce.

Fricasée, Karri, Gratin og Rouletter kunne laves af kogt Kjød, hvilket sees under disse Retters Rubrikker.

Pølser.

Pølser maa koge i et stort Kar, for at der kan være saa rundeligt Vand, at dette ikke behøver at for-

meres under Kogningen, hvorved denne kunde ſtandſes. Vandet maa være i ſtærk Kog, naar Pølſerne komme deri, og disſe maa koge uafbrudt, dog ikke altfor ſtærkt, hvorved Tarmene let kunne ſpringe itu. Naar Pølſerne (iſær Blod- og Riſengryns-Pølſer) ſtige iveiret, maa de trykkes ſagte ned med en Skee, for at de kunne blive kogte overalt. Seer man, at der er Luft i Pølſerne, maa de prikkes med en ſtor Naal, og Skummet maa aftages, for at det ikke ſkal ſætte ſig uden paa Pølſerne. For at erfare, om disſe ere kogte nok, kan der ſtikkes en fiin Pind i een af dem; ere Pølſerne af Farce, maa intet af denne være paa Pinden, naar den udtages; er det Blodpølſer, da ſtryges Pinden paa et Klæde eller en Haand, og derſom den intet Blod efterlader, ere Pølſerne kogte nok. Alle Slags Pølſer tabe i Smag ved at blive i Vandet efter at være kogte; de maa derfor ſtrax optages og tildækkes med et Klæde, hvorved de baade kunne holdes varme og blive hvide af Udſeende.

Oxetarme, ſom bruges til Pølſer, lægges i varmt, dog ikke i hedt, Vand, trækkes over en flad Pind, ſaa at Slimen derved tages af, ſkylles i reent Vand, og ſkrabes paa et Brædt med Ryggen af en Kniv. Naar de udvendige Sider ere rene, vendes de og ſkrabes ligeledes paa de indvendige Sider. Er dette ſkeet et

Par Gange, og de ere ſkyllede og dygtigt ompidſkede i et Par Hold varmt Vand, gnides de med Hænderne i Kjøkkenſalt, ſkylles igjen og ſkrabes, hvis det er fornødent. Ere Tarmene meget ſlemme, kunne de gnides med Sand, ſkylles godt og først derefter gnides med Saltet. Derpaa bindes for den ene Ende af Tarmene, og der puſtes ſtærkt i den anden, ſaa at Tarmen bliver udſpændt; derved ſees, om der er Huller i Tarmen, thi Luften vil da trække ud deraf; disſe ſammenſyes, eller Tarmen ſkæres over paa det Sted, hvor Hullet er. Derefter ſættes Tarmene i Salt og Vand til næſte Dag, efterſees igjen, vendes, ſkæres i Stykker paa ½ Alens Længde, ſyes tæt ſammen for den ene Ende og ſættes 1 Timestid i lunken Melk, hvilket borttager al ſlem Smag og giver dem et hvidere Udſeende. Derſom man under Stopningen ſeer, at der er Luft i Pølſerne, maa de prikkes med en Naal. Svinetarme kunne ikke taale at ſkrabes, men blot gnides 3 Gange med Kjøkkenſalt og imellem hver Gang ſkylles og pidſkes godt i lunkent Vand, iøvrigt behandles de ligeſom Foranførte. De anſees for de bedſte og fedeſte til Blodpølſer, men da de under Kogningen lettere ſpringe itu, end Oxetarme, foretrækkes disſe, hvilke hertil maa være af de videſte, hvorfor det er bedſt at bruge fra Bundenden. Naar

de rengjorte Tarme oppuſtes, kunne de hænges op og paa denne Maade bevares i længere Tid.

Blod-Polſer.

4 Potter Svine-, Gaaſe- eller Faare-Blod, ſom helſt maa være varmt efter Slagtningen, hældes under ſtærk Omrøren, for ikke at blive levret, igjennem en Sigte paa 3 Potter fine Mellem-Byggryn og ½ Pd. (50 Q.) ſigtet Rugmeel; heri maa ogſaa røres, men ſkulde det dog blive klumpet, maa det Hele gnides igjennem et Dørſlag. Det maa ofte omrøres og blive ſtaaende til næſte Dag. Timian og Merian tørres i Ovnen, gnides ſmaat imellem Hænderne og drysſes igjennem en Sigte; 3 Spiſeſkeer deraf, ligeſaa meget ſtødte Nelliker, 1 dito Allehaande, 6 Lod (19 Q.) Sukker, 2 Pd. afvaſkede Roſiner, Salt og 4 Pd. Svine-Iſter, ſom er pillet fra Skindet og ſkaaret i temmelig ſtore Tærninger, kommes deri. Man kan tage noget mindre Iſter og iſtedet derfor ſkære det Fede af kogt ferſk Fleſk i Tærninger og komme i Polſerne, naar de ſtoppes. Deigen ſkal være ſom en meget tyk Vælling, dog er det retteſt at prøve en lille Polſe, før de ſtoppes; findes de for haarde, kunne de fortyndes med Fløde og Melk; i det modſatte Tilfælde kommes enten ſtødt Brød, Riismeel eller Rug-

meel deri. Da Grynene synke til Bunden, maa Deigen ofte omrøres, medens Pølserne stoppes; den hældes med en Skee igjennem Pølsehornet i Tarmene, som kun maa være halv fulde; der syes tæt for dem, og de maa ikke stoppes, før de strax kunne koges. Dersom Pølserne ere blevne blodige udvendig, kunne de, een efter een, skylles i et Fad med koldt Vand, derpaa ryftes de og vendes op og ned, saaledes at Alt bliver godt blandet i dem, og lægges strax i kogende Vand, hvori maa være Salt og Stilkene af Pølse-urterne. I Almindelighed ere de kogte i ½ Timestid, dog er det retteft at prøve med en Pind, som ovenfor anviist. Pølserne spises sjeldent den Dag, de koges, da deres Tilberedelse medtager megen Tid, og de heller Intet tabe ved at varmes. De sættes da paa i koldt Vand med Salt (kommes de i hedt Vand, springe Tarmene itu) og behøve kun at koge et lille Qvarteer for at være gjennemvarme. Til denne Portion vil, dersom Tarmene ere vide, omtrent bruges 2 Skæver. I Mangel af Tarme kan Deigen koges i en Buddinge-Form, som er smurt med Smør. Deigen sættes da først paa Ilden og omrøres jævnlig, indtil den koger, da tages den af, og naar Isteret og Kryderierne ere rørte deri, hældes den i Formen og koges strax som en anden Budding i 2½ à 3 Timer. For at den ikke

skal blive brun ovenpaa, lægges kun lidt Gløder ad Gangen paa Laaget. Paa denne Maade kan kun koges 2 Potter Blod, og det smager bedst, skaaret i Skiver og stegt paa Panden i Smør.

Pølserne kunne holde sig længe friske, naar man binder dem op ved den ene Ende og lader dem hænge paa et køligt Sted. De spises med smeltet Smør, hvori der er stødte Nelliker. Skulde Pølserne steges, da skæres de i maadelig tykke Stykker og steges paa Panden i Smør, indtil de ere lidt haarde, da lægges de paa et Fad, som sættes over lidt Gløder, imedens der atter brunes Smør, hvori steges Æbler, skaarne i Skiver, som lægges over Pølserne.

Risengryns-Pølser.

1 Pund Risengryn skoldes og koges i 2 Potter Melk, til de ere halv møre, og det er bleven til en stiv Grød. Naar denne er lidt afkølet, røres deri ¼ Pd. (25 Q.) smeltet Smør, ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker, ¼ Pd. (25 Q.) grovt stødte søde Mandler, 6 à 8 Æg, reven Skal af ½ Citron, noget smaat skaaret Sucat, Salt og ¼ Pd. (25 Q.) Rosiner, som først ere kogte lidt i Vand, og dette igjen afrystet. Efterat alt dette er vel rørt, stoppes Tarmene lidt over halv fulde dermed. De koges i ½ Timestid, og efter dem

kunne Blodpølserne koges i samme Vand. Derimod kunne begge Slags varmes sammen; kun ikke for mange paa eengang, for at de ikke skulle trykkes itu.

Kjød- og Fiske-Pølser.

Farcen til disse Pølser maa være blødere end til Boller. Af denne stoppes saa meget i Tarmene, at de blive flade Pølser, hvorefter de koges ligesom Ovenstaaende.

Stege.

Der kan vanskelig gives bestemte Regler for at stege i Ovn, da disse maa være afhængige af Ovnens Beskaffenhed, hvilken Enhver ved Brugen maa lære at kjende. Den almindelige Regel er, at Ovnen maa være godt hedet, førend Stegen sættes ind, for at Ydersiderne hurtig kunne blive sammentrukne, hvorved Saften forhindres fra at trænge ud, saa at Stegen kan blive saftig og rød indvendig uden at være blodig. Naar Stegen skal sættes ind, kommer man Salt og lidt Ol (som giver kraftig Sky) eller Vand paa Bradepanden. Stegen lægges derpaa, og den belægges med Fedt, ligemeget af hvad Slags, naar det kun er

friſk. Fedtet af ſalt Suppe kan godt anvendes hertil ſaavelſom Nyretælle. Naar Stegen har været ½ Time i Ovnen, dryppes den flittigt med Saucen fra Bradepanden eller belægges med nyt Fedt. Frygter man for, at den bliver for brun, kan den belægges med Skrivpapir, ſom er ſmurt med Fedt eller Smør, og ſom hæves, naar Stegen ſkal dryppes. For at den ikke ſkal blive blød, aabnes Spjeldet eller den lille Dør henimod Slutningen, hvilket ogſaa tidligere kan ſkee af og til, hvis Stegen damper for ſtærkt.

Steges i Tærtepande, da lægges Brænde og Tørv, ſom er hugget ſmaat, imellem Gløder paa Laaget. Underneden maa kun være lidt Ild, ſom for det meſte maa beſtaa af Gløder; iøvrigt gjelde de ſamme Regler ſom for at ſtege i Ovn.

Steges i Gryde, da maa Ilden beſtaa af Gløder og ſmaat hugget Tørv, ſom lægges i en Krands under Gryden, for at Stegen ikke ſkal brænde paa i Midten. Der lægges god Ild paa Laaget af ſmaat Brænde og Tørv imellem Gløder, ſaa at Stegen, iſær naar den er ſpækket, ikke behøver at vendes. Der kommes Fedt af alle Slags i Gryden, og det maa have kogt noget, førend Stegen lægges deri tilligemed Salt. Den belægges med Fedt, og Laaget lægges paa med aabent Spjeld, indtil Stegen er lyſebrun, hvortil kan medgaa

en Timestid, da først kommes Vand eller Øl derpaa, hvormed den jævnlig dryppes; den steges med lukket Spjeld indtil henimod Slutningen, da aabnes dette igjen, for at Stegen ikke skal blive blød.

Alle Sorter Vildt samt Oxesteg vinde meget i Smag og blive lettere møre, naar de hænge saa længe, som de forskjellige Aarstider tillade det; om Vinteren i flere Uger. Stege maa ikke, lige saa lidt som andet Kjød, blive staaende i Vand, men kun ombyggelig afvaskes deri; derefter bankes den godt paa alle Sider med en Trækølle.

Til Spækning bruges det Fede af røget eller blot saltet Flesk, som behørigt afskrabes og skæres i Strimler, hvorved iagttages, at dette skeer paa den rette Led, for at Flesket ikke skal gaa itu under Spækningen.

Oxesteg

kan, naar den er stor, som paa 14 à 16 Pd., behøve næsten 3 Timers Stegning.

Kalvesteg

vinder i Smag og Hvidhed ved at lægges et Par Dage i skummet Melk, som helst maa være blaasur, eller i Kjernemelk. Melken fornyes daglig. Naar Stegen skal bruges, vaskes den i Vand, Huden trækkes af,

og den ſpækkes. Kjødet bliver ogſaa hvidt, tykt og vinder i Velſmag, naar man, efter at Stegen er vaſket i koldt Vand, overhælder den med kogende hedt Vand, lader den forblive deri et Par Minutter og derpaa atter vaſker den i koldt Vand. Er det en Kolle paa 12 à 14 Pd., kan den behøve 2 Timers Stegning. Et Nyreſtykke og en Bov behandles paa ſamme Maade, men ſteges paa den halve Tid. Der kommes lidt ſød eller ſur Fløde i Saucen.

Skinkeſteg

behøver at ſteges længere end Kalveſteg, da den ikke maa være ſaa rød indvendig. Efter Afvaſkningen gnides Stegen meget ſtærkt med Salt, hvilket bidrager til at Sværen bliver ſprød, og denne gjennemſkæres, ſaa at hele Sværen bliver i ſmalle Strimler. Ovnen maa være meget hed, naar Stegen ſættes ind, og den lille Dør tidlig aabnes, for at Sværen kan blive ſprød; af ſamme Grund maa Stegen ikke dryppes. Sværen kan ogſaa ſkæres af tilligemed et Lag Fedt, hvis Skinken er meget fed. Stegen ſættes da ind for at blive varm, og tages ud igjen, medens den overſtrøes med ſtødte Tvebakker, ſom ere blandede med ſtødte Nelliker, Peber og Salt, hvorpaa den atter ſættes i Ovnen og ſteges.

Ribbeensſteg

behandles paa ſamme Maade ſom Skinkeſteg, naar Sværen er taget af. Den kan være ſtegt i en god Time.

Lammeſteg.

Huden trækkes af, dog ſaaledes at intet af det Fede borttages; Stegen afvaſkes, hvorefter den enten ſpækkes eller beſtikkes med Peterſille, ſom ſker ved at man med en Kniv ſtikker det ene Hul ved Siden af det andet ned ad Ryggen og Laaret paa Stegen, tager noget pillet og afvaſket Peterſille tilligemed lidt Smør eller Klaret og trykker det med en Finger ned i hvert Hul, dog ſaaledes, at der ſtaar lidt Peterſille op. Slaget kan fyldes med lidt Peterſille og Smør eller med Brøddeig. Til at fylde et Slag bruges for 4 Øre Franſkbrød, ſom raſpes, ſkæres i 4 Dele, dyppes i Melk, ſtaar tildækket en Timestid og ſtødes derefter iſtykker med en Skee. 4 Lod (12 Q.) koldt Smør røres til Fløde, deri røres Brødet, 2 Æg, lidt Sukker, Salt, Muſkatblomme, og om man ynder det 4 Lod (12 Q.) Korender. (Iſtedetfor at røre Smørret og Brødet ſammen, kan man bage det, ligeſom til Boller.) Naar det er godt rørt, fyldes det i Slaget, efterat dette er aabnet ved den ene Side, ſaaledes at man

kan faa en Haand derind og med denne løsne Skindet saa høit paa Stegen, som det lader sig gjøre. Er der Huller paa Slaget, syes de sammen, og naar Deigen er kommet deri, syes derfor. Stegen bestrøes med Meel og Salt og er stegt i en Timestid. Om Efteraaret, naar Lammene ere store, kan man hugge Ryggen af ligesom en Dyreryg, lægge den i Blod og behandle den ligesom en Bederyg.

Bederyg.

Den afhugges ligesom en Dyreryg og lægges paa et langt og dybt Trug, hvor den overhældes med afsiet og koldt Oxeblod blandet med Eddike. Til en Steg, som er tilstrækkelig for 12 Personer, vil behøves 4 Potter Blod og 1½ Pot Eddike. Blodet maa daglig øses over Stegen, for at de Kanter, som muligt staa over Blodet, ikke skulle blive mugne. Naar dette passes, og Stegen staar paa et køligt Sted, kan den i den varmere Aarstid ligge 5 à 6 Dage i Blodet, men den bliver bedre, naar den i den koldere Tid ligger fra 3 til 6 Uger i Blodet. Naar den skal bruges, vaskes den i flere Hold koldt Vand, afskrabes godt overalt og bliver staaende et Par Timer i Vand. Derefter lader man Vandet afløbe, Huden trækkes af, og Fedtet skydes ned, saa der kan spækkes i Kjødet.

Naar den sættes i Ovnen, belægges den med Fedt, der kommes lidt Vand med Salt i paa Bradepanden, og Stegen dryppes først med Fløde, omtrent med ½ Pot (i Mangel deraf med Melk), senere med Saucen fra Bradepanden. Beden, som maa være ung, kan være stegt i 3 Timer. Saucen laves som til Vildt.

Dyreryg.

Et Dyr kan om Vinteren hænge 3 à 4 Uger. Dersom man har tidligere Brug for Dyrestegen, kan den, naar den er flaaet, indsvøbes i et Stykke Tøi og nedgraves saa dybt i Jorden, at den ganske er bedækket med Jord. Om den ikke kan ligge længere end 24 Timer i Jorden, vil det dog være tilstrækkeligt for at frembringe Dyresmagen. Naar Dyret er flaaet, skæres Bovene og Halsen fra, Kollerne og Sidebenene hugges af, saaledes at Stegen faar en god Façon. Den afvaskes (dersom den mangler noget i Friskhed, kan man lade den ligge en Dag over i Melk og vaske den med Eddike), Huden trækkes af, og Stegen spækkes. Er den meget fed, maa Fedtet skæres af, saa langt som der skal spækkes, og lægges paa igjen tilligemed Salt, naar den sættes i Ovnen. Naar et Stykke Smør er brunet paa Bradepanden, lægges Stegen og saa megen Melk deri, at denne gaar

halvt op paa den. Naar Fedtet er ſmeltet af, dryppes flittig med Saucen fra Bradepanden. Er Stegen ſtor, kan den godt ſtege i 3 Timer. Der kommes Flöde i Saucen.

Haresteg.

Naar Haren er flaaet og renſet indvendig, ſkæres Hovedet og Forbenene fra; disſe ſidſte ſpækkes og ſteges med; man ſkærer ſaa meget bort af Sidebenene, at den kan ligge fladt paa Fadet; Bagbenene lægges over hinanden og ſammenbindes. Hinderne tages af hver for ſig, ſaa at der kan ſpækkes i Kjödet. Haren belægges derefter med Fedt, og ſteges med Melk ligeſom en Dyreſteg; den dryppes flittigt og er ſtegt i 5 Qvarteer. For lettere at kunne ſkære en Hare for, kan man, før den ſpækkes, knække Ryggen paa den indvendige Side i paſſende ſtore Stykker, dog med Forſigtighed, ſaa at den yderſte Side bliver heel. Der kommes Flöde i Saucen.

Kalkuner, unge Höns og Kyllinger at ſtege.

Hönſene behandles ſaaledes ſom er viſt i Bemærkninger, Pag. XXI. De ſpækkes og ſættes paa Ilden med ſaa knapt Vand, at det ikke ſtaar over

dem, og koge, til de netop ere møre. Derefter brunes et Stykke Smør i Bradepanden, eller i en Gryde med Gløder paa Laaget, deri brunes Hønsene, paa den spækkede Side, dog kun ganske kort, derefter vendes de, og der hældes lidt efter lidt saa meget af den kraftige Suppe paa, at der bliver Sauce nok til flittig at dryppe dem med. Saasnart Hønsene ere lysebrune, ere de færdige. Stegte paa denne Maade bliver Brystet ikke tørt. Kyllinger koges kun i 10 Minutter.

Naar Kalkunen ikke først bliver kogt, vaskes den i koldt Vand, lægges et Par Minutter i kogende Vand, vaskes atter i koldt og spækkes. For at give Stegen en rundere Form kan det Rum, hvor Kroen har siddet, fyldes med en heel Hvedeknop, eller med en Farce, som tillaves af for 4 Øre Hvedeknop, som raspes, skæres i 4 Parter, blødes netop i Bouillon eller Melk og staar tildækket i en Timestid. 2 Lod (6 Q.) koldt Smør røres til Fløde, deri røres Brødet, som først er stødt itu med en Skee, Salt, lidt stødt Ingefær, Allehaande, 3 à 4 Nelliker og 3 Æg; naar dette er godt rørt, kommer man Kroen, Leveren og Hjertet, som er fiint hakkede, deri, fylder det i Skindet og syer derfor. Men for at Farcen ikke skal trænge ned i Kalkunen, maa der først sættes et Stykke Hvedeknop i det ind-

vendige Hul nedenfor Halſen. Ovnen maa være meget hed, før Kalkunen ſættes ind, og den ſteges da i 2 à 3 Timer, efter dens Størrelſe. Kogt kun i den halve Tid.

Gaaſeſteg.

Gaaſen gnides indvendig med Salt og Peber og kan, om man ynder det, fyldes med raa Cathrine-blommer eller Svedſker, ſamt ſtrøllede og i 4 Par-ter ſkaarne Æbler. Gaaſen maa da ſammenſyes for Enderne. Den behøver 2 à 3 Timers Stegning efter dens Størrelſe, og den overøſes flittig med Saucen fra Bradepanden. Mod Slutningen aabnes Spjeldet, og den overøſes da ei, for at den kan blive ſprød paa Skindet.

Andeſteg

behandles ligeſom Gaaſeſteg og ſteges i en Timestid.

Vildandeſteg.

Naar Enderne ere plukkede, ſlaaes Skindet ganſke af dem, fordi den trannede Smag, ſom findes ved Vildænder, er deri. De ſpækkes og ſteges i en Times-tid med Smør, ſom brunes, og hvori kommes ſaa megen Melk, at den gaar halvt op paa Stegen, ſom dryppes flittig. I Saucen kommes Fløde.

Fuglesteg.

Af smaa Fugle, som Kramsfugle, Bekkasiner, Lærker, o. desl. tages Indvoldene ikke ud, men kun den Ureenlighed og de Tarme, som findes saa yderligt, at man med en stor Naal kan borttage dem. Øinene tages ud af Hovedet, hvilket dreies om den ene Vinge. Man lægger en Skive tyndt skaaret, røget Flesk over Brystet og binder en Traad om, saaledes at den holder Fleskket fast; Fuglene lægges i en Kasserolle, hvori er lidt Smør eller Stegefedt, og steges ved langsom Ild i omtrent 1 Time. Laaget tages kun af, naar de dryppes; mod Slutningen lægges det ikke mere paa, for at de kunne blive brune. Naar de anrettes, tages Traadene af, men Fleskket bliver paa; Fedtet skummes af Saucen, hvori kommes Sky, Flode eller god Kjernemelk under stadig Omrøren, indtil den er jævn. Større Fugle spækkes og steges paa samme Maade, men i længere Tid efter deres Størrelse.

Saucer.

Hvid Sauce bliver meest velsmagende, naar Smørret smeltes ved jævn Ild, saa at det ikke bliver

brunt ved Siderne; Melet røres deri og fortyndes lidt efter lidt med Bouillon, Fløde eller Melk, saaledes at det koger mellem hver Gang. Naar det er kogt nok, gives det, som skal i Saucen, et Opkog deri. Til brun Sauce brunes et Stykke Smør i en Kasserolle, hvori kommes rundelig ituskaarne Løg, som koges i et Qvarteerstid under jævnlig Omrøren. Deri koges Melet, det fortyndes med Sky og Bouillon, affies og sættes paa igjen med hvad der skal i Saucen, som Kastanier, hakket Asia, Champignoner, Cajennepeber, lidt Cognac, Citronsaft, Madeira eller hvid Vin. Med disse Ingredientser maa der varieres. Ved at rive Løgene, kan man ofte undgaa at affie Saucen.

Stege-Sauce.

Panden gjøres hed, forend Smørret kommes derpaa. Naar dette er brunt, røres først noget Sky eller Soya deri, derefter løftes Panden af, og et Stykke koldt Smør røres stærkt deri, for at det kan blive jævnt. Naar det er til Vildt eller til Kalvesteg, kan der kommes lidt god sur eller sød Fløde eller Kjernemelk deri istedetfor det kolde Smør. Panden løftes af, medens Fløden røres deri, og sættes paa Ilden igjen for at faa et lidet Opkog under stadig Omrøren.

Sauce til Vildt.

Man sætter Fløde, koldt Smør og noget god Sky sammen paa Ilden og rører deri, indtil det koger og er blevet jævnt.

Kold Peberrod.

I 1 Pægel god Fløde kommes lidt hvidt Sukker eller lyst Pudderſukker. 1 Spiſeſkee Eddike hældes deri, medens man rører ſtærkt frem og tilbage, for at den kan blive tyk, tilſidſt den revne Peberrod. Man kan pidſke Fløden med Riſet tilligemed Sukkeret og Eddiken; naar den er i Skum, pidſkes Peberroden deri. Fløden kan gjerne være ſur, men da tages lidt mindre Eddike.

Fløde-Sauce med Peterſille.

Smør og Meel fortyndes med Fløde, indtil det er jævnt; da gives hakket Peterſille et Opkog deri. Et lille Stykke hvidt Sukker og Salt tilſidſt. Der kan bruges Melk iſtedetfor Fløde, men da tages rundeligere Smør.

Smør med Peberrod.

Førinden Smørret er ganſke ſmeltet, kommes den revne Peberrod deri og omrøres, indtil det netop koger.

Smør med Peterſille.

Peterſillen hakkes og ſættes paa Ilden med lidt Vand; naar det koger, tages Potten af, og Smørret røres deri, til det er ſmeltet; Saucen er da jævn. Den kan blive det med mindre Smør, naar der tages mere Vand, hvori der koges lidt Meel.

##Ægge-Sauce.

4 Æggeblommer røres, indtil de ere tykke, deri kommes en toppet Theeſkee Meel, Saft af 1 og Skal af ½ Citron, 1 Theeſkee Eddike, Pudderſukker, et Stykke Smør af Størrelſe ſom et lidet Æg og 1 Pægel Vand. Det ſættes paa Ilden og røres, indtil det koger. Denne Portion vil være paſſende til 4 Pund kogte Rødſpætter.

Smør med Eddike.

Naar Eddiken koger, kommes Smørret deri. Man tager det derpaa af Ilden og rører deri, indtil Smørret er udſmeltet.

Smør og hakkede Æg.

Naar Æggene ere haardkogte og kolde, hakkes de fine og ſættes paa Ilden med ganſke lidt Vand. Naar

de koge, tages Potten af, og Smørret røres deri. Engelsk Sennop kommes i ved Bordet.

Champignon- og Kapers-Sauce.

Æggeblommer røres hvide, derefter kommes Meel, et Stykke Smør, Suppe, Muskatblomme, Salt, Kapers eller Champignoner, og om man vil, lidt hvid Vin deri. Dette sættes samlet paa Ilden, røres til det koger og ophældes.

Hvid Peberrod-Sauce.

2 Lod (6 Kv.) Smør smeltes, heri røres 1 Lod (3 Kv.) Meel og 1 Pægel tynd Fløde eller Melk. Naar det er kogt nok, kommes den revne Peberrod deri og faar et Opkog tilligemed ganske lidt Muskatblomme og et lidet Stykke hvidt Sukker. Ved Anretningen kommes Salt deri. Spises til kogte Høns, Kalve- og Lammekjød.

Hvid Sauce til Høns, Kalve- og Lammekjød.

½ Pot Fløde koges ganske sagte med lidt stødt Peber, helst hvidt, og Skallen af en lille halv Citron; naar det har kogt lidt, sættes en Jævning paa af 4 à 6 Lod (12 à 18 Kv.) Smør (efterhvor Fløden er tyk), der er rørt med en Spiseskee Meel; det røres stadigt,

til det er blevet tykt, og fortyndes da med Bouillon, indtil Saucen har erholdt en passende Tykkelse. Naar den hældes op, trykkes Saften af en halv Citron deri. Der kan bruges god Melk istedetfor Fløde, men da tages mere Smør. Istedetfor Citronskal og Saft kan der koges saa megen kraftig Sky eller god Soya i Saucen, at den faar en rødlig Farve. Til 8 à 9 Personer.

Østers-Sauce.

Skægget tages af Østerserne, koges ganske kort i lidt Vand eller tynd Suppe og afsies. Et Stykke Smør smeltes, deri røres Melet, og det fortyndes med den afsiede Suppe, tilligemed hvid Vin, lidt Citronsaft, Salt, Muskatblomme og saa meget Kjødsuppe, at det bliver tilpas tykt. Østerserne kommes paa tilsidst og maa ikke koges, men kun blive hede. Der kan kommes ganske smaa Fisteboller paa, hvilke maa koges i Suppen, førend den bruges til Saucen. Der kan ogsaa kommes kogte og pillede Kastanier deri tilligemed Østerserne. Den legeres med lidt Æggeblomme.

Reie- og Asparges-Sauce.

Aspargeserne skrabes, skæres i korte Stykker, koges i tynd Suppe og afsies, naar de ere møre; Reierne

koges og faa mange pilles, som behøves til Saucen, og som ere svarende til Aspargeserne. De øvrige Reier støbes og laves til Reie-Smør, som er viist ved Krebsesuppe. Lidt Meel udrøres i Reie-Smørret og fortyndes med den Suppe, hvori Aspargeserne ere kogte; det sættes paa Ilden med Muskatblomme, et lille Stykke Smør og Salt. Naar det koger, kommes Reierne og Aspargeserne deri. Saucen kan tillaves paa samme Maade med Melk. Aspargeserne koges da i Vand, hvilket ikke bruges, og Saucen fortyndes med den Melk, hvori Reieskallerne ere kogte.

Paa samme Maade tillaves Saucen af Krebs og Hummer, og den kan blive velsmagende uden Asparges.

Anchiovis-Sauce.

Nogle Anchiovis skæres istykker, koges i lidt Spareſuppe eller Vand, Suppen afsies og sættes paa Ilden med Smør og Meel, saa det bliver jævnt. Har man brugt Kjødet af Anchiovisserne til Retter eller til skaarne Smørrebrød, da kunne Been, Hoved og Krydderierne koges i Spareſuppen og anvendes til denne Sauce, som bruges til Kjød.

Silde-Sauce.

Et lidet Stykke Smør brunes, deri ſvitſes et lidet revet Løg, lidt Meel, Peber og en lille, godt udblødt og fiint hakket Spegeſild; det ſpædes med Spareſuppe eller Vand, lidt Soya eller Sky og lidt Citronſaft kommes deri. Til Oxekjød.

Kold Løg-Sauce.

8 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres først med en raa Æggeblomme, derefter med 3 Spiſeſkeer Olie, 3 Spiſeſkeer Eddike, Salt, Peber, hakket Peterſille, lidt udrørt Sennop, kogte og hakkede Løg (vil man bruge dem raa, da maa de rives) og kraftig Suppe, til Saucen er tilpas jævn.

Kold Silde-Sauce

laves ligeſom Ovenſtaaende, kun at en udblødt og hakket Spegeſild røres deri.

Kold Anchiovis-Sauce.

Anchiovisſerne ſkæres fra Benene, hvilke koges i lidt Vand; Kjødet hakkes med haardkogte Æg, raa Æggeblommer røres deri med lidt Sennop, Olie, Eddike og det Vand, hvori Benene af Anchiovisſerne ere kogte.

Sød Sauce.

Naar en toppet Theeſkee Kartoffelmeel er udrørt i 1 Pægel Vand, kommes deri 1 Pægel ſyltet eller raa Saft af alle Slags Frugter, Sukker, Citronſkal eller heelt Kaneel. Det ſættes paa Ilden og røres ſtadigt, til det netop koger, da kommes ſyltet Marmelade eller kogte Roſiner deri, og det anrettes ſtrax. Der kan kommes Vin, Citronſaft eller lidt Cognac i Saucen.

Rødvins-Sauce.

En god Theeſkee Kartoffelmeel, udrørt i ¼ Pægel Vand, ſpædes med 1 Pægel Rødvin og ½ Pægel Kirſebærſaft. Det ſættes paa Ilden og røres ſtadigt, til det netop koger, da kommes 2 Spiſeſkeer Cognac deri, og den anrettes ſtrax.

Æble-Sauce.

Æblerne ſkæres iſtykker og koges derpaa i Vand tilligemed nogle ſtødte ſøde Mandler; derefter gnides de igjennem et Dørſlag, ſættes atter paa med lidt Vin, Citronſaft og Skal, Sukker og lidt Kartoffelmeel og koges ganſke kort.

Crem-Sauce.

½ Pot Fløde koges, ligesom Crem, med Sukker, Vanille og 4 Æggeblommer. Den kan spises kold til Buddinger.

Vin-Crem-Sauce.

3 Æggeblommer pidskes først, indtil de ere stive, derefter med Sukker, Saften af 2 Citroner, 1 Pægel hvid Vin og lidt over ½ Pægel Vand. Det sættes paa Ilden, og for at komme til at skumme, pidskes det med Riset, indtil det koger. Saasnart Saucen koger, tages den strax af og spises til Buddinger.

Gemyser.

Asparges og unge Gulerødder.

Begge Dele skrabes, skæres i korte Stykker og koges i halv Vand og halv Bouillon, men saa knap, at der ikke bliver mere Sauce end behøves. Der sættes en Jævning paa af Smør og Meel tilligemed Salt. Man kan stuve hver for sig paa samme Maade, men da kommes lidt Peterssille paa Gulerødderne og lidt Muskatblomme paa Aspargeserne.

Bodfeldſke Roer.

De ſkrabes, ſkæres i langagtige Stykker og koges møre i halv Bouillon og halv Vand, da kommes en Jævning af Smør og Meel og tilſidſt lidt hvid Vin og Salt derpaa.

Brunede Bodfeldſke Roer.

Der brunes Smør, hvori kommes rundeligt Pudderſukker; naar det har kogt lidt, kommes de ituſkaarne og vel afrystede Roer deri og koge over jævn Ild med Laaget paa under jævnlig Omrøren, indtil de ere brune og møre, tilſidſt kommes lidt Meel, udrørt i Sky eller Soya, lidt Citronſaft, og om det behøves, lidt Bouillon eller Vand derpaa.

Hviderøer

ſtrælles, ſkæres iſtykker, koges møre ved Damp eller i Vand og affies; der ſmeltes Smør, hvori kommes Meel, Fløde eller Melk, ſom koges til en jævn Sauce, hvori Roerne kommes tilligemed hakket Peterſille, et lille Stykke Sukker og tilſidſt Salt. Man kan ogſaa koge Roerne med lidt Bouillon og lidt Vand. Naar de ere møre, ſættes en Jævning af Smør og Meel derpaa tilligemed hakket Peterſille.

Kaalrabi

ſkrælles, ſkæres iſtykker og koges møre ved Damp eller i Vand, derpaa trykkes de tørre i et Dørſlag og ſættes paa Ilden med Fløde eller Smør og Melk, hvormed de røres godt, og koges til en Grød; tilſidſt kommes Salt deri. Kaalrabierne kunne ogſaa ſkæres raa i ſmalle Stykker og tillaves ligeſom brune bodfeldſke Roer.

Grønne Ærter.

Ere Ærterne kogte ved Damp, da kommes de, naar de ere møre, paa Fadet, hvor de røres med et godt Stykke Smør og lidt Salt. Bruger man ikke Damp, kunne de koges med Sukker og ganſke lidt Vand, indtil de ere møre; da røres et godt Stykke Smør deri, og de anrettes ſtrax. Man kan ogſaa koge dem møre i lidt mere Vand og komme en Jævning af rigeligt Smør og lidt Meel derpaa tilligemed hakket Peterſille, Salt og lidt Sukker.

Voxbønner.

Bønnerne aftørres, revles og ſættes paa Ilden i kogende Vand med Salt og koges fuldkommen møre. Der maa være rundeligt Vand, da de koge længe, og

Vandet derved ſvinder meget. Vandet ryſtes af Bønnerne gjennem et Dørſlag. De lægges paa et varmt Fad, ſerveres ſtrax og ſpiſes med rørt Smør.

Snittebønner.

Bønnerne revles og ſnittes ganſke fine. De koges i Vand uden Salt, indtil de netop ere møre, hvorpaa de trykkes tørre i en Sigte. Man ſmelter Smør, rører Meel, Fløde eller Melk deri, koger dette til en jævn Sauce og koger Snittebønnerne heri med lidt hakket Peterſille, et Stykke Sukker, ſtødt Muſkatblomme og Salt tilſidſt.

Spinat.

Spinaten pilles og koges, indtil den er mør, da trykkes Vandet rent af i en Sigte, og den hakkes fiin med ganſke lidt Meel eller, for at blive finere, ſtødes eller gnides med Støderen i en Morter med Melet, kommes i det Kar, hvori den ſkal ſtuves, med lidt Muſkatblomme, udtværes godt og fortyndes lidt efter lidt med ſaa megen Fløde, Melk eller Suppe, at den bliver ſom en tynd Grød. Den koges kun kort, og tilſidſt kommes Smør og Salt deri. Den ſerveres med forlorne eller overſkaarne, haardkogte Æg omkring.

Syrer.

De groveſte Stilke rives af Syrerne, og de koges i knapt Vand eller, derſom de ere meget ſure, da i rundeligt Vand, ſom igjen hældes fra, før de ere kogte nok. Naar de ere møre, gnides de igjennem et Dørſlag og ſættes atter paa Ilden med et Stykke Smør, Sukker og lidt Salt, for at faa et godt Opkog. Naar Vandet er hældt fra Syrerne, og de ere gnedne igjennem Dørſlaget, kunne de ſættes paa igjen med lidt Bouillon, Smør og lidt Salt, og naar de have kogt noget, legeres de med Æggeblomme. Denne Maade at tillave dem paa, uden Sukker, anſees for den ſundeſte, men de blive mere velſmagende, naar der kommes et lille Stykke Smør i Gryden tilligemed de godt ſkyllede og aftrykkede Syrer, ſom koges ved ſagte Ild, og naar de ere møre, gnides gjennem Dørſlaget, tillaves med Sukker og gives et Opkog, inden de ſerveres.

Hvidkaal og Savoykaal.

De yderſte Blade og Stokkene tages bort af Kaalen, ſom ſkæres i 4 Dele; den koges mør og bliver ligeſom al Kaal bedſt, naar den koges ved Damp. Den lægges paa en Sigte, for at Vandet kan løbe

af, derefter ſkæres den i mindre Stykker og lægges paa Fadet, ſom ſættes over lidt Gløder, for at Kaalen kan være varm. En god Deel Smør røres med lidt Muſkatblomme over Ilden og ſerveres enten i en Sauceſkaal, eller det hældes paa Kaalen, naar den anrettes. Man kan røre lidt Meel i det ſmeltede Smør, omtrent en Theeſkeefuld i 4 Lod (12 Q.), komme lidt Bouillon deri og give Kaalen tilligemed Salt og Muſkatblomme et godt Opkog deri. Skal Kaalen ſtuves i Melk, da ſmeltes en mindre Portion Smør, hvori man rører Meel, Fløde eller Melk, og lader det koge til en jævn Sauce. Kaalen gives et Opkog deri med Muſkatblomme og et Stykke Sukker, tilſidſt Salt.

Blomkaal

tillaves ligeſom Foranførte, men ſkæres ikke i Stykker. For at holde Kaalen hvid, kan man lade den koge indbundet i et Stykke Lærred eller Poſtpapir.

Grøn Langkaal.

De inderſte og fineſte Blade af Grønkaalen koges næſten møre i lidt Vand med lidt Soda i; dette hældes bort, og der kommes lidt Bouillon, meget Smør, det halve kan være Fedt af nykogt Suppe,

Muskatblomme og lidt Salt derpaa, hvormed den koges mør. Kogte Kastanier eller i Mangel deraf brunede Kartofler kunne lægges ovenpaa Kaalen.

Brunet Hvidkaal.

Der brunes Smør, hvori kommes Sukker; Kaalen, som maa skæres smaat, kommes deri og koges ved jævn Ild med Laaget paa, indtil den er mør; da kommes Salt og, om man vil det, lidt Sky derpaa.

Rød Surkaal.

De yderste Blade og Stokkene tages bort af Rødkaalen, som skæres i fine Strimler og sættes paa Ilden med noget Eddike, hvoraf den bliver rød, og koger med Laag paa over jævn Ild. Bliver Kaalen tør, da kommes mere Eddike eller lidt Suppe derpaa, men ikke mere, end at den gjør Kaalen fugtig. Førend den er mør, kommes Smør eller Fedt af nykogt Suppe derpaa, og tilsidst Sukker, lidt Kirsebær- eller Ribssaft og Salt.

Rosenkaal.

De faste smaa Hoveder skæres af Stokkene og kommes i kogende Vand med Salt og Soda i, hvor de koges møre og afrystes paa et Dørslag. Kaalen

lægges ſtrax paa Fadet og overhældes med ſmeltet Smør; dette kan ogſaa ſerveres i en Sauceſkaal. Denne Kaal kan ogſaa ſtuves i Suppe eller Melk, ligeſom Hvidkaal.

Kartofler.

Naar Kartoflerne ere ſtore, blive de meſt velſmagende ved at behandles og koges paa følgende Maade; de ſkrælles raa og ſættes i koldt Vand, hvori de ſtaa til næſte Dag; da tages de op af Vandet, hvilket ſom oftеſt har erholdt et mørkt Udſeende, ſættes paa Ilden i rundeligt koldt Vand med Salt og koge med Laag paa, til de ere fuldkommen gjennemkogte, da hældes Vandet fra, og de ſættes uden Laag over Gløder, hvor de kunne blive ſtaaende i et godt Qvarteer for at dampe og derved blive tørre. Naar Kartoflerne ere kogte med Skrællingerne paa, lægges de, efterhaanden ſom de pilles, i hedt Vand, hvori der er rundeligt Salt; de tildækkes og ſættes i Ovnen eller ved Varmen og tabe ikke i Smag ved ſaaledes at holdes varme i et Par Timer. Ved Anretningen hældes de i et Dørſlag, hvor Vandet ryſtes af dem.

Kartoffelbrei.

Kartofler ſkrælles raa, ſkæres i Skiver og ſættes paa Ilden med ſaa meget Suppe eller Melk, at det ſtaar lige med Kartoflerne. Heri koges de, indtil de ere fuldkommen gjennemkogte, udtværes og gnides igjennem et Dørſlag. Breien koges atter lidt med Smør, Salt, og derſom den er for tyk, med mere Suppe eller Melk. Kogte Kartofler kunne rives, de behøve da ikke at gnides igjennem Dørſlaget. Iſtedetfor Suppe kan tages Vand, men da maa der bruges mere Smør.

Stuvede Kartofler.

Der ſmeltes Smør, hvori kommes Meel, Melk eller Bouillon; naar dette har kogt, indtil det er jævnt, gives de kogte og pillede Kartofler et Opkog deri tilligemed Muſkatblomme, Peber og Peterſille. Salt kommes i tilſidſt. De pillede Kartofler kunne ogſaa ſættes paa Ilden med Melk eller tynd Suppe og koge, indtil Saucen er bleven jævn, da røres Smør, Kryderier og Salt deri.

Stegt Kartoffelbrei.

De ſkrællede og kogte Kartofler trykkes itu med en Skee, medens de ere varme, derpaa røres lidt

Smør og Salt deri. Man kan ogsaa koge Kartoflerne, helst Dagen før, og pille dem varme. Næste Dag rives de; til 1 Pd. Kartofler tages 3 Æg, en Spisesteefuld Meel, ¼ Pægel Melk, lidt Salt og en Spisesteefuld smeltet Smør; dette røres godt sammen. Lidt Smør eller Klaret smeltet paa Panden. Kartoffelbreien lægges enten heel eller af Størrelse som Fricadeller deri og steges lysebrun ved jævn Ild. Den vendes og steges med nyt Smør paa den anden Side og spises til Steg, Cotelets, Karbonade o. desl.

Brunede Kartofler.

Naar Pudderſukker er brunet, som til Caramel-Budding, kommes et Stykke Smør deri tilligemed de kogte og pillede Kartofler, som koge ved jævn Ild, indtil de ere brune. Man kan ogsaa brune Smør paa Panden, komme Sirup eller Pudderſukker deri, og lade Kartoflerne under jævnlig Omrøren langsomt koge deri, indtil de ere brune.

Stuvede Cathrineblommer.

Cathrineblommer eller Svedsker koges med knapt Vand, indtil de ere møre; da kommes Citronsaft og Skal, Sukker og et lidet Stykke Smør derpaa. Stenene kunne tages ud, naar Cathrineblommerne ere kogte

møre. Spiſes varme til kogt Kjød. Compot af Cathrineblommer ſees i Fortſættelſe Pag. 87.

Røræg.

8 Æg pidſkes godt og kommes i en Kaſſerolle eller Indepande med 2 Lod (6 Q.) Smør, 8 ſmaa Spiſeſkeer Fløde eller Melk og lidt Salt. Dette ſættes paa god, dog ikke ſtærk Ueild og ſkrabes med en Skee om ved Siden og paa Bunden, for at de ikke ſkulle ſvies; men der maa ikke røres rund., ſaa at Stykkerne gaa itu. De tages af Ilden, forinden de ere ſtive nok til at anrettes, og man vedbliver at ſkrabe Æggene løſe, indtil de ere paſſende ſtive; de maa ſtrax anrettes, da de blive haarde ved at ſtaa. Lidt Purreløg kan hakkes og koges med fra Begyndelſen. Man kan komme Aſparges, ſom er ſkaarne i ſmaa Stykker og kogte møre i Vand, ſamt pillede Reier deri. Man regner 3 Æg til hver Perſon.

Macaroni.

½ Pd (50 Q.) Macaroni brækkes i temmelig lange Stykker og kommes tilligemed Salt i rundeligt Vand, ſom maa være i ſtærk Kog, med raſk Ild under, ſaa de hurtigt komme til at koge. I ½ Timestid ere de i Almindelighed møre; de hældes da i et

Dørslag og ryſtes vel, kommes igjen i Kasſerollen med ¼ Pd. (25 Øv.) Smør og omrøres over Ilden, indtil det er ſmeltet. De maa ſtrax anrettes og ſpiſes med reven Parmeſanoſt.

Gule Ærter ſom Gemyſe.

Ærterne ſtaa i Blød ſom ſædvanlig, ſættes paa Ilden med ſaa meget koldt Vand, at dette rundeligt ſtaar over dem, og koge, indtil de ere møre, og Vandet er indtrukket; da røres et godt Stykke Smør og Salt deri. De ſpiſes til ſalt Kjød og Fleſk.

Cardon.

Bladene afrives, indtil man naaer de inderſte blege, hvilke afſkæres en Haandsbred over Stokkene. Af disſe ſkrælles alt det Trævlede; de flækkes, kommes i kogende Vand med Salt i og koges, til de ere møre, da optages de, lægges paa Fadet og overhældes med en kraftig, brun Sauce. De kunne bruges til en Mellem-Ret. Der lægges da Skiver bagt Franſkbrød omkring Fadet.

Rhabarber-Stilke.

Den yderſte Hinde ſkrælles eller trækkes omhyggeligt af Stilkene, de ſkæres i ganſke ſmaa Stykker og

lægges et Par Timer i koldt Vand. Dette hældes af, og de sættes paa Ilden i nyt Vand, hvilket, dersom Stilkene ere meget sure, maa være saa rundeligt, at det halve kan hældes fra, naar de have kogt, til Stilkene begynde at gaae itu; derpaa udkoges de ganske med Sukker, Kaneel eller Citronskal. Ganske lidt Kartoffelmeel i Forhold til Stilkene udrøres i lidt af det frahældte Vand og maa netop koge med Stilkene, som ophældes og spises kolde til alle Slags Stege, grilleret og indbagt Kjød og stegt Lever. Compot af Rharbarber sees i Fortsættelsen Pag. 87.

Det Vand, som er hældt fra Stilkene, kan gives Couleur og stærkere Smag med noget Frugt-Saft, koges ligesom Rødgrød og spises med Fløde eller Crem-Sauce.

Gratin.

8 Lod (25 Q.) Smør smeltes, deri bages 8 Lod (25 Q.) Meel, det spædes lidt efter lidt med 3 Pægle Melk, bages godt og røres, naar det er lidt svalet, med 6 Æggeblommer, Salt og lidt Muskatblomme. Naar det er godt rørt, kommes en flad Tallerken op-

plukket kogt Fisk deri (det kan være Gjedder, Aborrer, Torsk, Kuller eller flad Fisk), tilsidst de pidskede Hvider. Det kommes paa et dybt Fad eller i en Form med fast Bund, bages i en Timestid i en Ovn eller Gryde, serveres med en Serviet omkring og spises med rørt Smør, hvori er stødt Muskatblomme; ogsaa med Østers-, Kapers-, Champignon- eller Reie- og Asparges-Sauce til. Paa samme Maade laves Gratin af Steg, helst Kalvesteg, som skæres i smaa Stykker. Dertil spises skarp, brun Sauce. Denne Deig kan ogsaa koges i et Par Timer i en Buddingeform.

Gratin.

2 Pund fersk Fisk, der kan være af samme Sorter som Ovenstaaende, koges, pilles fra Benene og Skindet i temmelig store Stykker og stuves tilligemed ½ Pund (50 Q.) Kastanier i Meel, Smør, Bouillon, lidt af den Suppe, hvori Fisken er kogt, 1 Pægel hvid Vin, Saft af 1 Citron, Muskatblomme og lidt Salt. Førend Fisken kommes i, tages omtrent det Halve fra, for at man ved Auretningen kan fortynde det med mere Vin og Bouillon og bruge det til Saucen; i denne kommes ½ Pd. (50 Q.) Kastanier, og den legeres med et Par Æggeblommer. En Form med fast Bund eller et Fad beklædes med Farce, lavet af 3 Pd. Fisk,

helſt Gjedde; den ſtuvede Fiſk lægges i Midten og bedækkes ganſke med Farcen. Den ſættes i Ovnen eller i en Gryde, bages i en Timestid, indtil den er lyſebrun, og ſerveres i Formen med en Serviet omkring. Der kan lægges et Laag af Butterdeig paa, naar den anrettes, eller ſmaa Butterdeigskager ſerveres dertil. Den kan laves paa ſamme Maade med Østers eller Muslinger, ogſaa med Reier, Krebs og Hummer, ſom ſtuves med Aſparges eller Blomkaal; Benene og Hovedet, der ere blevne tilovers fra Farcen, hugges itu og koges tilligemed Fiſken, hvorved Suppen bliver ſaa kraftig, at den kan bruges ſom Fiſkeſuppe.

Rand paa Fad.

Paa et fladt Fad, helſt med bred Kant, lægges en tyk Rand af Fiſke- eller Kjød-Farce, ſom overſtryges med pidſkede Æggeblommer, blandede med lidt Vand, og ſtrøes med Brød. Der trykkes Striber i Randen med en Skee, og den ſættes i Ovnen eller i Tærtepanden i Sand, for at Fadet ikke ſkal revne, og bages lyſebrun. Naar Randen er færdig, hældes det Stuvede, Fricaſéen eller Ragouten forſigtig paa Fadet, ſaa at

Randen ikke bliver vaad. Da Randen gjør Fadet høiere, kan dette rumme endeel, endskjøndt det er fladt. Lægges Randen derimod paa et dybt Fad, glider den let ned.

Riis-Rand.

1 Pund skoldede Risengryn koges i 2 Potter Melk, knapt maalt, til en stiv Grød, som røres varm med ¼ Pd. (25 Q.) Smør, derefter med 4 Æg, Salt og lidt Muskatblomme. Den bages ligesom Ovenstaaende og bruges mest omkring Retter af Fisk, som kan stuves, tilligemed Hummer, Krabber, Østers, Reier og Asparges. Det seer godt ud at komme saa meget af Hummer- eller Krebse-Smørret i Deigen, at denne bliver rød. For at Deigen, naar den bliver varm, ikke skal brede sig ned i Fadet, maa Ovnen være godt hedet, naar den sættes ind. Skulde dette dog blive Tilfældet, kan man, naar Deigen begynder at stivne, trykke den tilbage med en Skee. Denne Portion vil omtrent være til 10 Personer. Istedetfor at lægge en Rand af Deigen, kan man komme Ragouten i et dybere Fad, brede Deigen ud over det og lade det bage i en lille Time, med meest Varme foroven. Man kan ogsaa hos Blikkenslageren bestille en dyb Blikring, der har den Størrelse, som Kanten af det Fad, man vil bruge til Ragouten; den maa i Bunden være saa bred som

Kanten paa Fadet, og foroven en Tomme videre. Ringen varmes og ſmøres indvendig med Smør i en Poſe, Deigen hældes deri, den ſættes ind i den varme Ovn og bages en Timestid.

Pier

kunne ikke tages af Formen og bages derfor i et Fad eller i en Form med faſt Bund, ſmurt med lidt Smør; naar Deigen er færdig, maa den ſtrax hældes i Fadet, og dette ſættes i en vel hedet Ovn, en Tærtepande eller en Gryde med et Laag, hvorpaa der kan lægges Gløder. Der maa være meeſt Varme forneden, iſær i Begyndelſen, for at Deigen kan hæve ſig, før den bliver brun ovenpaa. Skulde dette dog for tidlig blive Tilfældet, maa der lægges et Papir over Fadet. Efterfølgende Sorter behøve kun at bages i en lille Time; de maa ſtrax anrettes for ikke at falde, ſpiſes varme og uden Sauce.

Macaroni-Pie.

½ Pd. (50 Q.) Macaroni kommes i ſaa meget kogende Bouillon, at denne knapt ſtaar over dem, og koges, indtil de ere møre, eller indtil Bouillonen er trukken ind i dem, dog ſaaledes at de ikke blive tørre;

da røres 10 à 12 Lod (31 à 37 Q.) Smør deri. Et Lag heraf lægges i et Fad eller en Form, paa hvilken ſtrøes rundeligt reven Parmeſanoſt; derpaa lægges et Lag med finthakket, kogt, røget Skinke, men kun af det Magre, derpaa igjen et Lag Macaroni, ſaa Oſt, Skinke og ſaa fremdeles. Det ſidſte Lag maa være Macaroni med Oſt paa, derover ſtrøes et tykt Lag ſtødt Brød, hvorover hældes rundelig Smør. Ved Bordet bydes mere Parmeſanoſt om. De yderſte Spidſer af røgede Oxetunger kunne hakkes imellem Skinken, og iſtedetfor denne kan bruges ſtegt Medifterpolſe. Pien ſpiſes bedſt med en ſkarp, brun Sauce.

Macaroni-Pie med Hachis.

En kraftig lavet Hachis af ½ Pd. Kjød lægges i et Fad, ¼ Pd. Macaroni koges møre i Vand; naar dette er godt afløbet, ſtuves de i Melk og lægges over Hachis'en og derpaa tilſidſt for 16 Øre haarde, ſtødte Tvebakker, ſom ere bagte i Smør med lidt Sukker. Det ſættes i Ovnen, ſom ikke behøver mere Varme end den, ſom bliver ved Middagsmadens Kogning, og ſtaar indtil det er godt gjennemvarmet. Til 6 à 8 Perſoner.

Beefſteg-Pie.

Der laves en Butterdeig af 1½ Pund Meel, hvilken udrulles, og hvoraf ſkæres et Laag efter den Forms Størrelſe, hvori Pien ſkal bages. For-

men beklædes med den øvrige Deig og fyldes med Beefsteg, som laves af 4 Pund Oxekam, der maa have hængt i nogle Dage. Kjødet skæres istykker, bankes lidt, bestrøes med Peber, lidt revet Løg og Salt, steges lidt i brunet Smør og lægges lige fra Panden med noget af Saucen i Midten af Butterdeigen. Laaget, hvori gjøres et lille Hul i Midten, lægges derover, smøres med Æg, og den bages i en lille Time. Den spises med brun Sauce, lavet af Smørret fra Beefstegen, Sky, Soya, lidt Meel, lidt Løg, Peber og Salt. Istedetfor Beefsteg kan bruges alle Slags Stege, som skæres i Skiver, varmes i Sky og lægges med noget af denne varm i Butterdeigen.

Brød-Pie.

3 Hvedeknopper skæres i tynde Skiver, besmøres med ¼ Pd. (25 Q.) koldt Smør og lægges paa Bunden af det Fad, hvori Pien skal bages, hvilket er smurt med Smør og strøet med Brød. Ovenpaa Hvedeknopperne lægges 8 Lod (25 Q.) hakkede søde og ½ Lod (1½ Q.) stødte bittre Mandler, som ere blandede med ¼ Pund (25 Q.) Corender. 8 hele Æg pidskes godt med ¼ Pund (25 Q.) Sukker, stødt Vanille eller i Mangel deraf reven Skal af en Citron, og naar ½ Pot Fløde er pidsket til Skum, røres den i Æggene,

som da øses langsomt over Brødet. Den bages strax i en Timestid og er til 8 Personer.

Frugt-Pie.

Omtrent en Snees Kogepærer koges usfrælede, indtil de ere møre, da skrælles de, flækkes og lægges i et Fad med Kirsebærsaft, Saft og Skal af en Citron. Derover hældes en Deig, der laves ligesom til Prindsesse-Budding af ½ Pund (50 Q.) Meel, ½ Pund (50 Q) Smør, 10 Lod (31 Q.) hvidt Sukker, 1½ Pot Melk og 16 Æg. Til 12 Personer. Istedetfor Pærer kan tages Æblecompot, Stikkelsbærgrød, Compot af Rhabarber-Stilke eller Marmelade af friske Kirsebær. Pien hæver sig bedst, naar man varmer Fadet med Frugten i, før Deigen hældes derpaa.

Pie af Kartoffelmeel.

4 Lod (12 Q.) Kartoffelmeel og 4 Lod (12 Q.) hvidt Sukker udrøres med 3 Pægle Melk og sættes paa Ilden med 4 Lod (12 Q.) Smør, som, dersom det er meget salt, først maa udvaskes; det røres stærkt for ikke at blive klumpet, bages meget godt og røres, medens det er varmt, med 8 Æggeblommer, 1 ad Gangen, tilsidst med de pidskede Hvider. Deigen hældes over de samme Frugter som ovenstaaende. Til 4 Personer.

Omeletter

bages efter de samme Regler som Pier; efterfølgende Sorter maa bages i en Timestid, strax anrettes og spises varme med Strøsukker.

Risengryns-Omelet.

½ Pd. (50 Q.) Gryn skoldes og koges netop møre i 2 Potter Melk, ½ Pd. (50 Q.) Smør røres til Fløde, og naar Grøden er lidt afkølet, røres den med 10 Æggeblommer, 1 ad Gangen, Smørret, stødt Vanille, hvidt Sukker og ganske lidt Salt. De pidskede Hvider røres tilsidst deri.

Fløde-Omelet.

Naar 8 Lod (25 Q.) Meel er bagt i 10 Lod (31 Q.) Smør, som først er afklaret, kommes lidt efter lidt 1 Pot Fløde eller god Melk deri, og det koges under stærk Omrøren og Pidsken med Skeen. Det svales lidt, røres derpaa stærkt med 4 Lod (12 Q.) hvidt Sukker, 10 pidskede Æggeblommer, stødt Vanille og tilsidst de pidskede Hvider. Til 8 à 10 Personer.

Fløde-Omelet.

Naar 5 Æggeblommer ere rørte hvide med 1 Lod (3 Q.) Sukker, røres ½ Lod (1½ Q.) Meel og lidt

efter lidt ½ Pot Fløde og lidt ſtødt Vanille deri, de pidſkede Hvider tilſidſt. Den er bagt i ½ Time og er til 3 à 4 Perſoner.

Citron-Omelet.

5 Æggeblommer røres hvide med ¼ Pund (25 Q.) hvidt Sukker, derefter med Saft af 1 à 2 Citroner, reven Skal af 1 Citron og de pidſkede Hvider, ſom maa røres ſtærkt omkring for at blive godt blandede i Deigen. Den bages i ½ Time og er til 3 à 4 Perſoner.

Sur Fløde-Omelet.

1 Pægel ſur og 1 Pægel ſød Fløde pidſkes førſt i Skum, derefter med 6 Æggeblommer, lidt hvidt Sukker og 6 Lod (19 Q.) Meel. De pidſkede Hvider røres i, naar den ſættes i Ovnen. Til 6 Perſoner.

En Lag-Omelet.

¼ Pd. (25 Q.) Smør og ¼ Pd. (25 Q.) Meel bages, til det ſlipper Skeen; medens det endnu er over Ilden, røres ½ Pot Melk deri. Naar det er afkølet, røres 6 Æggeblommer deri, og tilſidſt de pidſkede Hvider. En Stegepande ſmøres med koldt Smør til den førſte Kage, Deigen deles i 3 Dele og bages ſom 3 tykke Pandekager. Imellem hver Kage ſmøres Syltetøi,

og paa den øverſte ſtrøes hvidt Sukker. Den ſpiſes varm med Strøſukker og er omtrent til 8 Perſoner.

Æble-Omelet.

12 ſtore Æbler ſtrælles, ſkæres i Stykker, Kjærnehuſene tages ud, og de koges til Grød med lidt Vand under. Naar de ere udkogte, røres ¼ Pd. (25 Q.) Smør og ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker deri, og naar det er afkølet, røres 4 Æggeblommer og tilſidſt de pidſkede Hvider deri. Formen eller Fadet ſtrøes med Brød, og den bages lyſebrun. Den ſpiſes varm med Strøſukker og er omtrent til 8 Perſoner.

Sylphide-Omelet.

12 Lod (37 Q.) Riismeel udrøres med 3 Pægle Fløde eller god Melk og bages meget godt med 12 Lod (37 Q.) Smør, 12 Lod (37 Q.) hvidt Sukker og 8 Lod (25 Q.) søde, ſtødte eller ſkaarne Mandler. Det røres varmt, ikke hedt, med 12 Æggeblommer, ſom førſt ere rørte hvide, ¼ Pd. (25 Q.) Corender, ¼ Pd. (25 Q.) Sucat, 3 Æbler, begge Dele ſkaarne ſmaat, og tilſidſt de pidſkede Hvider. Iſtedetfor Kryderierne kan der kommes ½ Pægel Liqueur i Deigen. Den

ſpiſes med ſød Sauce, hvori kommes ½ Pægel Liqueur. Den kan ogſaa koges ſom en Budding. Til 12 à 14 Perſoner.

Buddinger.

Til varme Buddinger ſmøres Formen med Smør og beſtrøes med ſtødt og ſigtet Brød. Heraf ſtrøes ogſaa ovenpaa Buddingen. Formen ſættes i kogende Vand i et Kar, ſom maa være ſaa høit, at Formen ikke rører ved Bunden deraf, da Buddingen derved kan brændes, og ſom er ſaa vid, at der kan være rundeligt Vand omkring Formen. Ilden maa ſtadigt vedligeholdes, ſaa at Vandet ikke gaar af Kog, og dette maa ved Bortkogningen kun formeres med hedt Vand. Naar Buddingen har kogt i et lille Quarteer, lægges Gløder paa Laaget, ſom fornyes, naar de uddø. Buddingerne kunne bages i et Fad, og de fleſte igjen vendes deraf. Tager man en ſtørre Portion til Buddinger, end i det Efterfølgende er angivet, da maa de koge i 3 Timer.

Budding af Kjød og Fiſkefarce.

Farcen til disſe Buddinger maa være udrørt lidt tyndere end til Boller. De koges i et Par Timer; ere de meget ſtore, da en Timestid længere.

Brød-Budding.

For 20 Øre Franskbrød eller Hvedeknopper raspes, skæres i 4 Dele, dyppes netop i koldt Vand og staa tildækkede i et Par Timer. Derpaa stødes Brødet itu med en Skee, bages i 10 Lod (31 Q.) Smør, det halve kan være Klaret, og røres varmt, dog ikke hedt, i ½ Time, eller til Deigen er bleven hvid, med 10 Æg, som først ere godt pidskede, ¼ Pd. (25 Q.) Rosiner, Muskatblomme, Salt og lidt Sukker. Den koges i 2½ Time og spises med sød Sauce. Til 8 Personer.

Marv-Budding.

Deigen laves paa samme Maade som Ovenstaaende, men kun med 8 Lod (25 Q.) Smør. Naar den hældes i Formen, fordeles ¼ Pd. (25 Q.) Marv, som er skaaret i temmelig store Stykker, deri. Spises med sød eller Rødvins-Sauce.

Spinat-Budding.

Deigen laves som til Brød-Budding, men uden Rosiner; naar den er rørt, kommes 6 toppede Spiseskeer Spinat deri, som først er kogt, aftrykket og hakket. Den spises med rørt Smør med Muskatblomme.

Kartoffel-Budding med ſkarp Sauce.

Naar 2 Pund Kartofler ere kogte, dog ikke for møre, og revne med let Haand og derpaa bagt i 15 Lod (47 Q.) Smør, røres deri 15 Æg og rigeligt af Løg, Peber og Salt. Den koges i 3 Timer og ſpiſes med en kraftig brun Sauce.

Krebſe-Budding.

Deigen laves ſom til Brød-Budding, men uden Roſiner. ½ Snees ſtore Krebs koges og pilles; Kjødet af Hovederne, Kløerne og nogle af Halerne hakkes og røres i Deigen. Skallerne ſtødes og laves til Sauce, hvori kommes Aſparges eller Blomkaal og de tilbageblevne Haler.

Reie-Budding

laves ſom Ovenſtaaende. 1 Pot kogte Reier pilles, hakkes lidt og røres i Deigen. Den ſpiſes med Reie- og Aſparges-Sauce.

Kartoffel-Budding.

Naar Kartoflerne ere kogte, ſkrællede og fuldkommen kolde (de maa helſt koges Dagen før), rives de med en let Haand, ſaa at der ingen Stykker er deri. 1 Pund ſaaledes revne Kartofler bages i ¼ Pd. (25 Q.) Smør, det halve kan være Klaret. ½ Pd.

(50 Q.) koldt Smør røres først til Fløde, derefter 1 Qvarteer med ¼ Pund (25 Q.) hvidt Sukker eller Puddersukker og 10 Æggeblommer; Kartoflerne kommes deri med reven Skal af en Citron, lidt Kardemomme og ¼ Pd. (25 Q.) søde, stødte Mandler. Det røres 1 Qvarteer, og de pidskede Hvider kommes i tilsidst. Den koges i 2 Timer, spises med Rødvins- eller sød Sauce og er til 10 Personer.

Prindsesse-Budding.

6 Lod (19 Q.) Meel bages godt i 6 Lod (19 Q.) Smør og spædes lidt efter lidt med ½ Pot Fløde eller god Melk og bages godt. 10 Æggeblommer røres hvide med 6 Lod (19 Q.) hvidt Sukker, derefter en halv Timestid med det bagte Meel, som maa være lidt afkølet. Stødt Vanille eller Kardemomme og lidt Salt røres i Deigen tilligemed de pidskede Hvider. Den koges i 2 Timer, spises med Vin-Crem-Sauce af 6 Æg, Rødvins- eller sød Sauce og er til 6 à 7 Personer. Buddingen kan laves med 8 Æg, og Melet bages i halv Smør og halv Klaret, men den bliver ikke saa let deraf.

Æble-Budding.

1½ Pd. Æbler afskrælles og koges i lidt Vin og Vand, Citronskal og Kaneel, gnides gjennem et Dørslag

og tillaves med Sukker, dog ikke for ſødt. 4 Hvede-knopper rives, og udrøres med 1 Pægel Melk, 4 Lod (13 Q.) afklaret Smør, 4 Æggeblommer, 7 Lod (22 Q.) Sukker, lidt bittre Mandler, Kardemomme og Kaneel. Naar dette er godt ſammenrørt, kommes Æblegrøden deri og tilſidſt de pidſkede Hvider. Den koges i den ſmurte og ſtrøede Form i 1½ Time. Spiſes med Sukker, uden Sauce. Iſtedetfor Æbler kan bruges Stikkelsbær.

Meel-Budding.

8 Lod (25 Q.) Meel bages godt i 8 Lod (25 Q.) Smør og 1½ Pægel Melk. Naar det er lidt ſvalt, røres det med 8 Æggeblommer, Sukker, lidt Salt og Kardemomme, de pidſkede Hvider tilſidſt. Den koges i 2 Timer, ſpiſes med ſød Sauce og er til 6 à 7 Perſoner.

Kartoffelmeels-Budding.

10 Lod (31 Q.) Kartoffelmeel bages godt i 6 Lod (18 Q.) Smør og 3 Pægle Melk. Det hældes op og røres varmt med 10 Æggeblommer og Sukker; de pidſkede Hvider tilſidſt. Den koges i 2 Timer og ſpiſes med Rødvins- eller ſød Sauce.

Riismels-Budding.

½ Pd. (50 Q.) Smør ſmeltes, deri bages ½ Pd. (50 Q.) Riismeel og ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker

eller Pudderſukker; deri kommes lidt efter lidt 1 Pot god Melk, hvori er udtværet ¼ Pd. (25 Q.) fiint ſtødte Mandler. Naar dette er bagt godt, tages det af og røres, naar det er afkølet, med 12 Æggeblommer, 2 ad Gangen, tilſidſt de pidſkede Hvider. Den koges i 3 Timer, ſpiſes med ſød Sauce og er til 10 à 12 Perſoner.

Riis-Budding.

1 Pd. Riſengryn ſkoldes og koges halv møre i 2½ Pot Melk. Medens dette er varmt, røres 1 Pd. Smør deri; derefter kommes 20 godt pidſkede Æggeblommer, Roſiner, Salt, Sukker og tilſidſt de pidſkede Hvider deri. Den koges i 2 Timer, ſpiſes med ſød Sauce og er til 16 Perſoner.

Sagobudding.

8 Lod (25 Q.) godt ſkyllede Sagogryn, 2 Lod (6 Q.) Smør og 2 Pægle Melk koges til en tyk Grød. Naar den er lidt afkølet, røres deri 3 hele Æg, 4 Lod (12 Q.) Sukker, 4 Lod (12 Q.) Roſiner, lidt Salt, reven Citronſkal og Kaneel efter Smag. Grøden kommes nu i et Leerfad og bages ved jævn Varme i en lille Time. Spiſes med ſød Sauce og er til 4 à 6 Perſoner.

Macaroni-Budding.

½ Pd. (50 Q.) Macaroni brækkes i Stykker og koges i 2 Potter Melk, til de ere møre, uden dog at gaa istykker, hvorpaa de ophældes for at afløbe. ½ Pd. (50 Q.) Smør røres godt, deri kommes 12 Æggeblommer og en Desertskee hvidt Sukker, som atter røres godt. De pidskede Hvider røres deri og tilsidst Macaronierne og lidt Salt. Massen kommes i den smurte og strøede Form og koger i 2 Timer. Til Sauce smeltes Smør, hvori røres lidt Meel, Bouillon og reven Parmesanost.

Klipfiske-Budding.

½ Pd. (50 Q.) Smør, det halve kan være Klaret, og 12 Lod (38 Q.) Meel bages og spædes med 3 Pægle Melk. ¾ Pund (75 Q.) kogt og fiint hakket Fisk bages lidt med. Naar det er lidt afkølet, røres det med 10 pidskede Æggeblommer, Rosiner, Salt, Muskatblomme og tilsidst de pidskede Hvider. Den koges i 2 Timer, spises med rørt Smør med Muskatblomme eller Peber i og er til 8 à 10 Personer. Den kan blive god med lidt færre Æg.

Klipfiske-Budding med Brød.

For 12 Øre Hvedeknopper afraspes, blødes i 1 Pægel Melk og bages i 1 Pægel Melk og 12 Lod (38 Q.)

Smør, det halve kan være Klaret. Naar det er næsten færdigt, bages ½ Pd. (50 Q.) fiint hakket Fisk deri, og naar det er lidt afkølet, røres det med 8 vel pidskede Æg, en Kop Rosiner og lidt Peber. Den koges som Ovenstaaende og spises med samme Sauce. Til 7 Personer.

Klipfiskebudding med Kartofler.

½ Pd. (50 Q.) kogt hakket Klipfisk og 4 Lod (12 Q.) kogte og revne Kartofler, 4 Lod (12 Q.) Smør, lidt stødt Muskatblomme røres godt med 3 hele Æg, ¼ Pægel Fløde, 4 Lod (12 Q.) skyllede Rosiner; tilsidst ½ Lod Gjærpulver. Deigen ophældes i et Leerfad og sættes strax i Ovnen. Spises med rørt Smør. Til 4 Personer.

Budding af kogt, fersk Fisk

kan laves som de to foregaaende Buddinger, kun af den hakkede Fisk røres i, uden at bages med. Spises med samme Sauce.

Granada af Fiskefarce.

2 Pd. Fisk laves til Farce, hvormed den smurte Buddingeform beklædes. 2 Høns eller 4 Kyllinger skæres itu og koges til Fricasée. Naar disse ere møre, tages de op og lægges tæt paa hinanden i Midten af

Farcen med ganſke lidt Sauce; derover lægges et Lag Farce, ſom ſtrøes med Brød. Den koges i en Times-tid ſom en anden Budding og ſpiſes med Fricaſée-Saucen, ſom legeres med et Par Æggeblommer. Deri kan kommes enten Østers, Muslinger eller Hummer, Krebs og Reier med Aſparges eller Blomkaal. Ved Forſkæringen ſkæres det øverſte Stykke af Buddingen først af, for at man derved bedre kan faa Kjødet op.

Granada af Kjødfarce

laves paa ſamme Maade ſom Foranforte, men hertil kan ogſaa bruges Ragout af alle Slags Stege. Den ſpiſes med Saucen af Ragouten, hvori kommes, hvad der paſſer i brun Sauce. 3 Pd. Kjød lavet til Farce er tilſtrækkelig til 3 Par Duer.

Man kan brune Hvidkaal eller bodfeldſke Roer og lægge dem inden i Farcen tilligemed Mediſterpølſe, ſom først er ſtegt og ſkaaren i ſmaa Stykker. Granaden ſpiſes da uden Sauce.

Kolde Buddinger.

Til kolde Buddinger vædes Formen med Vand og ſtrøes med hvidt Sukker. Naar Buddingen ikke ſkal koges, ſmøres Formen med Salatolie. Hvor

her anføres Stive-Gelee, udsmeltes den ved at sættes ved Varmen eller ved at koges i den Mad, som den skal stivne. Den tørrede Gelee (dansk Husblas), hvoraf kun tages 1 Lod (3 Q.), hvor der bruges 5 Lod (15½ Q.) Stive-Gelee, opløses i ½ Pægel varmt Vand til hvert Lod tørret Gelee. Den maa staa ved Varmen, til den er opløst, og være halv kold, før den røres i Fløden eller det, som den skal stivne.

Victoria-Budding.

3 Lod (9½ Q.) Husblas opløses i 1½ Pægel kogende Vand; deri kommes ½ Flaske Gammelvin, en knap Pægel Graves og Saften af 3 Citroner. Alt dette gives et Opkog med noget helt Kaneel og Citron-skal, som tages op igjen. ½ Pægel heraf blandes med 4 Lod (12 Q.) Sukker og hældes i Formen, som først er vædet og strøet med Sukker, eller gnedet med Salat-olie. Naar det Tiloversblevne er afkølet, blandes det med 15 Æggeblommer, som ere rørte tykke med ½ Pd. (50 Q.) Sukker og revet Skal af 1½ Citron; dette røres, til det begynder at stivne, da røres ½ Pot Fløde, som er pidsket til stiv Skum, hurtig deri, og hældes da strax i Formen. Det, som først er kommet i Formen, maa naturligviis være stivt, før det Øvrige

kommes i. Til 14 Perſoner. Spiſes med Crem-Sauce af 3 Pægle Fløde.

Caramel-Budding.

12 Æggeblommer, 4 Hvider og 4 Lod (12 Q.) hvidt Sukker pidſes ſtærkt med Riſet. 1 Pot Fløde koges og røres hed i Æggene tilligemed ſtødt Vanille. Derſom det er fornødent, hældes det igjennem Sigten og maa jævnlig omrøres, indtil det er koldt. 1 Pund Pudderſukker koges med ½ Pot Vand under jævnlig Røren, indtil det er blevet tørt; da røres det ſtadigt, indtil det atter er blevet flydende. I Almindelighed er det da brunt; Halvdelen hældes da i den tørre Buddingeform, ſom dreies rundt, for at Sukkeret kan komme op ad Siderne. Det, ſom ikke ſætter ſig faſt der, bliver ſtaaende paa Bunden; Deigen hældes deri, og den koges ſom en anden Budding i en Timestid, eller til man ſeer, at den ikke er blød i Midten. Den ſpiſes med det Sukker, ſom er ved Buddingen, og med det tilbageholdte Sukker, ſom hældes i en Sauceſkaal. Det er bedſt at koge Buddingen Dagen førend den ſkal ſpiſes, eller om Morgenen, naar den ſkal bruges om Aftenen. Den bliver i Formen, til den ſerveres, vendes paa et ikke ganſke fladt Fad og er til 10 Perſoner.

Rødvins-Budding.

3 Flasker Rødvin, ½ Pot syltet Saft, som kan være blandet af Ribs-, Kirsebær- eller Himbærsaft, ½ Pægel Cognac, Saft af 3 Citroner og 1½ Pund hvidt Sukker koges med 7 Lod (22 Q.) Husblas, som ikke først opløses. Naar det har kogt lidt og er skummet, hældes det igjennem Gelee-Posen, røres, til det er næsten koldt, og kommes i den vædede og strøede Form. Spises med Crem-Sauce af 3 Pægle Fløde, og er til 20 Personer. Den kan blive meget god ved at koges som Rødgrød. Der tages da 12 Lod (38 Q.) Stivelse til 1 Flaske Rødvin, 1 Pægel Graves, 1 Pægel helst Himbærsaft, ¼ Pægel Rum, Skal og Saft af 2 Citroner, 1 Pd. hvidt Sukker og ½ Pot Vand.

Marmor-Budding.

1 Flaske hvid Vin koges med ¾ Pund (75 Q.) hvidt Sukker, Saft af 3 og Skal af 2 Citroner og 2½ Lod (7½ Q.) Stive-Gelee eller ½ Lod (1½ Q.) Husblas; saasnart denne er opløst, tages det af, hældes gjennem Sigten, dersom det er fornødent, og blandes med 20 Æggeblommer, som først ere pidskede hvide. Det sættes igjen paa Ilden og røres stadigt, til det er blevet tykt, da kommes 3 Theeskeer stødt

Vanille og 1 Pægel Madeira-Vin deri; det ophældes, røres af og til, og naar det er blevet næsten koldt, røres ½ Pot sød Fløde, som er pidsket til stiv Skum, deri, hvorpaa det hældes i Formen.

Mandel-Budding. Nr. 1.

1 Pot Melk koges med 5 Lod (16 Q.) søde og 1 Lod (3 Q.) bittre, vel stødte Mandler, 1 Stykke Kaneel og Sukker efter Smag. 8 Lod (25 Q.) god Stivelse røres ud i ½ Pot kold Melk og blandes med 6 velpidskede Æggeblommer, fortyndes med noget af den varme Melk, hældes deri og gives et godt Opkog under stadig Omrøren. Naar det løftes af Ilden, røres de til Skum pidskede Hvider, et Par Theeskeer stødt Vanille og lidt Salt deri, hvorpaa det strax hældes i Formen. Spises med kold sød Sauce eller Saft. Til 10 Personer.

Mandel-Budding. Nr. 2.

1 Pot Melk sættes paa at koge. 6 Lod (19 Q.) søde og 2 Lod (6 Q.) bittre fint hakkede Mandler og ¼ Pund (25 Q.) Riismeel udrøres i lidt kold Melk, hvorefter det hældes langsomt i og omrøres godt, indtil den er kogt, i et Qvarteer. 6 Æggeblommer kommes

i, naar den er taget af Ilden, og naar den er næsten kold, de til stiv Skum pidskede Hvider. Den spises med kold Kirsebær-Sauce. Til 10 Personer.

Citron-Budding.

10 Æggeblommer røres med ½ Pd. (50 Q.) hvidt Sukker, til det er tykt og hvidt, hvorpaa Saften af 3 Citroner røres deri. De 10 Æggehvider, som ere pidskede til stiv Skum, blandes godt deri og tilsidst 2 Lod (6 Q.) opløst Husblas. Derpaa hældes Deigen strax i den Skaal, hvori den skal serveres; den belægges med Flødeskum. Til 8 à 10 Personer.

Rum-Buddinger

maa tillaves Dagen førend de bruges, for at blive stive. Deigen maa røres stadigt, medens den er varm, for ei at trække Skind, og senere jævnligt, indtil den er saa tyk, at den netop kan hældes i den vædede Form. De spises med kold Rødvins- eller sød Sauce, ogsaa med Saft, hvori kun røres Cognac.

Rum-Budding. Nr. 1.

1½ Pot sød Fløde sættes paa Ilden med 2 Lod (6 Q.) Husblas, som først er opløst i lidt kogende Vand; naar det koger, hældes det under hurtig Pidskning

i 12 Æggeblommer, som ere rørte tykke med ¾ Pd. (75 Q.) hvidt Sukker; det hældes tilbage i Kasserollen og pidskes, til det netop begynder at koge, løftes da af, og ½ Pot Rum røres i; derpaa kommes det i et Fad og røres, til det næsten er koldt, hvorpaa det hældes i Formen. Til 10 Personer. Det giver en god Smag at koge et Par Theeskeefulde stødt Vanille deri.

Rum-Budding. Nr. 2.

1 Pot Fløde sættes paa Ilden med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker, 15 Lod (47 Q.) Stive-Gelee eller 3 Lod (9½ Q.) Husblas og 2 à 3 Theeskeer stødt Vanille eller et heelt Stykke; der røres stadigt deri, til det koger, da hældes det op og røres, til det næsten er koldt, først da røres Saften af 1 Citron, 1 Pægel Rum, 2 velpidskede Æggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider deri, hvorpaa det hældes i Formen. Til 8 à 9 Personer.

Rum-Budding. Nr. 3.

12 Lod (38 Q.) Stivelse udrøres i saa meget af 2 Potter Fløde eller god Melk, at den bliver flydende; den øvrige Fløde sættes paa at koge med hvidt Sukker eller Puddersukker efter Smag; den udrørte Stivelse kommes deri og faar et lille Opkog under stærk Røren frem og tilbage. Naar det løftes af Ilden, røres 1

Pægel Rum deri, den hældes ſtrax i Formen, hvoraf den igjen kan vendes efter 4 à 5 Timer. For at give Buddingen et gult Udſeende, kan man pidſke et Par Æggeblommer og røre dem i Deigen, ligeſom den tages af Ilden.

Rum-Budding med pidſket Flød e. Nr. 4.

Til ½ Pot Flød e, ſom pidſkes til Skum med ½ Pd. (50 Q.) hvidt Sukker, tages 1 Pægel Rum, 2 Lod (6 Q.) Husblas og Saften af en ſtor Citron. Diſſe 3 ſidſte Dele ſættes paa Ilden, til det koger, og Husblasſen er opløſt. Da tages det af, røres, til det næſten er koldt, og hældes i Fløden, medens man pidſker med Riſet. Førend det begynder at blive ſtivt, hældes det i den vædede og beſtrøede Form. Til 4 à 5 Perſoner.

Madeira-Budding.

Hertil bruges 1 Pot Flød e, 2½ Lod (8 Q.) Husblas, 14 Æggeblommer, ¾ Pd. (75 Q.) Sukker, 1½ Pægel Madeira og Saften af en Citron. Laves ſom Rumbudding Nr. 1, og er til 14 Perſoner.

Fløde-Budding.

1 Pot Fløde koges med 1 Lod (3 Q.) bittre og 6 Lod (19 Q.) søde stødte Mandler, 6 Lod (19 Q.) Stivelse og 6 Æggeblommer, som først ere rørte hvide. Tilsidst røres de velpidskede Hvider langsomt deri. Det hældes i en Buddingform, som først er vædet med Vand og strøet med hvidt Sukker, og sættes i en Spand med Vand, til Buddingen er kold. Den vendes deraf ved Anretningen og spises med sød Sauce, hvori kommes et Glas Rum.

Vanille-Budding.

1 Pot Fløde, 8 Lod (25 Q.) Sukker og 10 Lod (31 Q.) Stive-Gelee eller 2 Lod (6 Q.) Husblas koges, indtil denne er opløst, da røres et Par Theeskeer stødt Vanille deri, og det hældes varmt i 12 Æggeblommer, som først ere rørte hvide. Naar det er næsten koldt, hældes det i Formen og maa helst staa til Dagen efter. Spises med smaa, tørre Kager. Til 8 à 9 Personer. Vil man have Buddingen med Mandler, da tages istedetfor Vanille 6 Lod (19 Q.) søde og ½ Lod (1½ Q.) bittre, fint stødte Mandler, Skallen af ½ Citron og et lille Stykke Kaneel; dette koges i Fløden tilligemed Husblasen og Sukker og

hældes igjennem Sigten i Æggene. Dertil spises da sød Sauce.

Macron-Budding.

1 Pot tyk Fløde pidskes i stiv Skum; deri kommes 4 Lod (13 Q.) hvidt Sukker, 2 Theesteefulde fint stødt Vanille og 4 Lod (13 Q.) Husblas, opløst i 2 Kopper Vand. Det lægges lagvis i en vædet Form med 12 Macroner; ved hver Macron lægges lidt Himbær- eller Ribssaft. Laves Dagen før den skal bruges.

Chokolade-Budding.

1 Pot Fløde sættes paa Ilden med 10 Lod (31 Q.) reven Chokolade, lyst Puddersukker efter Smag og 18 Lod (56 Q.) Stive-Gelee eller 3½ Lod (10½ Q.) Husblas. Naar dette har kogt omtrent 1 Qvarteer, hældes det op og røres, indtil det er koldt, men dog endnu saa flydende, at det kan hældes i den med Olie smurte Form, saaledes at der overalt i denne dannes et Lag, omtrent saa tykt som 1 Finger. Man maa vedblive at dreie Formen, indtil Deigen er saa stiv, at den ikke mere lader sig flytte, da smøres det sidste jævnt ud med en Kniv, saa at der bliver et hult Rum i Midten. Formen staar saaledes til

Dagen efter, da pidskes ½ Pot Fløde til stiv Skum med 4 Lod (13 Q.) hvidt Sukker, stødt Vanille og tilsidst 2 Lod (6 Q.) opløst Husblas. Hermed fyldes Buddingen, som et Par Timer efter kan vendes paa et Fad, dog maa den først løsnes ved Siderne med en Kniv, men vil den desuagtet ikke slippe, maa der et Øieblik lægges et hedt Klæde om Formen. Det er nødvendigt, at Formen ikke er større end behøves, for at der ikke skal blive for tyndt et Lag Deig, og Buddingen derved gaa itu ved Anretningen. En Spølkum eller Form, hvori kan være 2½ Pot, er tilpas til denne Portion, som er til 16 Personer.

Skumbudding.

10 Lod (30 Q.) Kartoffelmeel udrøres i noget af 1 Pot Melk, medens den øvrige Melk sættes paa Ilden med et godt Stykke Vanille og knap 3 Lod (9 Q.) hvidt Sukker. Naar det koger, kommes det udrørte Meel deri, og medens det endnu staar over Ilden, ligeledes 12 velpidskede Æggehvider. Gryden eller Kasserollen maa være rundelig stor, at der er god Plads til at blande Hviderne hurtig deri. Det hældes strax i Formen, hvoraf det kan vendes efter nogle Timers Forløb.

Til Sauce bruges 12 Æggeblommer, som blot

røres med hvidt Sukker, til de ere ſtive, hvorefter der kommes 2 Theeſkeer Cognac og noget gammel Vin deri. Man kan ogſaa bruge Vin-Crem-Sauce eller kraftig ſød Sauce dertil. Omtrent til 12 Perſoner.

Kager.

Al Kagedeig, ſom røres ſtærkt for derved at hæve ſig, maa røres til een Side og ſtrax bages for ikke at falde igjen. For at faa afklaret Smør, ſom ſkal røres, hurtigere ſtivt, kan man ſætte Fadet dermed i koldt Vand, medens man rører deri. Kageformen maa helſt være med løs Bund; den ſmøres med Smør og ſtrøes med fint ſtødt Brød, blandet med Sukker, eller med Pudderſukker alene: Naar Bunden er lagt i Formen, og den ikke ſlutter godt, lægges der et tykt Lag af Brødet rundt med Kanten af den; derſom Deigen er ſaa tynd, at den desuagtet kunde trænge ud, kan Formen belægges med hele Ark Poſt-papir, ſaaledes at Papiret er helt i Bunden, og ſyes ſammen oppe paa Siden, derſom det ikke er ſtort nok; det lægges i ſkarpe Læg, ſaa det ligger fladt, ſmøres

med koldt Smør og tages af Kagen, inden den er ganske kold. Ovnen eller Tærtepanden maa være varm, førend Kagen sættes ind, dog ikke saa hed at denne strax bliver brun, men først kan have Tid til at hæve sig. Man kan prøve, om Kagen er bagt nok, ved at stikke en fin Pind ned i den; er der Deig paa Pinden, naar den tages ud, er Kagen ikke færdig. Det skader ikke Kagen, om Deigen ved Udrøringen ligesom adskilles, thi den samles igjen under Bagningen.

Butterdeig.

Det er vanskeligt at erholde god Butterdeig om Sommeren, deels fordi man i Almindelighed bruger Sommersmør dertil, hvoraf den ikke kan blive god, deels fordi Smørret i Varmen er for blødt til at behandles i Butterdeig. For at raade Bod herpaa, er det retteste at bevare en Krukke ævret Smør paa et køligt Sted til dette Brug, lade det udvaskede Smør staa Natten over i koldt Vand, trykke det op deraf med en Skee, klappe det tørt i et Klæde og tillave Deigen paa et køligt Sted, som i en Kjelder.

Noget mere end ¼ Deel af 1 Pd. udvasket Smør lægges i smaa Stykker paa Kagebrædtet tilligemed 1 Pd. Meel; det gnides lempelig sammen med Hænderne, indtil det Hele er blevet smuldret eller som

revet Brød; da samles det i en Bunke, i Midten dannes en Fordybning, hvori røres 1 Pægel Vand, saa koldt som muligt, og ½ Theeskee Hjorteſalt, hvormed det æltes, indtil Deigen slipper Hænder og Brædt. Da udrulles det i en Plade, saa tykt som en lille Finger, det øvrige Smør bredes derpaa, Deigen bukkes fra alle Sider derover, saa at det bliver en tyk Bunke, paa hvilken der lempelig bankes med Kagerullen, til Bunken er bleven flad, hvorpaa den udrulles noget tyndere, lægges anden Gang sammen i en Bunke, bankes og udrulles, tredie Gang ligeledes, men udrulles da saa tyk som efterstaaende Streg [redacted]. Til at beklæde Forme med, maa den udrulles lidt tyndere. De to sidste Gange Deigen rulles, maa den ikke vendes, men dreies for at blive lige tyk og jævn. Den afstikkes med en Blikring eller et Glas, som af og til dyppes i Meel, for at Deigen ikke skal hænge paa, smøres derefter med en Pensel eller Pennefjer, som dyppes i Æggeblomme, der først er rørt, til den er tyk, og da blandet med lidt Vand. Herved iagttages, at Æggene ikke smøres for tykt paa, og at intet deraf kommer paa Siderne af Deigen, da begge Dele ville forhindre den fra at hæves. Den bages strax ved god Varme, saa den kan være færdig i 1 Qvarteer. Til Æltningen behøves intet Meel paa

Brædtet, derimod maa dette saavelsom Nullen gnides dermed ved Udrullingen, for at Deigen ikke skal hænge i. Det er bedst, naar den hele Behandling kan skee hurtigt, og Butterdeigen er bedst den samme Dag, den er bagt.

Til smaa Posteier udrulles noget mere end det Halve af Deigen efter den angivne Tykkelse og afstikkes med et Ølglas; midt i hver af disse Plader udstikkes et Hul med et lille Madeiravinsglas. Det udstukne Stykke bages med, for at tjene som Laag over Posteien. Den anden Deel af Deigen udrulles tyndere end den første og afstikkes med det samme Ølglas i ligesaa mange Plader som den første Deel. Disse smøres med lidt Æggeblomme, for at de først udstukne Plader, som lægges derpaa, kunne klæbe fast. Posteierne overstryges med Æg og bages, som ovenfor er viist. Den Butterdeig, som ved Bagningen har hævet sig i Hullet, maa skæres bort, for at der kan blive Plads til Fyldningen, hvilken, saavelsom Posteierne, maa varmes, førend de fyldes, men hver for sig. Laaget lægges paa, og de serveres strax; dersom de sættes ved Varmen efter at være fyldte, blive de bløde. Paa samme Maade bages Smaakager og fyldes med kold Crem, Æblegrød, Rhabarbercompot, kogte Svedsker, men til disse bruges intet Laag. Heraf kan omtrent blive 50 Kager.

Wienerkage.

1 Pund udvaſket Smør, 1 Pund Hvedemeel, 1 Pund ſtødt hvidt Sukker eller Pudderſukker, 1 Pund føde, fint ſtødte Mandler, nogle faa bittre og reven Citronſkal æltes godt ſammen paa Brædtet, udtrilles med Meel udenfor Vægten i tynde Plader, og ſkæres af efter en Tallerken eller hvad Størrelſe der paſſer til Fadet, hvorpaa Kagen ſkal ſerveres. Pladerne bages langſomt hver for ſig, indtil de ere lyſebrune, beſkæres om Kanten, medens de ere varme, og lægges, naar de ere kolde, ovenpaa hverandre med forſkjelligt Syltetøi, Æblegrød eller meget tyk Crem imellem hver. Kagen bages ikke, men den kan beſtryges med Glasſeer-ſukker og ſættes da i en lunken Ovn for at tørres. Det er mere velſmagende at belægge hele Kagen med piſket Flødeſkum, kort før den ſerveres. Pladerne kunne bages et Par Dage før de bruges, og ere de haarde, nedſmøres de Dagen før Kagen bruges. Omtrent til 20 Perſoner.

Kartoffelkage.

Kartoflerne koges og pilles Dagen før de ſkulle rives, hvilket maa ſkee med en let Haand, men for at ſikkre ſig mod Klumper, kan man alene bruge det, der

falder bag Jernet. Til 1 Pd. saaledes revne Kartofler tages 10 Æggeblommer, som pidskes godt med ½ Pd. (500 G.) revet Sukker, lidt Hjorteſalt, 4 Lod (13 G.) søde og ½ Lod (1½ G.) bittre, fint stødte Mandler, Saft af 2 og reven Skal af 1 Citron. Naar dette tilligemed Kartoflerne er rørt og slaaet i en Krukke, til det slaar Bobler, røres de pidskede Hvider sagte deri. Kagen maa strax bages ved jævn Ild, især til den har hævet sig, senere ved mere, saa den kan blive færdig i lidt mere end 1 Time. Til 10 à 12 Personer.

Hermelinskage.

Naar 1 Pot Fløde er pidsket til Skum, røres den i 12 Æggeblommer, som først ere rørte tykke med Saften af 2 og reven Skal af 1 Citron, stødt Vanille og Sukker efter Smag; 6 af Hviderne pidskes og røres i tilsidst. Deigen hældes i et med Smør smurt Fad og bages med mest Varme foroven. Naar den næsten er færdig, lægges de andre 6 Hvider, som først ere pidskede til haard Skum, med hvidt Sukker og Saften af en Citron derpaa, den bages derefter med mest Varme under, saa at Hviderne ikke blive brune. Naar den er kold, lægges Spætter af Syltetøi paa. Til 6 Personer.

Mandelkage med Brød.

14 Æggeblommer røres, indtil de ere hvide, med ¾ Pd. (75 Q.) hvidt Sukker eller Pudderſukker; derefter røres det ½ Time med ½ Pund (50 Q.) søde, ſtødte Mandler, reven Skal af en Citron og 14 Lod (44 Q.) fint ſtødt og ſigtet Brød, tilſidſt kommes de pidſkede Hvider deri. Den bages i en Time og er til 10 Perſoner.

Riſengrynskage.

½ Pund (50 Q.) Riſengryn ſkoldes og koges til en ſtiv Grød i 1½ Pot Melk. Derpaa røres den varm med 6 à 8 Lod (19 à 25 Q.) Smør, 8 à 10 Æggeblommer, ¼ Pund (25 Q.) ſtødte, søde Mandler og nogle faa bittre, reven Citronſkal, Sukker og Salt efter Smag, tilſidſt de pidſkede Hvider. Deigen hældes i den ſmurte og ſtrøede Form, overſtrøes med Sukker og bages i en Timestid. Iſtedetfor Mandler kan der kommes Vanille, Roſiner og ſkaaren Sucat i Deigen. Til 10 Perſoner.

Krandſekage.

1½ Pund søde og 4 Lod (12 Q.) bittre Mandler ſkoldes; de ſtødes og tørres noget derefter. Derpaa røres de med 1½ Pund ſtødt og tørret hvidt Sukker,

reven Skal af 1 Citron og 6 Æggehvider, som ere pidskede til stivt Skum. Man danner nu Krandse af Deigen, den ene bestandig mindre end den anden, saa de kunne lægges ovenpaa hinanden, naar de ere bagte, og danne en heel Kage. De bages lyse ved jævn Ild. Bager man kun smaa Krandse, bliver heraf omtrent 40.

Den spanske Kage.

1 Pund føde og 2 Lod (6 Q.) bittre Mandler stødes temmelig grovt med 2 pidskede Æggehvider og røres med 2 Æggeblommer og 4 hele pidskede Æg, ½ Pund (50 Q.) afklaret Smør, som først er rørt stivt med 1 Pund revet Sukker og lidt Citronskal. 4 à 6 Citroner pilles ligesom Appelsiner, saaledes at alt det Hvide pilles af, de skæres i Skiver, Kjærnerne udpilles, og de lægges paa Bunden af et dybt Fad; de overstrøes med et tykt Lag Sukker, Deigen hældes derpaa og kan taale at bages godt. Æblecompot, hvorved der kun er lidt Sauce, kan bruges istedetfor Citroner. Kagen bliver bedst, naar den bages nogle Dage før den skal spises, og naar den ved Serveringen belægges med Flødeskum. Til 16 à 18 Personer.

Mamas Kage.

Den samme Deig som til Ovenstaaende bages i en Form med en løs Bund, som først beklædes enten

med Papir, Butterdeig eller Deigen til 3 Species; et Lag af Mandeldeigen lægges deri, paa den lægges Citronſtiverne, beſtrøede med Sukker, eller Æblecompotten, derpaa den øvrige Deig, ſom beſtrøes med Sukker. Den kan behøve at bages godt i 2 Timer og tages af Formen, naar den er bleven kold.

Citronkage.

½ Pund (50 Q.) Smør afklares og røres tykt med 1 Pd. hvidt Sukker, derefter med 16 hele, meget godt pidſkede Æg, 1 Pd. ſøde og 2 Lod (6 Q.) bittre, fint ſtødte Mandler, reven Skal af 2 og Saft af 5 à 6 Citroner. Naar Deigen er rørt i ½ Timestid, kommes den i en ſmurt Form og bages i et Par Timerstid. Til 12 à 14 Perſoner.

Citronkage.

3 ¾ Pd. (75 Q.) hvidt Sukker røres 20 Æggeblommer og reven Skal af 4 Citroner, til det er tykt. Derefter røres ¼ Pd. (25 Q.) ſmeltet og afklaret Smør deri, ſamt Saften af 3 à 4 Citroner, ſom maa ſies. Tilſidſt de pidſkede Hvider. Deigen kommes i en ſmurt Form med løs Bund, og derſom denne ikke ſlutter godt, kan man lægge en tyk Rand af ſtødt Brød langs om Kanten, for at hindre den tynde Deig fra at trænge

derigjennem. Ovnen maa være godt varm, naar den sættes ind, og den bages omtrent i 1½ Time. Naar den er kold, tages den af Formen. Omtrent til 12 Personer.

Rumkage.

12 Æggeblommer røres meget godt, deri kommes 1½ Pægel Fløde, 1½ Pægel Rum og Sukker efter Behag. Man kan rive Skallen af 1 Citron deri. Deigen hældes i et Fad, som er smurt med afklaret Smør, og bages, indtil den er tør ovenpaa. Naar Kagen serveres, belægges den med Flødeskum.

Moritskage.

Naar ¼ Pund (25 Q.) afklaret Smør er rørt til Fløde, kommes deri 6 Æggeblommer, ¼ Pund (25 Q.) Sukker, lidt Kardemomme, Citronskal og ¼ Pund (25 Q.) tørret og fint stødt Rugbrød, hvilket alt røres meget stærkt. De pidskede Hvider tilsidst. Et dybt Fad eller en Kageform med fast Bund fyldes halvt med Æbler eller anden Frugt, kogt i Vin, Sukker og lidt Vand. Deigen kommes derpaa, overhældes med 3 Pægle sød Fløde og sættes i Ovnen, hvor den bages langsomt. Serveres i Fadet. Til 6 à 8 Personer.

Flødekage med Cathrineblommer.

1 Pund Cathrineblommer koges i knapt Vand; naar de ere møre, tages de op, Stenene tages ud, og en skoldet Mandel sættes i deres Sted. En Form med løs Bund beklædes med hvidt Papir, smurt med koldt Smør. Cathrineblommerne lægges paa Bunden ved Siden af hverandre. 20 hele Æg tilligemed hvidt Sukker efter Smag pidskes meget stærkt med Kagerisel. Lidt efter lidt pidskes 1½ Pot Fløde, 4 fint stødte Tvebakker, Saft af 6 à 8 og revet Skal af 1 à 2 Citroner deri. Dette hældes over Cathrineblommerne, Kagen sættes strax i den varme Ovn eller Tærtepande, og den bages ved jævn Varme i 1½ Time. Det smager godt at komme et Par Theskeer stødt Vanille i Fløden. Til 18 Personer. Deigen kan ogsaa laves af 18 Æggeblommer, som røres med ¼ Pund (25 Q.) hvidt Sukker, til de ere tykke, da kommes lidt efter lidt 1 Pot Fløde deri. Det sættes paa Ilden og røres stadigt, til det begynder at blive tykt, da ophældes det, og naar det er lidt afkølet, kommes revet Skal og Saft af 2 Citroner og tilsidst de pidskede Hvider deri. 1 Pund Cathrineblommer behandles ligesom Ovenstaaende og lægges i Bunden af et Fad, Deigen hældes derover, sættes strax i Ovnen, som maa være vel hed, og bages i ½ Timestid; naar den er

ſtivnet, har den nok. Ved Serveringen belægges den med Flødeſkum, hvori er ſtødt Vanille og lidt Sukker.

Alliance-Tærte.

4 Lod (12 Q.) bittre og ¾ Pd. (75 Q.) ſøde Mandler ſtødes fint og røres med 1 Pd. ſtødt, hvidt Sukker, 4 Æg, Citronſkal, Kardemomme og Kaneel. Formen beklædes med en tyndt udrullet Butterdeig eller Deigen til 3 Species, hvorpaa der lægges et Lag Syltetøi og derpaa Mandeldeigen. Den pyntes med Sucat og Strøſukker og bages ſtrax i 1 god Time med meſt Varme forneden. Til 8 à 10 Perſoner.

Kage med Syltetøi.

Man tager ſaameget Meel ſom 2 Æg veie, ſaameget Sukker ſom 2 Æg veie, og ſaameget Smør ſom 2 Æg veie. Sukkeret røres først med Smørret, ſom er afklaret, derefter med Blommerne af de 2 veiede Æg, derpaa med de pidſkede Hvider, og tilſidſt med Melet, ſom dryſſes i og ſagte omrøres. Af denne Deig lægges Halvdelen i en Form med løs Bund, et tyndt Lag Syltetøi, helſt Himbær eller Jordbær, uden Sauce bredes over, men ikke for tæt ud til Kanten, den øvrige Deig lægges derpaa, Formen ſættes i Ovnen og bages ved jævn Varme. Til 5 Perſoner.

Citron-Cremkage.

En Form med løs Bund beklædes med Papir, Butterdeig eller Deigen til 3 Species. 30 Æg pidskes først godt med Riset og røres derefter godt med 1 Pd. hvidt og sigtet Sukker, 6 Spiseskeer afklaret Smør, Saften af 5 og reven Skal af 3 Citroner og tilsidst ½ Pot Fløde. Dette hældes strax i Formen og bages med god Ild under, men ikke mere ovenpaa, end der kan trække den iveiret og gjøre den lysegul. Den kan være bagt i en Time og blive god uden Smør. Til 16 à 18 Personer.

Lindsekage.

½ Pund (50 Q.) Smør røres til Fløde, hvorefter ¾ Pd. (75 Q.) Meel, ¼ Pd. (25 Q.) Sukker, 2 hele Æg og lidt reven Citronskal røres deri. Deigen udrulles derefter paa Kagebrædtet, et Stykke deraf lægges paa et fladt Fad, og det bages derpaa. Naar det er koldt, kommes et Lag syltet Frugt eller Crem derover, og det belægges med smaa Krandse, som man har trillet og bagt af den tiloversblevne Deig, der ogsaa kan dannes i en Pølse og lægges om Kanten af Fadet, inden Cremen kommes paa. Til 12 Personer.

Voting.

12 Lod (37 Q.) Kartoffelmeel, 10 Lod (31 Q.) hvidt Sukker og ½ Pot Fløde bages godt i ½ Pund (50 Q.) smeltet Smør. Naar det er blevet koldt, røres 16 Æggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider deri. Det hældes derefter paa et Fad, som sættes i en hed Ovn, indtil Kagen er godt gjennemvarmet. Den spises med sød Sauce. Man kan ogsaa belægge Bunden af Fadet med Æblecompot.

Sandkage.

Naar 1 Pund afklaret Smør er rørt til Fløde, røres det 1 Qvarteer med 1 Pund hvidt Sukker eller Puddersukker og derefter med 1 Pund Meel og 10 Æggeblommer, 1 ad Gangen, tilsidst de pidskede Hvider. Det hældes i en smurt Form og bages ved sagte Ild, især i Begyndelsen, i 1½ Time. Til 16 Personer.

Flødekage.

10 hele Æg pidskes godt, deri kommes lidt efter lidt 2 Potter sur Fløde, som først er pidsket til Skum, 4 Lod (13 Q.) Hvedemeel, som er udrørt i lidt af Fløden, ½ Pund (50 Q.) søde og 6 bittre, fint stødte Mandler, reven Skal og Saft af en Citron, og hvidt

Sukker efter Smag. Formen belægges med Papir, som er smurt med Smør; den sættes strax i Ovnen, som maa være godt hed, at Deigen hurtig kan størkne, og bages med mest Varme under i en lille Time. Til 10 Personer. Der kan tages mere Citron efter Smag. Den kan laves paa samme Maade af sød Fløde, men da tages lidt mere Citronsaft. Mandlerne kunne undværes, men da tages lidt mere Meel.

Tvebakskage.

6 friske Tvebakker flækkes, lægges lagviis i et Fad og bestrøes med ¼ Pund (25 Q.) Sukker, reven Skal af 1 Citron og ¼ Pund (25 Q.) smeltet Smør. ½ Pot Fløde pidskes med 6 Æggeblommer, lidt stødt Vanille og Sukker; det hældes forsigtigt og langsomt paa Tvebakkerne; en Time derefter pidskes Hviderne og hældes derpaa, hvorefter den bages i 1½ Time.

Stikkelsbærkage.

1 Pot umodne Stikkelsbær pilles, skylles og sættes i en Bagerovn, indtil de blive gule, eller gives et Opkog i Vand og rystes i et Dørslag, indtil de ere tørre. 6 Æggeblommer røres godt med lidt stødt Kaneel og Pudderſukker efter Smag. For 12 Øre gammelt Franskbrød rives, bages i 6 Lod (19 Q.) Smør,

og naar det er lidt afkølet, røres det i Æggene tillige med Stikkelsbærrene og de pidskede Hvider. Den bages i en Timestid. Til 8 Personer.

Stikkelsbærkage med Macrondeig.

1 Pot umodne Stikkelsbær koges til Grød med Vand, Sukker, Citronskal og Kaneel og lægges paa Bunden af det Fad, hvorpaa Kagen skal bages. Lidt bittre og ½ Pund (50 Q.) søde Mandler stødes, ikke for fine, og røres ½ Timestid med ½ Pund (50 Q.) Sukker og 10 Æg. Deigen hældes over Stikkelsbærrene, og den bages i en Timestid.

Æblekage.

Omtrent 30 Æbler skrælles, skæres istykker og koges med hvidt Sukker eller Puddersukker, Citronskal, Kaneel og ½ Flaske hvid Vin; til fine Æbler behøves mindre Vin. 20 Æggeblommer pidskes godt, deri røres ½ Pund (50 Q.) søde, stødte Mandler og nogle faa bittre, ¾ Pund (75 Q.) Sukker, 2 Spiseskeer Hvedemeel, 1 Pot raa Fløde og tilsidst de pidskede Hvider. Naar dette er sammenrørt, kommes Æblerne deri. Det hældes i den smurte Form og bages ikke for stærkt. Man kan koge et Stykke Vanille med Æblerne eller komme det stødt i Deigen.

Æblekage.

30 ſtore Æbler ſtrælles, ſtæres i tynde Skiver og koges med lidt Sukker og ½ Pund (50 Q.) Smør, indtil de ere møre. 16 hele Æg pidſkes med Riſet, indtil de ere ſtive, kommes da tilligemed ½ Pund (50 Q.) Sukker, reven Citronſkal og lidt Saft paa Æblerne og omrøres, indtil det netop begynder at koge, da tages det hurtigt af og røres, indtil det næſten er koldt, hvorpaa det hældes i Formen, ſom maa være beklædt med Butterdeig, Papir eller Deigen til 3 Species. Kagen bages langſomt med meſt Varme forneden. Naar den næſten er færdig, kan der lægges en Mandeldeig ovenpaa, beſtaaende af ½ Pund (50 Q.) fint ſtødte, ſøde Mandler, 4 à 6 bittre, ¼ Pund (25 Q.) Sukker, 4 Æggeblommer og Hviderne, pidſkede til Skum.

Æblekage.

Omtrent en Snees Æbler ſtrælles, ſtæres iſtykker og koges til Grød i Vin, Sukker, lidt Vand, Kaneel og Citronſkal. 8 hele Æg pidſkes godt med Sukker og blandes med 8 ſtødte Tvebakker og den varme Æblegrød. Naar den er halv bagt, kan der lægges en Mandeldeig over ligeſom paa Foranførte.

Æbler med Crem.

Fine Æbler skrælles, et Laag skæres af, de udhules og gives et Opkog i Sukker og lidt Vand, dog saaledes at de ikke gaa itu. De sættes ved Siden af hverandre i et Fad, som maa være temmelig dybt, fyldes med Syltetøi uden Saft ved, helst Himbær- eller Kirsebær-Marmelade, og bedækkes med de afskaarne Laage. Der koges en Crem af 1 Pot Fløde, 8 Æggeblommer, et Stykke Vanille, ½ Spiseskee Kartoffelmeel og Sukker efter Smag. Naar den er kold, hældes den over Æblerne, Fadet sættes i Ovnen, og Kagen bages langsomt. Naar Deigen begynder at stivne og er bleven lysebrun, er den færdig.

Kage af Æbler eller Stikkelsbær.

20 store Æbler eller 2 Potter Stikkelsbær koges møre med lidt Vin og Vand og gnides igjennem et Dørslag. 20 Æggeblommer røres stive med 1 Pund stødt Sukker, derefter med ½ Pund (50 Q.) Smør, som først er rørt til Fløde, 10 Lod (31 Q.) Riismeel, Saft og Skal af 3 Citroner og tilsidst de pidskede Hvider. Den kogte Frugt røres heri, det kommes i Formen og bages i 1 Time. Til 18 Personer.

Æblekage paa Fad.

20 store Æbler skrælles, skæres midt over og kog:s til Compot med Sukker, Kaneel, Citronskal og lidt Vin eller Citronsaft. 6 Æg røres godt med Sukker efter Smag, 8 Lod (25 Q.) søde og 1 Lod (3 Q.) bittre, ikke altfor fint stødte Mandler og tilsidst med en Pægel sød Fløde. Compotten kommes paa et dybt Fad, Deigen hældes derover, og den bages i en lille Time med mest Ild foroven. Den kan gjerne bages flere Dage, førend den bruges. Til 8 à 10 Personer.

Æblekage med Brød. Nr. 1.

Æbler skrælles, skæres i Stykker fra Kjærnehusene og veies. 1½ Pund deraf koges med 1 Pægel Vand uden at røres og med Laag paa, indtil de ere ganske møre, da røres de stærkt med Sukker og et lille Stykke Smør og ophældes for at blive kolde. For 12 Øre gammelt Franskbrød eller Hvedeknop rives og bages i 6 Lod (19 Q.) Smør, 3 Lod (9 Q.) Klaret og ¼ Pund (25 Q.) Sukker. Deraf lægges et tyndt Lag i den smurte Form, derpaa et Lag Æblegrød og saa fremdeles. Den trykkes lidt med den flade Haand, naar den er lagt i Formen, og bages i en Timestid. Der kan lægges Syltetøi paa hvert andet Lag Brød.

Æblekage med Brød. Nr. 2.

1 Pund stødt eller revet Hvedebrød, det kan være haarde Tvebakker, som ikke ere for brune, blandes med ¼ Pund (25 Q.) Pudderſukker, ¼ Pund (25 Q.) søde Mandler, som ſtoldes og ſkæres paa langs, lidt ſtødt Kaneel og reven Skal af 1 Citron. Der tages gode Æbler, som ſkrælles, ſkæres i ganſke tynde Stykker fra Kjærnehuſene og veies. Til 1½ Pund Æbler tages ½ Pund (50 Q.) Smør, som ſmeltes og blandes med 1 Pægel sød Melk. Formen ſmøres og ſtrøes med Brød; deri lægges et Lag af Brødet, hvorpaa der øſes lidt af Smørret; derpaa et Lag af Æblerne, som ſtrøes med noget af ½ Pund (50 Q.) Pudderſukker; ſaa Brød, hvorpaa der øſes noget mere af Smørret end paa det første Lag, derpaa Æbler med Sukker og ſaa fremdeles. Det ſidſte Lag maa være Brød med Smør paa. Da denne Kage behøver ſtærk Varme for at blive gjennembagt, er det bedſt at bringe den til Bageren om Aftenen, før der at lade den bage om Natten. Dette bliver en ſtor Kage.

Æblekage med Rugbrød.

¾ Pund (75 Q.) gode Æbler ſtæres i tynde Skiver og blandes med 4 Lod (12 Q.) Sukker. ½ Pund (50 Q.) revet Rugbrød bliver ligeledes blandet

med 4 Lod (12 Q.) Sukker, lidt Kaneel, tør ſtødt Appelſinſkal og 4 Lod (12 Q.) Korender, der først ere kogte lidt. Dette lægges lagvis i en tilberedt Form. 4 Lod (12 Q.) Smør ſmeltes, deraf hældes lidt paa hvert Lag Brød, det ſidſte Lag maa være Brød, og lidt Sukker ſtrøes ovenpaa Smørret. Den bages ved jævn Varme i en Time.

Æblekage med revne Æbler.

6 Spiſeſkeer afklaret Smør røres, til det er ſtivt. Deri kommes 6 Æggeblommer, 30 Lod (94 Q.) ſtødt Tvebak, 3 Pægle Fløde, reven Skal og Saft af 1 Citron, Sukker efter Smag, 6 ſtore Æbler, ſom ere revne, og tilſidſt de pidſkede Hvider. Det kommes i den ſmurte og ſtrøede Form og bages i 1½ Time ved raſk Ild. Den ſpiſes varm.

Charlottekage.

Æblerne ſtrælles, ſkæres i Stykker fra Kjærnehuſene og veies. 1 Pund deraf koges med 1 Pægel Vand, Sukker og Citronſaft til en tyk Grød. For 8 Øre friſke Hvedeknopper eller Franſkbrød ſkæres i tynde Skiver, bages i Smør og Klaret og lægges jævnſides paa et Fad, Æblegrøden bredes derover, og ovenpaa denne lægges et Lag Kirſebærmarmelade.

Man kan ogsaa lægge det lagvis, først Brød, saa Æblegrød, saa Brød, saa Kirsebærmarmelade og saa fremdeles, dog saaledes, at det sidste Lag bliver Æblegrød, hvilken smøres over det Hele og pyntes med Kirsebær. Det seer pænt ud og smager godt at lægge pidsket Flødeskum over Æblegrøden. Kagen lægges paa Fadet en Timestid, førend den skal bruges og bages ikke. Man regner i Almindelighed for 2 Øre Brød til hver Person.

Florentinerkage.

¾ Pund (75 Q.) Risengryn koges til en stiv Grød i 3 Potter Melk. Naar den er lidt afkølet, kommes deri 6 Æggeblommer, som først ere rørte hvide med lidt Sukker, 12 Lod (38 Q.) Smør, lidt søde og et Par bittre stødte Mandler eller Vanille, tilsidst de pidskede Hvider. 2 Pund Æbler skæres i 4 Dele og koges til Compot. Et Lag Grød lægges i den smurte Form, derpaa et Lag Syltetøi, helst Kirsebærmarmelade, derpaa Æble-Compotten og tilsidst den øvrige Grød. Den bestrøes med Brød og bages i en Timestid. Til 16 Personer. Den kan spises varm.

Æbler med Ris.

Deigen laves ligesom til Ovenstaaende. 2 Pund Æbler skrælles, et Laag afskæres, Kjærnehuset stikkes

ud, og de faa et godt Opkog i Vand med Sukker og Kaneel. Æblerne sættes derpaa ved Siden af hinanden i et dybt Fad, fyldes med Kirsebærmarmelade, de afskaarne Laage sættes paa, og lidt af Æblesaucen kommes paa, dog ikke for meget tyndt, Deigen hældes derover, saa at Æblerne ere bedækkede, og den bages i en Timestid. Til 16 Personer.

Denne Kage kan ogsaa spises varm med kold Cremsauce til.

Rugbrøds Charlotte.

3 Pægle revet Rugbrød og 1 Pægel Pudderſukker bredes hver for sig paa Papir og lægges i en varm, ikke hed Ovn eller paa en Pande, som sættes over lidt Gløder. Det vendes et Par Gange omkring, og naar det næsten er tørt, blandes det sammen, medens det er varmt, og lægges saa tykt som en Finger paa et Papir, der har Størrelse af det Fad, hvorpaa Charlotten skal serveres. Det trykkes lidt sammen og lægges igjen i Ovnen, til det er fuldkommen tørt og ganske lidt haardt paa den underste Side. Det lægges uden Papiret paa Fadet; naar det er koldt, bredes et Lag Himbær-Marmelade derpaa. Denne kan være blandet med Ribs-Marmelade; i Mangel af Himbær tages Ribs alene. 1 Pægel Fløde pidskes til Skum

og lægges ovenpaa Syltetøiet, naar den ſerveres. Til 7 à 8 Perſoner.

Smørkrummer.

3 Pægle revet Hvedebrød eller gammelt Rugbrød blandes med 4 Lod (12 Q.) Puddерſukker og bages i 6 Lod (19 Q.) Smør. Det halve kan være Klaret, hvoraf dog tages lidt mere. 1½ Pund Æbler koges til Grød, den ſødes, men behøver ikke at gnides igjennem Dørſlaget. Stegepanden ſættes igjen paa Ilden (ikke Lueild) med lidt Smør; naar det er ſmeltet, lægges det halve Brød derpaa, Æblegrøden bredes derover og den anden Deel af Brødet igjen derpaa. Det bages lidt og vendes paa en Bund. Der kommes nyt Smør paa Panden, og den bages atter lidt paa den anden Side. Til 8 Perſoner. Iſtedetfor at bage Kagen, kan man, et Par Timer før den ſkal ſpiſes, lægge den paa ſamme Maade i et dybt Fad og trykke den lidt ſammen. Men hertil maa Brødet være bagt med lidt mere Smør og temmelig haardt. Ved Anretningen kan den belægges med Flødeſkum af en Pægel Fløde.

Smaa Kager.

Sukkerkrandſe.

3 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres godt med 4 raa dito, ¼ Pund (25 Ω.) hvidt Sukker eller Pudderſukker, ¼ Pund (25 Ω.) udvaſket Smør og ½ Pund (50 Ω.) Meel. Dette røres til en ſtiv Deig, hvoraf der tages ſmaa Stykker, ſom dyppes i Meel, rulles med Hænderne og lægges til ſmaa Krandſe, hvilke ſmøres med Æggehvide paa den ene Side, ſtrøes med hvidt, grovt ſtødt Sukker og bages lyſebrune. Heraf bliver 30 Krandſe.

Vanillekrandſe.

¾ Pund (75 Ω.) Meel ældes paa Brædtet med ½ Pund (50 Ω.) Smør, ½ Pund (50 Ω.) hvidt Sukker, ½ Pund (50 Ω.) ſkoldede og hakkede Mandler, 1 Theſkeefuld Hjortefalt, opløſt i lidt Roſenvand, og ½ Stang ſtødt Vanille. Naar det er ældet godt ſammen, tager man Stykker af Deigen, triller dem ud paa Brædtet, med Meel udenfor Vægten, og danner dem til Krandſe, ſom bages lyſebrune. Heraf bliver omtrent 60.

Chocoladekager.

4 Æg røres i 1 Qvarteerstid med ½ Pund (50 Q.) hvidt Sukker eller lyst og tørret Pudderſukker, derefter med 6 Lod (19 Q) helſt tørret Meel, ¼ Pund (25 Q.) revet Chocolade og 1 Theſkee Hjortefalt, opløſt i lidt Roſenvand. Tærtepanden eller Pladen ſmøres med Flæſkefvær og maa være kold igjen, før Deigen ſættes derpaa i ſmaa Klatter; ikke for tæt, da de løbe ud. I ½ Time ere de gjerne færdige og tages af, naar de ere løſe fra Pladen. Heraf bliver 50 Kager.

Chocoladekager med Æggehvider.

4 Æggehvider pidſkes til Skum, deri røres ¼ Pund (25 Q.) revet Chocolade, 1½ Pund revet og 2 Gange ſigtet Sukker og en lille Theſkee Hjortefalt. Naar det Hele netop er blandet, ſættes Deigen ſtrax med en Theſkee paa den ſmurte og igjen kolde Plade. Ovnen maa kun være godt lunken, ſaa Kagerne kunne ſtaa deri Natten over. Heraf bliver 25 Kager.

Smaakager med Vin.

¾ Pund (75 Q.) Meel, ½ Pund (50 Q.) udvaſket Smør, ½ Pund (50 Q.) Sukker, ½ Pægel Madeira, i Mangel deraf hvid Vin og lidt Cognac,

og 2 Æggeblommer arbeides godt og udrulles. Deigen afstikkes til smaa Kager, som bestryges med Æggehvider, strøes med Sukker, Mandler eller Kaneel og bages lyse.

Smaa Sandkager.

1 Pund Smør afklares og røres, indtil det er stivt, med 1 Pund lyst, tørret Pudderſukker, 1 Pund og 6 Lod (19 Ω.) Meel og 1 Æg; naar det er for haardt til at røres, æltes det med Hænderne, indtil det slipper disse, og trilles da med Hænderne, som meles, til smaa runde Kager, der klappes flade, lægges paa Pladen og bages ganske lyse. Heraf bliver 70 Kager.

Sandkager med Mandler.

½ Pund (50 Ω.) afklaret Smør røres først, indtil det er stivt, med ½ Pund (50 Ω.) hvidt Sukker eller Pudderſukker, 6 Æggeblommer, ½ Pund (50 Ω.) Meel, 4 Lod (13 Ω.) søde og ¼ Lod (7 Ort) bittre stødte Mandler, og tilsidst 5 pidskede Hvider. Der sættes smaa Klatter med en Skee ved Siden af hinanden paa Pladen, dog ikke for tæt, da de løbe ud, og bages lysebrune.

Portugiſe-Kager.

½ Pund (50 Q.) afklaret Smør røres, til det er koldt; deri røres 6 hele Æg, 1 ad Gangen, ½ Pund (50 Q.) Meel, ½ Pund (50 Q.) ſtødt hvidt Sukker, lidt Citronſkal og ſkyllede Korender. Naar det er vel rørt, ſtikkes de af med en Skee paa Pladen eller Tærtepanden temmelig langt fra hinanden, beſtrøes med fint ſkaarne Mandler, og bages ved jævn Varme. Korenderne kunne udelades. Naar Pladen er ſmurt, kan man ogſaa udbrede et ikke for tykt Lag over hele Pladen, og naar det er bagt nok, ſkære det paa Pladen i aflange Stykker og krumme dem over Flaſker.

Hvide Hamborgerkager.

½ Pund (50 Q.) ſtødt Melis røres først godt med 2 hele Æg, 3 Hvider og en god halv Theſkee Hjorteſalt, opløſt i lidt Roſenvand, derefter med ¾ Pund (75 Q.) Hvedemeel, ¼ Pund (25 Q.) Kartoffelmeel, lidt hvidt Peber og ½ reven Muſkatnød. Naar dette er godt rørt, henſættes det nogle Timer, ælte derefter godt paa Brædtet og udrulles af Tykkelſe ſom Butterdeig. Brædt og Rulle gnides hertil med lidt Meel, Deigen afſkæres i firkantede Stykker, belægges enten med 1 flækket Mandel eller et Stykke Sucat og bages

hurtig ved god Varme, saa Kagerne i 1 Qvarteerstid kunne blive gule og løse fra Pladen; brune maa de ikke være. Heraf bliver 40 Kager.

Prindsessekager.

Man tager saa meget rødt og sigtet hvidt Sukker, som 12 Æg veie, saa meget Hvedemeel, som 4 Æg veie og Kartoffelmeel som 4 veie. Naar 12 Æg ere stille ad, røres Blommerne med en Theskee Hjortesalt og Sukkeret, til de ere tykke, sædvanligt i et Qvarteer, da røres Melet deri, og bliver det for haardt, kommes lidt efter lidt Hviderne, som ere pidskede til Skum, deri. Naar alle Hviderne ere rørte i Deigen, maa den strax bages. Ovnen maa iforveien være godt hedet, men Pladen ikke varmere end at den netop kan smøres med Vox eller Fleskesvær; Deigen sættes derpaa med en Skee i tykke Klumper, ikke for tæt, overstrøes med hvidt Sukker og bages med mest Varme under, til de ere lysegule. I Almindelighed ere de nok i et godt Qvarteer. Heraf bliver omtrent 90 Kager. Har man mere Deig end til 1 Plade, da maa denne hver Gang afkøles noget, ved at overhælde den Side, hvorpaa der ikke bages, med koldt Vand.

Sukkerpleſkener.

12 Æg og 1 Pund ſtødt hvidt Sukker pidſkes godt ſammen, hvorpaa man rører 1 Pund Flormeel deri. Naar denne Deig er vel ſammenrørt, ſtikker man med en Skee ſmaa Kager deraf, ſom man ſætter paa den ſmurte Plade, beſtrøer dem med Sukker og lader dem ſaaledes bage.

Smaa Marence med Mandler.

Aftenen før Kagerne ſkulle bages, hældes 1 Æggehvide paa for 8 Øre Gummitragant, ſom bliver ſaaledes ſtaaende til næſte Morgen. Da udrøres det godt og røres derefter med ſaameget hvidt Sukker, ſom det kan tage imod, og 4 Lod (13 Q.) fint ſtødte ſøde Mandler. Smaa Stykker af Deigen rulles med Haanden mod Kagebrædtet til Pølſer, afſkæres ſom til Pebernødder og bages lyſebrune paa den ſmurte Plade.

Fire Species.

½ Pund (50 Q.) udvaſket Smør ældes meget godt med ½ Pund (50 Q.) Meel, ½ Pund (50 Q.) Sukker, ½ Pund (50 Q.) ikke for fint ſtødte, ſøde Mandler og, om man vil det, med 1 eller 2 Æg. Deigen rulles i en tyk Pølſe, hvortil bruges Meel udenfor

Vægten, og har godt af at staa fra den ene Dag til den anden. Den skæres da i Skiver fra den ene Ende; disse bankes flade med Kollen, bages lysebrune og lægges over Kagerullen for at blive krumme.

Tre Species

laves paa samme Maade som Ovenstaaende, men med ½ Pund (50 Q.) Meel mere istedetfor Mandler.

Brune Mandelkager.

1 Pund Mandler skoldes, hakkes og røres over Ilden med ¾ Pund (75 Q.) sigtet hvidt Sukker og ½ Pægel Vand, indtil det begynder at blive brunt; da trykkes det fingertykt i smaa vædede Former og bages ikke, men tages af disse, naar det er koldt.

Kaneelkager.

6 hele Æg røres, 1 ad Gangen, med 1 Pd. lyst Sukker, til de ere hvide, derefter røres 1 Pd. Meel, 2 Lod (6 Q.) stødt Kaneel og en lille Theskee Hjortesalt deri. De sættes med en Theskee i smaa Klatter paa den kolde Plade, som først er smurt med Smør eller Flæskesvær og bages ved god Varme. Heraf bliver omtrent 80 Kager.

Jødekager. Nr. 1.

¾ Pund (75 Q.) Smør udvaskes, og deri kommes 1 Pund Meel, ½ Pund (50 Q.) Pudderſukker, reven Skal af 1 Citron, en halv Snees Hylſtre Kardemomme, ſom er ſtødt, 1 Lod (3 Q.) ſtødt Kaneel, ſamt 2 Lod (6 Q.) bittre og 6 Lod (18 Q.) ſøde, ſtødte Mandler. Naar det er godt ætlet ſammen, udrulles det, ikke for tyndt, paa Brædtet med Meel udenfor Vægten, ſtikkes af med en Kop eller et Glas, ſmøres med Æggeblommer og bages ved god Ild. Heraf bliver omtrent 70 Kager.

Jødekager. Nr. 2.

1¼ Pund Meel, ¾ Pund (75 Q.) udvasket Smør, ½ Pund (50 Q.) Pudderſukker, 2 Æg og 2 Theſkeer Hjorteſalt, opløſt i lidt Roſenvand, ætles godt, udrulles og afſtikkes med en Kop. De overſtryges med Æggeblomme eller Æggehvide, ſtrøes med Pudderſukker og belægges med ſkaarne Mandler. Noget af Melet tilbageholdes til at mele Brædtet og Rullen med. Dette bliver en ſtor Portion.

Æbler i Butterdeig.

Æblerne ſkrælles og Kjærnehuſene udſtikkes; derpaa fyldes de med ſtødt hvidt Sukker og Kaneel, lige-

ledes ſtødt; de indſvøbes derefter i tyndt udrullet Butterdeig, ſmøres med vel pidſkede Æggeblommer, hvori kommes lidt koldt Vand, overſtrøes med Sukker og bages i Ovnen i ½ Timestid med meſt Ild foroven. Til 8 ſtore Æbler bruges Butterdeig lavet af ¾ Pund (75 Q.) Meel.

Vandbakkelſer.

Naar ½ Pund (50 Q.) Meel er godt bagt i ½ Pund (50 Q.) afklaret Smør, kommes ½ Pot kogende Vand lidt efter lidt deri, og naar det atter er bagt dermed, afkøles det lidt, røres ½ Timestid med 10 Æg, 2 ad Gangen, og ſættes i ſmaa Former eller med en Spiſeſkee i ſmaa Klatter i en hed Tærtepande eller Ovn. Laaget, ſom maa ſlutte godt, tages ikke af, eller Døren aabnes, førend Kagerne ere færdige, hvortil i Almindelighed medgaar ½ Time. Heraf bliver 25 Kager. De ſpiſes med Syltetøi til, kunne og fyldes med en tyk Vanille-Crem eller Flødeſkum.

Valnødder.

1 Pund Meel, ½ Pund (50 Q.) hvidt Sukker, 12 Lod (38 Q.) ſøde og 4 Lod (12 Q.) bittre, fint ſtødte Mandler, 4 Lod (12 Q.) ſmeltet Smør og 3 Æg æltes godt ſammen. Derefter trykkes det af i en

Form som en halv Valnød og sættes med den aabne Side nedad paa den smurte Plade, hvor de bages lysebrune. De sættes sammen med opløst Candis. Man kan lægge en Devise eller Bonbons indeni.

Sprutter.

Naar 12 Lod (37 Q.) smeltet Smør, ¼ Pund (25 Q.) hvidt Sukker, 1 Æg og ½ Pund (50 Q.) Meel er sammenrørt, trykkes det igjennem Sprutten og dannes med det Samme i Form af Krandse og Kringler. De bages meget lyse paa Pladen i en Ovn.

Brune Peberkager. Nr. 1.

7 Lod (22 Q.) Potaske sættes paa Ilden med et Glas Øl og koges, til den er opløst, men med Forsigtighed, at den ikke koger over, og holdes varm paa lidt Gløder; 7 Pund Sirup sættes paa Ilden med ½ Pund (50 Q.) afklaret Smør, Kaneel, Kardemomme, syltede og ituskaarne Pommerantsskaller, og, om man vil, nogle skaarne Mandler. Naar det er lige ved at koge, tages det af, hældes i et lille Deigtrug og røres med en stor Skee frem og tilbage, medens Potasken hældes igjennem en Sigte deri. Naar det har afbruset, kommer man en Snaps Cognac deri og 7 Pund Meel i Haandfuldevis, medens en Anden hurtigt

rører, saa det bliver godt gjennemarbeidet, inden det er koldt, hvorfor det er bedst at tillave det paa et varmt Sted. Deigen maa staa tildækket med Klæder nogle Dage eller, om man vil, flere Uger. Om Vinteren sættes Deigtruget en Dagstid ved Varmen, førend Deigen tages ud, som skeer ved at skære et Stykke ad Gangen deraf, hvilket ælles godt med Hænderne og udrulles af Tykkelse som til Butterdeig med knapt Meel, som tages udenfor Vægten. Deigen skæres i firkantede Stykker, belægges med et Par flækkede Mandler og bages ved god Varme, til de blive løse fra Pladen. De maa være lidt bløde, naar de udtages, og kunne gjemmes i ½ Aar, naar de staa tildækkede. Til Pebernødder ælles lidt mere Meel i Deigen.

Brune Peberkager. Nr. 2.

4 Pund Sirup, 2 Pund Pudderſukker og 1 Pund Smør, som er afklaret, sættes paa Ilden, og naar det koger, kommes 4 Lod (12 Q.) præpareret Potaske, som er opløst i ½ Pægel Rosenvand eller Øl, deri. Naar det derpaa bruser op, løfter man Kjedelen af Ilden, men lader den staa nær ved Varmen, indtil det ikke mere bruser, da hældes det i en lille Ballie eller Trug. 6 Pund Meel røres haandfuldeviis og

hurtigt deri tilligemed 2 Lod (6 Q.) stødte Nelliker, 3 Lod (9 Q.) Kaneel, 8 Lod (25 Q.) smaat skaarne syltede Pommerants- eller Appelsin-Skaller, og, om man vil, ½ Pund (50 Q.) stødte Mandler. Naar det bliver for haardt til at røres, æltes det med Hænderne, indtil det slipper dem, og hensættes vel tildækket paa et varmt Sted, hvor det kan blive staaende i nogle Dage; da skæres Stykker af Deigen, som æltes paa Brædtet, udrulles saa tykt som Butterdeig, skæres i hvad Façon man vil, belægges med flækkede Mandler og bages i en heed Ovn, sædvanlig i ½ Time.

Brune Peberkager. Nr. 3.

Naar 4 Pund Sirup er bragt ikog, hældes den op og røres med 1 Pd. Meel, lidt ad Gangen, ½ Pund afklaret Smør, 1 Lod (3 Q.) Nelliker, 1 Lod (3 Q.) Kaneel, 1 Lod (3 Q.) Kardemomme, alt fintstødt, ¼ Pund Sucat og 1 Pund Mandler grovt hakkede, 2 Lod (6 Q.) Potaske, 1 Lod (3 Q.) Hjorteſalt og, om man vil, reven Skal af 3 Citroner. Naar alt dette er vel sammenrørt i den varme Sirup, staar det tildækket i 1 à 2 Timer, hvoreſter det lægges paa Kagebrædtet, hvor der lidt efter lidt æltes 1 Pund grovt stødt hvidt Sukker i Deigen og saa meget Meel, at denne lader sig godt udrulle.

Hvide Peberkager.

1 Pund Meel ælles med 7 Lod (21 Q.) koldt Smør, ¾ Pund hvidt Sukker, 2 Spiseskeer Melk, 3 Æg, for 8 Øre Kardemomme, og 1 Theskeefuld Hjorteſalt. Det udrulles meget tyndt, afskæres med Sporen i hvad Størrelse man ønsker, belægges med flækkede Mandler og bages ganske lyse.

Kartoffel-Fricadeller.

Kartoflerne koges, pilles og rives, naar de ere fuldkommen kolde. 1 Pund revne Kartofler og 1 reven Hvedeknop bages i ¼ Pund (25 Q.) Smør og 2 smaa Spiseskeer Fløde. Derpaa røres det med 4 velpidskede Æg, lidt Sukker, ganske lidt Salt, reven Skal og Saft af en stor Citron. Naar det er godt sammenælted med Skeen, tages med denne Stykker deraf, som overstrøes med stødt Brød og steges langsomt paa Panden i Smør og Klaret, indtil Fricadellerne ere lysebrune. Har man meer end een Pande fuld, sættes Risten over lidt Gløder; de færdige Fricadeller lægges derpaa og holdes saaledes varme uden at blive bløde. Spises med syltet Saft eller sød Sauce. Fricadellerne kunne blive meget gode, uden at de revne Kartofler iforveien bages. Disse

røres da blot med 3 Lod (9 Q.) Meel (istedetfor Hvedeknoppen), 6 Lod (18 Q.) smeltet Smør, Æg og Citron ligesom Ovenstaaende.

Brød-Fricadeller.

8 Tvebakker eller saameget gammelt Brød, at det udgjør det samme Quantum, stødes fint og blandes med ½ Pot Melk, hvormed det staar en Timestid. Derpaa røres det godt med 3 Æg, 6 Lod (18 Q.) smeltet Smør, reven Citronskal, Puddersukker, lidt Salt og, om man ynder det, lidt Corender. De bages i Klaret, og temmelig længe, saa at de blive haarde udenpaa. De holdes varme paa Risten. Spises med Sukker paa.

Franske Nathuer.

Franskbrød til 4 Øre Stykket raspes og flækkes paalangs ned efter Kløften, dyppes i koldt Vand og staa tildækkede et Par Timerstid. Derpaa dyppes de i pidskede Æg, vendes i stødt Brød og bages i Klaret paa Panden. De sættes paa den ene Ende paa Fadet og belægges med et Par syltede Kirsebær ovenpaa hvert Stykke. De spises varme med sød Sauce eller syltet Saft til. Istedetfor i Æg kan man dyppe Franskbrødet i smeltet Smør.

Arme Riddere.

Hvedeknopper eller Franskbrød skæres i Skiver, dyppes i Melk, og naar de have staaet tildækkede en Timestid, dyppes de i pidskede Æg, hvori er rørt ganske lidt Meel, bestrøes med Sukker og Kaneel og bages i Smør og Klaret. De anrettes, belagte med Syltetøi.

Flødelapper.

½ Pot sur Fløde pidskes godt og røres med 12 Lod (38 Q.) Meel og 3 à 4 Spiseskeer lyst Puddersukker. De sættes med en Skee paa Panden i smaa Klatter og bages lysebrune. Dersom Fløden er god, behøves kun Smør paa Panden til de første Kager.

Æbleskiver med Gjær.

½ Pot Melk sættes paa Ilden tilligemed 12 Lod (38 Q.) Smør, og naar dette er smeltet, kommes det lidt efter lidt i 1 Pund Meel og slaaes meget godt med 6 Æg, dog kun 1 ad Gangen, lidt revet Citronskal, 2 Spiseskeer hvidt Sukker og tilsidst med 2 Lod (6 Q.) Gjær, som er opløst i lidt lunken Melk. Det staar i en Krukke, som sættes tildækket et Par

Timer ved Varmen, for at Deigen kan hæves. De bages ligesom Nedenstaaende og spises med Strøsukker. Heraf bliver omtrent 40 Kager.

Æbleskiver uden Gjær.

1 Pund Meel røres med ¾ Pund (75 Q.) smeltet Smør, 7 Æggeblommer og 3 Pægle lunken Melk. Hviderne pidskes og røres tilsidst i Deigen. Æbler skrælles, udhules og skæres i runde Skiver; disse kan man give et lidet Kog i Vin, Vand og Sukker. Naar Panden er hed, kommes lidt Smør i hvert Hul, derpaa lidt Deig, hvori lægges lidt Æblegrød og derpaa lidt Deig ovenpaa. Naar de ere brune paa den ene Side, vendes de med 2 Gafler. De holdes varme i Ovnen. Heraf bliver 40 Kager.

Pandekager.

Panden maa være hed, førend man begynder at bage, og der kommes lidt Smør paa til de første Kager, senere ikke. Deigen hældes tyndt paa Panden, og naar den underste Side er bagt nok, vendes Kagen, hvilket bedst kan skee ved, at den løsnes rundt om Kanten med en Kniv, tages paa 2 Steder ude ved Kanten og vendes hurtig, hvorefter den bages færdig

paa den anden Side. For at Kagerne kunne blive haarde, maa de bages langsomt over Gløder, hvorpaa lægges smaat hugget Tørv, ikke Brænde, som giver for stærk Lueild, hvoraf Kagerne blive mørke og ikke gode, disse maa heller ikke lægges varme ovenpaa hverandre. Ønsker man derimod Kagerne bløde, kommes lidt Smør paa Panden til hver Kage, de bages lidt hurtigere og lægges varme ovenpaa hverandre. Dersom Deigen under Bagningen bliver tykkere, kan den spædes med lidt Melk. De første Kager blive sjelden hele, men naar flere ere bagte paa Panden, gaar det bedre.

Pandekager. Nr 1.

8 Æggeblommer pidskes godt med 4 Lod (13 Q.) hvidt Sukker eller Pudderſukker, deri røres 12 Lod (38 Q.) Meel, 12 Lod (38 Q.) smeltet Smør, lidt reven Citronskal, lidt stødt Kardemomme, 3 Pægle Melk eller tynd Fløde og tilsidst de pidskede Hvider. Heraf bliver omtrent 10.

Pandekager med Fløde. Nr. 2.

½ Pund (50 Q.) Meel røres med 3 Æg, lidt hvidt Sukker eller Pudderſukker, endeel stødt Kaneel eller lidt reven Citronskal, ½ Pot tynd Fløde og tilsidst 1 Pægel god tyk sur eller sød Fløde, der først er

pidſket til Skum. De bages langſomt, ſom ovenfor er viiſt. Heraf bliver omtrent 20 Kager.

Pandekager. Nr. 3.

¼ Pund (25 Q.) Smør (lidt deraf holdes tilbage for at kommes paa Panden til de første Kager) ſmeltes og røres med et Par Spiſeſkeer Sukker, til det er bleven tykt, da røres 2 hele Æg og ¼ Pund (25 Q.) Meel deri, det fortyndes lidt efter lidt med ½ Pot god Melk eller tynd Fløde og bages meget tynde og paa raſk Ild; i modſat Fald vilde Kagen gaa itu under Bagningen. Vil man have Kagerne tykkere, kan der tages lidt mere Meel.

Pandekager med Gjær. Nr. 4.

½ Pund (50 Q.) Meel røres med 1½ Pægel Melk, 3 hele Æg, lidt Salt og Sukker. 1 Lod (3 Q.) Gjærpulver røres i Deigen, lige før man begynder at bage. Heraf bliver omtrent 16.

Engelſke Pandekager. Nr. 5.

½ Pund (50 Q.) Smør afklares og røres ſtift, derefter med 4 hele Æg og 3 Æggeblommer, 4 Lod (13 Q.) Meel, Sukker efter Smag og lidt reven Citronſkal; de bages paa ſamme Maade, ſom ovenfor

er viist, men kun paa den ene Side. De kunne lægges over Bunden paa et omvendt Fad, og naar alle Kagerne ere færdige, kommes Æggehvider, som ere pidskede til haardt Skum og udrørte med lidt hvidt Sukker og Citronsaft, samt givet Couleur med Kirsebærsaft, derover. Et ophedet Laag af en Tærtepande sættes over dem, indtil Hviderne ere tørre. Istedetfor disse kan kommes Flødeskum over Kagerne.

Tynde russiske Pandekager.

8 Æggeblommer, ¼ Pund (25 Q.) Meel og 4 Pægle Melk (eller 5 Pægle Fløde) røres godt sammen med 4 Lod (13 Q.) Sukker. Hviderne pidskes og kommes i tilsidst. Deigen hældes ganske tyndt paa Panden, og naar Kagen er bagt paa den ene Side, lukkes den sammen uden at bages paa den anden, og lægges strax paa Fadet, hvorpaa Kagerne skulle serveres. De bages ved rask Ild.

Kager, som bages i Jern.

Dertil behøves ikke Gløder, men naar der er rask Ild i smaat hugget Brænde og Tørv, lægges Jernet

tæt derover. Førend man begynder at bage, maa Jernet være hedet og smurt med koldt Smør i en Pose. Førend den færdige Kage tages af Jernet, skrabes dette med en Kniv om Kanten, for at den brændte Deig, som mulig findes udenpaa, ikke skal følge med Kagen; herved kan man som oftest undgaa at beklippe Kagerne. Naar Deigen til den ny Kage er lagt i Jernet, vendes dette, saa at den Side, som før laa ned til Ilden, nu vender op; forsømmes dette, bliver Kagen let for brun paa den ene Side. Naar man holder op at bage, lægges et Stykke graat Papir, gjennemtrukket af simpel Olie, inden i Jernet, som ikke maa skures indvendig.

Haarde gode Raad.

1 Pund Meel, ½ Pund (50 Q.) Smør, 4 Æg og ½ Pund (50 Q.) Pudderſukker ældes til en haard Deig, hvoraf et lidet Stykke lægges paa Midten af Jernet og bages. Jernet maa smøres til hver Kage. Heraf bliver 24 Kager.

Tynde gode Raad.

1 Pund Meel og ¾ Pund (75 Q.) Pudderſukker røres med 3 Æg og 3 Pægle Fløde til en tyk Pandekagedeig. Man kan tage Melk istedetfor Fløde,

men da kommes lidt ſmeltet Smør i Deigen. De bages ſom Foranførte. Heraf bliver 30.

Krumkager.

¼ Pund (25 Q.) Meel, ½ Pund (50 Q.) Sukker, ¼ Pund (25 Q.) Smør, ſom afklares, 4 Æg og omtrent 3 Pægle Melk røres vel og bages. Jernet behøver ei at ſmøres med Smør til hver Kage, ſom, idet den tages af Jernet, dreies ſom et Kræmmerhus. 1½ Pægel Fløde pidſkes til Skum, hvoraf der kommes en Skeefuld i hver Kage og derovenpaa en lille Theſkee Syltetøi. Skummet maa førſt kommes i Kagerne, lige før de ſkulle bruges, da de ellers blive bløde; man kan ogſaa komme Syltetøi paa et Fad, lægge Skummet derpaa og ombyde det tilligemed Kagerne. Heraf bliver omtrent 70 Kager.

Krumkager uden Smør.

½ Pund (50 Q.) Meel og 6 Lod (19 Q.) Puddерſukker udrøres med 3 Pægle nymalket Melk. De bages og behandles ligeſom Foranførte, kun at Jernet til disſe ſmøres med Smør til hver Kage, og at Deigen, derſom den under Bagningen bliver tykkere, fortyndes med Melk. Heraf bliver omtrent 40 Kager, ſom ere meget gode. De krummes over en Rulle eller

dreies til Kræmmerhuſe og ſpiſes med Flødeſkum ligeſom Ovenſtaaende.

Vafler af Fløde.

1 Pot Fløde pidſkes til Skum; naar dette ſtedſe tages oven af, bliver lidt Tyndt tilbage, hvori røres ¾ Pund (75 Q.) Meel. Skummet kommes deri med lidt hvidt Sukker og 4 pidſkede Æggehvider; Jernet ſmøres af og til, og Kagerne bages lyſebrune. De blive lige gode, enten Fløden er ſød eller ſur, eller man tager Halvdelen af hver Slags. Æggehviderne kunne undværes. Heraf bliver omtrent 18.

Vafler.

½ Pund (50 Q.) Smør afklares og røres, indtil det er ſtift, deri røres 8 Æggeblommer, 1 ad Gangen, ½ Pot Fløde og ½ Pund (50 Q.) Meel; kun de 5 Hvider pidſkes til Skum og kommes deri, naar man begynder at bage, Jernet ſmøres af og til. Heraf bliver omtrent 18. Smørret kan ogſaa udvaſkes og røres til Fløde, deri røres 4 Æggeblommer, ½ Pund (50 Q.) Meel, ½ Pot lunken Melk og de pidſkede Hvider. Jernet ſmøres da til hver Kage.

Kager, som koges.

Man kan koge Kager i afklaret Smør; men da det hurtigere bliver brunt end Klaret, foretrækkes dette saavelsom afsmeltet Nyretælle, hvilken kan blandes med Klaret eller med smeltet Svine- eller Gaase-Ister. Det sættes paa Ilden, og naar det har kogt noget og er stummet, kan man prøve, om det har Kraft til at udbage Kagerne, ved at lægge et Stykke af Deigen deri; stiger dette strax iveiret, kan man begynde at koge, i modsat Fald maa Fedtet koge længere. Dersom der er mange Kager at koge, er det bedst at tage noget af det Klarede fra, inden man begynder, for senere at komme det deri igjen, hvis det under Kogningen bliver for brunt eller taber i Kraft, hvilket mærkes deraf, at det stummer eller styder klare Bobler op, saa man ikke kan see Kagerne. Der kan da kommes et Par Skiver raa Kartofler eller Gulerod deri for at kølne og koge med hele Tiden. Det kan ogsaa komme til at stumme, naar der kommes for mange Kager i paa eengang; der maa ikke være flere, end, at de have rundelig Plads til at vendes, naar man trykker lidt med en Skee paa dem. Ilden, som helst maa være af smaat hugget Tørv og lidt Brænde, maa passes godt, at den er jærn og eensformig, saa

det hverken koger for stærkt, hvorved det ogsaa kan komme til at skumme for meget og maa da strax tages af for at gaa af Kog, eller koger for lidt, hvorved Kagerne trække Fedtet til sig og blive daarlige. Naar Kagerne ere ganske lysebrune, lægges de paa graat Papir eller rent Hø.

Sprutbakkelser.

Naar ½ Pund (50 Q.) Meel er bagt med 8 Lod (25 Q.) Smør og 3 Lod (9 Q.) Pudderſukker, kommes lidt efter lidt ½ Pot kogende Vand derpaa, hvormed det bages længe; medens det er varmt, dog ikke ganske hedt, røres det stærkt med 10 à 12 Æg, 2 ad Gangen, og naar det er koldt, kommes en Skeefuld i Sprutten og trykkes ud i det kogende Klaret. De kunne laves paa samme Maade med 8 Hvider og 2 hele Æg til denne Portion. Der kan da kommes lidt stødte, bittre Mandler i Deigen.

Sneboller.

Deigen laves paa samme Maade, men sættes med en Skee som smaa Boller i Klaret.

Tragtebakkelser eller Kniplingskager.

½ Pund (50 Q.) Meel, ½ Pund (50 Q.) stødt hvidt Sukker og lidt stødt Kaneel udrøres med 14 à 16

Æggehvider, indtil det er flydende. Til disse Kager udfordres en liden Kasserolle eller Indepande, som ikke er større end Kagen skal være, da der kun kan koges een ad Gangen, og ikke snevrere foroven end forneden, thi da er det vanskeligt at faa Kagen op. Naar det Klarede koger, hældes en Skeefuld Deig i en Tragt, som har 3 à 4 fine Piber, og som dreies hurtigt rundt over Kasserollen, saa at Deigen kommer overalt, dog uden at Kagen bliver tæt. Den kan ikke vendes, men trykkes sagte ned, saa det Klarede kan koge lidt over den. Naar Kagen er lysebrun, lægges den med den Side op, som vendte ned under Kogningen, over Kagerullen eller en Flaske, belagt med graat Papir, saa den bliver krum.

Kleiner.

6 Æggeblommer, 2 hele Æg, ¼ Pund (25 Q.) hvidt Sukker eller tørret og stødt Pudderſukker pidskes godt og røres derpaa med 2 Spiseskeer Fløde, 2 Lod (6 Q.) Smør, som afklares, og saa meget af 1 Pund Meel, som man kan faa deri; det Øvrige ælles i paa Brædtet, indtil Deigen slipper dette og Hænderne, hvorefter den udrulles ganske tyndt, med Meel udenfor Vægten, og skæres i langagtige Stykker med Kagesporen, saa at disse blive takkede i Kanten; i Midten

af hvert Stykke ſkæres en Ridſe, hvorigjennem den ene Ende af Kogen ſtikkes, ſaa at den bliver ſlynget paa Midten. De koges ganſke lyſe.

Flydende Æbleſkiver.

¼ Pund (25 Q.) Meel udrøres med 4 Lod (12 Q.) Smør, ſom afklares, ½ Pægel Øl, ½ Pægel Melk og 4 Æg, hvoraf Hviderne pidſkes og røres i tilſidſt. Æbler ſkrælles, udhules, ſkæres i Skiver, og der kan gives dem et lidet Kog i Sukker og Vand, hver Skive dyppes i Deigen og koges.

Man kan ogſaa lave Deigen af ½ Pund (50 Q.) Meel, ikke fuldt ½ Pot Melk, 4 Lod (12 Q.) afklaret Smør og 1 Æg, hvoraf Hviden pidſkes. Diſſe ere ſtore Portioner.

Kager paa Traad.

Paa en god Traad trækkes vexelviis Roſiner, ſom førſt ere kogte lidt, ſkoldede ſøde Mandler og ſmaa Stykker Æble. Naar 1 Qvarteer Traad er trukket fuldt og tæt, dog ſaaledes, at der er et Stykke Traad udenfor ved hver Ende, hvori man holder, medens den dyppes i Deig, tillavet efter den ſidſte Maade til flydende Æbleſkiver, lægges de i kogende

Klaret for at koges lysebrune. Traaden trækkes ud, inden Kagen er kold.

Kager til The og Chocolade.

Pundkage.

1 Pund Smør afklares og røres, indtil det er hvidt, derpaa røres det 1 Qvarteer med 1 Pund hvidt Sukker eller tørret Pudderſukker og 14 Æggeblommer; derefter røres 1 Pund tørret Meel, ¼ Pund (25 Q.) Corender og ½ Pægel Roſenvand deri. De 12 Hvider pidſkes til haard Skum og røres i tilſidſt. Formen ſmøres med Smør og Brød eller beklædes med Papir, ſmurt med Smør (hvilket tages af, medens Kagen er varm), den ſtrøes med Sukker ovenpaa og bages i et Par Timer. Man kan komme lidt ſtødt Kaneel og ½ reven Muſkatnød i Deigen. Af denne Portion bliver en ſtor Kage; der kan ogſaa ſættes ſmaa Skeefulde i Ovnen af denne Deig og bages til haarde Kager.

Engelſkkage.

½ Pund (50 Q.) Smør udvaſkes og røres til Fløde, deri røres først ¾ Pund (75 Q.) hvidt Sukker eller lyſt og tørret Pudderſukker, derefter 8 Egge-

blommer, fint hakket Skal af en Citron og 4 à 5 Hylstere Kardemomme. Naar det er rørt ½ Timestid, røres det lige saa længe med ¾ Pund (75 Q.) tørret Meel og 5 pidskede Hvider. Er det altfor haardt, kan man tage 8 Hvider. Formen smøres med Smør og Brød. Den bages i et Par Timer og kan gjemmes længe.

Kage til Chocolade.

4 Lod (12 Q.) Smør smeltes og røres hvidt med 4 hele Æg, ½ Pund (50 Q.) lyst Pudderſukker, Saft og reven Skal af 1 Citron og ⅓ Lod (1 Q.) præpareret Soda. Heri røres lidt efter lidt 1 Pund Meel og ½ Pot Melk, og tilſidſt 1 Lod (3 Q.) cremor tartari, ſom omrøres meget godt. Deigen kommes i den løſe, vel ſmurte Form og bages omtrent i 2 Timer.

Hvid amerikanſk Damekage.

4 Lod (12 Q.) afklaret Smør røres med 3 Skeefulde Roſenvand og ſaameget Sukker ſom 4 Æg veie, deri røres 6 velpidſkede Æggehvider, og tilſidſt drysſes ſaameget Meel ſom 3 Æg veje deri, og røres ſagte om. Bages ved jævn Ild, ſaa at den ikke for hurtig bliver brun.

Strandſkaller.

20 Lod (63 Q.) Meel, 12 Lod (38 Q.) Smør, 12 Lod (38 Q.) hvidt Sukker, 1 Æg og en lille Overkop ſtødte Mandler ældes til en ſtiv Deig, ſom trykkes ſaa tyndt ſom muligt i Former ſom Muslingſkaller og bages lyſebrune.

Smaa Kringler med Gjær.

12 Lod (38 Q.) Smør, ½ Pægel Fløde, ½ Pund (50 Q.) Meel og lidt Gjær udrøres og ſættes ved Varmen for at hæves. Derpaa tages Stykker af Deigen, trilles paa Brædtet i Sukker, dannes til Kringler og bages lyſebrune.

Flade Kringler.

1 Pund Meel, ¼ Pund (25 Q.) Smør, ſom udvaſkes, og 1 Pægel ſød Fløde ældes godt, trilles i ſmalle Strimler, lægges ſammen til ſmaa Kringler, vendes i hvidt, grovt ſtødt Sukker og, om man vil, trykkes flade og bages lyſebrune. Heraf bliver omtrent 60.

Smaakager uden Smør.

10 Æggeblommer rores med 1 Pund hvidt Sukker eller tørret Pudderſukker, indtil det ſlaar Bobler,

da røres 1 Pund Meel og ½ Theskee Hjorteſalt deri tilligemed 6 pidſkede Hvider. Er det for haardt til at røres, kan der tages lidt mere Hvide. Med en Deſertſkee ſættes ſmaa runde Klatter paa Panden og bages lyſe. De kunne bages paa ſamme Maade med 6 Æg, 1 Theskee Hjorteſalt, opløſt i lidt Roſenvand, og ſtødt Vanille eller ſtødte Mandler. Heraf bliver omtrent 120.

Corende-Kager.

¾ Pund (75 Q.) Smør afklares og røres først med ¾ Pund (75 Q.) hvidt Sukker eller Puddersukker, derefter med 7 Æggeblommer, 1 Pund Meel og 4 pidſkede Hvider. Hvidt Papir eller kun Pladen ſmøres med koldt Smør, Deigen lægges tyndt derpaa og belægges med flækkede Mandler i Striber, imellem dem ſtrøes Corender, og over det Hele ſtrøes hvidt Sukker. Naar den er bagt lyſebrun, ſkæres den hurtigt, medens den er varm, i firkantede Stykker, ſaa der kommer Mandler og Corender paa hvert Stykke. Papiret tages hurtigt af. Dette er en ſtor Portion.

Croquant-Kringler.

1 Pund Meel, 1 Pund udvaſket Smør, 1 Pund tørt Puddersukker, 1 Theskee Hjorteſalt og 1 Æg æltes ſammen og trilles med Hænderne i runde Strimler,

hvoraf dannes smaa Kringler, der bages paa Papir i Ovnen.

Bæckenkage.

Naar ¾ Pund (75 Q.) Smør er afklaret og godt rørt med ¾ Pund (75 Q.) Sukker og 6 Æg, kommes deri 1 Pund Meel, ¼ Pund (25 Q.) søde stødte Mandler og 1 Theskee Hjortesalt, opløst i lidt Rosenvand. Efterat Deigen er ælbt i den smurte Form, smøres den med Æggehvider, strøes med Sukker og belægges med ¼ Pund (25 Q.) Mandler, som ere skaarne paalangs. Den bages i 1 Timestid.

Søsterkage.

20 hele Æg pidskes godt til stiv Skum, deri kommes 2 Pund tørret Meel, 1 Pund afklaret Smør, ½ Pot lunken Melk, ½ Pund (50 Q.) Puddersukker, ¾ Pund (75 Q.) Rosiner, lidt Kardemomme, lidt Citronskal og 2 Spiseskeer Gjær. Naar alt dette er slaaet godt i en Krukke, hældes det i den smurte Form og hensættes et Par Timer ved Varmen for at hæves, hvorefter den bages i 1½ Time. Deigen kan og hældes i en smurt og strøet Buddingeform, som hensættes ved Varmen, for at Deigen kan hæve sig derved. Den koges derefter i 2 Timer ligesom en Budding.

kun med den Forſkjel, at Vandet ſkal være lunkent, naar Formen ſættes deri.

Brød til Chocolade.

Franſkbrød ſkæres i tynde Skiver og koges ganſke kort, for ikke at blive for haardt, i afklaret Smør eller Klaret; ligeſom Stykkerne tages op og endnu ere varme, overſtrøes de paa begge Sider med Sukker og Kaneel, hvilket man kan blande med ſtødte Mandler, og riſtes derefter. Det ſpiſes koldt til Chocolade. Hertil kan anvendes gammelt Brød. Man kan ogſaa dyppe Franſkbrødſkiver i rørte Æg med lidt Fløde i, vende dem i ſammenblandet Sukker og Kaneel og bage dem i Smør paa Stegepanden.

Oplagt Melk.

Nymalket Melk kommes i en Terrin, glaſeret Krukke eller ny Indepotte og ſættes med Laag over paa en lunken Ovn eller et Ildſted, ſaa nær Varmen, at Potten bliver varm, kun ikke hed, hvorved Melken kunde blive grynet og ligeſom kogt ved Siden. For at Melken hurtigt kan løbe ſammen, hvorved den

bliver bedſt, kan man enten komme lidt udrørt ſur Fløde, eller hvad der giver den glatteſte og bedſte oplagte Melk, ſtænke kogende hedt Vand i Melken, naar den ſættes ved Varmen. Til 8 Potter Melk tages 1 Pot ſtærkt kogende Vand. Potten maa ikke ryſtes, hvorved Melken vilde blive plumret; den maa ſtaa ſtille ved Varmen omtrent i 12 à 14 Timer, indtil Vallen er ſkilt fra Melken, da bredes der et tyndt Klæde, helſt Netteldug, i et Sold, ſom ſættes over en Balle. Fløden, ſom har ſamlet ſig paa Melken, tages af, og denne lægges paa Soldet i ſaa ſtore Skiver ſom muligt, hvorfor det er bedſt at tage den op med en dyb Tallerken. Melken ſtaar paa Soldet 5 à 6 Timer, indtil Vallen er løbet fra. Kort førend den ſkal ſerveres, vendes den lige fra Klædet paa Fadet og ſpiſes med ſød Fløde til. Derſom Melken ikke er meget fed, kan den aftagne Fløde udrøres og hældes derover, naar den er lagt paa Fadet. Behøves dette ikke, kan Fløden anvendes til Kager o. desl. Man regner omtrent 1 Pot Melk til hver Perſon.

Den oplagte Melk kan tillavcs af ſkummet Melk, men bliver deraf ikke ſaa god eller glat ſom af nymalket. Vil man anvende Tykmelk til at lægge op, da maa den førſt ſættes nogle Timer ved Varmen

for at erholde Fasthed, saa den kan skilles fra Vallen. Den behandles iøvrigt ligesom Ovenstaaende.

Rødgrød med Stivelse eller Husblas.

Til Rødgrød kan bruges afvreden raa Saft, som blandes med Vand. Til Ribssaft tages ligesaa meget Vand som Saft, til Himbær og Kirsebær mindre Vand. Man kan ogsaa koge de stødte Kirsebær tilligemed masede Ribs eller Himbær i Vand og erholder da af 2 Pund Ribs og 1 Pund Kirsebær 3½ Pot god Suppe. Til hver Pot Suppe tages 4 Lod (13 Q.) reen og god Stivelse, Sagomeel eller Kartoffelmeel, som udrøres i noget af den kolde Suppe; den Øvrige sættes paa Ilden med Sukker, Vanille eller Kaneel og Citronskal. Naar den koger, løftes den af for at gaa af Kog, inden Stivelsen, som er fortyndet med noget af den varme Suppe, hældes derpaa. Rørtes Stivelsen paa, medens Saften kogte, vilde Grøden blive seig. Den sættes da paa igjen, og naar den under Omrøren har kogt godt igjennem, hældes den i den vædede og med Sukker strøede Form eller Fad. Der kan kommes skaarne Mandler i Grøden, medens den staar paa Ilden, eller man bestikker den dermed, naar den er vendt paa Fadet. Spises med raa Fløde, hvori kan røres stødt Vanille, eller med

Crem-Sauce, hvori kommes ganske lidt Sukker. Bruges Husblas, da tages 2½ Lod (7½ Q.) deraf til hver Pot Suppe, som koges med denne, indtil Husblasen er fuldkommen opløst, hvorpaa den ophældes.

Æblegrød.

Æblerne skrælles, skæres istykker fra Kjærnehusene og veies. 1 Pund Æbler koges med 1½ Pægel Vand med Laag paa og uden Omrøren, indtil de ere møre, da røres Grøden stærkt, gnides igjennem et Dørslag og sødes med hvidt Sukker. Dersom Æblerne have en god Skralling, kan denne afstørres og blive paa, Blomsten og Stilken aftages, og Æblerne skæres kun over, naar de ere meget store, eller de kunne antages bedærvede indvendig. De koges ligesom de skrællede, men kun med ½ Pægel Vand. Af 2 Pund skrællede Æbler bliver Grød til 4 Personer, af uskrællede kun til 3. Dertil bruges ½ Pot Faaremelk, Fløde eller Crem-Sauce.

Fromage.

½ Pot raa Himbærsaft, i Mangel deraf Ribssaft, som er blandet med Kirsebær- eller anden Saft, koges

med Sukker og 15 Lod (47 Q.) Stive-Gelee eller 3 Lod (9½ Q.) Husblas, indtil denne er opløst. Det afkøles, og 1 Pot sød Flode, som er pidsket i Skum, kommes i; man vedbliver at røre, indtil det er koldt, da hældes det i den vædede Form, hvoraf den kan vendes. Den spises uden Sauce, men med smaa tørre Kager, og er til 8 Personer. Den kan tillaves paa samme Maade af syltet Saft, hvilken da maa varmes.

Sherryfromage.

10 Æggeblommer røres med 8 Lod (25 Q.) stødt Melis, til de ere tykke og hvide; 2 Lod (6 Q.) Husblas opløses i 1 Pægel Sherry og røres deri, hvorefter de 10 Æggehvider, som ere pidskede til en stiv Skum, strax røres deri saalænge indtil de ere meget godt blandede. Det hældes derpaa i Formen, som er vædet med Vand og strøet med Sukker, og spises med sød Sauce. Den kan laves samme Morgen, som den skal spises om Middagen. Til 10 Personer.

Rugbrødsfromage.

1 Pot god Flode pidskes til stiv Skum og deri kommes 12 Lod (37 Q.) revet Rugbrød og 8 Lod (25 Q.) hvidt Sukker. 2 Lod (6 Q.) Husblas opløses over Ilden i lidt Vand og, naar det er afkølet,

men endnu flydende, kommes det i Fromagen. Det røres vel om og kommes i et Fad eller Form smurt med lidt Salatolie og vendes af den, naar den er stiv. Det smager godt at komme en halv Pægel Himbærsaft i Flødeskummet, inden Husblasen kommes i. Til 10 Personer.

Russisk Charlotte.

Naar ½ Pot sød Fløde er pidsket til haardt Skum, kommes deri to toppede Spiseskeer fint stødt, hvidt Sukker, 1 knap Pægel fint revet Rugbrød og 8 Lod (25 Q.) smeltet Stive-Gelee eller 1½ Lod (4½ Q.) Husblas, som er opløst. Naar dette er sammenblandet, kommes det i en Form med Laag, hvortil en Buddinge-form kan benyttes, og sættes et Par Timerstid i Is; derpaa røres 3 à 4 Spiseskeer Himbær-Marmelade, i Mangel heraf Jordbær-, Kirsebær- eller Ribs-Marmelade deri. Den staar atter 1 Timestid i Isen og vendes paa Fadet, naar den serveres. Den kan pyntes med fint Syltetøi, spises med Pleskener til og er til 8 Personer.

Trifli.

½ Pund (50 Q.) bittre Macroner lægges i en Skaal, overhældes med 1 Pægel hvid Vin og staa

tildækkede i en Timestid, dog maa de vendes, naar den halve Tid er gaaet, saa at Vinen kan trække lidt i dem alle. Derpaa lægges de uden Vin tæt paa hverandre i et dybt Fad og belægges med et tyndt Lag Syltetøi, hvorved der ikke maa være megen Sauce. Derover hældes en kold Vanille-Crem, kogt af 1 Pot Fløde eller god Melk, 10 Æggeblommer, 1 Lod (3 Q.) Husblas, opløst i lidt Vand, hvidt Sukker og Vanille. 1 Pægel Fløde pidskes til haardt Skum og bredes ovenpaa; dette kan igjen overstrøes med Pyntesukker. Istedetfor Macroner kan man tage ¼ Pund (25 Q.) smaa og friske Tvebakker, bløde dem fuldkommen i Vinen og overstrø dem med 8 Lod (25 Q.) søde og 4 Lod (12 Q.) bittre, fint stødte Mandler. Til 12 Personer.

Flotten-Island.

Hertil anvendes kun Æggehvider og Syltetøi. Til hver Hvide tages en lille Spiseskeefuld Guava-, Ribs- eller Stikkelsbærgelee. Det pidskes samlet længe, endogsaa efter at det er bleven til haardt Skum, da det derved bliver hvidere og finere af Udseende. Af 4 Hvider bliver en temmelig stor Portion. Det lægges i en høi Top paa et Fad, hvori der er hældt saamegen raa Fløde, at Toppen kan flyde deri. Det

ſpiſes med Fløden, hvori det flyder, og med ſmaa Kager til. Man kan og lægge Hviderne paa et Fad uden Fløde, og da ombydes Vanille-Crem dertil.

Himbær med Sne.

I et dybt Fad lægges et godt Lag Himbær-Marmelade, ſom, om man vil, kan blandes med lidt Ribsmarmelade. Derover lægges et meget tykt Lag Sne, den kan kun bruges, naar den er faldet ſamme Dag eller Nat, og maa ei tages ind, før den lige ſkal bruges. I Mangel af Marmelade kan der røres lidt Himbærſaft i Sneen, men paa begge Maader maa det ſpiſes ſtrax, for at Sneen ei ſkal ſmelte. Hertil ſpiſes Pleſkener eller andre tørre Kager.

Rødvins-Crem.

1 Pot raa, ſød og tyk Fløde, 1 Pund hvidt Sukker, Saft af 6 og reven Skal af 2 Citroner og 1 Pot Rødvin røres tilſammen i en Krukke, hvori det ſtaar i 12 Timer; derefter pidſkes det ſtærkt med Riſet, indtil det er blevet til Skum, og ſtaar et Qvarteerstid, for at Skummet kan blive faſt, hvilket da tages af og lægges i Kopper, hvori den ſerveres, eller paa et dybt Fad og ſpiſes da med Pleſkener til. Heraf omtrent 40 ſmaa Kopper.

Madeira-Crem.

1 Pot Fløde pidskes til Skum med ¾ Pund (75 Q.) stødt, hvidt Sukker. 8 Lod (25 Q.) smeltet Stive-Gelee eller 1½ Lod (4½ Q.) opløst Husblas røres deri tilligemed ½ Pægel Madeira. Cremen hældes paa det Fad, hvorpaa den skal serveres, og maa staa 3 à 4 Timer efter at være pidsket. Den spises med smaa Bakkener til. Til 12 Personer.

Vanille-Crem.

1 Pot Fløde sættes paa Ilden med ½ Stang Vanille, som skæres istykker, og hvoraf Frøkornene udtages. Naar Fløden koges, tages den af og røres tilligemed de udtagne Frøkorn i 8 Æggeblommer, som først ere rørte hvide med lidt hvidt Sukker; det sættes da igjen paa Ilden og røres stadigt, til det staar lige paa Kog og er blevet tykt, da hældes det op, røres jævnligt, til det er saa koldt, at det ikke mere trækker Skind, og hældes da i Fadet, hvorpaa det serveres.

Dersom Cremen, medens den er paa Ilden, hurtig bliver tyk og begynder at skilles ad, maa den strax hældes op og røres stærkt, saa at den kan samle sig igjen, hvortil det hjælper at røre nogen kold Fløde

eller god Melk deri og at hælde den igjennem en Sigte. Cremen i denne, saavelsom den, der er løbet igjennem den, maa røres stærkt. Lidt Salt kommes deri, og den spises med smaa Pleskener og spansk Vind til. Man kan koge Æggehviderne efter Anvisningen og lægge dem over Cremen. Til 18 Personer.

Simpel Crem.

1 Pot sød Melk sættes paa Ilden med 2 Theskeer Vanille og Sukker, deri koges 10 pidskede Æggehvider efter Anvisningen og lægges paa Sigten for at afløbe. Melken sies og røres lidt efter lidt i 10 Æggeblommer, som ere rørte hvide og blandede med ½ Pot Fløde eller god Melk. Dette sættes paa Ilden og røres, indtil det begynder at koge, da hældes det op, lidt Salt kommes deri, og det røres, indtil det er koldt. De kogte Hvider lægges over Cremen. Til 12 Personer.

Citron-Crem.

8 Æggeblommer pidskes, til de ere tykke, da kommes lidt Meel, omtrent 1 Lod (3 Q.), Saft af 4 Citroner, 1 Pægel hvid Vin og Sukker efter Smag deri. Dette sættes paa Ilden og pidskes stadigt, indtil det begynder at koge og blive tykt, da hældes det op, og naar det er lidt afkølet, røres Hviderne, som ere

pidſkede i Skum, deri. Cremen røres jævnlig, indtil den er kold. Spiſes med Pleſkener og er til 10 Perſoner. Den kan ogſaa ſerveres i Kopper.

Vanille-Is.

Man tillaver en Vanille-Crem af 1 Pot Fløde; naar den er kold, hældes den i Fryſe-Bøſſen, ſom er en høi og ſmal Blikform, der ſættes i en Balle, hvori er ſmaat hugget Is, blandet med ſtort ſpanſk Salt, hvilket maa ſlutte tæt om Formen. Deri bliver den ſtaaende, indtil Cremen er ſaa tyk ſom en lind Grød, hvortil kan medgaa en Time, i hvilken Tid Bøſſen af og til dreies og ryſtes næſten ſtadigt, hvilket bevirker, at Cremen haver ſig og ligeſom formeres. Med en lang Blikſkee løsnes tillige Cremen fra Siderne og Bunden, ſaa at Intet fryſer faſt der. Derpaa hældes den i en videre og ſtribet Isform, ſom først er vædet og ſtrøet med Sukker; der lægges et Ark tyndt Poſtpapir over Formen, førend Laaget ſættes paa, for at der ikke ſkal komme Salt deri. Formen ſættes i Isen, hvilken forøges med mere Salt og Is, ſaaledes at det dækker ganſke over Formen. Heri bliver den ſtaaende ſtille paa et koldt Sted i en 4 à 5 Timer; der maa ſees til den og lægges mere Is omkring, derſom den ikke er bleven haard. Naar

den skal anrettes, holdes Formen et Øieblik i hedt Vand. Spises med Plesker og spansk Vind. Til 14 Personer.

Risengryns-Is.

½ Pund (50 Q.) Risengryn skoldes og koges møre i 2 Potter Melk tilligemed ¾ Pund (25 Q.) søde og 4 Lod (12 Q.) bittre Mandler. Naar det tages af Ilden, røres ¾ Pund (75 Q.) stødt Melis og, naar det er aldeles koldt, 1 Pot pidsket Fløde deri, hvorefter det strax hældes i Fryseboksen. Naar det har den passende Stivhed, lægges det lagvis med syltede Frugter i Formen, som er vædet med Vand og strøet med Sukker, og fryses færdig. Til 18 à 20 Personer.

Behandlingen under Frysningen findes anført ved Vanille-Is.

Blanc-Manger.

Til 1 Pot Fløde tages 6 Lod (19 Q.) søde og 2 Lod (6 Q.) bittre Mandler, der stødes saa fine som muligt og koges et Qvarteerstid med Fløden tilligemed hvidt Sukker efter Smag og 12 Lod (38 Q.) Stive-Gelee eller 2½ Lod (7½ Q.) Husblas, som kommes tørt i Fløden. Det gnides igjennem en fin Sigte, og der røres i Fadet, hvori det skes, hvormed vedblives,

indtil det er næſten koldt, da hældes det i Formen, hvoraf det vendes næſte Dag.

Riz à l'amande.

4 Lod (12 Q.) Riſengryn ſkoldes og koges i ½ Pot Melk, med ½ Stang Vanille. Medens det er varmt, røres deri 6 Lod (18 Q.) grovt ſtødte ſøde Mandler, 2 Spiſeſkeer hvidt Sukker, 4 Lod (12 Q.) ſmeltet Smør og 1 Lod (3 Q.) Husblas, opløſt i ¼ Pægel gammel Vin. Naar det er lidt afkølet, røres 1 Pot, til ſtivt Skum pidſket, Fløde forſigtigt deri, og det ophældes i det Fad eller Skaal, hvori det ſerveres. Det maa laves flere Timer før det ſkal bruges og ſpiſes med en kraftig, kold Kirſebærſauce. Omtrent til 8 Perſoner.

Geleer.

Naar det, ſom ſkal anvendes til Geleerne, er kogt, klares det paa følgende Maade: Til hver Pot tages Hvider og Skal af 3 Æg, ſom knuſes og pidſkes tilligemed Hviderne, dog ikke til haardt Skum. Naar det koger med Stive-Geleen, pidſkes Hviderne deri med

Riſet, indtil det atter koger, da ophører man dermed. Naar det har kogt i 5 à 6 Minutter, tages det af Ilden, pidſkes lidt igjen, tildækkes med et Laag, hvorpaa lægges lidt Gløder, og ſtaar ſtille i et halvt Qvarteersstid, dog ſaa nær Varmen, at det ikke bliver koldt. Det kommes paa eengang i Gelee-Poſen, hvilken først vrides op af meget hedt Vand, derefter vrides den i et tørt Klæde og maa endnu være varm, naar Geleen hældes deri. Gelee-Poſen maa være af hvidt Multum eller tæt Flonel, være viid forouen, ſpids til den nederſte Ende, ſyes meget tæt og være forſynet med Baand, hvormed den kan bindes op, hvilket kan ſke i en Stol uden Sæde, hvor den maa hænge meget ſtille. Der ſættes en Skaal under, hvori Geleen afløber, for derfra igjen at hældes i Formen. En tyk Serviet kan i Mangel af Poſe benyttes paa ſamme Maade. Naar der er afløbet ſaa meget ſom en Overkop fuld, og dette ikke er klart, hældes det igjen i Poſen, hvilket gjentages, indtil det Afløbne er klart. Det ſkeer undertiden, at Hvide og Skal ſamle ſig paa Bunden af Poſen, hvorved Afløbet ſtandſes; man kan da med en flad Skee, ſom føres langs med Poſen til Bunden, løfte det iveiret, men forſigtig, ſaa det ikke plumres. Skulde det blive koldt og derfor ikke kunne afløbe, kan man ſætte et Pottemaal, ſom er fyldt med hedt Vand,

midt ned i Posen. Dersom dette ikke er tilstrækkeligt, maa det hældes af, sættes paa Ilden, indtil det er blevet hedt, og da atter hældes i Posen, hvilken dog ikke behøver at varmes paany.

Vin-Gelee.

1 Pot hvid Vin, et Par Stykker Kaneel, 6 Hylstre udpillet Kardemomme, ¾ Pund (75 Q.) Sukker, Skal af 1 og Saft af 4 Citroner, 1 Pægel Vand og 22 Lod (69 Q.) Stive-Gelee eller 4 Lod (13 Q.) Husblas koge jævnt, til Husblasen er opløst, skummes og klares. Til 8 Personer.

Appelsin-Gelee.

1 Pot hvid Vin sættes paa Ilden med Saft af 2 og Skal af 1 Citron, Saft af 4 og Skal af ¼ Appelsin, ¾ Pund (75 Q.) Sukker, ½ Pægel Vand og 22 Lod (69 Q.) Stive-Gelee eller 4 Lod (13 Q.) tort Husblas. Det koger, indtil Husblasen er udsmeltet, skummes og klares.

Citron-Gelee.

½ Pot sød Mælk og 1 Pund hvidt Sukker sættes over Ilden, og naar det koger, kommes ½ Flaske hvid Vin, reven Skal af 3 og Saften af 6 Citroner og

3 Lod (9 Q.) Husblas deri. Naar det atter koger og er vel afskilt, hældes det igjennem Gelee-Posen i den med Salatolie smurte Form. Den maa helst laves Dagen før den skal bruges.

Punsche-Gelee.

1 Pund hvidt Sukker, Saften af 6 á 7 Citroner, 3 Pægle Rum og 12 Lod (37 Q.) Stive-Gelee eller 2 Lod (6½ Q.) Husblas koges, indtil denne er udsmeltet, skummes, klares og hældes i Gelee-Glas. Af denne Portion bliver omtrent 24 Glas.

Vin-Gelee og Blanc-Manger.

Naar begge Dele ere færdige, sættes de ved lidt Varme, saa de netop holdes flydende, da hældes et Lag Gelee, saa tykt som to Fingre, i Formen, hvilken sættes paa et køligt Sted eller i koldt Vand, for at Geleen hurtigt kan stivne; derpaa hældes et ligesaa tykt Lag Blanc-Manger; naar den er stiv, atter Gelee, og saa fremdeles. For at den ene Gelee ikke skal opløse den anden, maa det nøie paasees, at Geleen i Formen er fuldkommen stiv, førend den anden, som kun maa være lunken, hældes derpaa. Er der Figurer i Formen, kan man fylde dem med Gelee eller Blanc-Manger, og naar den er stiv, hældes det øvrige

lagviis derpaa. Paa ſamme Maade kan Fløde-Budding og Fromage afſtribes med Gelee eller med Rødvins-Budding.

Gelee paa Fad med Frugter ovenpaa.

Der laves en Vin-Gelee, hvoraf der hældes et temmelig tykt Lag paa et fladt Fad. Den øvrige Gelee gives forſkjellige Couleurer, rød med Kirſebær, gul med lidt pidſket Æggeblomme, grøn med lidt udpreſſet Saft af kogt Spinat, hvid eller dunkel ved at pidſke Vin-Geleen med Riſet, til den er bleven hvid. Disſe couleurte Geleer hældes i en ſtor eller i flere ſmaa Former, ſom have Fordybninger, der danne Blomſter, Frugter og Blade, og ſom først ere gnedne med Salatolie. Hver Couleur anvendes, hvor den paſſer, og naar Geleerne ere blevne ſtive, hældes et Lag Vin-Gelee ovenpaa de couleurte, for at det Hele derved kan blive jævnt, og naar denne igjen er ſtiv, og Geleen ſkal anrettes, dyppes Formen i hedt Vand, aftørres og vendes ſtrax paa den Gelee, ſom er paa Fadet, og ſerveres ſaaledes. Iſtedetfor at gjøre Geleen grøn til Blade, kan der lægges friſke Blade paa den, naar Formerne ere vendte; ligeledes kan der med en Penſel ſættes Schatteringer paa Frugterne med Kirſebær- og

Ribsſaft. Man kan ogſaa anvende Blanc-Manger eller Fromager til Frugterne og Blomſterne.

Himbær-Æg.

Der ſlaaes ſaa ſtort et Hul i den brede Ende af Æggene, at Blomme og Hvide kunne hældes ud deraf, men forſigtigt, at Ægget ikke revner. Skallerne ſtylles i koldt Vand, hvilket igjen ryſtes af dem. Derpaa laves en Gelee efter foranſtaaende Anvisning af ½ Pot Himbærſaft, ½ Pot hvid Vin, 1 Pægel Kirſebærſaft, 1 Pægel Vand, Saft og Skal af ½ Citron, hvidt Sukker efter Smag og 20 Lod (63 Q.) Stive-Gelee eller 4 Lod (13 Q.) Husblas; derſom Geleen bruges ſamme Dag, den koges, da 22 Lod (69 Q.). Dette koger ſamlet, indtil Stive-Geleen er opløſt, klares og hældes igjennem Poſen. Æggeſkallerne fyldes da dermed og ſættes i Æggekopper eller i Sand til næſte Dag, da afpilles Skallerne ſamt Æggehviderne, og Gelee-Æggene lægges paa et fladt Fad. Der koges en Vanille-Crem af 1 Pot Fløde, hvori er kogt 1 Lod (3 Q.) Husblas; den hældes ved Anretningen kold imellem Æggene, ſaa noget af dem ſtaar over Cremen. Af denne Portion bliver omtrent 24 Æg, og den er til 12 Perſoner. Geleen kan ogſaa hældes i ſmaa,

helſt ſpidſe Kopper og vendes deraf paa Fadet. I Mangel af Himbærſaft kan tages 1 Pægel Ribsſaft og da ½ Pot Kirſebærſaft og ingen Citronſaft.

Fiſk i Gelee.

Dertil bruges Lax, Aal, Gjedder, Aborrer, flade Fiſke og Sild. 2 Pund Fiſk renſes, ſkæres iſtykker og koges i næſten 2 Potter Vand, blandet med lidt Bouillon eller opbevaret Fiſkeſuppe, heri kommes Salt, ½ Pægel Eddike, Laurbærblade, Peber og et Par Nelliker. Naar Fiſken er kogt, tages den op og pilles i ſtore Stykker. 8 Lod (25 Q.) Stive-Gelee eller 1½ Lod (4½ Q.) Husblas kommes i Suppen, ſom klares med Æg og hældes igjennem Gelee-Poſen. Man kan koge Benene, Skindet, Hoved og Hale noget længere i Suppen end Fiſken og ſie den igjennem en Sigte, førend den klares; der behøves da næſten ingen Stive-Gelee, iſær til Lax, Aal og Sild; disſe to ſidſte Slags pilles ikke fra Benene, men ſkæres i korte Stykker. (Til 2 Potter Vand tages 16 Sild, hvoraf 4 maa helt udkoges). Naar Suppen er gaaet igjennem Poſen hældes lidt deraf i Formen, deri lægges af de kogte

Laurbærblade, Peberkorn og nogle Rødbeder, hvilke først aftrykkes i et Klæde, for at de ikke skulle gjøre Geleen rød, Citroner og Agurker, skaarne i Skiver, hel Peterfille og hvad man vil pynte med; derpaa lægges Fisken med den pæneste Side ud til Formen. Geleen hældes af og til derpaa, saa den blandes med Fisken og staar udenom denne. Det seer godt ud, især til Laxe, at komme noget mørk Rødbede-Eddike i Geleen, førend den hældes i Posen. Har man en Form med Figurer, Blomster og Blade, da kan lidt af Geleen gjøres rød med Rødbede-Eddike og hældes i de Fordybninger, som danne Blomster; i dem, som danne Blade, hældes derimod grøn Gelee. Derover hældes den hvide Gelee, og Fisken lægges deri, som ovenfor er viist, dog uden noget til at pynte med. Vil man saaledes anvende couleurte Geleer, maa de samme Regler iagttages som til Gelee og Blanc-Manger.

Rulle-Aal.

Dertil tages en stor Aal, som beholder Skindet paa, hvilket skures meget godt; naar den er afvasket, skæres den op fra Ryggen, renses, Hoved og Hale skæres bort, og naar den ogsaa er vasket paa den indvendige Side, strøes den med Salt, stødt Peber, Allehaande og Nelliker; istedetfor disse Krydderier kan man

ſmøre et Lag Fiſkefarce paa Aalen og paa dette lægge Striber af fint hakket Peterſille, Rødbeder og Agurker, hvilke ſidſte Dele maa være aftrykkede i et Klæde. Aalen rulles faſt ſammen ſom en Rullepølſe, bindes godt omkring, indſyes i et tyndt Stykke Tøi og koges ligeſom Fiſk i Gelee. Naar Aalen er mør, tages den op og lægges i ganſke lidt Preſſe, medens Suppen koger noget længere med Stive-Gelee og klares. Bindingen løſes af Aalen, og Geleen hældes over den. Man kan ogſaa ſkære den i Skiver og lægge den lagviis med Geleen i en Form, hvoraf den igjen kan vendes. Aalen kan tillaves uden Stive-Gelee. Suppen maa da koge noget længere, men bliver ikke ſaa ſtiv, at den kan vendes af en Form.

Steg i Gelee.

Geleen hertil lares af Bouillon, ſom koges med kraftig Sky, Løg, helt Peber, Laurbærblade, lidt Eddike og 8 Lod (25 Q.) Stive-Gelee eller 1½ Lod (4½ Q.) Husblas til hver Pot Suppe. Den klares og hældes i Gelee-Poſen. Stegen ſkæres i Skiver; er det Fugle, da i 4 Dele, og lægges paa et Fad med de ſamme Ting til Pynt, ſom til Fiſk i Gelee. Geleen hældes derover. Man kan lægge Skiver af Kjød eller Fiſke-Budding eller Fricadeller imellem Stegen, og det Hele

kan ogsaa lægges i en Form og vendes deraf. Naar Stegen ikke er altfor stor, kan den forblive heel, hvortil især en Hare seer godt ud. Geleen holdes paa et ikke ganske fladt Fad; Haren, som maa være knækket paa den indvendige Side, eller Stegen lægges deri med den spækkede Side ned, og naar Geleen er stiv, lægges et fladt Fad over, hvorpaa Stegen vendes. For at faa Geleen til at slippe Fadet, kan dette holdes et Øieblik over hedt Vand.

Kalkuner, Høns, Gæs og Ænder i Gelee.

For at disse Fjerkræ kunne blive hvide, maa de, efter at være vaskede i koldt Vand, lægges et Par Minutter i hedt Vand, derpaa igjen i koldt og koges da hele i knapt Vand med Salt i, til de ere møre, og skæres saa i passende store Stykker. De smaa Sidebeen og Ryggen kunne ikke godt anvendes hertil, da de indeholde saa lidet Kjød, og Rygblodet let vilde gjøre Geleen grumset. Det yderste Stykke Been af Laarene og Vingerne hugges bort; Brystet igjennemskæres i 4 eller 8 Dele, saaledes at Kjødet bliver paa Benet. Alle Stykkerne afskylles i Suppen; denne afsies og sættes paa igjen med 10 Lod (31 Q.) Stive-Gelee eller 2 Lod (6 Q.) Husblas til hver Pot Suppe, lidt Eddike, hvidt Peber, Laurbærblade og et Stykke

Ingefær. Det klares, og det Hele behandles som Fisk i Gelee.

Disse Fjerkræ kunne forblive hele, men da der i saa Fald bruges mere Gelee, især til Kalkuner og Gæs, maa der, for at faa Suppen kraftig, tilligemed dem koges lidt Kalveskank. Geleen hældes i et dybt Fad, og Kalkunen eller Gaasen lægges deri med Brystet ned. Naar det skal serveres, holdes Fadet et Øieblik over hedt Vand, hvorefter det vendes paa et fladt Fad.

Hvedebrød.

Den Gjær, som bruges til Hvedebrød, maa være frisk og god; dersom den er tør, maa den ikke smulre, thi da har den tabt sin Kraft. Gjæren opløses i lidt Melk, som sættes ved Varmen, dog uden at det maa koge; Smørret smeltes, og Melken, som helst maa være nymalket, tilligemed den opløste Gjær kommes deri for at blive varm, ikke hed, hvilket vilde forhindre Deigen fra at hæves. Det røres i Melet, slaaes dygtig med en Skee, og naar Deigen bliver for haard dertil, æltes den med Hænderne, indtil den slipper fra disse. For at Deigen ikke skal blive altfor kold, maa det Hele

behandles hurtigt, og da Gjærens Forskjellighed gjør det vanskeligt nøiagtigt at angive, hvor meget deraf behøves, kan man see, om Deigen vil kunne hæve sig, ved at skære en Ridse i den; viser det sig da, at den er ømet indvendig, er den færdig til at hæves, i modsat Fald maa den enten ælte mere, eller dersom dette ikke er tilstrækkeligt, maa der kommes mere opløst Gjær i den. Naar Deigen saaledes er ælte nok, kan man, hvad der er sikkrest, lade den blive i den Krukke, hvori den er ælte med Krydderierne, og sætte den tildækket om Aftenen i en Balle med koldt Vand, som er saa dyb, at dette gaar høit op paa Krukken, og om Morgenen, altsaa efter 12 Timers Forløb, vil den da være hævet, saa den strax kan slaaes op for at bages. Men til denne Maade maa Melken ikke varmes, og den tørre Gjær smulres i Melet, før det ælte med Melken.

Man kan ogsaa lade Deigen hæve sig ved at sætte Krukken, tildækket med en Ark, sammenlagt og varmet Serviet eller med en Pude, hvorunder først bredes et Klæde, i en Balle med varmt Vand, dog ikke hedt, paa en varm Ovn, eller ved Siden af en hed Kakkelovn, hvor den af og til dreies for at blive varm overalt, men ikke hed, da det vilde forhindre Deigen fra at hæves. Der kan gjerne hengaa et Par

Timerstid, inden den er tilstrækkeligt hævet, og for at see, naar dette er Tilfældet, kan man trykke et Hul i den med en Finger; lukker dette sig hurtig, er Deigen færdig.

Franskbrød.

1½ Lod (4½ Q.) tør Gjær opløses i 1½ Pægel varm Melk; dette røres i 1 Pund Meel tilligemed lidt Salt og, om man vil, 1 Spiseskee Salat-Olie; det æltes dygtigt og hurtigt, indtil Deigen slipper Hænderne og er ølnet indvendig. Naar den er tilstrækkelig hævet, lægges den, uden videre at æltes, paa Pladen, i hvad Form man vil, smøres med lidt Æggehvide eller lunken Vand og bages, til Brødene ere lyse-brune; i Begyndelsen med lidt Varme, til den atter er hævet lidt, senere med stærkere Varme.

Franskbrød i Form.

Deigen tilberedes ligesom Foranførte, men kommes i ovale Blikforme, hvori den hensættes ved Varmen for at hæves, smøres derefter ovenpaa med lunket Vand og sættes strax i Ovnen for at bages. Brødet bliver lettere og bedre ved saaledes at bages i Form, hvortil man kan benytte en Kageform i Mangel af ovale Blikforme.

Franskbrød i Vand.

Behandles og bages ligesom Ovenanførte, kun tages omtrent ¼ Pægel mindre Vand end Melk til hvert Pund Meel.

Julekage Nr. 1.

Naar 6 Lod (19 Q.) Smør, som er smeltet, og hvoraf det meste Salt er holdt tilbage, er rørt med 2 Spiseskeer hvidt Sukker og 3 hele Æg, kommes deri ½ Pot nymalket Melk, 1½ Pund Meel, 1 Spiseskee Gjær, opløst i lidt Melk, ½ Pund (50 Q.) Rosiner, Kardemomme og Sucat eller syltede Appelsinskaller. Naar det bliver for haardt til at røres, æltes det med Hænderne, til Deigen begynder at hæves og slipper disse og Fadet, hensættes derpaa, til den er hævet, hvorpaa den, uden at æltes mere, enten kommes i en Form eller slaaes op til en Julekage eller Kringle, strøes med Sukker eller smøres med Smør eller Æggehvide, og bages strax i en Time ved god Varme.

Julekage Nr. 2.

6 Æg pidskes godt med ¼ Pund (25 Q.) hvidt Sukker eller meget godt tørret og stødt Puddersukker. Deri røres ¾ Pund (75 Q.) smeltet Smør, hvoraf det meste Salt er taget, 2 Spiseskeer opløst Gjær og

tilſidſt 4 Pund Meel. Bliver det for haardt til at røres, ældes det med Hænderne, indtil Deigen ſlipper, og ſættes da ved Varmen for at hæves. Derefter ældes den uden Meel godt og hurtigt paa Kagebrædtet, hvor ¾ Pund (75 Q.) Roſiner, 4 Lod (13 Q.) Sucat, 10 Hylſtre Kardemomme og 2 Qvintin (1½ Q.) ſtødt Kaneel kommes i. Deigen opſmaaes derefter paa Pladen til en Julekage, henſættes ved Varmen for at hæves, ſmøres da med en pidſket Æggeblomme og Sukker og bages ved god Varme i en Timestid. Det bliver en ſtor Kage.

Julekage Nr. 3.

1 Lod (3 Q.) Gjærpulver blandes godt med 1 Pund Hvedemeel i tør Tilſtand; dernæſt tilſættes 4 Lod (13 Q.) ſmeltet Smør, ſom dog maa være lidt afkølet, derpaa 1⅙ Pagel aldeles kold Melk, og naar det Hele er godt udrørt, tilſættes 4 Lod (13 Q.) Sukker, 6 Lod (19 Q.) Roſiner, 4 Lod (13 Q.) Sucat og ¼ Lod (7 Ort) Kardemomme, hvorefter Deigen ikke maa henſtaa, men ſtrax indſættes i Ovnen.

Faſtelavnsboller.

Deigen hertil laves ligeſom til Julekage. Den behandles og bages paa ſamme Maade, undtagen at

Deigen opſlaaes i runde Stykker, ſaa ſtore ſom man ønſker Bollerne. Disſe ſættes ved Varmen for atter at hæves og bages ſtrax.

Kaffebrød.

1 Pund Meel, ½ Pund (50 Q.) Smør, 3 Skeefulde Fløde, 3 Skeefulde Rum, 3 hele Æg og 3 Æggeblommer røres til en faſt Deig, rulles ud og lægges paa Pladen, beſtrøes godt med Sukker og bages ved jævn Varme. Naar det er bagt nok, ſkæres det i langagtige Stykker.

Tvebakker uden Æg.

Til 1 Pund Meel tages 1¼ Pægel Melk, ſom varmes med 6 Lod (19 Q.) Smør, en ſtor Spiſeſkee Gjær eller 1½ Lod (4½ Q.) tør og opløſt Gjær. Dette kommes i Melet tilligemed lidt Puddерſukker, reven Citronſkal og Kardemomme eller ſtødt Kaneel. Det æltes, indtil Deigen ſlipper Krukken og Hænderne og viner ſig indvendig, da henſættes den for at hæves. Bedſt ved at ſættes i koldt Vand om Aftenen. Derpaa æltes Deigen lidt, dog uden mere Meel, og ſkæres i ſmaa Stykker, hvilke trilles i runde Boller, ſom lægges paa Pladen, tildækkes med et tyndt Klæde og henſættes ved Varmen for atter at hæves. Naar

Deigen er hævet i Vand, behøver den ei at hæves anden Gang. Den sættes lige i Ovnen og bages hurtigt, sædvanlig i 10 Minutter, da udtages Pladen, og naar Bollerne ere kolde, overskæres de med en skarp Kniv, lægges med den flækkede Side opad og indsættes i en varm, dog ikke altfor heb Ovn, indtil den overskaarne Side er lysebrun.

Tvebakker med Æg.

4 hele Æg pidskes godt med 4 Lod (12 Q.) Sukker. 12 Lod (37 Q.) udvasket Smør smeltes, og deri kommes 1 Pægel Melk, hvori røres en Spiseskeefuld god, opløst Gjær og 1 Pund Flormeel, hvilket alt røres sammen med de pidskede Æg. Behandles og bages ligesom Foranførte.

Norske Tvebakker.

½ Pot Fløde pidskes til Skum. Naar 4 Æggeblommer ere rørte hvide med 4 Lod (12 Q.) hvidt Sukker, røres det deri tilligemed ½ Pund (50 Q.) Meel. Tilsidst kommes de til Skum pidskede Hvider tilligemed 2 Hylstre Kardemomme og reven Skal af ½ Citron deri. De bages i Papirforme bedst i en Ovn efter Rugbrød.

Brovl.

1 Pund Meel, ½ Pund (50 Q.) Pudderſukker, ¼ Pund (25 Q.) Smør, en god Theſkeefuld Hjorteſalt og 3 Æg blandes vel ſammen; der kommes ſaa megen god tyk Fløde deri, ſom det kan tage imod, for at trilles ud i hvilke Former man vil; bages ved jævn Varme.

Thekage.

I den Krukke eller det Fad, hvori Deigen ſkal hæve ſig, pidſkes først 4 Æg, deri kommes 1 Pægel varm Melk, hvori er opløſt 2 Lod (6 Q.) Gjær, og derefter, medens den endnu er varm, røres og ſlaaes 1 Pund Meel deri. Naar Deigen er for haard til at røres, æltes den med Hænderne, indtil den ſlipper diſſe og Krukken, ſom da henſættes ved Varmen. Naar Deigen er hævet, lægges den paa Kagebrædtet, æltes ganſke lidt og udrulles i en Flade, hvortil tages Meel udenfor Vægten. 20 Lod (62 Q.) udvaſket Smør lægges derefter i ſmaa Stykker paa Deigen, ſom bukkes derover og udrulles 3 à 4 Gange ligeſom Butterdeig. Et Stykke heraf udrulles temmelig tyndt og bruges til at beklæde en Form med løs Bund eller en liden Tærtepande med, den øvrige Deig ſkæres i 14 Dele, hvoraf hver rulles i en ſmal Strimmel, ſom beſtrøes

med Rosiner, Corender, stødte søde Mandler, ½ Pund (50 Q.) af hver Slags, og ¼ Pund (25 Q.) hvidt Sukker, alt først sammenblandet. Disse Stykker rulles sammen og sættes ved Siden af hinanden i den beklædte Form. De midterste Stykker maa være lidt høiere end de andre, og dersom Formen ikke er saa vid, at de sammenrullede Stykker kunne faa Plads, maa disse gjøres lidt høiere, saa at der bliver færre. Den sættes i en lunken Ovn eller ved Varmen for at hæves, derpaa smøres den med smeltet Smør eller et pidsket Æg, strøes med Sukker og bages ved god Varme, især mod Slutningen, saa den kan være færdig i 5 Qvarteer. Al Deigen kan skæres istykker og sammenrulles paa samme Maade, men bages da hver for sig til smaa Thebrød.

Brød til The.

I 2 Pund Meel ælles 6 Æggeblommer, ¼ Pund (25 Q.) Rosiner, ¼ Pund (25 Q.) Sukker, ½ Pot lunken Melk og et Stykke Gjær af 2 Valnødders Størrelse, som først er opløst lidt i koldt Vand, der atter afhældes. Det ælles i en god halv Time og sættes Natten over tildækket paa et koldt Sted. Næste Dag vendes Deigen over paa den med Vox besmurte Plade og sættes en halv Time ved Varmen. Imedens

den ſtaar der, overhældes Brødet med noget ſmeltet Smør, og der ſtikkes ſmaa Stykker Smør hiſt og her ned i det, og derpaa beſtrøes det med Sukker, ſtødt Kaneel, Corender og ſkaarne Mandler. Det bages ved jævn Ild lyſebrunt omtrent i 2 Timer.

Smaa Kringler. Nr. 1.

1 Pund Meel og ½ Pund (50 Q.) udvaſket Smør gnides lempelig ſammen med Hænderne, indtil det er blevet ſom revet Brød. Da ſamles det i en Bunke, hvori der dannes en Fordybning i Midten, deri kommes 1 Pægel kold Fløde og 1 Lod (3 Q.) tør Gjær, ſom ſmulres i Fløden, og naar dette er æltet godt ſammen, tages ſmaa Stykker deraf og trilles til ſmalle, runde Stykker, der lægges ſammen til Kringler, dyppes paa den øverſte Side i grovt ſtødt, hvidt Sukker og bages ved god Varme. De blive bedſt ved at bages ſaa ſmaa, at heraf omtrent kan blive 60.

Smaa Kringler. Nr. 2.

Naar ½ Pund (50 Q.) Smør er ſmeltet, kommes 1½ Pægel Fløde og et Par Spiſeſkeer Gjær deri, dette røres i 1½ Pund Meel, knap Vægt, indtil det ſlipper Hænderne, henſættes for at hæves, og æltes

derefter lidt igjen i Krukken. Derpaa tages Stykker af Deigen, af Tykkelse som en Finger, trilles i Hænderne og lægges til Kringler, hvilke overstrøes med Sukker og, om man vil, ogsaa med skaarne Mandler eller Kaneel. De bages ved god Varme. Heraf kan blive 25 smaa Kringler.

En stor Kringle.

6 Æg pidskes i en Krukke med 2 Lod (6 Q.) Sukker. Naar ½ Pund (50 Q.) Smør er smeltet, kommes det deri tilligemed 1 Pund Meel, lidt Gjær opløst i 1½ Pægel lunken Melk, 8 Lod (25 Q.) Rosiner og Sucat. Naar Deigen er æltet, til den slipper Krukken, sættes denne i en Spand med koldt Vand til næste Morgen, da lægges Deigen paa Pladen, smøres med et pidsket Æg, strøes med Sukker og bages strax. I 1 Time er den gjerne færdig.

Fastekringler.

6 Æg pidskes i et Qvarteer med 3 Lod (9 Q.) stødt og sigtet, hvidt Sukker. Saameget af 1 Pund Meel, som det kan tage imod, røres deri, og derefter æltes det paa Kagebrædtet med det Øvrige, dog holdes saa meget tilbage, som behøves til at gnide Brædtet med under Æltningen. Deigen maa godt gjennem-

arbeides og ældes saa længe, at den fuldkommen slipper Hænder og Brædt, da skæres den i smaa Stykker, omtrent i 18 à 20, som ere lige store; disse trilles med Hænderne, dog uden Meel paa Brædtet, i Pølser af en Fingers Tykkelse, lægges i Kringler eller Krandse, kommes i en Kjedel med rundelig og stærk kogende Vand og koge, indtil de stige i Veiret, da optages de og bages strax langsomt ganske lyse. Der maa ikke komme saa mange Kringler paa eengang i Vandet, at de komme til at ligge ovenpaa hinanden, hvorfor det er bedst at koge dem i en Messingkjedel eller Gryde med flad Bund. Dersom Kringlerne ikke hurtig stige i Veiret, have de sat sig fast paa Bunden og maa da forsigtigt løsnes med en Skee.

Kommens-Kringler.

1¼ Pægel Fløde eller god Melk sættes paa Ilden med 1½ Lod (4½ Q.) Gjær; naar denne er opløst, røres det med saa meget af 1 Pund Meel, som dette kan tage imod; det Øvrige ældes i med Hænderne, indtil Deigen er øinet, naar man skærer den over; da tages Stykker deraf, som trilles i runde og lange Strimler, lægges sammen til Kringler og koges i Vand ligesom Faste-Kringler. Naar de tages op, overstryges de med Æg, strøes med Kommen og bages strax,

medens de ere varme, i en heb Ovn. Heraf kan blive 18.

Kiks.

Melet til Kikſene lægges i en Bunke paa Kage-brædtet, i Midten deraf røres med en Skee, hvad der ſkal i dem, og naar det er blandet, ældes det med Hænderne, indtil Deigen ſlipper disſe og Brædtet, men heller ikke længer. Naar Deigen derpaa er rullet et Par Gange igjennem, hvortil Brædt og Rulle gnides med Meel udenfor Vægten, er det bedſt at dele den i flere Stykker, for bedre at kunne faa det meget tyndt udrullet. Kikſene afſtikkes med en Blikring eller Kop og gjennemſtikkes med en Gaffel eller ſpids Pind, medens de endnu ligge paa Brædtet, hvorefter de lægges paa Pladen og bages langſomt ganſke lyſe; i ½ Time ere de gjerne færdige. Ovnen maa ikke være meget heb, da Kikſene derved let blive for brune eller komme til at ſlaa Bobler, hvilket ogſaa ſkeer, derſom de ikke ere behørig gjennemſtukne. De kunne længe bevares, naar de gjemmes tildækkede.

Kiks med Smør.

1 Pund Meel ældes med 4 Lod (12 Q.) hvidt Sukker, 1 Æg, 12 Lod (37 Q.) udvaſket Smør og 6

Spiseskeer Vand. Heraf bliver omtrent 60. Kiksene kunne blive gode med 10 Lod (31 Q.) Smør, men da tages 1 Spiseskee mere Vand.

Kiks med Fløde.

I 1 Pund Meel kommes 1 Pægel god Fløde, 1 Æg og 4 Lod (12 Q.) hvidt Sukker eller godt Puddersukker og, om man vil, 4 Lod (12 Q.) udvasket Smør. Heraf bliver omtrent 60.

Kiks af Bygmeel.

Til 1 Pund Bygmeel ($\frac{1}{2}$ Deel deraf kan være Kartoffelmeel) tages 1 Pægel Fløde, 2 Æg og 4 Lod (12 Q.) Sukker. Dersom Fløden er tynd, tages lidt Smør til Hjælp. Heraf bliver omtrent 50.

Kiks af sigtet Rugmeel.

I 2 Pund sigtet Rugmeel kommes 3 Pægle Fløde, som kan være tynd, $\frac{1}{2}$ Pund (50 Q.) smeltet Smør, 3 Æg og en Haandfuld Kommen. Heraf bliver omtrent 100.

Kiks af sigtet Rugmeel uden Fløde.

Til 1 Pund Meel tages 4 Lod (12 Q.) godt Puddersukker, 3 Æg, $\frac{1}{4}$ Pund (25 Q.) smeltet Smør og 6 Spiseskeer Vand. Heraf bliver omtrent 70.

Knækbrød.

1 Pægel Melk sættes paa Ilden med et Par Lod Gjær; naar denne er udtværet og Melken varm, røres det i ¾ Pund (75 Q.) Hvedemeel og æltes med Hænderne, indtil Deigen slipper disse. Derefter hensættes den ved Varmen, og naar den er hævet, æltes den igjen i det samme Kar med et Par Lod smeltet Smør, lidt Salt, en Spiseskeefuld Kommen og, om det behøves, lidt mere Gjær. Deigen sættes igjen ved Varmen, og naar den atter er hævet, æltes den paa Kagebrædtet med saa meget Meel, at den bliver en temmelig stiv Deig, som lader sig tyndt udrulle. Hvor meget Meel hertil behøves, kan ikke nøie bestemmes, da det kommer an paa, hvor meget Deigen har hævet sig, men fra 10 til 16 Lod (31 til 50 Q.) vil omtrent kunne bruges. Naar Deigen er æltet, indtil den slipper Hænderne og giver sig indvendig, skæres den i flere Dele, udrulles med Meel paa Brædtet, saa tyndt som muligt, gjennemstikkes tæt med en Gaffel og skæres i store Stykker, der bages langsomt ganske lysebrune. Brødet knækkes i mindre Stykker ved Bordet og spises med Smør paa. Dette bliver en temmelig stor Portion og kan længe bevares haardt, naar det gjemmes tildækket. Knækbrødet kan laves af sigtet Rugmeel, men dertil maa tages lidt mere Melk.

Drikkevarer.

Naar Rum, ſom helſt maa være Jamaica Rum, ſkal afbrændes, kan den bedſt tændes ved at komme lidt Rum eller Cognac i en Skee, antænde det og holde Skeen ned i det, ſom ſkal afbrændes, hvorved dette ſtrax fænger, og jo mere man rører omkring i det Brændende, jo bedre brænder det. Derſom det brænder for længe, ſaa det kan befrygtes, at der gaar for megen Kraft tabt, kan det ſlukkes ved at ophøre med at røre. Hvad der ſkal afſies for at blive klart, hældes igjennem en Gelee-Poſe eller en Sigte, hvori der er lagt et Stykke graat Papir eller Lærred.

Moſelvin-Punſch.

Hertil bruges 4 Flaſker Moſelvin, ½ Flaſke Burgundervin, ½ Flaſke Champagne, 40 Lod (1 Pund 25 Q.) hvidt Sukker og noget fin Frugt, ſom f. Ex. Jordbær, Hindbær, Ferſkener eller Saft af omtrent 3 Appelſiner. Sukkeret, 1 Flaſke Moſelvin og Frugterne, ſkaarne ſtykker, henſættes ſamlet og tildækket i en Terrin, hvor det bliver ſtaaende at trække i 4 à 5 Timer. Kort før Punſchen ſkal benyttes, afſies dette og blandes med den øvrige Vin, røres godt om og fyldes paa Karafler eller Flaſker. Punſchen heraf har en behagelig Smag og er ikke meget ſtærk.

Punſch af Arak eller Rum.

1 Flaſke Arak, Saften af 4 à 5 Citroner og ¾ Pund (75 Q.) hvidt Sukker ſtaar tildækket i 1 Timestid, da ſkjænkes 3 Pægle kogende Vand deri. Punſchen bliver bedre, naar Sukkeret koges i Vandet, indtil det er affkummet, og hældes kogende i Arakken.

Stærk, kold Punſch.

1 Flaſke Madeira, 1 dito Rhinſkvin, 1 dito ung Vin, 1 dito Arak eller Rum, 2 Flaſker kogt koldt Vand, Saft af 2 Citroner og ſaa meget ſtødt, hvidt Sukker, at Punſchen bliver ſød. Saafnart dette er ſammenblandet, hældes det paa Flaſker. Det gjør Punſchen behagelig, at komme en Flaſke Champagne deri.

Kogt Punſch.

1 Pund Melis hugges i mindre Stykker, ſættes paa Ilden med 1 Pot Vand og koges, indtil det er ſkummet og blevet klart, da hældes 1 Flaſke hvid Rum, ſom gjerne kan være ſimpel, deri, og naar det perler ved Siderne, uden dog rigtig at koge, tages det af Ilden. Saften af 6 Citroner presſes igjennem en Sigte, og den hede Punſch hældes derigjennem i Citronſaften. Den drikkes varm eller henſættes tildækket, til den er kold, og hældes da paa Karafler.

Af dette Quantum Rum bliver Punſchen ikke meget ſtærk. Denne Punſch bliver mere velſmagende, naar man iſtedetfor Citroner tager en Flaſke Graves.

Afbrændt Punſch.

1 Flaſke helſt hvid Rum, 1 Flaſke Graves og 1 Pund Melis ſættes ved Varmen, til dette er ſmeltet, hvorefter det afbrændes. Saften af 1 eller 2 Citroner og 4 à 5 Pægle kogt koldt Vand kommes tilſidſt deri.

Appelſin-Punſch.

kan tillaves ligeſom Ovenſtaaende, men naar den er afbrændt, kommes Saften af 3 Appelſiner og Skallen af 1, afreven paa et Stykke Sukker, deri. Denne Punſch kan ogſaa laves uden at afbrændes. Man river da Skallen af 3 Appelſiner og 1 Citron paa Sukker og opløſer det i Saften af 6 Appelſiner og 2 Citroner, hælder det igjennem Sigten tilligemed 1½ Flaſke hvid Vin, ½ Flaſke Rum, 1 Pot kogt Vand og, om man ynder det, 4 Theſteer ſtødt Vanille. Det ſættes paa Ilden med 1 Pund Melis, men tages af, naar det perler ved Siderne; koge maa det ikke og kan drikkes baade varmt og koldt.

Melke-Punſch.

Saften af 8 og Skallen af 2 Citroner, 2 Flaſker Arak eller hvid Rum, 2 Pund Melis og 2 Potter hedt Vand ſættes ſamlet paa Ilden; ſaaſnart det koger, hældes 1 Pot kold Melk deri, det røres vel om, og naar det atter koger og er adſkilt, hældes det igjennem Gelee-Poſen. Naar det er løbet lidt igjennem, og dette ikke er klart, hældes det igjen i Poſen, hvilket gjentages, indtil det Gjennemløbne er fuldkommen klart. Punſchen hældes paa Karafler og drikkes kold.

Is-Punſch.

3 Flaſker Champagne, Saften af 3 Citroner og 6 ſtore Appelſiner, Skallen af 1 Citron og 2 Appelſiner, ſom er afreven paa ½ Pund (50 Q.) Melis, der først er hugget i mindre Stykker, henſættes ſamlet og tildækket, indtil Sukkeret er ſmeltet. Derefter hældes det i Fryſebøſſen, Laaget lægges paa, og den ſættes i en Balle med Is, blandet med ſtort Salt, hvor den jævnlig dreies og ryſtes. Punſchen maa af og til omrøres, men Laaget igjen lægges paa. Efter et Par Timers Tid er den i Almindelighed froſſet nok, og da røres ½ Pægel Rum, 14 til ſtivt Skum piſkede Æggehvider og ſaa meget ſtødt Sukker, at den bliver

tilpas ſød, deri. Den maa ſtrax ſerveres. Hviderne kunne undværes, og da røres blot Rummen og Sukkeret deri, naar det er frosſet. Punſchen kan laves af halv Champagne og halv Graves-Vin eller alene af Graves, men bliver naturligvis ikke ſaa god deraf.

The-Punſch.

Paa ½ Lod (1½ Q.) The ſkjænkes 1 Pægel kogende Vand, hvormed den ſtaar paa lidt Gløder for at trække, dog uden at maatte koge. 1 Pund hvidt Sukker, Saften af 3 Citroner, 3 Pægle Rum og 1½ Pægel Rødvin henſættes tildækket ved Varmen, indtil Sukkeret er ſmeltet, da ſkjenkes den varme The igjennem Theſien derpaa tilligemed ½ Pot kogende Vand. Den drikkes varm og bliver temmelig ſtærk.

Egge-Punſch.

2 Potter Vand ſættes paa Ilden med et Pund hvidt Sukker eller Puddерſukker; naar det koger og er ſkummet, kommes 1 Pot Rum, ſom gjerne kan være ſimpel, og Saften af 6 Citroner deri, og naar det perler ved Siderne (det maa ikke koge), hældes det langſomt, under ſtadig Piſken, i 20 Eggeblommer, ſom førſt ere rørte tykke og hvide. Den drikkes varm.

Egge-Punſch med Rødvin.

Naar 8 Æggeblommer ere rørte hvide med 1 Pd. hvidt Sukker, kommes næſten 1 Pægel Rum deri. 4 Flaſker Rødvin ſættes paa Ilden med et Par Stykker Kaneel og nogle faa Nelliker; naar det koger, hældes det under ſtadigt Pidſken i Æggene. Punſchen kan ogſaa ſættes igjen paa Ilden og pidſkes ſtadigt, indtil den begynder at koge, da maa den ſtrax ophældes for ikke at ſkilles ad. Den drikkes varm.

Dreifuß

laves paa ſamme Maade, kun kan man udelade Rummen, om man vil.

Egge-Punſch med Øl

tillaves ligeſom Overſtaaende og med ſamme Forhold af Æg, Sukker eller Rum; men iſtedetfor Vin tages 2 Potter godt Hvidtøl. Drikkes varm.

Cardinal.

Skallen tilligemed alt det Hvide tages af 4 Pommerantſer, hvilke derefter overſkæres og ſættes, med ganſke tyndt afſkrællet Skal af den ene, i 3 Pægle Graves-Vin. Naar det har ſtaaet tildækket

til næste Dag, afsies det og blandes med 2 Flasker Graves, 1 Flaske Madeira, 1 Flaske Champagne og 1½ Pund stødt, hvidt Sukker. Det fyldes paa Flasker og proppes. Cardinalen bliver bedst, naar Sukkeret først er kogt med 1½ Pægel Vand, indtil det er skummet og blevet klart, sædvanlig i et Qvarteer. Det afkøles, før Vinen hældes paa.

Simpel Cardinal.

Det laves ligesom Biskop, men af hvid Vin, helst Rhinskvin.

Biskop.

Til hver Flaske Vin tages ¼ Pægel Rum, ¼ Pd. (25 Q.) helt Melis og to smaa Pommerantser, af hvilke Saften fuldkomment udpresses med en Citronpresse og hældes igjennem en Sigte paa Sukkeret; Vinen skjenkes igjennem Sigten og tilsidst ¼ Pægel koldt Vand. Skallen af ¼ Pommerants skrælles saa tyndt, at aldeles intet af det Hvide er derved, og kommes i Biskoppen, som staar tildækket i nogle Timer, førend den fyldes paa Flasker og proppes.

Afbrændt Rødvin.

Vinen sættes paa Ilden med hvidt Sukker efter Smag og nogle Stykker Kaneel; naar den koger,

antændes den og omrøres godt. Saasnart den har ophørt at brænde, kommes lidt kogende Vand deri, hvorefter den ophældes og drikkes varm.

Sangarie.

3 Flasker Rødvin, 1 Pot Vand, 1 reven Muskatnød, ½ Lod (7 Ort) heel Kaneel og hvidt Sukker efter Smag sættes samlet paa Ilden for at faa et stærkt Opkog, hvorefter det ophældes og tildækkes. Naar det er koldt, afsies det, fyldes paa Flasker og er en behagelig Drik paa Bal.

Rødvins-Toddy.

1 Flaske god Rødvin hældes paa 20 Lod (62 Q.) hvidt Sukker og hensættes tildækket paa en varm Ovn eller Kakkelovn ½ Timestid, indtil Sukkeret er smeltet, da skjenkes ½ Pot kogende Vand deri. Den drikkes varm.

Melk med Rum.

1 Pot nymalket Melk sættes paa Ilden, og naar den koger stærkt, kommes ½ Pægel Rum langsomt deri tilligemed hvidt Sukker eller Puddersukker efter Smag. Naar Melken derefter begynder at perle ved

SIDE
287+288
MANGLER I
BOGEN

Massen paa et Anker eller en Dunk, saa stor, at det kan rystes ud deraf, og som kan lukkes godt til. Paa denne Masse kommes 5½ Pot Rum eller fransk Brændevin; det tilproppes og omrystes godt i 3 à 4 Dage, derpaa sies det igjennem et uldent Klæde; man kan komme lidt Vand paa Bærrene for at afpresse dem den sidste Kraft. Ankeret skylles og Massen tilligemed 4 Pund fintstødt Kandis eller Melis kommes atter paa, tilproppes og omrystes, til Sukkeret er opløst. Er det ikke klart nok, kan man sie det igjennem et fint linned Klæde. Det hældes paa Flasker og er færdigt.

Paa samme Maade laves Solbær- og Himbær-Liqueur.

Ribs-Liqueur.

½ Pot hvid Rum sættes paa Ilden med 1 Pund stødt hvidt Sukker; naar det koger, ophældes det, og naar det er fuldkommen koldt, røres ½ Pot raa Ribsfaft samt Skal og Saft af en liden Citron deri. Det tildækkes og staar til næste Dag, da hældes det i en Pose, som maa være af temmelig aabent Lærred, Shirting eller Netteldug. Da det kan behøve at hænge til Dagen efter for at være afløbet, maa Liqueuren efterhaanden fyldes paa Flasker og proppes. Heraf bliver omtrent ½ Pot Liqueur.

Frugt Liqueur.

2 Potter Rum, helſt Jamaica-Rum, kommes paa en Krukke, deri kommes al Slags Frugt, ligeſom den om Sommeren modnes, ſom Jordbær, Stikkelsbær, o. ſ. v., tager man Æbler, maa de ſkrælles og ſkæres i ſmaa Stykker. Krukken tildækkes med et Laag, ſom ſlutter godt. Hvergang man kommer noget Frugt deri, røres godt om. Naar der om Efteraaret ikke er mere Frugt at faa, hældes det Hele paa et Dørſlag og aftrykkes godt, derefter hældes det igjennem en Sigte, hvori der er lagt et Stykke Netteldug. Saften blandes derpaa med Sukker efter Smag, og naar det er ſmeltet, fyldes det paa Flaſker. Til 2 Potter Rum kan der tages 6 à 8 Lod (19 à 25 Q.) Frugt af hver Slags. Naar Bærrene ere godt aftrykkede, kunne de koges med Puddерſukker og blive velſmagende; de kunne godt bruges i Grynſuppe.

Solbær-Rum.

Til hvert Pund pillede Bær tages 1 Pot Rum og et lidet Stykke Kaneel; dette henſættes paa Krukker eller Flaſker, tildækkes og ſtaar i 4 à 5 Uger paa et tørt og varmt Sted. Derefter optages Bærrene, ſtødes og afvrides i et Klæde. Denne afvredne Solbær-Rum blandes med den, hvoraf Bærrene ere op-

tagne, og med Sukker efter Smag, omtrent ¼ Pund (25 Q.) hvidt Sukker til hvert Pund Bær (der kan bruges godt, lyst Pudderſukker, men deraf tages lidt mere), og hældes derpaa igjennem en Gelee-Poſe, kommes paa Flaſker og proppes.

Har man en større Portion at tillave, kan man komme Bær, Rum, Sukker og Kaneel paa et Anker, ſætte Spundſet deri, ryſte det dagligt i 14 Dage og lade det ligge ligeſaa længe ganſke ſtille, hvorefter det aftappes.

Indhold.

	Pag.
Foreløbige Bemærkninger	V
Former	VII
Bagt Brød	–
At bage Meel og Brød til Buddinger og Boller	–
At opfriske gammelt Brød	VIII
At bevare Smaakager og Brød	–
At bevare Citronskal	IX
At bevare Æg	–
At bevare Tælle til Farce	–
Vanille	–
Mandler	X
Kastanier	–
Hjorteſalt	XI
Corender at vaske	–
Riſengryn at ſkolde	–
Blanchere	–
Legere med Æggeblomme	XII
Forlorne Æg	–
Kogte Æggehvider	XIii
Pidſket Flødeſkum	–
Glasſeer-Sukker	XIV
At branke Meel	–
Udvaſket Smør	–
Afklaret Smør	XV
Suppefedt (Klaret)	–
At koge Sky	XVI
At koge Soya af Saltlage	XVII
Brun Soya	–
At koge ved Damp	XVIII
At koge ſur Suppe ſød igjen	–
At bevare Melk og Flode fra at blive ſur	XIX
At koge Kjød friſk igjen	–
At behandle Fjerkræ	XXI
Kalvefødder	XXII
Hjortetak	–
Husblas	XXIII
Fleſkeſvær	–

Suppe	1
Brun Suppe	4
Selleri-Suppe	5
Selleri-Suppe paa en anden Maade	–
Forloren Skildpadde-Suppe	6
Kørvel-Suppe	–
Gulerod-Suppe	7
Syre-Suppe	–
Brunet Hvidkaal-Suppe	8

	Pag.
Hvidkaal-Suppe	8
Rosenkaal-Suppe	9
Løg-Suppe	–
Løgsuppe paa Fad	–
Nudle-Suppe	10
Suppe med Æg og Ris eller Macaroni	–
Kallun-Suppe	11
Kraase-Suppe	12
Kjødsuppe med grønne Ærter	13
Grønærte-Suppe uden Kjød	–
Suppe af Ærtebælge	14
Italiensk Græskarsuppe	–
Oxekjød-Suppe	15
Soupe à la reine	16
Fransk-Suppe	–
Karri-Suppe	17
Kartoffel-Suppe Nr. 1	–
Kartoffel-Suppe Nr. 2	–
Krebse-Suppe	18
Reie-Suppe	19
Aale-Suppe	–
Silde-Suppe	–
Gjedde-Suppe	20
Fiske-Suppe	–
Urte-Suppe	21
Graa Ærter	22
Afskede graa Ærter	23
Suppe af Lindser eller brune Bønner	–
Gule Ærter	24
Sødekaal	25

	Pag.
Æble-Suppe	26
Stikkelsbær-Suppe	–
Kirsebær-Suppe	27
Solbær-Suppe	–
Vincandel	–
Koldskaal af Rødvin	28
Hvid Risengryns-Suppe	–
Hvid Sago-Suppe	29
Rød Sago-Suppe	–
Rismeels-Suppe	–
Brød-Suppe	30
Chocolade-Suppe	31
Æggemelk	–
Æggesøbe	32
Hamborgsk Æggesøbe	33
Kjærnemelks-Suppe	–
Tykmelks-Suppe	34
Boller til Suppe	34
Kjød- og Fiske-Boller	–
Meel-Boller	35
Kartoffelmeels-Boller	–
Brød-Boller	36
Simple Kartoffelboller	–
Grød	36
Rismeels-Grød	38
Risengrød	–
Bagt Risengrød	39
Risen-Vandgrød	–
Byggrynsgrød	40
Byggryns-Vandgrød	–
Perlegrynsgrød	–
Sagogrød	41

	Pag.
Semoulegrød	41
Boghvede-Vandgrød	-
Boghvedegrød	-
Pande-Grød	42
Smørgrød	-
Fløielsgrød	-
Grød af Kartoffelmeel	43
Meelgrød med Æg	-
Kjærnemelks-Grød	-
Fisk	44
Ferskvandsfisk	47
Karper	-
Karper i Rødvin	48
Brasen	-
Karudser	-
Aborrer	49
Bagte Aborrer	-
Gjedder	50
Suder	-
Aal	51
Saltvandsfisk	52
Sild	-
Makrel	53
Lax og Laxørred	-
Torsk	-
Torsk paa Fad	54
Stuvet Torsk	-
Hornfisk	55
Kuller	-
Tunger	56
Rødspætter, Pigvarer, Sletvare og Hellefly nder	56
Sletter	-
Hummer, Krebs, Krabber og Reier	56
Reier og Asparges	57
Muslinger	58
Østers	59
Plukkefisk	-
Plukkefisk af fersk Fisk	61
Klipfisk	-
Bergefisk	62
Forskjellige Retter	62
Posteier	-
Postei med hvid Sauce	63
Postei med brun Sauce	64
Postei af ferske Oxetunger	65
Sneppe-Postei	66
Lever-Postei	-
Smaa Posteier	67
Mince Pies	-
Cruſtader	69
Rouletter af Steg eller kogt Kjød	70
Rouletter af Hummer	71
Rouletter af Reier og Asparges	72
Rouletter af Østers og Muslinger	-
Rouletter af kogt Fisk	-
Macaroni-Rouletter	-

	Pag.
Rouletter i Oblat	73
Rouletter med Farce	–
Fyldte Franskbrød	–
Anchiovis-Brød	74
Nyre-Brød	–
Farce af Oxekjød med Talle eller Fleisk	74
Farce af Kalve- og Lammekjød	77
Farce af Hønsekjød	–
Farce af Dyrekjød	–
Fiske-Farce	–
Boller i Sauce	78
Farcerede Løg	79
Farcerede Agurker	–
Farcerede Sellerier	80
Farceret Hvidkaal	–
Farceret Blomkaal	81
Farceret Oxetunge	–
Beenløse Fugle	82
Farceret Kalve- og Lammebryst	83
Fricadeller	84
Fricadeller af kogt Fisk	–
Høns i Ris	84
Lamme- og Kalvekjød i Ris	85
Tobbington	–
En Sommerret	86
Kjød i Hvidkaal	87
Karbonade	87
Beefsteg paa Risten	88
Beefsteg paa Panden	90
Svine-Mørbrad	–
Cotelets	91
Cotelets af Lamme-Nyrestykket	–
Stegt Lammehoved	92
Lungemoos	93
Fricandeau	–
Oxekjød, tillavet som Vildt	94
Paa en anden Maade, af forskjellige Sorter Kjød	–
Heel spækket Kalvelever	95
Kalve-Lever som Beefsteg	96
Lamme-Lever	97
Banke-Klobs	–
Banke-Kjød	98
Boeuf à la mode	99
Ragout af Kalvebrisel	100
Ragout af Duer	–
Ragout af Aal	101
Forloren Skildpadde	–
Karri	103
Paa en anden Maade	104
Risengryn til Karri	105
Karri af Aal	–
Karri af Hummer	106
Fricasee	–
At koge Kalkuner, Gæs, Ænder og Høns	108
At varme stegt Kalkun	–
En Kalkun at tillave	109
Boller i sød Sauce	110

	Pag.
Æggekage med Brød, Fleſk eller Mevisterpølſe	110
Røget Skinke med Æg	111
En Farce af Skinke	–
Anvendelſe af ſtegt og kogt Kjød	112
Spare-Suppe	–
At ſalte kogt Kjød	–
Karbonade-Kjød	113
Surſteg	–
At varme Kalveſteg eller Steg af Vildt	–
Fricaſee af kold Steg	114
Fricadeller	–
Aubin	–
Kjød med Anchiovis	115
Kjød med Æbler	–
Kjød med Løg	116
Finker	–
Hachis	–
Hachis med Macaroni	117
Ragout	–
Indbagt Kjød	118
Grilleret Kjød	119
Indbagt Kalve- og Lammebryſt	–
Indbagt Oxekjød	120
Fricaſee, Karri, Gratin og Rouletter	–
Pølſer	120
Blod-Pølſer	123
Riſengryns-Pølſer	125
Kjød- og Fiſke-Pølſer	126
Stege	126
Oxeſteg	128
Kalveſteg	–
Skinkeſteg	129
Ribbensſteg	130
Lammeſteg	–
Bederyg	131
Dyreryg	132
Hareſteg	133
Kalkuner, unge Høns og Kyllinger at ſtege	–
Gaaſeſteg	135
Andeſteg	–
Vildandeſteg	–
Fugleſteg	136
Saucer	136
Stege-Sauce	137
Sauce til Vildt	138
Kold Peberrod	–
Fløde-Sauce med Peterſille	–
Smør med Peberrod	–
Smør med Peterſille	139
Ægge-Sauce	–
Smør med Eddike	–
Smør med hakkede Æg	–
Champignon- og Kapers-Sauce	140
Hvid Peberrod-Sauce	–
Hvid Sauce til Høns, Kalve- og Lammekjød	–

	Pag.
Østers-Sauce	141
Reie- og Asparges-Sauce	-
Anchiovis-Sauce	142
Silde-Sauce	143
Kold Æg-Sauce	-
Kold Silde-Sauce	-
Kold Anchiovis-Sauce	-
Sød Sauce	144
Rødvin-Sauce	-
Æble-Sauce	-
Crem-Sauce	145
Vin-Crem-Sauce	-
Gemyser	145
Asparges og unge Gule-rødder	-
Bodfeldske Roer	146
Brunede bodfeldske Roer	-
Hviderøer	-
Kaalrabi	147
Grønne-Ærter	-
Voxbønner	-
Snittebønner	148
Spinat	-
Syrer	149
Hvidkaal og Savoykaal	-
Blomkaal	150
Grøn-Largkaal	-
Brunet Hvidkaal	151
Rød Surkaal	-
Rosenkaal	-
Kartosler	152
Kartoffelbrei	153
Stuvede Kartosler	-
Stegt Kartoffelbrei	153
Brunede Kartosler	154
Stuvede Cathrineblommer	-
Røræg	155
Macaroni	-
Gule Ærter som Gemyse	156
Cardon	-
Rhabarber-Stilke	-
Gratin	157
Gratin	158
Rand paa Fad	159
Ris-Rand	160
Pier	161
Macaroni-Pie	-
Macaroni-Pie med Hachis	162
Beefsteks-Pie	-
Brød-Pie	163
Frugt-Pie	164
Pie af Kartoffelmeel	-
Omeletter	165
Risengryns-Omelet	-
Fløde-Omelet	-
Fløde-Omelet	-
Citron-Omelet	166
Sur Fløde-Omelet	-
En Lag-Omelet	-
Æble-Omelet	167
Sylphide-Omelet	-
Buddinger	168
Budding af Kjød- og Fiske-Farce	-

	Pag.
Brød=Budding	169
Marv=Budding	–
Spinat=Budding	–
Kartoffel=Budding med skarp Sauce	170
Krebse=Budding	–
Nede=Budding	–
Kartoffel=Budding	–
Prindsesse=Budding	171
Æble=Budding	–
Meel=Budding	172
Kartoffelmeels=Budding	–
Rismeels=Budding	–
Ris=Budding	173
Sago=Budding	–
Macaroni=Budding	174
Klipfiske=Budding	–
Klipfiske=Budding med Brød	–
Klipfiske=Budding med Kartofler	175
Budding af kogt, ferst Fisk	–
Granada af Fiskefarce	–
Granada af Kjødfarce	176
Kolde Buddinger	176
Victoria=Budding	177
Caramel=Budding	178
Rodvins=Budding	179
Marmor=Budding	–
Mandel=Budding. Nr. 1	180
Mandel=Budding. Nr. 2	–
Citron=Budding	181
Rum=Budding	–
Rum=Budding. Nr. 1	–
Rum=Budding. Nr. 2	182
Rum=Budding. Nr. 3	–
Rum=Budding med pidsket Fløde. Nr. 4	183
Madeira=Budding	–
Fløde=Budding	184
Vanille=Budding	–
Macron=Budding	185
Chocolade=Budding	–
Skumbudding	186
Kager	187
Butterdeig	188
Wienerkage	191
Kartoffelkage	–
Hermelinskage	192
Mandelkage med Brød	193
Risengrynskage	–
Krandsekage	–
Den spanske Kage	194
Mamas Kage	–
Citronkage	195
Citronkage	–
Rumkage	196
Moritskage	–
Flødekage med Cathrine=blommer	197
Alliance=Tærte	198
Kage med Syltetøi	–
Citron=Cremkage	199
Lindsekage	–
Boting	200
Sandkage	–
Flødekage	–

	Pag.
Tvebakskage	201
Stikkelsbærkage	-
Stikkelsbærkage med Macrondeig	202
Æbleкage	-
Æbleкage	203
Æbleкage	-
Æbler med Crem	204
Kage af Æbler eller Stikkelsbær	-
Æbleкage paa Fad	205
Æbleкage med Brød. Nr. 1	-
Æbleкage med Brød. Nr. 2	206
Æbleкage med Rugbrød	-
Æbleкage af revne Æbler	207
Charlottekage	-
Florentinerkage	208
Æbler med Ris	-
Rugbrods Charlotte	209
Smorkrummer	210
Smaa Kager	211
Sukkerkrandse	-
Vanillekrandse	-
Chocoladekager	212
Chocoladekager med Æggehvider	-
Smaakager med Vin	-
Smaa Sandkager	213
Sandkager med Mandler	-
Portugise-Kager	214
Hvide Hamborgerkager	-
Prindsessekager	215
Sukkerpleskener	216
Smaa Marence med Mandler	216
Fire Species	-
Tre Species	217
Brune Mandelkager	-
Kaneelkager	-
Jødekager. Nr. 1	218
Jødekager. Nr. 2	-
Æbler i Butterdeig	-
Vandbakkelser	219
Valnødder	-
Sprutter	220
Brune Peberkager. Nr. 1	-
Brune Peberkager. Nr. 2	221
Brune Peberkager. Nr. 3	222
Hvide Peberkager	223
Kartoffel-Fricadeller	-
Brød-Fricadeller	224
Franske Nathuer	-
Arme Riddere	225
Flødelapper	-
Æbleskiver med Gjær	-
Æbleskiver uden Gjær	226
Pandekager	-
Pandekager. Nr. 1	227
Pandekager med Fløde. Nr. 2	-
Pandekager. Nr. 3	228
Pandekager med Gjær. Nr. 4	-
Engelske Pandekager. Nr. 5	-
Tynde russiske Pandekager	229

	Pag.
Kager, som bages i Jern	229
Haarde gode Raad	230
Tynde gode Raad	–
Krumkager	231
Krumkager uden Smør	–
Vafler med Fløde	232
Vafler	–
Kager, som koges	233
Sprutbakkelser	234
Sneboller	–
Tragtebakkelser eller Knip=lingskager	–
Kleiner	235
Flydende Æbleskiver	236
Kager paa Traad	–
Kager til The og Cho=colade	237
Pundkage	–
Engelskkage	–
Kage til Chocolade	238
Hvid amerikansk Damekage	–
Strandskaller	239
Smaa Kringler med Gjær	–
Flade Kringler	–
Smaakager uden Smør	–
Corende=Kager	240
Croquant=Kringler	–
Bækkenkage	241
Søsterkage	–
Brød til Chocolade	242
Oplagt Melk	242
Rødgrød med Stivelse eller Husblas	244
Æblegrød	245
Fromage	245
Sherryfromage	246
Rugbrødsfromage	–
Russisk Charlotte	247
Trifli	–
Flotten=Island	248
Himbær med Sne	249
Rødvins=Crem	–
Madeira=Crem	250
Vanille=Crem	–
Simpel Crem	251
Citron=Crem	–
Vanille=Is	252
Risengryns=Is	253
Blanc=Manger	–
Riz à l'amande	254
Geleer	254
Vin=Gelee	256
Appelsin=Gelee	–
Citron=Gelee	–
Punsche=Gelee	257
Vin=Gelee og Blanc=Manger	–
Gelee paa Fad med Frug=ter ovenpaa	258
Himbær=Æg	259
Fisk i Gelee	260
Rulle=Aal	261
Steg i Gelee	262

	Pag.
Kalkuner, Høns, Gas og Ænder i Gelee	263
Hvedebrød	264
Franskbrød	266
Franskbrød i Form	-
Franskbrød i Vand	267
Julekage. Nr. 1	-
Julekage. Nr. 2	-
Julekage. Nr. 3	268
Fastelavnsboller	-
Kaffebrød	269
Tvebakker uden Æg	-
Tvebakker med Æg	270
Norske Tvebakker	-
Brovl	271
Thekage	-
Brød til The	272
Smaa Kringler. Nr. 1.	273
Smaa Kringler. Nr. 2.	-
En stor Kringle	274
Fastekringler	-
Kommens-Kringler	275
Kiks	276
Kiks med Smør	-
Kiks med Fløde	277
Kiks af Bygmeel	-
Kiks af sigtet Rugmeel	-
Kiks af sigtet Rugmeel uden Fløde	-
Knækbrød	278
Drikkevarer	279
Moselvin Punsch	-
Punsch af Arak eller Rom	280
Stærk kold Punsch	-
Kogt Punsch	-
Afbrændt Punsch	281
Appelsin-Punsch	-
Melke-Punsch	282
Is-Punsch	-
The-Punsch	283
Ægge-Punsch	-
Ægge-Punsch med Rødvin	284
Dreifuß	-
Ægge-Punsch med Øl	-
Cardinal	-
Simpel Cardinal	285
Biskop	-
Afbrændt Rødvin	-
Sangarie	286
Rødvins-Toddy	-
Melk med Rum	-
Øloft	287
Limonade	-
Kirsebær-Vin	-
Kirsebær-Ratafia	288
Kirsebær-Brændevin	-
Kirsebær-Liqueur	-
Ribs-Liqueur	289
Frugt-Liqueur	290
Solbær-Rum	-

Fortsættelse

af

Kogebog for smaa Husholdninger,

indeholdende

Anviisning til at tillave forskjellige Retter, Kager, Compotter og Salater m. m.,

efter nøiagtig angiven Maal og Vægt,

samt

Veiledning til at ordne Sammensætningen af Middagsretter for nogle Uger,

af

A. M. Mangor, født Bang.

Fjortende forøgede Udgave.

Kjøbenhavn.

Forlagt af Boghandler Th. Lind.

Graabrødretorv 11.

1876.

Forelobige Bemærkninger.

Glaserede Gryder.

Det Fortrinligſte til Madens Kogning ere de nu brugelige indvendig glaſerede Jerngryder, men da Glaſuren let tager Skade, er det nødvendigt, at de behandles med Forſigtighed. Saaſnart Maden er ophældt, lægges Laaget over Gryden, hvorved de Skover løsnes, ſom muligen have ſat ſig faſt i Bunden, og derſom dette ikke er tilſtrækkeligt, maa Gryden koge med Vand, hvori kommes lidt Bøgeaſke; Skoverne blive da ſaa løſe, at de kunne affkures med en Viſk, eller, om det behøves, affkrabes med en flad Træpind. Gryden maa, efter at være brugt, ikke blive ſtaaende med Vand i, men ſamme Dag reengjøres. Den ſkures bedſt med Sand, Bøgeaſke og lidt Sæbe, hvilket ſidſte tjener til at holde Glaſuren hvid. Dette bevirkes ogſaa ved imellem at koge Lud i Gryden. Efter at være ſkuret, maa den afvaſkes og tørres i et Klæde, ikke ved Ilden. Da der ikke er Laage til Gryderne, er det retteſt at anſkaffe diſſe af Blik, hvilke maa ſluttc inden i Gryden. I denne maa heller ikke ſteges eller bages, hvortil man maa betjene ſig af Jern-Gryder og Pander eller Jydepander.

Fortinnet Kobbertøi.

Maa behandles paa ſamme Maade, ſom de glaſerede Gryder, men ikke bruges uden at Fortinningen er god; ſaaſnart den er afſlidt, maa den ſtrax fornyes.

Behandling af Stegepanden.

For at forebygge, at det, som steges paa Stegepanden ikke skal hænge i under Stegningen og derved tabe saavel i Smag som i Udseende, maa Panden varmes og gnides med Salt, hvortil bedst kan benyttes et Stykke reent og blødt Papir. Panden maa igjen være godt opvarmet, inden man begynder at stege.

Om Sigter.

Det er nødvendigt at have to Sigter, hvoraf den ene kun bruges til de Dele, som indeholde Fedt, den anden til Frugt- og Grynsupper o. desl. For at bevare Haarbugen, maa Sigten strax tømmes, naar den har været brugt, og lægges i koldt Vand, indtil den senere kan afvaskes i varmt Vand og Træet skures.

Former til kolde Retter.

Det sikkreste Middel, hvorved Geléer og andre kolde Retter med Lethed kunne vendes af Formen, er at dyppe et Stykke blødt, hvidt Papir i Salatolie og med dette gnide Formen indvendig, saaledes at ingen tørre Steder findes deri. Olien giver aldeles ingen Afsmag, men kan naturligvis kun bruges til kolde Retter. Man kan ogsaa væde Formen med koldt Vand og bestrøe den med hvidt Sukker.

Fade til at bage i.

Dersom der bages i en Ovn eller Tærtepande, da kunne dertil godt bruges hvide Fajance-Fade, men da disse ved oftere Brug blive mørke af Udseende, kan man benytte gule eller sorte vel glaserede Leer-Fade. Af disse maa man ogsaa betjene sig, naar der bages over Glø-

der enten i en Ildgryde eller paa en Trefod. Ved Anretningen kan man fæste en Serviet om Fadet.

Buddinger og Granader at bage.

Istedetfor at koge alle Slags Buddinger og Granader, kunne de bages i et Fad, som først er smurt med Smør, og som er saa stort, at der er Plads nok, for at Deigen kan hæves. Dette sættes i Ovnen og bages med lidt Varme, indtil Deigen er hævet, senere med mere. Man kan ogsaa sætte Fadet i en Tærtepande eller i en Jerngryde, som da sættes over gode Gløder og med et Laag over, hvorpaa der ogsaa lægges Gløder. Da den let kan blive for brun ovenpaa, er det rigtigst at lægge et Ark Papir over, naar den først er hævet. Ved saaledes at bage Buddingen bruges mindre Brændsel og erholdes mere og bedre Skorpe end naar den koges.

Flødeskum.

For at Fløden kan blive til Skum, er det nødvendigt, at den er god, og at den om Sommeren sættes i en Spand med koldt Vand, saavel før som medens den pidskes, hvilket maa skee hurtig og med en let Haand; tillige maa iagttages, at den pidskes i et rummeligt Kar, f. Ex. til ½ Pot Fløde bruges en Krukke eller Blikspand, som kan rumme 3 à 4 Potter. Er Fløden vanskelig at faa i Skum, kan man komme lidt Citronsaft deri. Dersom Fløden ikke bliver Skum ligetil Bunden, maa den staa noget stille, Skummet tages derpaa ovenaf og lægges paa en omvendt Sigte; den tilbageblevne Fløde pidskes igjen og saa fremdeles. Kogt Fløde kan ogsaa pidskes til Skum, Skindet tages af, og naar det er godt udrørt, pidskes det underste af Fløden lidt efter lidt deri, dog bliver dette ikke saa velsmagende som af raa Fløde.

Æggehvider at pidske.

Hviderne, som maa være friske og fuldkommen skilte fra Blommerne, kommes enten paa et fladt Fad, hvor de pidskes med en flad Spaan, eller i en Krukke, hvor de pidskes med Riset. Man pidsker uafladelig, indtil Hviderne staa i saa stivt Skum, at Fadet kan vendes, uden at de falde af. Dersom man ikke kan faa Hviderne til at staa i Skum, hjælper det undertiden at pidske lidt Citronsaft eller lidt Eddike med dem.

Revet Brød at bage.

Smørret sættes over Ilden i en Sydepande; efterat det er kommet i Kog, røres det revne Rugbrød eller Hvedebrød deri og, først naar dette er gjennemtrukket af Smørret, røres Sukkeret deri. Det bages over god Ild og maa ikke trykkes sammen under Bagningen, men kun vendes og røres, for at intet skal sætte sig fast paa Bunden. Naar det er haardt og smuldret, hvortil i Almindelighed kan medgaa et Qvarteerstid, ophældes det og røres endnu lidt for ei at falde sammen. Paa denne Maade bagt, er Brødet særdeles skikket til Kager og til Top i Æggesøbe.

At koge Hummer-, Krebs- og Reie-Skaller.

Naar Skallerne, som ere stødte med Smør, koges for at trække Kraften af dem, maa det røde Smør, som efterhaanden skydes iveiret, afskummes, da det ellers bortkoger; men da der ved Afskumningen let følge Skaller med, er det bedst at lægge det afskummede Smør i Sigten, gjennem hvilken det Øvrige senere skal sies. Skallerne maa ikke koge mere end et Qvarteerstid, Suppen sies da fra, og de koges atter lige saa længe og sies. Det røde Smør røres paa Ilden med Meel og mere Smør, om det behøves, hvorefter Suppen lidt

efter lidt kommes derpaa. Dersom det røde Smør kommer sidst i Maden, blander det sig ikke dermed, men flydes ovenpaa.

Buddinge-Form.

For at Deigen ikke skal kunne sætte sig fast i Formen, hvorved Buddingen let kan revne, naar den vendes paa Fadet, maa Formen ikke skures indvendig, men blot vaskes reen; tillige maa den smøres saa omhyggelig med Smør, at der ingen tørre Steder er at se, naar Brødet strøes derpaa. Det sikkreste er, at smelte Smørret og hælde det omkring i Formen, og dersom det er meget salt, da at holde Bundfaldet tilbage.

At tørre Kalvefødder.

Kalvefødderne reengjøres, skylles med kogende Vand, flækkes og tørres ganske langsomt i en lunken Ovn, indtil de ere fuldkommen tørre, hvorefter de opbevares paa et tørt Sted. Naar de skulle bruges, skoldes de igjen i hedt Vand, vaskes derefter i koldt Vand, hugges itu og koges, som sædvanlig, til Gelée, hvilken dog bliver lidt mørkere end af friske Kalvefødder.

Kager at glasere.

For at faa Kagen, som skal glaseres, glat, kan man, naar den er bleven kold, bestrøe den med Meel, hvilket igjen gnides af med Haanden, førend Glaseersukkeret smøres paa. Den sættes, som sædvanlig i en lunken Ovn, indtil Sukkeret er tørt.

At bevare Anchiovis.

Dersom Lagen trækker bort af Anchiovis, kan man til en Bøtte tage en Spiseskee Puddersukker, opløse det i ½ Pægel kogt Vand og hælde det koldt over dem.

At bevare Asparges.

Asparges lægges uden at skrabes i koldt Vand, hvilket daglig fornyes. De holdes derved friske i flere Dage og tabe ikke i Smag.

Ferskenkjærner.

Kjærnerne skoldes ligesom Mandler og kunne bruges istedetfor bittre Mandler.

Citronsyre.

I Mangel af Citroner kan bruges Citronsyre. Den kjøbes paa Apotheket og er billigere end Citroner. Lidt deraf koges med i Maden, eller, dersom det er Mad, som ikke skal koges, opløses Syren i lidt Vand, før den benyttes.

Potaske.

Naar der skal bruges Potaske til Mad, maa denne kjøbes renset paa Apotheket, under Navn af præpareret Potaske.

Præpareret Soda.

Alle Slags Ærter, Bønner og Linser blive hurtigere møre, naar man kommer lidt præpareret Soda i Vandet, hvori de koges; omtrent en Theskefuld i et Par Potter Vand. Ligeledes bliver salt og tørret Fisk hurtigere mør og hvidere af Udseende, naar der kommes Soda i det Vand, hvori den staar i Blød; omtrent en Theskefuld i 3 Potter Vand. Soda giver ingen Affmag og er fuldkommen uskadelig.

Tørrede Kastanier.

Disse have den Fordel, at de kunne erholdes paa Tider, hvori friske ikke ere at faa; de ere lidt mørke af Udseende og anvendes derfor bedst i brune Saucer og Ragouter. Da de ere pillede, sættes de nogle Timer

i lunkent Vand og koges derefter møre i den Mad, hvori de bruges.

En bred Kniv.

For at lette Vanskeligheden ved at vende Pandekager, stegt Fisk o. d. l. bør man anskaffe en Kniv, der har et bredt, tyndt Blad, som, da det ikke skal være skarpt, gjerne kan være af Blik eller tyndt Jern og har et Skaft af Træ.

Et Middel, som bevirker at Melk og Fløde ikke bliver hurtig sur.

Naar der kommes en Spiseskeefuld Peberrods-Vand i et stort Fad sød Melk, skal denne kunne staa lidt længere uden at blive sur. Vandet faaes ved at sætte en Spiseskefuld reven Peberrod i omtrent 2 Spiseskeer koldt Vand og lade det staa en Timestid, forinden det bruges. Det giver aldeles ingen Afsmag i Melken. Man kan og bevare den ved at omgive det Kar, hvori Melken eller Fløden staar, med Trækul, eller man kan komme en Smule præpareret Soda deri.

Anvendelse af nyfødte Kalve (Nygtern).

Forhen bleve nyfødte Kalve sjelden brugte; mange havde endog Modbydelighed for dem. Nu derimod har man lært at overvinde denne Fordom og at tilberede dem paa forskjellige Maader. De nygterne Kalve blive enten slagtede lige efter Fødselen, eller man lader dem leve i 14 Dage og giver dem tilbørlig sød Melk. Disse blive da noget fastere i Kjødet. Begge Slags kunne veie et Par ℔. Her i Byen hugge Slagterne dem istykker og sælge dem billigt. Naar Kalven er hugget itu, og alt det Skind borttaget, som maa casseres, vaskes Kjødet i flere Hold koldt Vand og bliver staaende noget i det Sidste; derefter lægges det 5

Minutter i hedt Vand og derfra igjen i koldt Vand, før det bruges. Bagfjerdingerne, som ere de bedste Stykker, kunne steges; de lægges et Par Dage i Melk eller Kjernemelk, Skindet tages af, de spækkes og steges. Af Kamstykket kan der, naar Skindet er taget af, blive nogle smaa Stykker Karbonade. Af Bovene kan laves Farce; og naar Brystet er kogt mørt i Suppen, kan det grilleres eller skæres istykker til Fricasée. Det øvrige Kjød og Benene skæres og hugges i smaa Stykker, koges langsomt med Vand med Salt i, skummes hele Tiden og giver en velsmagende Suppe. Dersom man vil bruge denne Gelée til Syge, da tages lidt mindre Vand end til Suppe, og intet Salt. Den gives Smag med Vin, Citronsaft og Sukker, og klares med Æggehvide eller hælbes gjennem en Sigte, hvori er lagt et Stykke Nettelduq. Alt det Kjød, som er kogt tilligemed Benene, blandes, medens det er varmt, med Salt, stødte Nelliker, Peber og lidt kogt og fint hakket Løg. Der lægges et Klæde i et lille Ostekar eller en stærk Leerskaal, Kjødet lægges tæt samlet deri, Klædet dækkes derover, og der lægges en temmelig svær Presse derpaa, saa at Kjødet bliver fast samlet, ligesom en Rullepølse. Den kan lægges i Lage, for at holde sig, eller spises ferst, skaaren i Skiver og stegt paa Panden. Det bruges mest paa Landet til Folkene.

Supper.

Soupe à la Julienne.

Gulerødder, Peterſillerødder, Selleri og Purrer ſkæres i ſmaa Stykker, omtrent af en Tommes Længde, og halvkoges i Smør; derſom dette er meget ſalt, maa det afklares. Derefter hældes Bouillon derpaa, hvormed de koge, indtil de ere møre. Suppen ſkummes godt under Kogningen og ſpiſes med riſtet Brød. Til ſaa meget Suppe, ſom behøves til 5 Perſoner, vil 1 ſtor Rod af hver Slags og 3 à 4 Purrer være tilſtrækkeligt.

Suppen kan blive meget velſmagende uden først at koge Rødderne i Smør, de kommes da, ſmaat ſkaarne, paa den affiede Suppe og koge deri, til de ere møre. Hertil kan ogſaa tages Kartofler og Hvideroer, eller varieres med Blomkaal, Roſenkaal eller

Hvidkaal. Suppen ſpiſes med riſtet Brød og behøver ikke at være meget ſtærk.

Gjennemſtrøget Suppe.

Til ſaa meget Suppe, ſom er tilſtrækkeligt for 4 Perſoner, tages to ſtore Gulerødder, 2 Peterſillerødder 1 ſtor Selleri, 2 Purrer og 1 lille Løg. Diſſe Rødder ſkæres i Skiver og koges halv møre i Smør, men med Forſigtighed, at de ikke blive brune, hvorefter Kjødſuppen, ſom ikke behøver at være meget ſtærk, og hvori der gjerne maa være kogt en god Urteviſk, lidt efter lidt ſpædes derpaa. Naar Rødderne ere fuldkommen møre, trykkes de itu og gnides igjennem et fint Dørſlag (hvis dette ikke er meget fint, maa den gjennemſtrøgne Suppe hældes igjennem en Sigte); den ſættes paa Ilden igjen med ¼ Pægel Riſengryn, hvormed den koger, indtil diſſe have jævnet. Spiſes med riſtet Brød. Hertil kan gjerne anvendes god Suppe af ſalt Kjød, men da maa det Smør, hvori Rødderne koges, først afklares.

Legeret Suppe.

6 Potter Suppe, ſom kan være meget tynd, koges med ¼ Pd. (25 Ω.) Riſengryn og røde og hvide Rødder, indtil det lader ſig trykke itu, omtrent i et Par Timer. 8 haardkogte Æggeblommer og ¼ Pd.

(25 Q.) skoldede og fint stødte Mandler udtværes med lidt af den varme Suppe, hældes op i denne og derefter strax, uden at have begyndt at koge, i et Dørslag, hvorigjennem det gnides, og derefter gjennem en Sigte. Den spises med Fiskeboller og er til 12 Personer.

Den kan ogsaa serveres med ristet Brød uden Fiskeboller, men da tages ¼ Pd. (25 Q.) Risengryn og 10 Æggeblommer, og man undlader at gnide den igjennem Sigten.

Soupe veloutée.

Til 3 Potter Kjødsuppe, som godt kan være Sparesuppe, tager man to Franskbrød til 8 Øre Stykket, som udhules lidt, og deri lægges en Klump Smør, af Størrelse som en lille Valnød. Alt Brødet og en Selleri koges derpaa jævnt med ½ Pot af Suppen, sies igjennem Sigten og sættes atter over med ½ Pot Suppe for ganske at kunne udtværes i Sigten. Den øvrige Suppe blandes nu deri, det faar et Opkog, legeres med 2 Æggeblommer, og tilsidst kommes ½ Pægel Sherry deri. Den spises med Kjødboller eller bagt Brød, som til gule Ærter. Til 8 Personer.

Castanie-Suppe.

2 Pund Castanier koges i Vand, indtil de ere møre, og Skallerne med Lethed lade sig afpille. Det

ene Pd. heraf ſkæres i mindre Stykker og ſættes paa Ilden i lidt Kjødſuppe tilligemed 1½ reven Hvedeknop. Man lader det koge, til det bliver tykt, da ſpædes det lidt efter lidt med Kjødſuppe, og naar Caſtanierne lade ſig trykke itu, gnides det Hele igjennem et Dørſlag, hvor der kommes mere Suppe paa, for at faa det Hele igjennem. Derpaa hældes det igjennem en Sigte og ſættes atter paa Ilden for at koge lidt med det andet Pd. Caſtanier, ſom forblive hele; ved Anretningen kommes hvid Vin deri. Bliver Suppen for ſtærk og for tyk, fortyndes den med Kjødſuppe, Vin eller Vand. Den legeres med 3 Æggeblommer, men bliver dog mørk af Udſeende. Spiſes med riſtet Brød og er til 8 à 9 Perſoner.

Østers-Suppe.

25 ſtore og friſke Østers med Skjæget og den Sqft, ſom er ved dem, tilligemed 1½ reven Hvedeknop og et Par Skiver Selleri, koges i Kjødſuppe, til det er jævnt, ſpædes da lidt efter lidt med god Suppe og koger atter, til det er jævnt, gnides igjennem et Dørſlag med mere Suppe og hældes, om det er fornødent, igjennem en Sigte. Suppen ſættes atter paa Ilden, og naar den koger, kommes hvid Vin, omtrent ½ Pot, deri, hvorefter den legeres med 4 Æggeblommer. Den

spises enten med kogte Castanier eller Fiskeboller i, eller ristet Brød til, og er til 9 à 10 Personer.

Afsiet grønne Ærte-Suppe.

1 Skjeppe grønne Ærter pilles (de fine tages fra), sættes paa Ilden med saa meget koldt Vand, at dette staar over dem, og koge, til de ere fuldkommen møre og gaa itu, da mases de rent ud, gnides igjennem et Dørslag, ligesom gule Ærter, og spædes med Kjødsuppe. Suppen af 8 Pd. Oxeskank, som koges rent itu, vil være tilstrækkelig hertil. Ærtesuppen sættes paa Ilden med de fine fratagne Ærter, Gule- og Petersillerødder, som ere skaarne smaa, og, om man ynder det, et Hoved Blomkaal, som ligeledes er skaaret fra hinanden i smaa Stykker. Lidt Smør og Meel røres sammen til en Jævning, som kommes paa, naar Rødderne ere næsten møre, og ved Anretningen kommes lidt Sukker og Salt deri. Den spises med bagt Brød, omtrent for 1 Ore til hver Person, eller Kjødboller, som koges i Ærte-Suppen. Sukkerærter kunne skæres smaa og koges paa denne Maade istedetfor grønne Ærter.

Gjennemstrøget grønne Ærte-Suppe.

Kjødsuppen, som bruges hertil, koges af 3 Pd. Oxekjød og 4 Potter Vand. ½ Skjeppe grove grønne Ærter pilles, skylles og sættes paa Ilden med 6 Lod 19 Q.) Smør, hvor de dog ikke maa koge, men kun

dampe godt; derefter ſtødes de i en Morter, tilſidſt med lidt af Suppen, ſættes igjen paa Ilden og ſpædes efterhaanden, ligeſom det koger, med Suppen, ſaa at de tilbageblevne Skaller ere ganſke tørre. Derpaa hældes Ærte-Suppen igjennem en Sigte, hvor det Tykke, ſom bliver tilbage, ligeledes gnides igjennem med Suppe, indtil det er tørt, dog ſaaledes, at Ærte-Suppen ikke bliver for tynd. Denne ſættes atter paa Ilden for at koge lidt; det Skum, ſom fremkommer, naar den begynder at koge, borttages, og der kommes lidt reven Muſkatnød, lidt Sukker og Salt deri. Den ſpiſes med bagt Brød, omtrent for 1 Øre til hver Perſon, og er til 5 à 6 Perſoner.

Italienſk Græskarſuppe.

Til hver Pot Kjødſuppe tages 1 Pd. ſtrællet og ſmaat ſkaaret Græskar. Det koges, indtil Græskarret med Lethed lader ſig trykke itu, omtrent i ½ Timestid, hvilket er afhængigt af dets Modenhed. Derefter gnides det igjennem en Sigte, ſættes igjen over Ilden med en Jævning af Smør og Meel og er færdig efter et godt Opkog. Den ſpiſes med ituſkaarne hvide Rødder, bagt Brød eller Kjødboller.

Svineryg-Suppe.

Svineryggen ſættes paa Ilden med Salt og 1 Pot Vand til hvert Pd. Ryg. Naar Suppen er be-

hørig skummet, kommes Hvidkaal, som er skaaret i 4 Dele, hele Rødder, en stor Visk og noget helt Peber derpaa, hvormed det koger, indtil alt er mørt; da optages det, Suppen sies, sættes igjen paa Ilden, skummes og hældes paa Rødder og Kaal, som ere skaarne i mindre Dele og holdte varme i Terrinen. Dersom man synder Suppen jævn, da kan den blandes med lidt afsiet og meget tyk Havresuppe, naar den anden Gang sættes paa Ilden. Da Suppen efter dette Forhold ikke bliver meget stærk, kan der enten tages mindre Vand, eller koges lidt Kjød med. Svineryggen holdes varm og spises med Gemyse til Eftermad. Den kan ogsaa tillaves og spises ligesom Kraasesuppe.

Suppe kogt paa et Oxehoved.

Alt det bedste Kjød skæres af Hovedet, det flækkes, Hjernen, Øinene, det Blodige og det Bruskede, som sidder indvendig, bortskæres; Benene hugges i mindre Stykker, vaskes i flere Hold koldt Vand og maa blive staaende noget i det sidste, for at Blodet kan trække af. Derefter sættes det paa Ilden med Salt og, dersom Hovedet f. Ex. veier 14 Pd., med 9 Potter Vand. Naar det er godt skummet, kommes 2 à 3 Løg og et Par Gulerødder derpaa, som koges rent itu. Senere koges en Visk, 1 Selleri, 1 Petersillerod og 4 à 5 Gulerødder deri; disse optages, naar de ere møre, og

Suppen vedbliver at koge jævnt og med Laag paa i 3 à 4 Timer. Da optages Benene, Suppen afsies og maa staa noget stille for at synke, og for at Fedtet bedre kan skummes af. Det er derfor bedst at koge Suppen Dagen før den skal bruges. Det afskaarne Kjød kan anvendes til Boller paa Suppen, det skæres da i smaa Stykker fra Senerne, hvoraf der ere mange, og hakkes godt, til det er sammenhængende og seigt, før Tællen kommes i. Da Suppen heraf ikke bliver klar, kan den bedst spises som brun eller jævnet Suppe. Istedetfor at lave Farce af Kjødet, kan det brunes og anvendes da dertil.

Suppe af Oxehaler.

Da en Oxehale i Almindelighed kun veier $1\frac{3}{4}$ Pd. behøves 2 Haler for at erholde Suppe til 8 à 9 Personer. Naar det Blodige og Ubrugelige er skaaret af, skæres Halen itu Led for Led, vaskes i flere Hold koldt Vand og bliver staaende noget i det Sidste. 6 Lod (19 Q.) Smør sættes paa Ilden, og naar det er godt brunt, kommes deri 2 store Gulerødder, 1 Petersillerod, 3 Rødløg, et lille Bundt Persille og Sellerigrønt, lidt Purreløg og Timian, 3 Laurbærblade, Alt smaat skaaret, og en Spiseskee heelt Peber. Dette brunes i Smørret, hvilket maa skee med For-

figtighed, at det ikke bliver brændt, og hvortil kan medgaa ½ Timestid, da kommes først ½ Pot Vand deri, derefter 8 Lod (25 Q.) Meel, knap Vægt, og naar det har bagt noget, fortyndes det lidt efter lidt med 5 Potter Vand. Halestykkerne kommes i med lidt Salt, og det koges jævnt under Laag og jævnlig Omrøren, indtil Kjødet er saa mørt, at det med Lethed kan tages fra Benene med en Skee; da optages Stykkerne og holdes varme i Terrinen, medens Suppen afsies og gives et Opkog med kraftig Sky, i Mangel deraf med god Soya, og tilsidst med 1 Pægel Vin eller lidt Rum eller Cognac. Dersom de øverste Led ere for store til at være med i Tallerkenen, kan man skære Kjødet fra Benet og komme det med i Terrinen.

Napoleon-Suppe.

20 Lod (63 Q.) Smør sættes paa Ilden tilligemed 2 Pd. Rødløg og 8 Gulerødder af Middelstørrelse, begge Dele skaarne i Skiver, og koges sagte med Laag over ved jævn Ild. Det maa ofte omrøres for ikke at blive brunt eller brænde paa. Naar Rødderne saaledes ere kogte, til de lade sig trykke itu, kommes 4 Spiseskeer Meel deri, og naar dette er bagt godt sammen, spædes det lidt efter lidt med Kjødsuppe, kogt af 15 Pd. Oxekjød. Naar dette atter har kogt lidt, gnides det igjennem en Sigte, Suppen sættes igjen paa Ilden

og koges med Kjødboller, men uden Rødder. Ved Anretningen hældes 1 eller 1½ Pægel Madeiravin deri. Til 24 Personer.

Brun Suppe af kogt Kjød.

1 Pd. stegt eller kogt Oxekjød og 1 meget stort Løg hakkes, til det er fint og blevet fuldkommen sammenhængende. ¼ Pd. (25 Q.) Smør brunes, deri bages først ¼ Pd. (25 Q.) Meel, derefter det hakkede Kjød, og naar det er godt bagt, men forsigtigt, at det ikke bliver brændt, spædes det lidt efter lidt med saa megen svag Kjødsuppe at det bliver tilstrækkeligt til 8 à 10 Personer. Naar Suppen har kogt en lille Timestid, hældes den igjennem en Sigte og sættes igjen paa Ilden, med Sky, i Mangel deraf lidt god Soya, hvide kogte Rødder skaarne i smaa Stykker og Kjødboller; om man vil, kan Suppen gjerne spises uden at sies. Ved Anretningen kommes lidt hvid Vin deri. — Suppen kan ogsaa spises med Speil-Æg eller kogte og pillede Castanier, og da med ristet Brød.

Hare-Suppe.

Hertil bruges gjerne to Harer. Naar de ere rengjorte og vaskede, skæres Kjødet af Ryggen og laves til Farce ligesom af Oxekjød (se Kogebog Pag. 75). Det Øvrige af Harerne hugges og skæres smaat og

brunes i lidt Smør med et Par Rødløg, nogle skaarne Rødder og et Par Skiver Franskl- eller Sigte-Brød. Naar dette er brunt, kommes lidt efter lidt saa megen svag Kjødsuppe derpaa, at det bliver til 9 à 10 Personer. Har man gode Stegebeen at koge med, da tages der Vand dertil. Det maa koges jævnt under Laag, indtil Kjødet ganske lader sig trykke itu, da gnides det igjennem en Sigte. Suppen sættes igjen over Ilden, Farcen sættes paa til smaa Boller, og ved Anretningen kommes ½ Flaske rød Vin deri.

Italiensk Suppe.

½ Pd. (50 Q.) Macaroni brækkes i smaa Stykker og koges i Vand med Salt i, til de ere møre; da hældes de paa et Dørslag, hvor Vandet godt afrystes, og koges derpaa lidt i saa megen brun Suppe, at der kan være tilstrækkelig for 6 à 7 Personer. Hertil laves en Æggebudding af ½ Pægel smeltet Smør, som røres, til det er jævnt, derpaa med 6 Æg, som først ere vel pidskede, ½ Pot Fløde og ½ Pægel revet Parmesan-Ost. Alt dette pidskes godt sammen, hældes strax i en godt smurt, ikke strøet, Form, og koges som en anden Budding, men med ganske lidt Gløder paa Laaget, for at den ikke skal blive brun. Saasnart den er bleven stiv, tages den op og skæres i smaa trekantede Stykker, som lægges i Terrinen, hvor den kogende

Suppe med Macaronierne hældes paa. Der kan bydes mere Parmesan-Ost om ved Bordet.

Kørvel-Suppe med Æggebudding.

Suppen laves som sædvanlig Kørvel-Suppe (se Kogebogen Pag. 6), men istedetfor forlorne Æg kan den samme Budding som ovenstaaende (men uden Ost) bruges paa samme Maade deri.

Champignon-Suppe.

Paa en stærk brun Suppe, som er jævnet med lidt Sagomeel, kommes smaa Kjød- eller Fiskeboller, hvilke helst maa være kogte i lidt klar Suppe eller Vand. Friske Champignoner pilles og lægges efterhaanden i koldt Vand med lidt Salt. De afrystes godt paa et Dørslag, skæres i mindre Stykker og koges i hvid Vin med Muskatblomme, til de ere fuldkommen møre. Da gives de og Vinen, hvori de ere kogte, et Opkog i Suppen. Syltede Champignoner kunne godt bruges hertil, naar de først gives et Opkog i Vin.

Simpel brun Suppe.

Been, Sener og Skrællinger af stegt og kogt Kjød skæres og hugges ganske smaat og koges tilsammen med Salt, Løg, en Bisk og nogle hele Rødder, af hvilke en hvid tages op, naar den er mør, og skæres i flere Stykker for senere at kommes i den

brune Suppe. Naar det har kogt et Par Timerstid, afsies det. 3 Lod (10 Q.) Smør brunes meget godt med nogle smaa Løg, 3 Lod (10 Q.) Meel bages deri, og det spædes lidt efter lidt med saa meget af Suppen at det kan være tilstrækkeligt til 4 Personer. Et Par Spiseskeer Sky, i Mangel heraf 1 Spiseskee meget god Soya, koges deri. Tilsidst kommes den hvide Rod og Kjødboller paa. Den kan ogsaa spises med forlorne Æg, kogte og pillede Castanier eller Kartofler. Ved Anretningen kan der kommes lidt Vin i.

Brun Suppe Nr. 2.

1 Pd. Inderlaar skæres i smaa Stykker, brunes paa Panden med et godt Stykke Smør, et ituskaaret Løg, en Knivspids Meel, et Par Nelliker, 2 Laurbærblade og nogle Peberkorn. Derefter kommes en Kop kogende Vand derpaa, og det brases dermed en Timestid. Saa hældes det tilligemed 2 Potter Vand i Suppekjedelen, skummes godt og koges som anden Kjødsuppe. Tilsidst kommes der hvide Rødder, Kjød- eller Fiskeboller derpaa; den kan ogsaa spises med Speil-Æg til. Til 5 Personer.

Suppe af Torsk.

4 Pd. Torsk rengjøres, det bedste Kjød langs henad Ryggen skæres fra til Farce, alt det Øvrige

skæres i smaa Stykker og koges i 3 Potter Vand med Salt, 1 heel Selleri, 3 á 4 Løg og noget Grønt til Visk, indtil den ganske kan trykkes itu; derefter koges den endnu noget og gnides derpaa igjennem en Sigte, tilsidst med lidt Vand for ganske at trække Kraften af. En Skive Smør smeltes, deri bages 2 Spiseskeer Meel og en lille Theskee Carri. Det spædes lidt efter lidt med Fiskesuppen og lidt Kjødsuppe, hvis den ikke er kraftig nok. Naar Suppen er bleven jævn, kommes Fiskeboller og den kogte og ituskaarne Selleri derpaa. Ved Anretningen kommes 1 Pægel Madeira- eller Graves-Vin deri. Til 7 à 8 Personer.

Brun Fiskesuppe.

Laves ligesom Ovenstaaende, kun med den Forskjel, at Smørret hertil brunes, før Melet bages deri, og at der koges noget Sky eller meget god Soya dermed. Den spises med Fiskeboller, forlorne Æg eller kogte og pillede Castanier, og da med ristet Brød.

Fløde-Suppe.

1 Pot god og tyk sur Fløde pidskes, til den er i Skum, da pidskes 1 Pot varmt Vand deri tilligemed 2 toppede Spiseskeer Meel, som først er udrørt i lidt af Vandet og lidt Sukker. Det sættes paa Ilden og pidskes stadigt, indtil det har faaet et godt Opkog, da

hældes det i Terrinen, hvori der er kommet Himbær-, Kirsebær- eller Jordbær-Marmelade, dog kun lidt af Saften med, og om det behøves, mere Sukker. Til 5 à 6 Personer.

Tydske gule Ærter.

½ Otting gule Ærter pilles, skylles og sættes enten samme Morgen, de skulle koges, tildækkede i saa meget kogende Vand, at dette rundeligt staar over dem, eller Aftenen før i ligesaa meget koldt Vand. De koges da i det Vand, hvori de staa i Blød, uden Omrøren, indtil de ere fuldkommen møre, da mases de itu paa Ilden og gnides igjennem et fint Dørslag, hvor der hældes lidt Suppe paa, for at faa alt det Melede af Skallerne. ¾ Pd. (75 Q.) reget Flesk, kun af det Fede, skæres i tykke firkantede Stykker og steges lysebrune paa Panden; for at Fleskt kan blive haardt, maa noget af det tynde Fedt, som steger af, hældes bort. Naar Fleskt er stegt nok, tages det op, og i det Fedt, som bliver tilbage, steges 4 temmelig store Løg, som ere pillede og skaarne i Skiver. Disse lægges tilligemed det Fedt, hvori de ere stegte lysebrune, paa Fleskt, som maa holdes varmt, og ¼ Del deraf kommes i de gjennemgnedne Ærter, hvilke sættes paa Ilden for at blive kogende hede. De skulle være som en Grød og kunne spædes med lidt Suppe eller Vand,

derſom de ere altfor tykke. De anrettes paa et dybt Fad, ſom maa være godt varmt, belægges med det øvrige Fleſk og Løg og ſpiſes ligeſom Grød med koldt Smør i. Til 8 Perſoner. I Mangel af Suppe til at gnide Ærterne igjennem med, kunne de blive meget gode med Vand. Det er ſparſommeligt at koge en ſtørre Portion Ærter, gnide ſaa meget igjennem, ſom bruges til Grøden, og koge det Tilbageblevne med Rødder og mere Vand. Det gnides igjennem med Suppe og ſpiſes ſom afſiede gule Ærter. — Man kan tillave denne Ret af flækkede Ærter og behøver da ikke at gnide dem igjennem et Dørſlag.

Frugt-Supper.

Blaabær-Suppe.

Til hvert Pd. Blaabær tages ¾ Pot Vand, hvori Bærrene koges i ½ Timestid, hvorefter det afſies, og Suppen ſættes igjen paa Ilden med Caneel eller Citronſkal og Sukker. Naar det koger, tages Skummet af, og den jævnes med en Theeſkeefuld Kartoffelmeel til hver Pot Suppe, hvilket udrøres i koldt Vand eller i noget af Suppen, ſom holdes kold til-

bage, fortyndes med den varme Suppe og netop gives et Opkog deri. Den spises med bagt Brød, omtrent for 4 Øre til 3 Personer, eller der koges Brødboller i Suppen, dog før Melet er kommet deri, da dette ikke maa koge saa længe.

Hyldebær-Suppe.

1 Pd. Hyldebær, som maa være fuldkommen modne, pilles fra Stilkene og sættes paa Ilden med 5 Pægle Vand og koge, til de lade sig trykke itu; da hældes de igjennem en Sigte, hvori Bærrene godt afstrykkes. Suppen sættes igjen paa Ilden med helt Caneel og Citronskal eller lidt Nelliker. Naar den koger, aftages Skummet; der kommes Sukker i efter Smag, og den jævnes med 2 Theeskeer Kartoffelmeel, udrørt i lidt koldt Vand, fortyndes med den varme Suppe og gives netop et Opkog. Lidt Citronsaft eller syrlig Saft kan kommes deri, om det behøves. Den spises med bagt Brød, omtrent for 4 Øre til 3 Personer. — Det giver en god Smag i Suppen, at koge 12 à 14 usskrællede og ituskaarne Æbler med Bærrene; har man gode Æbler, kan man skrælle dem og først koge dem med, naar Suppen er siet.

Blomme-Suppe.

2 Pd. Svedskeblommer koges i 2½ Pot Vand, indtil de lade sig trykke itu, sædvanlig i en god halv

Time, derefter gnides de igjennem et fint Dørslag og sættes igjen paa Ilden med Sukker, Caneel, Citronskal, og finder man den ikke syrlig nok, da enten med lidt Citronsaft, Ribssaft eller Vin. Naar den koger, jævnes den med 2 Lod (7 Q.) Kartoffelmeel, som først er udrørt i koldt Vand og fortyndet med den varme Suppe. Den spises med bagt Brød, omtrent for 4 Øre til 3 Personer. Hertil kan bruges alle Slags røde Blommer, dog maa Portionen af Vandet forandres efter Blommernes Beskaffenhed.

Qvæde-Suppe.

Qvæderne skrælles, rives indtil Kjernehusene og vrides i et Klæde. 1 Pot Saft blandes med 3 Potter Vand, det sættes over Ilden, og naar det koger, kommes en Jævning af $\frac{1}{4}$ Pd. (25 Q.) Sagomeel, som først er udrørt i noget af Vandet, medens dette endnu er koldt, derpaa. Den sødes efter Smag og spises med bagt Brød eller smaa Tvebakker.

Rhabarber-Suppe.

Den yderste Hinde trækkes af Stilkene, de skæres i smaa Stykker og veies; til 2 Pd. Stilke tages 3 Potter Vand. De koges med lidt Caneel og Citronskal, til de ere aldeles udkogte, og sies. Derpaa sættes Suppen paa Ilden, jævnes med to Spiseskeer Ris-

meel, Sukker og lidt Vin efter Smag og legeres med 4 à 5 Æggeblommer. Spiſes med ſmaa Tvebakker. Til 6 Perſoner.

Grynſupper.

Det Kar, hvori Grynſupperne koges, maa varmes og ſmøres indvendig med Flæſkeſvær. Naar Vandet til Suppen er i ſtærk Kog, drysſes Grynene deri, ſaaledes at de hurtigt komme ned i Vandet; Laaget lægges paa, og Ilden maa paſſes med Omhyggelighed, ſaa at Kogningen er jævn og ikke ſtandſer. 1 Qvarteers Tid førend Anretningen røres i Suppen, og naar der først eengang er rørt, maa det oftere gjentages. Man kan ogſaa røre i Suppen under Kogningen; Vandet maa da ligeledes være i ſtærk Kog, naar Grynene drysſes deri, imedens man rører frem og tilbage, hvormed der vedblives, indtil Vandet igjen koger, og Grynene fuldkommen ere blandede dermed. Senere maa der jævnlig røres, for at Grynene ikke ſkulle ſætte ſig faſt paa Bunden. Laaget lægges over, og det paſſes, at det koger jævnt og uafbrudt, thi derſom Kogningen ſtandſer, vil Suppen dels trække Skind, og da dette maa aftages, taber den derved i Jævnhed, dels maa Ilden, for atter at faa Suppen

i Kog, saa meget fornyes, at denne let kan blive sveden, hvilket ogsaa kan blive Tilfældet, dersom man under Kogningen spæder Suppen med koldt Vand. Da de Gryns Beskaffenhed, som benyttes, er saa forskjellig, er det ikke muligt, nøiagtigt at bestemme Forholdene. Skulde det derfor blive Tilfældet, at Grynsuppen bliver for tynd efter det her anførte Quantum af Gryn, kan man udrøre en Spiseskeefuld Meel i koldt Vand, røre det i Suppen og lade det koge noget med. Til Sagosuppe tages Kartoffelmeel. Om Sommeren kan man koge friske Kirsebær eller Ribs i Suppen og tillave den med Saft, ligeledes af friske Frugter, helst Ribs, hvilket man netop giver et lidet Opkog i Suppen. Om Vinteren kan man koge Kirsebær eller Ribs, som ere kogte paa Flasker, eller gode Æbler, som ere skrællede og skaarne i 4 Dele, i Suppen, ligeledes Ribssaft kogt uden Sukker eller Ribseddike. Tillaves Suppen derimod med syltede Frugter og Safter, behøve disse ikke at koge i Suppen; Citronsaft giver en god Smag saavelsom at koge helt Caneel eller Citronskal i Suppen. Da Frugterne ere vanskelige at fordele, naar de ere i Terrinen, kan man byde dem om ved Bordet, saa Enhver kan komme deraf i sin Tallerken. Til alle Slags Grynsupper kan der spises Anchiovis eller Spegesild.

Risengryn-Suppe.

1 Pægel Gryn afvaskes i varmt Vand, hældes paa et Dørslag for at afløbe, kommes i 4 Potter kogende Vand og koges i et Par Timerstid. Til 5 Personer.

Sago-Suppe.

1 Pægel Perle-Sago røres i $3\frac{1}{2}$ Pot kogende Vand. Den behøver kun at koge i $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ Time. Ved Anretningen kan der kommes skoldede søde Mandler, som ere skaarne i smalle Strimler, i Suppen, og ved Bordet kan Enhver komme Flode i sin Tallerken. Til 5 à 6 Personer.

Byggryns-Suppe.

$1\frac{1}{2}$ Pægel fine Mellemgryn drysses i $4\frac{1}{2}$ Pot kogende Vand og kunne behøve at koge et Par Timer. Dersom Grynene ere meget fine, tages $\frac{1}{2}$ Pægel mere deraf, og de behøve da kun at koge i den halve Tid. Til 5 Personer.

Perlegryns-Suppe.

1 Pægel fine Perle- eller Bankebygs-Gryn drysses i 5 Potter kogende Vand og koge $2\frac{1}{2}$ à 3 Timer, indtil Grynene ere møre. Til 4 Personer. Dersom Grynene ere grove, tages mere Vand, og de

maa koge endnu længere. Naar man Dagen før eller samme Morgen, Grynene skulle bruges, sætter dem tildækkede i et Par Potter kogende Vand, behøve de ikke at koge fuldt saa længe. De sættes da paa Ilden tilligemed det øvrige Vand, som maa være hedt, og omrøres jævnlig, saavel før de ere komne til at koge som senere.

Havre-Suppe.

1½ Pægel Havregryn drysses i 5 Potter kogende Vand, hvor de koge med Laag over i 2 à 3 Timer. Det Skum, som strax fremkommer ved Kogningen, maa omhyggelig borttages. Derefter affies de, og Suppen sættes igjen paa Ilden for at faa et godt Opkog. Suppen maa være meget tyk, da den bliver tyndere ved at koge igjen. Der kan koges Rosiner i Suppen, og den tillaves med syltet Saft. Syltede Ribs, Kirsebær eller Blommer ombydes ved Bordet. Den spises med bagt Brød. Man regner for 1 Øre Brød og ¾ Pot Vand til hver Person.

Vællinger.

Vælling koges efter de samme Regler og uden Omrøren ligesom Grynsuppe. Skulde der være

Skind i Vællingen, hældes den ved Anretningen igjennem et Dørslag i Terrinen, hvor Saltet først kommes i.

Sago-Vælling.

1 Pægel Perle-Sago kommes i 4 Potter kogende Melk. Den behøver kun at koge i en lille Time. Til 6 Personer.

Risen-Vælling.

1 Pægel skoldede Gryn kommes i 4½ Pot kogende Melk. Den maa koge i 1½ à 2 Timer. Til 5 Personer.

Vælling af Hvedegryn.

1 Pægel (knapt maalt) af de fineste Hvedegryn kommes i 4 Potter kogende Melk og koges i en lille Time. Til 6 Personer.

Byggryns-Vælling.

En Pægel fine Byggryn, vel maalt, kommes i 5 Potter kogende Melk. Den koges i 1½ Time. Dersom Grynene ere grove, maa de koge længere, og der tages da mere Melk. Til 5 Personer.

Meel-Vælling.

Til hver Pot Melk tages ½ Lod (2 Q.) Hvede-meel, som udrøres i noget af Melken, medens den er kold. Naar den øvrige Melk koger, røres Melet deri og koger et lille Qvarteer tilligemed Caneel eller Citronskal. Naar den anrettes, kommes Sukker og Salt deri. Den spises med ristet Brød eller smaa Tvebakker.

Perlegryns-Vælling.

1 Pægel fine Perle- eller Bankebygs-Gryn drysses i 5 Potter kogende Melk og koges i 2½ à 3 Timer. Til 5 à 6 Personer. Melken hertil kan gjerne være tynd, da Vællingen ved det lange Kog ellers vil blive for fed. Man kan ogsaa sætte Grynene i Blød i 1 Pot kogende Vand Dagen før de skulle bruges. 4 Potter god Melk sættes paa Ilden og, naar den koger, hældes saa meget deraf paa Grynene, at disse og det kolde Vand, som er ved dem, bliver varmt; derpaa kommes det i den kogende Melk og omrøres jævnligt, saavel før det koger som senere. Paa denne Maade behøver Vællingen ikke at koge fuldt saa længe.

Øllebrød.

1 Pd. Rugbrød skæres i Stykker og sættes Aftenen før det skal bruges eller samme Morgen i 1 Pot Vand, hvori det staar tildækket, indtil det sættes paa Ilden tilligemed 2 Potter godt Øl. Det koger med Laag paa og uden Omrøren i en lille Time, da røres af og til deri, indtil Brødet er udkogt, hvorefter det gnides igjennem et fint Dørslag, og ønsker man det meget fint, da derefter igjennem en Sigte. Øllebrødet sættes igjen paa Ilden for at faa et lille Opkog med Sukker, lidt Salt og, om man vil, Korender. Hertil spises Spegesild og Fløde, hvoraf Enhver kan komme i sin Tallerken. Til 6 Personer.

Norsk Øllebrød.

1 Pot hvidt Øl og 2 Potter Melk, hvori er udrørt 2 Spiseskeer Meel, omtrent 3 Lod (10 Q.), og Sukker efter Smag, sættes samlet paa Ilden. Man maa røre deri, indtil det koger, da ophældes det strax, for ikke at skilles ad. Lidt Salt kommes i Terrinen, og det spises med bagt Rugbrød og Spegesild. Til 6 Personer. Man kan ogsaa koge hver Del for sig, blande det sammen og lade det faa et Opkog.

Sago-Øl.

1 Pægel Sagogryn kommes i 4 Potter kogende Øl og koges i en lille Time. Det legeres med 4 Æggeblommer, og Sukker kommes i efter Smag. Til 8 à 10 Perſoner.

Koldſkaal.

3 Potter, helſt hvidt Øl, blandes med Saft og reven Skal af 2 ſtore Citroner, 1 lille reven Muſkatnød, 1 Pægel hvid Vin og Sukker efter Smag. Heri lægges 4 ſtore Rugtvebakker, hvormed det ſtaar tildækket i et Par Timerstid. Den ſpiſes med Rugtvebakker og er til 5 à 6 Perſoner. Koldſkaal kan blive meget velſmagende med ½ Pægel Vin til denne Portion. Den kan ogſaa tillaves uden Vin, men da maa der tages noget mere Citronſaft.

Forſkjellige Retter.

Omeletter med Parmeſanoſt.

¼ Pd. (25 Q.) Smør og ¼ Pd. (25 Q.) Meel bages først ſammen, ſpædes derpaa med 1 Pægel Melk og, naar det atter er godt bagt og blevet lidt

afkølet, røres det med 6 Æggeblommer, ¼ Pd. (25 Q.) reven Parmesanost, ½ Pot sød Fløde og tilsidst de pidskede Hvider. De kommes strax i smaa Papirkasser, der kun maa være halv fulde af Deig, og sættes i Ovnen, som maa være temmelig varm, saa at Omeletterne i 10 Minutter kunne være hævede og lysebrune. De serveres strax i Kasserne og bruges som smaa Postejer. Heraf bliver omtrent 30.

Anchiovisrouletter.

20 haardkogte Æggeblommer gnides ud med 8 Lod (25 Q.) udvasket Smør, og heri røres det hakkede Kjød tilligemed Krydderierne af 20 Anchiovis. Naar det har staaet lidt paa et køligt Sted for at stivne, dannes deraf aflange Rouletter, hvilke dyppes i pidskede Æggeblommer med lidt Hvide i, vendes i stødt Brød, derpaa i Æg, igjen i Brød og koges derefter i Klaret som andre Rouletter. Heraf kan blive 20.

Rouletter af forlorne Æg.

Æggene koges til forlorne Æg og lægges, ligesom de optages, i koldt Vand for at stivne, derfra paa en Sigte, hvor de pudses pæne og hensættes, for

at være fuldkommen kolde; de kunne gjerne koges Dagen før Rouletterne tillaves. Anchiovis flækkes, Hoved, Hale og Been borttages, og 2 Stykker deraf lægges omkring hvert Æg. Oblater klippes i passende Stykker (sædvanlig kan et Ark deles i 3 Dele), disse Stykker dyppes, et ad Gangen, hurtigt i koldt Vand, for netop at blive saa blødt, at det kan svøbes om et Æg, derpaa dyppes det i vel pidskede Æg og vendes i stødt Brød. Naar alle Æggene saaledes ere tilberedte, koges de i Klaret, dog ikke længere end nødvendigt for at være haarde udvendig, at Ægget ikke skal blive for haardt. De spises varme og helst med Sky-Sauce. Rouletterne kunne koges uden Oblater; naar da Anchiovisen er lagt om Æggret, dyppes det i de pidskede Æg, derpaa i stødt Brød, atter i Æg og Brød, hvorefter de koges.

Macaroni-Rouletter.

½ Pd. (50 Q.) Macaroni brækkes i korte Stykker og koges meget møre i 1 Pot Melk og ¼ Pd. (25 Q.) Smør. Ligesom det tages af Ilden, røres noget Parmesanost, Sukker, Salt og 4 hele Æg deri. Naar det er godt sammenrørt, hensættes det til næste Dag for at være rigtig stivt. Rouletterne trilles da i fint stødt Brød, derefter i pidskede Æg, atter i Brød, og koges derpaa ligesom andre Rouletter. De kunne

ſpiſes ſom en Mellemret og da med ſkarp brun Sauce. Til 8 à 10 Perſoner.

Alliance-Poſteier.

Man ſammenrører en Deig af ¼ Pd. (25 Q.) ſøde Mandler, ſom ſkoldes og hakkes, ¼ Pd. (25 Q.) vaſkede og aftørrede Korender, ¼ Pd. vaſkede Roſiner, hvoraf Stenene ere udtagne, og ſom hakkes lidt, dog ikke tilligemed Mandlerne, 6 Lod (19 Q.) hvidt Sukker, 4 Lod (13 Q.) hakket Myretælle, 3 Skiver røget Oxetunge, nogle af de ſmaa grønne Pommerantſer, eller i Mangel af disſe et Stykke Sucat og et ſtrællet Æble, disſe tre ſidſte Dele ſmaat ſkaarne. Alt dette røres med ½ Pægel Cognac og ſtaar vel tilbunden til næſte Dag. Da laves Butterdeig af ½ Pd. (50 Q.) Meel, denne udrulles tyndt, og ſmaa Vandbakkelſeformer beklædes med den. Af Alliancen, ſom førſt er godt omrørt, kommes et Par ſmaa Spiſeſkeer i hver Form, et Laag af Butterdeigen lægges paa og ſmøres med Æg, hvorefter de bages ved god Varme, ſædvanlig i ½ Time. De tages ſtrax af Formen, Laaget løftes lidt op ved en Side, og der hældes en lille Deſertſkee Madeiravin i hver Poſtei. De ſerveres ſtrax, medens de ere hede. Af denne Portion kan blive 10 Poſteier.

Bagt Franskbrød med Plukkefisk.

Hertil bruges af de lange Melkefranskbrød (for Tiden til 16 Øre Stykket), fordi man af dem erholder Stykkerne runde og af en passende Størrelse. Det Haardeste af Skorpen raspes af, og Brødet skæres i ganske tynde Skiver. Af de halve af Skiverne skæres det meste af Krummen bort, saa at der kun bliver en Kant tilbage, denne tilligemed de hele Skiver bages lysebrune i Smør og Klaret. Naar de anrettes, lægges varm og temmelig tyk stuvet Plukkefisk paa det hele Stykke, Kanten lægges derpaa, og man fylder saa meget Plukkefisk deri, som der kan rummes. De maa serveres strax og anvendes lige som smaa Postejer. Har man mere Plukkefisk end Brødet kan rumme, kan man lægge det i Midten af Fadet, og de fyldte Brød sættes deromkring. Disse Brød kunne fyldes foruden med Plukkefisk af ferst og salt Fisk, med stuvede Reier og Asparges, Krebs eller forskjellige Hachis. Kun iagttages, at der ikke er for megen Sauce ved det Stuvede, hvormed Brødet fyldes.

Franskbrød med Speilæg.

Franskbrød skæres i Skiver, dyppes i Melk, men tages saa hurtigt som muligt op igjen, staar tildækket en Timestid, steges lysebrunt og lægges paa et Fad.

Et Speilæg, ſom letteſt koges i en Æbleſkivepande, lægges paa hvert Stykke Brød og derover en flækket Anchiovis; og det Hele overhældes med en kraftig Skyſauce tillavet med Vin, Cognac, Lemon-Aſia o. desl.

Stuvet Kalvebrisſel til at fylde i ſmaa Poſteier.

6 Kalvebrisler afvaſkes, alt det Blodige og Ubrugelige afſkæres, og de ſættes paa Ilden med 1 Pægel Eddike og ſaa meget Vand, at det ſtaar lige med Brislerne. De ere hurtigt kogte og blive ſtaaende i Saucen til næſte Dag, da henſættes de ved Varmen, for at Saucen, ſom er bleven ſtiv, kan blive ſaa flydende, at den kan ſies deraf. Smør og Meel blandes paa Ilden og ſpædes med den affiede Suppe til en tyk Sauce, deri kommes Brislerne, ſom først ere ſmaat ſkaarne, tilligemed en Del ſkaarne Champignoner, Peber, Citronſaft og Salt. Dette koges lidt ſamlet, og tilſidſt kommes lidt Madeiravin deri, hvorpaa det fyldes varmt i ſmaa Poſteier, hvilke først ere varmede, og ſom derpaa ſtrax ſerveres. Dette er en ſtor Portion.

Øſters-Fylding til ſmaa Poſteier.

Skjæget af 50 Øſters koges i nogle Minutter i 1 Pægel Bouillon og 1 Pægel hvid Vin og affies.

4 Æggeblommer røres først, til de ere tykke, derefter med en Desertskee Meel, 1 Stykke koldt Smør, Saften af en Citron og lidt efter lidt den afsiede Suppe. Naar det har faaet et godt Opkog under stadig Omrøren, kommes Østerserne med deres Saft deri, og naar det staar paa Kog (koge maa Østerserne ikke), tages det af Ilden og fyldes i Postejerne, som maa være varme og strax serveres. Dersom de sættes ved Varmen efter at være fyldte, blive de bløde. Man regner 1 stor eller 2 mindre Østers til hver Postej og 2 Postejer til hver Person.

Lever-Fylding til smaa Postejer.

½ Kalve-Lever koges og rives ganske fin, naar den er bleven kold. 1 Spiseskee Smør brunes, deri brunes en Spiseskee Meel, og det koges med Sky, Suppe, Saft af en Citron, Salt, Peber og Vin; naar det Hele har faaet et godt Opkog og har Tykkelse som en tyk Vælling, røres et Par Spiseskeer Madeiravin deri, og det fyldes strax i de varme Postejer. Istedetfor Vin kan bruges nogle hakkede Anchiovis eller Lemon-Asier.

Pirogi med Mørdeig.

¾ Pd. (75 Q.) stegt eller kogt helst Oxekjød hakkes fint med 1 stort Løg og tilsidst med 2 toppede

Spiseskeer Meel. En Skive Smør, hvis Størrelse bestemmes efter hvor fedt Kjødet er, brunes, det hakkede Kjød røres deri tillige med stødt Allehaande, Peber, Salt, Sky eller Soya og fortyndes med Vand, hvorefter det koges til en tyk Hachis, som hensættes for at blive kold. Man kan efter Behag gjøre Hachien mere kraftig og velsmagende ved at fortynde den med Suppe istedetfor med Vand og komme hakkede Anchiovis, Citronsaft eller Vin deri. Derefter laves en Deig af 1 Pd. Meel og ½ Pd. (50 Q.) udvasket Smør, som lægges paa Kagebrædtet, hvor det lempelig gnides mellem Hænderne, indtil det Hele er blevet smuldret som revet Brød, da samles det i en Bunke, i Midten deraf dannes en Fordybning, hvori der med en Skee røres 4 Spiseskeer Fløde og 3 Æg. Naar det ikke mere kan røres, æltes det med Hænderne til en haard Deig, indtil denne fuldkommen slipper Hænderne, da deles den i 3 à 4 Dele og udrulles ganske tynd, hvortil tages Meel udenfor Vægten. En Spiseskefuld af Hachien lægges paa den udrullede Deig, denne bøies derover og trykkes fast sammen med Enden af Tommelfingeren, dog saa langt fra Hachien, at denne har rundelig Plads, og afskæres med en Spore eller en Kniv som en Halvkreds, saa at Pirogien faaer Façon som en Halvmaane. De

Stykker af Deigen, som skæres fra, kunne lægges lidt ovenpaa hinanden og igjen udrulles. Pirogierne smøres med Æggeblomme, som først er rørt med ganske lidt Vand, og bages temmelig raſk i Ovnen eller paa en Stegepande, som sættes over Gløder, med et Tærte-pande-Laag over, ogsaa med Gløder paa. De ere sædvanlig færdige i et godt Qvarteer. De kunne ser-veres som smaa Posteier eller til en Mellemret og ere bedst med en kraftig Skysauce til. Heraf kan blive 40. Istedetfor Hachis kan man bruge enten alle Slags Plukkefisk, Reier og Asparges, stuvede Krebs eller Østers. Kun iagttages, at det, hvormed Pirogien fyldes, er stuvet tykt, og at den Sauce, som gives til dem, passer til Fyldingen.

Simple Pirogi.

Hachien tillaves af ¾ Pd. (75 Q.) Kjød, lige-som Foranførte. Deigen laves af ¾ Pd. (75 Q.) Meel, hvoraf lidt holdes tilbage, for dermed at gnide Brædtet og Rullen; Melet lægges paa Brædtet, hvor det røres med et Æg og 6 Spiseſkeer Vand, derefter æltes det med 6 Lod (19 Q.) Smør, indtil det slip-per Hænderne, deles i flere Dele og udrulles ganske tynd. Hachien lægges deri paa samme Maade som Foranførte; Pirogierne smøres ikke med Æg, men steges paa Panden i Smør og Klaret paa god Ild, kun ikke

ſtærk Lueild, da de let blive for brune. Heraf kan blive 24.

Macaroni-Poſtei.

½ Pd. (50 Q.) Macaroni brækkes i Stykker og ſættes paa Ilden med ſaa megen Spareſuppe, at den ſtaar over dem, omtrent 3 Pægle, og koges ganſke langſomt og jævnt, indtil de ere møre, og Suppen indkogt, ſaa at der ikke ſtaar noget Vaadt ved dem, dog uden at Macaronierne blive tørre. Da ophældes de, røres varme med 4 Lod (13 Q.) Smør og, naar de ere kolde, med 12 Lod (37 Q.) fint hakket, røget Skinke uden Fedt, 6 Lod (18 Q.) reven Parmeſanoſt, 1 liden reven Muſkatnød, 1 lille fint hakket Løg og Salt, derſom Skinken ikke har gjort den ſalt nok. Naar alt dette er ſammenrørt, beklædes en liden Form med løs Bund med Butterdeig, lavet af ½ Pd. (50 Q.) Meel, Macaronierne lægges deri, et Laag af Butterdeig lægges over, ſamles ved Siderne og ſmøres med Æg, hvorefter den bages ved god Varme i en Timestid. Ved Anretningen tages den af Formen og ſpiſes med en kraftig Skyſauce. Til 8 Perſoner. I Mangel af Parmeſanoſt kan bruges god Hollandſkoſt eller ſkarp Schweitzeroſt. De yderſte Spidſer af røgede Oxetunger kunne hakkes og anvendes iblandt Skinken eller bruges alene, derſom man har ſaa meget deraf.

Macaroni-Postei med Kjødfarce.

½ Pd. (50 Q.) Meel laves til Butterdeig og udrulles temmelig tykt, deraf skæres et Laag passende efter Formens Størrelse, hvorefter det Øvrige udrulles tyndere og dermed beklædes en Form med løs Bund. 2½ Pd. Oxekjød laves til Farce, hvoraf der smøres et Lag paa Butterdeigen, saaledes at det gaar op ad Siderne. ½ Pd. (50 Q.) Macaroni koges ligesom Foranførte og røres med det samme Quantum af Smør, Ost, Løg, Muskatnød og Salt efter Smag. De lægges inden i Farcen tilligemed 1 Pd. Medisterpølse, som først er stegt og skaaren i Stykker, og som fordeles imellem dem, derpaa lægges et Lag af Farce og derpaa det afskaarne Laag af Butterdeigen. Den smøres med Æg og bages ved god Varme i lidt over 1 Time. Ved Anretningen tages den af Formen og spises med en kraftig Skysauce. Til 12 Personer. Istedetfor Pølse kan man tage spækkede og stegte Kalvebrisler eller røget Skinke imellem Macaronierne. Begge disse Posteier kunne bages uden Butterdeig i et Fad.

Indbagt Oxesteg.

Der røres en tyk Pandekagedeig af 1 Pd. Meel, 4 Æg, ¼ Pd. (25 Q.) smeltet Smør, lidt Sukker, Salt og ikke fuldt 1 Pot Melk. Det Halve af denne

Deig hældes i en Form med faſt Bund eller et Fad, ſmurt med Smør. Et Stykke Inderlaar paa 6 Pd. uden Been, ſom helſt maa have hængt flere Dage efter Slagtningen, afvaſkes, tørres i et Klæde og bankes dygtig med Kjødkollen, ſaa det derved faar en flad Façon; men er det desuagtet for høit til at bedækkes af Deigen og ikke kan ligge ud til Siderne, ſaa at der bliver for tykt et Lag Deig uden Kjød, maa det heller ſkæres i to Dele. Det lægges i Deigen i Fadet med den fede Side opad, og naar den øvrige Deig er hældt derover, ſættes det i Ovnen og kan taale at bages godt i 2 à 3 Timer. Man kan ſtikke i Kjødet med en Gaffel, for at forſøge, om det er mørt. Den ſerveres i Formen med en Serviet omkring og ſpiſes med en brun ſkarp Skyſauce. Til 12 Perſoner.

Ragout med Rislaag.

Det ſtegte eller kogte Kjød ſkæres i Tærninger, lægges koldt i et dybt Fad, og overhældes med en kraftig brun Skyſauce tillavet med Cognac, Lemon-Alſic o. desl. ¼ Pd. (25 Q.) Riſengryn koges til en ſtiv Grød i 3 Pægle Melk, deri røres ¼ Pd. (25 Q.) Smør, og, naar det er lidt afkølet, 5 Æg. Derpaa hældes det over Ragouten, ſættes i Ovnen og bages

en lille Time med meſt Varme foroven. Til 6 à 7 Perſoner.

Kraaſe-Ragout.

2 Gange Kraaſer koges og optages. Naar Suppen er godt ſkummet og blandet med noget Bouillon, tillaves den ſom Ragout-Sauce og hældes over Kraaſerne. Til 6 Perſoner.

Stegte Kalvebrisler.

Brislerne renſes, vaſkes, ſkæres i 2 Stykker og ſpækkes. De ſteges i Smør i en Kaſerolle eller i Ovnen paa Bradepanden og dryppes flittigt. Naar de anrettes, lægges ſtegte Kaſtanier eller brunede Kartofler i Midten af Fadet og de ſtegte Brisler uden om. De ſpiſes med en kraftig og ſkarp brun Sauce.

Stegte Kalve- og Lamme-Hjerter.

Den yderſte Hinde trækkes af, de ſtore Aarer, ſom udſpringe fra Hjertet, bortſkæres, og dette flækkes i 4 Dele, et Lamme-Hjerte i 3 Dele. Hvert Stykke beſtrøes, kort før det ſteges, med lidt Meel, Salt og Peber. Der kommes rundelig Smør eller godt Stegefedt paa Panden. Stykkerne lægges deri og ſteges hurtigt ved god Ild, til de ere lyſebrune, da optages de, og der kommes noget Sky eller Soya i Saucen,

og naar den under ſtadig Omrøren har faaet et lille Opkog, og alt har løsnet ſig fra Panden, ſaa at Saucen er bleven jævn, hældes den over det Stegte, ſom ſpiſes enten med Salater eller Gemyſer. Et Kalve-Hjerte er tilſtrækkeligt til 2 Perſoner.

Cabab eller Karri paa Pinde.

3 Pd. ferſk Fleſk, hvorved der kun maa være lidt Fedt, afvaſkes og ſkæres i firkantede Stykker, omtrent 1 Tomme tykke og lange; hele ſmaa Chalotter eller Løg, ſom ere ſkaarne af Størrelſe ſom Chalotter, helt Ingefær, ſom har ſtaaet i 24 Timer i Vand og derefter er afſkrabet og ſkaaret i tynde Skiver, ½ Spiſeſke Karri, Salt og 1 Pægel koldt Vand blandes vel ſammen og maa ſtaa tildækket i en Timestid for at trække. Derpaa tages runde, tynde Pinde, ſom maa være ſpidſe til den ene Ende og næſten af 1 Qvarteers Længde, hvorpaa vexelvis ſtikkes 1 Stykke Fleſk, 1 Chalotte, igjen 1 Stykke Fleſk, 1 Stykke Ingefær, derpaa Fleſk og ſaa fremdeles vexelvis, indtil Pinden er fuld. En god Skive Smør brunes i en Kaſſerolle eller flad Jydepande, deri kommes et lille revet Løg og den Sauce, ſom var paa Fleſket. Pindene lægges tæt ved hinanden deri og koge, med Laag paa, omtrent ¼ Time; da

hældes en Pægel Vand derpaa, hvilket først har ſtaaet 1 Timestid paa en Snes Tamarinder, for at trække Syrlighed af dem; derefter lægges Laaget paa, ſom maa ſlutte godt, og det koger, til det bliver mørt, ved ſvag Ild, bedſt ved gode Gløder; i en Timestid er det gjerne mørt. Ved Anretningen lægges Pindene paa Fadet og trækkes ud af Fleſket, ſaa at dette bliver ſamlet; Saucen ophældes, og er der meget Fedt, afſkummes dette. Kasſerollen ſættes igjen paa Ilden med et Par Spiſeſkeer Vand, ſom røres godt omkring, indtil det har kogt lidt, da hældes Saucen deri og røres ligeledes ſtærkt, indtil den atter koger. Derſom Saucen ikke er jævn, kan man, naar den tages af Ilden, røre et lidet Stykke koldt Smør deri, hvorefter den hældes over Fleſket, ſom ſpiſes med Ris. Til 6 Perſoner.

Filets af Kalkuner, Kapuner, Høns eller Kyllinger.

Til Filets bruges kun Bryſtet, Skindet aftrækkes, og paa begge Sider ſkæres Bryſtkjødet tæt af til Benet, Stykkerne ſpækkes og lægges i en flad Kasſerolle eller Sydepande, ſaa de kunne ligge ved Siden af hverandre med den ſpækkede Side opad. Der hældes Spareſuppe eller tynd Bouillon, kogt af det tiloversblevne af Fjerkræet, derpaa, ikke ſaa meget, at

den ſtaar over dem, og hvormed de under Kogningen ofte overøſes. De koge ved jævn Ild under Laag, indtil de ere møre, hvortil omtrent kan medgaa 1 Timestid, iſær derſom de ere af Kalkuner, da tages de op, lægges paa et Fad, ſom tildækkes og ſættes ved Varmen, imedens Saucen tillaves. Til denne tages Smør, der røres paa Ilden med Meel og ſpædes med Bouillon, ſom først er aſſiet, og, da den i Almindelighed er ſtærk, kan der kommes noget Vand iblandt. Naar dette har kogt, til det er jævnt, kommes Muſkatblomme, lidt Citronſaft eller lidt Vin, Trøfler, Østers eller Champignoner, deri, og den legeres med Æggeblomme. Man kan ogſaa lave Saucen brun; der kommes da kraftig Sky paa Smørret og Melet tilligemed Suppe. Naar dette er kogt og Saucen jævn, kommes enten Trøfler, Oliven eller Champignoner deri og, idet den anrettes, lidt Madeiravin. Saucen hældes paa Fadet, og Brysterne lægges omkring.

Farcerede Høns.

En Høne rengjøres og vaſkes, men ikke i varmt Vand, hvorved den vilde blive vanſkelig at behandle; derſom det er nødvendigt at ſvie den, maa dette ikke ſkee, førend den er farceret. Paa den inderſte Side af Laarene og Vingerne opſkæres Skindet; Benene og det Kjød, ſom nødvendig maa følge med dem, bort-

tages, dog saaledes at Skindet bliver tilbage fast ved Hønen. Skindet skæres op i Ryggen og løsnes fra denne, som ganske bortskæres. Hønen udbredes paa et Brædt, og alle Benene, ogsaa Brystbenet, udtages med saa lidt Kjød ved som muligt. Istedetfor Benene fyldes Laarene og Vingerne saavelsom hele Hønen med Kjød- eller Fiske-Farce, hvori er rørt enten Østers, Krebs, Muslinger eller Champignoner, derefter sammensyes Skindet paa Vingerne og Laarene, samt hvor Rygbenet har siddet, og man søger at give det Hele Hønens Form. Den indsyes fast i et tyndt Stykke Tøi, lægges i kogende Vand og koger, indtil den er mør, sædvanlig i 1 Time. Ved Anretningen skæres Syeningen af, og Hønsene spises med Sauce, som er passende til den Slags, som er i Farcen, og hvoraf der ogsaa kommes noget i Saucen.

Farceret Lammebryst.

Boven og Halsen skæres af et Lammebryst, hvorefter Kjødet i et helt Stykke skæres fra Benene i Brystet, saa meget som muligt af Fedtet skæres af, og da Kjødet paa sine Steder bliver noget tyndt, belægger man dette med Kjød, som skæres fra Benene. Omtrent ¾ Pd. (75 Q.) Kjødfarce smøres helt over det firkantede Stykke, som derpaa sammenrulles til en tyk Pølse og syes godt sammen baade for Enderne og ned

ad Siden. Det koges nu i en meget kraftig Kjødsuppe, som dog, hvis man benytter Høkogning, ikke behøver at være saa stærk, da jo derved al Kraften bliver i Kjødet. Den spises med en meget kraftig Skysauce, hvori kommes Oliven, Lemon-Asier, Vin m. m. Naar den anrettes, kommes lidt af Saucen over Pølsen, efter at Syeningen først omhyggelig er skaaret af, og det ser smukt ud at bage en Rand af Meel, Melk og 1 Æg om Kanten af Fadet.

Kyllinger i Karri med Gryn.

Til 2 rengjorte Kyllinger bruges ½ Pd. (50 Q.) Risengryn, som skoldes og koges næsten møre i 3 Pægle Vand; naar de tages af Ilden, røres Salt og et lille Stykke Smør deri, og de fyldes i Kyllingerne. Disse syes for begge Ender, opsættes, Kroen og Lever sættes under Vingerne, og de koges næsten møre i et Par Potter tynd Bouillon, eller Vand, men da maa der koges et lille Stykke Lammekjød med, for at Saucen kan blive kraftig nok. Et Stykke Smør smeltes i Gryden, deri røres en Spiseske Meel, 1 toppet Theske Karri og lidt revet Løg. Suppen kommes lidt efter lidt derpaa, og Kyllingerne koges fuldkommen møre deri. Naar man ved Forlægningen skærer Kyllingerne midt over paalangs, ser det kjønt ud med de hvide Gryn inden i dem. Der kan ogsaa koges

flere Gryn, end Kyllingerne rumme, og bydes om ved Bordet.

Indbagte Kyllinger.

Kyllingerne rengjøres og koges møre i knap Vand med Salt i. De optages og skæres i 4 Parter; det yderste Stykke af Laarene hugges af, alle de smaa Ryg- og Sidebeen samt det yderste Led af Vingerne tages bort. Naar alle fire Dele saaledes ere rensede, belægges de med et Lag Fiskefarce, der uden om lægges Butterdeig, udrullet saa tyk som ved det angivne Maal ved Butterdeig; smøres med udrørte Æggeblommer blandede med lidt Vand og bages i Ovnen. Spises med kraftig brun Sauce.

Kyllinger i grønne Ærter.

2 temmelig store Kyllinger rengjøres, afvaskes, opskæres og lægges med Brystet opad i en Sydepande eller Kasserolle, som ikke er større end behøves, tilligemed $\frac{1}{2}$ Pot Vand og $\frac{1}{4}$ Skjeppe fine, pillede grønne Ærter. Et Laag, som slutter godt, lægges paa, og de koge, uden at omrøres, ved jævn Ild, at de ikke brændes. Naar Kyllingerne ere møre paa den underste Side, vendes de, dersom Brystet ikke ogsaa er det; derefter kommes et Stykke Smør, omtrent 4 Lod

(13 Q.), deri, og nu omrøres det jævnlig, for at Ærterne ikke skulle sætte sig fast. Blive de for tørre, kan der kommes lidt Vand eller Spareſuppe derpaa. Lidt Salt kommes i, naar de anrettes, ſom maa ſkee med Ærterne over.

Lammekjød i grønne Ærter.

3 Pd. Lammekjød ſkæres i Stykker ſom til Fricaſée, blancheres ſættes paa Ilden med 1 Pot Vand og koger, indtil det har ſkummet, da kommes 1 Skjeppe fine, pillede grønne Ærter derpaa. Et Laag, ſom ſlutter godt, lægges over, og det koges ligeſom Ovenſtaaende, undtagen at herpaa kommes det dobbelte Quantum Smør, og at der kan kommes ſmaa ſkaarne Gulerødder paa tilligemed Ærterne, derſom disſe ikke ere ſøde. En Lammebov kan koges hel paa ſamme Maade.

Kjød med Kaal kogt ved Damp.

Hertil bruges Kalve- eller Lamme-Bryſt, der ſkæres i Stykker, ſom til Fricaſée, ogſaa Kalve- eller Lamme-Bov, hvilke blive hele. Kjødet blancheres og lægges lagvis med Hvidkaal, Savoykaal eller Blomkaal i en Dampindretning med Salt imellem. Det underſte Rum fyldes halv med Vand, Rummet med Kjød og Kaal ſættes derover, Laaget lægges paa, og

den sættes over Ilden, hvor Vandet holdes i et stadigt Kog, indtil Kjødet er mørt; Kaalen bliver det i den samme Tid, sædvanlig i 1½ Time. Kjødet og Kaalen serveres samlet i et dybt Fad og kan, dersom Kjødet er meget fedt, spises uden Sauce. I modsat Fald laves en Sauce af den Suppe, som bliver i det underste Rum. Af denne sættes et Par Spiseskeer fulde paa Ilden; naar den koger, kommes et Stykke Smør, hvori er gnedet lidt Meel, deri, indtil Saucen er jævn, hvorefter den serveres i en Sauceskaal. 2 Pd. Kalvebryst vil være tilstrækkeligt til 5 à 6 Personer.

Paa samme Maade kan man koge ferst Flesk, hvoraf Sværen og det meste Fedt er afskaaret. Ligeledes Ænder og Gjæs, hvilke sidste dog maa iuskæres. Høns og Kyllinger kunne ogsaa koges hele ved Dampen paa samme Maade i grønne Ærter. Den kraftige Suppe, som bliver i det underste Rum, kan fortyndes og bruges som Suppe.

Raunbeef.

Et godt fedt og stort Slag af Oxekjød renses godt for Kjertler og den indvendige seige Hud, derefter bestrøes det med Salt, endel hakkede Løg, stødt Peber, Ingefær og Allehaande, hvilket alt gnides godt ind i Kjødet, som rulles sammen og syes saa fast som

muligt. Det lægges 14 Dage i en god Lage, hvilken dog maa være meget ſtærk, og, for at Kjødet ikke ſkal flyde ovenpaa, belægges det med en let Preſſe. Derpaa afvaſkes det, indſyes faſt i et tyndt Stykke Lærred og koges i rundelig Vand, til det er mørt, hvortil kan behøves 2 Timers ſtærkt og ſtadigt Kog. Den ſpiſes varm med alle Slags Gemyſer, dog ere ſtuvede Kartofler det bedſte hertil.

Oxetunger med friſke Agurker.

Ferſke Oxetunger koges i Vand med Salt; naar de ere møre, optages de, ſkrælles og ſkæres paaſkraa i Skiver af en Fingers Tykkelſe. Man laver en kraftig Sauce af brunet Smør, hvori koges lidt revet Løg, derefter røres lidt Meel, ſtødt Peber og kraftig Sky deri, den ſpædes med Bouillon, og er Skyen meget ſtærk, kan lidt af den Suppe tages med, hvori Tungerne ere kogte. Naar den koger og er jævn, gives friſke Agurker, ſom ere ſkrællede, udhulede og ſkaarne i tykke Stykker, tilligemed Tungerne et Opkog deri.

Stuvet Kallun.

2 temmelig ſtore Lamme-Kallun rengjøres ligeſom til Suppe, men ſkæres lidt mindre, koges i rundeligt Vand, ſkummes og hældes, naar de ere fuldkommen møre, paa Dørſlaget, at Suppen kan afløbe, der-

paa sættes de ½ Times Tid i god Melk, for at blive hvide, og afsies atter. 4 Lod (13 Q.) Smør smeltes, deri røres omtrent 3 Lod (10 Q.) Meel, og dette fortyndes med 1 Pot god Melk eller Fløde. Heri kommes en Overkop renſede Roſiner, Kallunene, lidt Muſkatblomme og et lille Stykke hvidt Sukker. Det koger, til Roſinerne ere møre, og ved Anretningen kommes lidt Salt deri. Til 5 à 6 Perſoner. Der kan bages en Risrand paa Fadet. Naar den laves af 1 Pd. Gryn, vil den være tilſtrækkelig til det Stuvede, ſom kommes paa Fadet ved Anretningen. Se Kogebogen Pag. 158.

Kalve- eller Lamme-Bov eller Lammelaar i brun Sauce.

Skindet tages af Kjødet, ſom ſpækkes og lægges en Nat utildækket i ſimpel Eddike. Naar det veier 3 Pd., tages omtrent 4 Lod (13 Q.) Smør, ſom brunes, deri kommes 1 ſtor hakket Chalotte og 3 à 4 hakkede Anchiovis; Kjødet brunes deri, ſpædes med 1 Pægel Bouillon og koges med Laag paa ved jævn Ild, indtil det er mørt; da optages det, og Saucen jævnes med et Stykke Smør, ſaa ſtort ſom et Æg, hvilket er rørt med et Par Theſkeer Meel, og koger under ſtadig Omrøren, indtil den er jævn. Man kan komme Champignoner eller ſmaa-Agurker i Saucen.

Coteletter af kogt Kjød.

Kogt Lamme- eller Kalvebryst, som ikke er for stort, skæres i Stykker, Ben for Ben, dyppes i smeltet Smør, vendes i stødt Brød, som er blandet med Salt og Peber, derefter i pidskede Æg og tilsidst igjen i Brødet. De koges i Klaret, lægges et Øieblik paa graat Papir og derefter paa et Fad, som sættes over Gløder, for at de kunne holdes varme. Spises med Gemyser.

Karbonade af røget Skinke.

Kogt røget Skinke skæres i tynde Skiver, hvorved kun maa være lidt Fedt, og lægges i 1 Timestid i Øl; er Skinken meget salt, da noget længere. Derpaa aftørres Skiverne i et Klæde, dyppes i pidskede Æg, derefter i stødt Brød, som er blandet med stødt Peber, og steges paa Risten over Gløder, eller paa Panden, hvorpaa der først er kommet lidt Smør.

Brunet Hvidkaalshoved.

Kaalen behandles og fyldes med Kjødfarce ligesom farceret Hvidkaal. Den ombindes med grov Traad og lægges tilligemed den Kaal, som er udhulet af Hovedet, og med Salt enten i en Tærtepande med Ild over og under eller sættes i Ovnen paa en liden Bradepande eller et Fad, som ikke maa være større,

end behøves, for at Saucen ikke skal bortkoge. Der lægges en Skive Smør paa Kaalhovedet, og, naar dette er smeltet, overøses Kaalen jævnligt med den Sauce, som bliver paa Panden. Det steges ved god Varme, indtil Kaalen er brun og mør, sædvanlig 1½ Time, og anrettes paa et Fad med den løse Kaal omkring. Det spises med brun Sauce. Dersom man ikke vil have Kaalen brun, kan den lægges i en Kasserolle tilligemed den udhulede Kaal, lidt Vand og Salt. Et Laag, som slutter godt, lægges paa, og Kaalen sættes over Ilden eller i Ovnen, hvor den koger, indtil den er mør, sædvanlig i 1 à 1½ Time. Den Sauce, som bliver derved, maa jævnlig øses over Kaalhovedet, hvilket ogsaa kan vendes, om det behøves, for at blive mørt overalt. Det spises enten med rørt Smør med Muskatblomme, eller med den Sauce, som bliver i Kasserollen, hvilken fortyndes med lidt Vand og jævnes med Smør og Meel. Lidt Muskatblomme kommes deri. Istedetfor Kjødfarce kan Kaalen fyldes med den Farce, som bruges til Medisterpølser, hvilket især smager godt, naar den steges.

Bagt Kjødfarce med Hvidkaal.

Hvidkaalen skæres i 4 Dele, koges halv mør i Vand med Salt og lægges paa en Sigte, for at Vandet ganske kan afløbe. Et Fad smøres med Smør,

og deri lægges et Lag Kaal, som først er skaaret i Skiver, saa det kan blive et fladt Lag; lidt Smør lægges derpaa, derover et Lag Farce, saa tykt som næsten 2 Fingre, derpaa et Lag Kaal med lidt Smør, igjen Farce og saa fremdeles. Det sidste Lag maa være Farce, som smøres med et pidsket Æg. Det bages i en Timestid og spises enten med en skarp brun Sauce eller med rørt Smør med Peber eller stødt Muskatblomme i.

Kjød- eller Fiske-Farce med Blomkaal.

Blomkaalen koges halv mør i Vand, stuves som sædvanlig i Fløde eller god Melk og Smør, nedlægges paa samme Maade med Farce som Ovenstaaende i et Fad og bages i en Timestid. Der kan laves en Deig ligesom til Risrand, se Kogebogen Pag. 158, hvilken lægges over Farcen, før den bages, den strøes med Brød og belægges med Smør. Den kan spises med den Sauce, som er bleven tilbage fra den stuvede Kaal, som fortyndes, og deri kommes Krebs, Hummer eller Reier og Asparges.

Farceret Hare.

Haren rengjøres, afhugges som sædvanlig, knækkes i Ryggen og bankes lidt med Trækølle. Derefter smøres den med et pidsket Æg og belægges med

et tykt Lag Kjødfarce, som atter smøres med Æg og strøes med Brød. Den steges i en god Time og maa jævnlig dryppes. Spises med en skarp brun Sauce. Dersom Leveren er god, kan den hakkes og røres i Farcen, tilligemed smaat skaaret Asie, stødt Ingefær og Peber.

Fricadeller med Krebs og Reier.

Deigen hertil laves som til Krebsebudding, kun bruges et Par Æg mindre. Den tages med en Skee, som først er dyppet i koldt Vand, og sættes paa Panden, hvor den steges til Fricadeller i Smør og Klaret.

Slikasparges.

Aspargeserne hertil maa være store og tykke. De skrabes saaledes, at intet Haardt er paa dem, bindes sammen i Knipper, 10 à 12 i hvert, ligesom de ere store til, og kommes i kogende Vand med Salt i, hvor de koges møre. De maa strax optages, da de tabe i Smag ved at staa færdige i Vandet. Bindingen tages af Knipperne, hvorefter Aspargeserne lægges rundt om paa et Fad med Hovederne indad. De spises med rørt Smør med Muskatblomme i og maa hurtig anrettes, for at være saa varme, at de kunne smelte Smørret.

Slobrokkesild.

Gode Spegesild skylles i Vand; Hoved og Hale afskæres, Indmaden udtages, dog saaledes at Bugen bliver hel, Aftenen før de skulle bruges lægges de i Vand og Melk, som fornyes om Morgenen. Naar de skulle steges, aftrækkes Skindet, Finnerne afskæres, og der skæres en dyb Ridse midt ned ad Ryggen, i hvilken lægges saa mange flade Skiver Løg, som der kan rummes; vil man have flere Løg, da kan nogle Stykker lægges i Bugen. Hver Sild indsvøbes i hvidt Papir, som er smurt med Smør eller Klaret, de lægges paa Risten over gode Gløder og steges paa begge Sider, indtil Papiret er blevet brunt, da ere Sildene gjerne færdige. De serveres varme i Papirerne og spises med Gemyser til, helst stuvede Kartofler. De kunne ogsaa serveres til Øllebrød.

Farcerede Gjedder.

Naar Gjedden er rengjort, skæres Kjødet fra Benene, saaledes at Hovedet og Halen blive ved Benet. Af Kjødet laves Farce, som lægges ovenpaa Benet og gives en Form som Gjedden. Den kruses ligesom Skjæl med en Theskee, som dyppes i Vand, smøres med Æggeblomme, blandet med lidt Vand, strøes med Brød og bages i Ovnen eller i Tærte-

panden, hvilken maa være varmere foroven end forneden, og hvorpaa er rundeligt Smør, hvormed Fisken dryppes, ligesom en Steg. Den er i Almindelighed hævet og færdig i ¾ Time og spises med Østers-, Reie- og Asparges- eller Capers-Sauce.

Aalefricasée.

1 Aal paa 1 Pd. flaaes, rengjøres, skæres i Stykker, saa lange som en Finger, og koges i 1½ Pot tynd Spareſuppe med lidt Salt; naar de ere møre, optages de ganske uden Suppe. I samme Suppe koges Boller af Fiskefarce, hvilke man, ved at mele Hænderne, kan danne i samme Form og Størrelse som Aalestykkerne. Der maa være dobbelt saa mange Boller, som der er Stykker Aal. Naar Bollerne ere kogte, lægges de paa samme Fad som Aalene, ordnes omkring dem, og Fadet sættes tildækket ved Varmen, imedens der laves en Sauce af omtrent 2 Lod (6 Q.) Smør, som smeltes og røres med 1 Lod (3 Q.) Meel, Muskatblomme, Saft af en lille Citron, 2 velpidskede Æggeblommer og noget af Suppen, som først er omhyggelig skummet og siet. Dette sættes paa Ilden og røres stadigt, til det koger; er det for tykt, spædes det med mere Suppe og hældes over Aalene, som strax

ſerveres. Til 3 Perſoner. Man kan bage en Risrand paa Fadet og maa da forſigtig komme Aal og Sauce deri.

Aale-Granade.

1½ Pd. Fiſk, helſt Gjedde, laves til Farce, hvormed en vel ſmurt og ſtrøet Buddingeform beklædes fingertyk. 1 Aal, ſom veier 1½ Pd., flaaes og ſkæres i Stykker, ſom til Suppe, og naar den er behørig udvaſket, ſættes den ½ Timestid i Salt og Vand. Et lille Stykke Smør brunes, og deri koges et ſkaaret Løg af maadelig Størrelſe, en toppet Spiſeſke Meel, lidt ſtødt Peber, ſtødt Muſkatblomme, et Par Skiver Citron uden Skal, Salt, 1½ Pægel Vand og ½ Pægel hvid Vin. Naar dette koger, trykkes Aalene op af Lagen og koges deri, indtil de netop ere møre. Det Skum, ſom under Kogningen ſtyder op, maa tages af. Aalene tages op af Saucen og lægges inden i Farcen, hvoraf et Laag lægges over, ſom ſlutter godt ved Siderne, den ſtrøes med Brød og koges i 1½ Time. Saucen ſies og ſkummes, efterat Aalene ere optagne, varmes, naar Buddingen anrettes, og forbedres, om det behøves, med lidt Vin, Citronſaft og Kryderier. Til 6 Perſoner.

Filets af Rødſpætter.

Skindet tages af Fiſken paa begge Sider, og Kjødet ſkæres i 4 Dele fra Benene. Der ſmøres et

Lag Fiskefarce, saa tykt som en Finger, midt paa hvert Stykke, hvilket da sammenrulles fra den spidse Ende, indsvøbes i et Stykke Postpapir, som først er smurt med Smør, og ombindes med Traad eller Garn. Alle Stykkerne sættes i en flad Pande eller Kasserolle, saa de kunne staa paa Enderne jævnsides hverandre; der hældes saa meget Vand paa, at dette netop staar over Fisken; et Stykke Smør, tjenligt til at gjøre Fisken hvid, og tilstrækkeligt Salt kommes i. Det koges, til Fisken har nok, da lægges den op, Papiret løses af, og den sættes paa et Fad, ligeledes jævnsides, og holdes varm, imedens der laves en hvid Sauce af Smør, Meel, Bouillon, blandet med lidt af Fiskesuppen, og hvori kommes enten Østers, Reier og Asparges, Krebs eller Capers. Saucen hældes over Fisken, som saaledes serveres. For at Stykkerne ikke skulle blive for smaa, maa Fisken hertil helst være paa 3 à 4 Pd.

Filets af Fisk.

Fisken hertil kan være Gjedder, men da den er mere tør end flad Fisk, foretrækkes disse, især Rødspætter, hvilke ikke maa være mindre end paa 2 Pd., da Stykkerne deraf ellers vilde blive for smaa. Naar Fisken er rengjort, flaaes den, og Kjødet skæres i firkantede Stykker fra Benene, dyppes i Æggehvider, derpaa i stødt Brød, som er blandet med Salt og

Peber, steges lysebrune i Klaret og lægges omkring Kanten af et Fad, i Midten af hvilket der er lagt enten stuvede Reier og Asparges, stuvede Østers, Muslinger, Hummer eller Krebs. Det ser pænt ud at fylde Krebsehovederne med Fiskefarce, hvori kommes noget af det Kjød, som er i Hovederne; disse koges i Vand med Salt og lægges ovenpaa det Stuvede, saaledes at Følehornene ligge ud paa Fisken. Man kan ogsaa lægge varme Kartofler midt i Fadet og overhælde disse med den under Saucer beskrevne fur Sauce til Fisk. Fiskebenene samt Skindet og Hovederne kunne godt anvendes til Fiskesuppe.

Fiske-Granade.

En Gjedde eller Kuller paa 2 Pd. laves til Farce. En Gjedde ligeledes paa 2 Pd., rengjøres, vaskes, Hovedet, Finnerne og Halen bortskæres; Skællene skrabes af, dog saaledes, at Skindet ikke gaar itu, og Fisken skæres fra Benet i 2 Stykker. Disse spækkes paa den Side, hvor Skindet sidder, og gives et lidet Opkog i smeltet Smør, dog ikke længere end til Spækket netop har reist sig, hvorefter de optages af Smørret. En Buddingeform smøres med Smør, men strøes ikke med Brød, da hele Buddingen skal være hvid. 25 Krebs koges og pilles, og de halve af Krebsehalerne lægges i en Runddel i Formen, der-

paa lægges lidt af Farcen, og derpaa de to Stykker Gjedde, med den spækkede Side udad til Formen, saaledes at de danne en rund Kant, hvorefter den øvrige Farce hældes paa. Den koges i 1½ Time, med faa Glører paa Laaget, at den ikke skal blive brun. Saucen laves af Skallerne, ligesom Reie- og Aspargessauce; de tilbageblevne Krebsehaler og alt det øvrige Udpillede af Krebsene kommes i den. Da man til Saucen kun behøver den halve Portion af Skallerne, kan man hjælpe sig med de halve Krebs, og da kommes enten ingen af Halerne i Buddingen, men alle i Saucen, eller det gjøres omvendt. Man kan afkoge Fiskebenene og bruge Suppen deraf til Krebsesaucen. Istedetfor Krebs kan Saucen ogsaa tillaves med Østers, Reier og Asparges, Hummer eller Champignoner. Denne Portion vil være til 8 à 10 Personer.

Stegte Hellesynder.

Et stort og tykt Stykke Flynder, hvoraf det brune Skind flaaes, afvaskes, spækkes og lægges paa Bradepanden, hvor det belægges med Smør og noget Klaret eller Stegefedt, overstrøes med Salt og sættes i Ovnen eller lægges i Tærtepanden, med Ild over og under. Er det et Stykke f. Ex. paa 10 Pd., kan det behøve at stege i 2 Timer ved god Varme og maa i den Tid flittig dryppes med den Sauce, som bliver paa

Bradepanden. Den ſpiſes med brunet Smør, hvori kommes lidt Sky eller Soya og lidt Capers, eller ogſaa med den under Saucer anførte ſur Sauce til Fiſk.

Helleflynder tillavet ſom Boeufſteg.

Fiſken ſlaaes og ſkæres fra Benene i fingertykke Stykker, hvilke bankes ganſke lidt med Fladen af en Kniv, beſtrøes med Salt, ſtødt Peber, revet eller fint hakket Løg, ganſke lidt Meel, og ſteges paa Panden i Smør. Naar Fiſken er lyſebrun paa begge Sider, tages den op, og Saucen røres ſtærkt paa Panden med ganſke lidt koldt Vand eller et Stykke koldt Smør, ſom røres deri, naar Panden løftes af Ilden. Saucen hældes over Fiſken, ſom ſpiſes med pillede Kartofler.

Lammekjød, tillavet ſom Boeufſteg.

Man ſkærer Kjødet af et Lammelaar i fingertykke Skiver og ſteger det, ſom Ovenſtaaende, med ſkaarne Løg etc.

Ferſk Lax, tillavet ſom Boeufſteg.

Naar Indmaden er udtaget og Fiſken behørig afvaſket, tages Skindet af, og den ſkæres fra Benene i fingertykke Stykker, hvilke bankes ganſke ubetydeligt med Fladen af en bred Kniv. Stykkerne ſmøres paa

begge Sider med Salatolie, ſtrøes med Peber og Salt, lidt Eddike hældes derpaa, og de ſtaa ſaaledes et Par Timer. Da ſættes Riſten over en ſtærk Glødeild; Laxen lægges derpaa og ſteges omtrent et Qvarteer, i hvilken Tid den vendes 4 Gange, og lægges derefter paa Fadet, hvilket ſættes over lidt Gløder, for at holde Fiſken varm. Saucen laves af lidt engelſk Sennop, ſom udrøres i ganſke lidt Vand, et Stykke Smør, hakket Peterſille, Peber og Eddike; dette ſættes over Gløder og røres, til det er jævnt, dog uden at koge, og hældes over Fiſken, ſom ſtrax ſerveres, garneret med ſmaa Kartofler.

Hummer, ſtuvet med Sky.

En temmelig ſtor Hummer koges; alt Kjødet pilles af og ſkæres i paſſende Stykker. Et lille Stykke Smør ſmeltes, deri bages en Spiſeſkefuld Meel, det fortyndes med 1 Pægel god Fløde og ligeſaa meget kraftig Sky, og naar dette koger, kommes kogte Fiſkeboller, lavede af 1½ Pd. Fiſk, deri og koge, indtil de ere varme; ere de ſaa nylig kogte, at de endnu ere varme, kan Saucen hældes lige derover. Hummerkjødet kommes i Saucen for at blive varmt, men maa ikke koge, da det derved bliver haardt. Skulde Saucen være for tyk, kan den ſpædes med mere Fløde eller Melk; lidt Salt røres i ved Anret-

ningen, ſom maa ſke ſtrax. Man kan lave ½ Pd. (50 Q.) Meel til Butterdeig og bage den til et Laag, ſom lægges over Fadet, eller til ſmaa Kager, ſom ſættes omkring paa ſamme.

Krebs eller Hummer, ſtuvede med Oſters.

12 Krebs af Middelſtørrelſe eller en ſtor Hummer koges og pilles. Skallerne ſtødes med Smør og koges med ½ Pot Melk, afſies og koges anden Gang med næſten ligeſaa meget Melk. Derefter tages Krebſeſmørret af Melken og ſmeltes tilligemed en god Spiſeſkefuld Smør. 1 Spiſeſkefuld Meel røres deri, og Melken ſpædes lidt efter lidt derpaa, indtil det har en behørig Tykkelſe. Da kommes kogte Fiſkeboller, lavede af 2 Pd. Fiſk, deri, og koge, indtil de ere varme, hvorefter Kjødet af Krebſene eller Hummeren kommes deri tilligemed 12 ſtore Oſters; dette maa ikke koge, for ei at blive haardt. Den Sauce, ſom er ved Oſterſerne, maa tages med. Salt røres i ved Anretningen, ſom maa ſke ſtrax. Et Laag af Butterdeig lægges over Fadet, eller ſmaa Butterdeigskager omkring det. Har man Aſparges, kan 12 til 20 Stykker, efterſom de ere ſtore til, ſtrælles, ſkæres i korte Stykker, koges møre i Vand med lidt Salt og kommes paa tilligemed Bollerne. Iſtedetfor Melk kan man bruge Suppe hertil; de omtalte Aſparges koges da møre i denne.

Stuvede Taſkekrabber.

Naar Krabberne ere kogte, pilles Kjød og Indmad af dem. Dette ſtuves i Fløde med ganſke lidt Meel og Smør; tages for meget Smør, bliver Kjødet haardt, hvorfor Fløden maa være god. Naar det har kogt lidt, røres nogle i flere Dele overſkaarne Østers eller kogte Aſparges deri, hvorpaa det fyldes i Krabbe-Skallerne, ſom ere rengjorte, ſtrøes med Brød og ſteges i Ovnen eller Tærtepanden, til de ere lyſebrune.

Kartoffelpie af ferſk Kjød.

1 Pd. koldt Suppekjød, helſt Oxekjød, hakkes meget fint med Lemon-Aſier, Salt, Peber, og, hvis man ynder det, lidt Løg og Timian. 2 Pd. kogte og kolde Kartofler rives og røres med noget ſmeltet Smør og lægges lagvis med Kjødet i et Fad, ſaaledes at de komme underſt og øverſt. Det trykkes lidt faſt og overhældes med ſmeltet Smør. Den bages i 1 Time enten i Ovnen eller over Gløder med Laag over, hvorpaa er Gløder, og kan vendes af Fadet; ſpiſes med en god kraftig Skyſauce og er til 7 à 8 Perſoner.

Hachis-Pie.

Der laves en Hachis efter Anvisningen i Kogebog Pag. 114, Den lægges paa Bunden af Fadet,

hvori den skal bages. Derover lægges en Deig, lavet af 8 Lod (25 Q.) Meel og 6 Lod (19 Q.) Smør, som bages godt med ¼ Pægel Vand; naar det er lidt afkølet, røres det med 4 pidskede Æg, lidt Salt, Sukker og Muskatblomme. Pien bages i 1 Time og spises med brun Sauce eller Æggesauce.

Anvendelse af magert røget Kjød.

3 Pægle Melk, 4 Lod (13 Q.) Meel og 6 Lod (19 Q.) Smør bages sammen. Naar det er lidt afkølet, røres 9 Æggeblommer og ¾ Pd. (75 Q.) fint hakket røget Kjød deri, tilsidst de til Skum slagne Hvider. Bages i en Form i 1 Time, spises med kraftig Skysauce og er til 8 Personer.

Fricadeller med røget Kjød.

3 hele Æg pidskes godt og røres med 4 Lod (13 Q.) Meel, 4 Lod (13 Q.) smeltet Smør, 1 Pd. kogte fint revne Kartosler og ½ Pægel Melk. Tilsidst røres ½ Pd. (50 Q.) fint hakket røget Kjød eller mager Skinke deri. Det steges som Fricadeller og spises med hvid Fløde- eller Melkesauce ligesom til Blomkaal, hvori kommes hakket Petersille eller Reier.

Risotto.

¾ Pd. (75 Q.) Risengryn, et middelstort Blomkaalshoved, som deles i flere Stykker, 3 Gulerødder,

ſkaarne i ſmaa aflange Stykker, en Selleri og rigeligt Purre, ligeledes ſkaaret ſmaat, koges til en lind Grød i 4 Potter god Kjødſuppe. Den anrettes paa et ikke ganſke fladt Fad og ſpiſes uden Sauce.

Om Stegning.

Naar man ſteger en Oxeſteg i en Gryde, da kan Stegen lægges tør deri, kun beſtrøet med Salt, og brunes paa begge Sider, i Begyndelſen uden Laag, ſenere med dette paa og Spjeldet aabent. Naar Stegen er lyſebrun, hvortil kan medgaa en god Time, kommes Øl og lidt Vand eller danſk Brændevin (omtrent ½ Pot til en Steg paa 8 Pd.) derpaa, hvormed den ſteges, med Spjeldet lukket, indtil den har nok. Derſom Stegen er blød udvendig, maa den mod Slutningen ſtege uden Laag. Naar Stegen optages, ophældes Fedtet og Skyen, Gryden ſættes igjen paa Ilden med et Stykke koldt Smør eller lidt koldt Vand, ſom røres godt omkring, indtil det har kogt lidt, og den Kraft eller Sky, ſom har ſat ſig faſt, er løsnet, da hældes af Skyen deri, og det røres ſtærkt, indtil Saucen har kogt lidt og er bleven jævn; derſom den ikke er dette, kan der, idet Gryden løftes

af Ilden, røres et lille Stykke Smør deri. Skulde dette ikke være tilstrækkeligt, kan der røres ganske lidt Meel i Smørret, og dette udrøres i Saucen, medens den koger, hvorefter den ophældes; da der som oftest kommer noget Kjød i Saucen, er det bedst at hælde den igjennem en Sigte. Naar Saucen er ophældt, kan der endnu koges lidt Vand i Gryden, for dermed at faa al Skyen af.

Vil man have en lille Steg, da kan dertil tages enten et Lamme-Nyrestykke, der behandles ligesom Lammesteg, eller det tykke Kamstykke, som ellers bruges til Karbonade eller Cotelets. Et Stykke af de lange Ben afhugges, og Kammen steges hel i Ovn eller Gryde. Er det en Kalvekam, da skæres det yderste Skind bort, og den spækkes. Af Oxekam bortskæres ligeledes Skindet, men den spækkes ikke. Af Svinekam bortskæres Sværen tilligemed noget af det Fede; naar den er bleven varm, bestrøes den med Salt, Brød, Peber og Nelliker, alt fint stødt.

Dersom en Oxesteg er bleven for lidt stegt, saa det indvendige Kjød er raat og blodigt, da kan det skæres i fingertykke Stykker og steges som Boeufsteg. Er det en Kalvekølle, der er stegt for lidt, da kan det raa Kjød laves til Fricandeau. Steges i Ovn, da kommes lidt Vand med Salt i paa Bradepanden,

Stegen lægges deri og overøſes med god Suppe eller Stegefedt, ogſaa af ſalt Suppe, kun ikke af røget Mad. Fedtet ſmeltes og hældes paa Stegen, medens det er hedt; naar den har ſtegt lidt, gjentages det endnu engang, ſenere dryppes den ofte med Saucen fra Bradepanden. Har man ikke Fedt, kan der ſmeltes Smør og hældes over, men Fedtet holder Stegen blødere og bevarer Kyllinger og andre Fjerkræ fra at blive haarde eller barkede paa Bryſtet.

Ferſk Skinke ſtegt ſom Kalveſteg.

Skanken tilligemed Sværen og alt det Fede ſkæres af Skinken, ſom derefter lægges 2 Gange 24 Timer i ſaa meget ſkummet Melk, at den er bedækket deraf. Til en lille Skinke paa 8 Pd. bruges omtrent 2 Potter Melk. Derſom denne bliver tyk, ſom let kan være Tilfældet om Sommeren, maa den fornyes, naar den halve Tid er forbi. Skinken vendes flere Gange deri, og naar den ſkal bruges, afvaſkes Melken i koldt Vand. Den ſpækkes og ſteges ligeſom en Kalveſteg, hvilken den ligner meget i Smag.

Ferſk Skinke tillavet ſom Vildſvineſteg.

Af en ferſk Skinke paa 6 à 8 Pd. bortſkæres Skanken tilligemed Sværen og alt eller dog det meſte

Fede, hvorefter den lægges i en Lage eller Suppe, lavet af 3 Pægle Rødvin, som kan være meget simpel, ½ Pot Vand, en lille Haandfuld Salt, Saft og Skal af en stor Citron, 4 Laurbærblade, et Par Theskeer fulde af stødt Peber, ligeledes af stødt Muskatblomme, Ingefær og Nelliker. Heri ligger Skinken i 3 Dage og vendes flere Gange daglig, den fjerde Dag tages den op og sættes i Ovnen eller Tærtepanden med Smør, godt Stegefedt og lidt Vand under, hvormed den flittigt dryppes, indtil den er noget mere end halvt stegt; da smøres den med 1 pidsket Æg og belægges med en Brøddeig, omtrent saa tyk som en Finger, strøes ganske tyndt med Brød og sættes ind for at steges færdig. Til en Skinke af ovennævnte Størrelse vil omtrent bruges til Brøddeigen for 25 Øre eller 36 Lod (1 Pd. 12 Q.) gamle Hvedeknopper eller Franskbrød, som rives, omrøres med 1 Pægel Melk, bages i 12 Lod (38 Q.) Smør og røres, efter at være lidt afkølet, med 8 Æg, lidt Sukker og Salt. Deigen maa være lysebrun, naar Stegen er færdig, og denne fuldkommen mør og ikke rød indvendig. Den spises med en stærk Kirsebærsauce eller Rødvinssauce. Den kan steges i en Gryde med Smør og Stegefedt under og for det meste med den øverste Side nedad, indtil Brøddeigen lægges paa, da kommes Gløder

paa Laaget, hvilke ofte fornyes, saa at den kan blive stegt lysebrun. Der maa være god Ild under, og der kommes lidt Øl og Vand paa, for at Stegen ikke skal brændes.

Svineryg stegt som Dyreryg.

Svineryggen afhugges ligesom Dyreryg, Sværen tilligemed det meste Fede afskæres, den smøres med Æg, som ere godt pidskede, strøes med Brød, blandet med lidt Salt, og steges ligesom en Dyreryg, undtagen at Svineryggen dryppes med Vand, hvori kommes lidt Salt. Man kan ogsaa lægge Svineryggen et Par Dage Rødvin, og den spises da med en kraftig brun Sauce og Macaroni til.

Surfteg.

Stegen hertil maa helst være en Oxe-Mellemsteg; i Mangel af denne er en Tyndsteg at foretrække for en Tykfteg. Stegen lægges i 4 à 5 Dage i simpel Eddike og vendes et Par Gange daglig. Naar den skal steges, optages den af Eddiken, hvilken man lader løbe af, saa Stegen bliver saa tør, at den kan gnides, hvorefter den lægges i en Gryde med et godt Stykke Smør og brunes ved god Ild, i Begyndelsen uden Laag, senere med dette paa og Spjældet aabent. Naar

den er brun paa begge Sider, hældes lidt af den Eddike, hvori Stegen har ligget, og lidt Vand derpaa, hvorefter den steges med Spjældet lukket, indtil den er fuldkommen mør; da tages Stegen op, Saucen ophældes, og der røres et Stykke Smør i Gryden, efter at den igjen er sat paa Ilden. Naar den Kraft eller Sky, som har sat sig fast i Gryden, er løsnet, røres Saucen, hvoraf Fedtet maa være skummet, deri, og, efter at Saucen er bleven jævn, hældes den igjennem Sigten i Sauceskaalen. Naar Stegen næsten er færdig, kan man komme et Par Laurbærblade og enten lidt Sukker eller Sirup derpaa.

Det gjør Stegen velsmagende at blande noget Oxeblod i den Eddike, hvori Stegen skal ligge, men da kan Intet af den kommes paa under Stegningen, hvortil da maa tages noget aparte Eddike.

Man kan ogsaa benytte et Stykke Inderlaar til Sursteg; dette bankes godt med Køllen paa alle Sider og bestikkes med Løg og Flesk, der først ere dyppede i de stødte Krydderier. Kjødet lægges ikke i Eddike, men gnides med Meel og brunes i et godt Stykke Smør, hvorefter der hældes Eddike paa, omtrent $1\frac{1}{2}$ Pægel til en Steg paa 8 Pd. Naar den har stegt noget hermed, kommes næsten $\frac{1}{2}$ Pot Vand eller halvt Vand og halvt Øl, helt Peber og nogle Laurbær-

blade derpaa, hvormed den ſteges, indtil den er fuldkommen mør, da kommes Puddersukker eller ½ Pægel Sirup derpaa.

Oxe-Filet.

Hertil bruges det tykke Høireb. Det øverſte tynde Lag Kjød, der ligeſom løsner ſig af ſig ſelv fra det tykke Kjød, ſkæres ſaaledes fra dette, at det dog bliver faſt ved Benene. Det tykke Kjød ſkæres derpaa ganſke fra de øverſte Ben, det bankes lidt med Trækøllen, ſpækkes og ſteges i Ovn; er Stegen liden, da i en Gryde med Laag, hvorpaa der kan lægges Gløder. Naar Stegen ſkal være tilſtrækkelig til 8 Perſoner, maa Høirebet omtrent veie 16 Pd., og ſkal Stegen blive god, maa Kjødet være ungt og godt. De fraſkaarne Ben med tynde Lag Kjød ved kunne koges til Suppe og ſpiſes med Gemyſer eller ſaltes. En Filet af denne Størrelſe kan behøve 1½ à 2 Timers Stegning. Den ſkal være rød indvendig, kun ikke blodig, og er en behagelig Steg.

Saucer.

Sauce til alle Slags kogte Fjerkræ.

Naar en Spiseskee Smør er smeltet, koges deri 1 Spiseskee Meel; det fortyndes lidt efter lidt med Fløde og Kjødsuppe, indtil det er blevet tilpas tykt, da kommes noget kraftig Sky eller Soya deri, netop saa meget, at Saucen faar en lysebrun eller rødlig Farve; naar dette har faaet et godt Opkog, anrettes den strax.

Hvid Sennopssauce.

En Theskee Meel, en toppet dito engelsk Sennop og 2 dito Smør røres sammen, spædes med tynd Bouillon og røres over Ilden, til det koger. Spises til Oxekjød.

Brun Sennopssauce.

1 Spiseskee Smør brunes ganske lyst, deri kommes 2 smaa Spiseskeer engelsk Sennop, som først er udrørt med Saft af ½ Citron og noget Sky; det røres, indtil det koger. Spises til Oxekjød.

Skarp brun Sauce.

Naar 1 Spiseskeefuld Smør er godt brunet, svitses 1 Spiseskeefuld Meel deri, og det fortyndes med Bouillon og god Sky. Lemonasie eller Pickles, lidt Cajennepeber, Soya, lidt Cognac og gl. Vin kommes deri.

Sur Sauce til kogt og stegt Fisk.

¼ Pd. (25 Q.) Smør røres i en Kasserolle, til det er blevet som Fløde, 4 Æggeblommer røres, til de ere hvide og tykke, og røres derefter lidt efter lidt i Smørret, tilligemed Saften af en Citron og omtrent ¼ Pægel Fiskesuppe eller tynd Kjødsuppe. Den sættes over Ilden og røres bestandig, til det er jævnt; da ophældes Saucen strax og er tilstrækkelig til 4 Pd. Fisk.

Kort Smør til Asparges.

Smørret tilligemed lidt stødt Muskatblomme kommes i en Spølkum, som om Vinteren sættes ved Varmen eller i hedt Vand, til Spølkummen er hed, men Smørret maa ikke smelte. Smørret røres stærkt, indtil det er hvidt og jævnt, hvorefter det kommes i Sauceskaalen.

Jævnt Smør.

Smørret tilligemed ganske lidt Vand kommes i en Kasserolle eller Sydepande, hvilken rystes frem og tilbage over rask Ild, indtil Smørret er smeltet, da er det ogsaa jævnt og maa strax anrettes. Istedetfor at ryste Kasserollen, kan man røre Smørret og Vandet over Ilden med en Skee, til det er jævnt, da maa det strax anrettes.

Skumsauce.

I en dyb Kasserolle eller Sydepande pidskes med Riset 4 hele Æg med hvidt Sukker eller lyst Puddersukker efter Smag; naar det skummer godt, kommes 1 Pægel hvid eller rød Vin, Saft og Skal af en Citron og ¼ Pægel Vand deri. Det sættes over Ilden og pidskes bestandigt med Riset, indtil det har kogt i nogle Minutter, da tages det af og pidskes, indtil Saucen anrettes. Den spises til Buddinger og er til 5 à 6 Personer. Den kan ogsaa bruges kold; men den maa da pidskes, til den er afkølet.

Hvidvinssauce.

2 Lod (6 Q.) Smør udrøres med 1 Theskee Meel og koges med ½ Pægel Vand. 2 Æggeblommer røres hvide med lidt Puddersukker og blandes med Saft

og Skal af ½ Citron og ½ Pægel hvid Vin, hvormed Saucen legeres. Den spises til Fisk og Buddinger istedetfor Vincremsauce og er til 4 Personer.

Remolade-Sauce.

7 à 8 Anchiovis skæres i Stykker og udtværes med 4 haardkogte Æggeblommer, 1 temmeligt stort kogt Løg, 2 Spiseskeer Estragoneddike og 2 dito almindelig Eddike. Dette gnides derpaa gjennem en Sigte med Saft af en Citron og 2 à 3 Spiseskeer hvid Vin, saa det bliver en jævn Sauce, hvori røres et Par Spiseskeer Olie, Peber og lidt Salt. Lemon- eller Citron-Asie kan skæres smaat og kommes i Saucen, og istedetfor det kogte Løg kan tages smaat skaarne, syltede Chalotter. Spises til kold Steg.

Gemyser.

Stuvede Agurker.

2 Rødløg af maadelig Størrelse skæres i Skiver og svitses i lidt Smør; naar disse ere næsten møre, kommes 2 skrællede Agurker, saa store som man bruger

dem til Salat, og skaarne i fingertykke Skiver, deri. Hvis der, naar dette har kogt lidt sammen, findes noget Flydende derved, hældes dette fra, og der kommes 6 Spiseskeer kraftig Sky, lidt stødt Muskatblomme, Peber og Salt deri, hvormed det koger, til Agurkerne ere møre, sædvanlig i et lille Qvarteer. Et Stykke Smør, saa stort som et Hønsæg, blandes med et Par Theskeer Meel og røres om i Agurkerne. Saasnart det er tykt, anrettes det. Skulde det være lidt adskilt, kommes lidt koldt Vand derpaa, hvormed det gives et Opkog under stadig Omrøren.

Stuvede Sellerier.

Sellerierne skrælles, koges næsten møre i Vand og skæres i Stykker. Et Stykke Smør smeltes, hvori røres ganske lidt Meel, Sellerierne svitses deri og spædes med lidt god Sky, lidt Rødvin, og, dersom det bliver for tykt, da med Bouillon eller noget af det Vand, hvori Sellerierne ere kogte. Reven Muskatnød, Peber og Salt kommes deri. Sellerierne kunne og stuves paa samme Maade uden Sky og Vin.

Lindser.

¾ Pd. (75 Q.) Lindser pilles, skylles rene og sættes Dagen før de skulle koges i koldt Vand, eller

ſamme Morgen i 1 Pot kogende Vand, hvori de ſtaa tildækkede, indtil de ſættes paa Ilden tilligemed 1 Pot Spareſuppe og koges med Laag paa, til de ere næſten møre, da kommes et godt Stykke Smør, noget Sky, hvorved gjerne kan være noget Stegefedt, 1 Spiſeſkee Soya, 2 à 3 Laurbærblade og Salt deri, hvormed de atter koge, til de ere ganſke møre og Saucen for det meſte er indkogt. De kunne godt taale at koge i et Par Timerstid. Iſtedetfor Suppe kan man tage Vand, men ſaa maa der tages mere Sky og Soya.

Mailandſke Ris.

Til ½ Pd. (50 Q.) Riſengryn tages 4 Lod (13 Q.) Smør, ſom ſættes paa Ilden for at blive lyſebrunt; Grynene, ſom ikke ſkoldes, men ere ganſke tørre, ryſtes i Smørret og røres flittig omkring, indtil de ere gule, da kommes ½ Pægel varm Hønſe-, Kalve eller Lamme-Kjødſuppe derpaa. Naar Grynene have kogt, ſaa at Suppen ganſke er trukken ind i dem, kommes atter ½ Pægel paa og ſaa fremdeles, indtil 3 Pægle Suppe er forbrugt. Skulde de være for tørre, kan der kommes lidt mere Suppe paa. De koge uden Laag paa god Ild, bedſt af Gloder, for at de ikke ſkulle brændes. Grynene maa ikke være ſammenhængende, og man ſeer bedſt, om de have kogt nok, ved at trykke et Gryn itu

imellem Fingrene; derſom der ingen hvid, tør Kjerne viſer ſig inden i, da ere de færdige. Sædvanlig have de nok i ¾ Time, og ved Anretningen røres lidt Salt i dem. De ſpiſes til Hønſe-, Kalve- eller Lamme-Kjød. ½ Pd. (50 Q.) Gryn vil omtrent være tilſtrækkelig til 5 à 6 Perſoner. Man kan gjerne have en Sauce til Kjødet, om man finder det for tørt med Grynene alene.

Tyrkiſke Ris.

2 Potter Vand ſættes paa Ilden, og naar det er i ſtærkt Kog, ryſtes ½ Pd. (50 Q.) tørre, altſaa ikke ſkoldede Riſengryn deri. Der lægges Laag over, og Ilden maa være raſk, ſaa de hurtig komme til at koge, dog maa de af og til omrøres, at de ikke ſætte ſig faſt paa Bunden. Naar de have kogt i 10 à 12 Minutter, ere de i Almindelighed møre, hvorom man kan overbeviſe ſig ved at prøve et Par Gryn, ſaaledes ſom ovenfor er omtalt; kun maa de ikke koge ſaalænge, at Vandet begynder at blive jævnt. Grynene ryſtes i et Dørſlag, ſaa alt Vandet kommer fra dem. 6 Lod (19 Q.) Smør ſættes over Ilden i det ſamme Kar, hvori Grynene ere kogte, og, naar det er ſmeltet, hældes de endnu varme Gryn deri og omrøres godt, ſaa de blive hede, hvorefter de anrettes; thi derſom

de ſtaa for længe paa Ilden med Smørret, blive de haarde. De ſpiſes til Hønſe-, Kalve- og Lamme-Kjød. Grynene kunne ogſaa blandes med pillede Krebs eller Hummer. Skallerne heraf ſtødes, og Smørret trækkes af i Suppe eller Melk og blandes med Grynene.

Snittebønner med Smør.

Bønnerne aftørres, revles, ſnittes ganſke fine eller ſkæres i firkantede Stykker, ſættes paa Ilden i kogende og rundeligt Vand med Salt og koges fuldkommen møre. Naar de tages af Ilden, hældes de paa Dørſlaget og ryſtes, ſaa at Vandet kommer godt fra dem; da hældes de igjen i det varme Kar, hvori de ere kogte, ſættes over Ilden med et godt Stykke Smør, ryſtes omkring, indtil dette er ſmeltet, og ſerveres paa et varmt Fad.

Slik-Ærter.

Hertil tages Sukkerærter eller gode og fine grønne Ærter; de aftørres, revles, kommes i kogende Vand tilligemed Salt og koges raſk, indtil de ere meget møre, hvorefter de hældes paa et Dørſlag, hvor Vandet ryſtes godt fra. De maa ſtrax anrettes og ſpiſes med rørt Smør med Muſkatblomme i, ligeſom Slik-Aſparges, og kunne ſerveres til ſalt Kjød eller Skinke. Snitte-

bønner og Perlebønner kunne koges og spises paa samme Maade, undtagen at de skulle skæres i fingerlange Stykker.

Grønne Ærter.

Naar Ærterne ere meget grove, kunne de blive velsmagende ved at koges paa følgende Maade. De udpillede Ærter sættes paa Ilden i kogende og rundeligt Vand med Sukker i. Naar Ærterne ere fuldkommen møre, hældes de paa et Dørslag, hvor Vandet rystes godt fra, kommes igjen i det varme Kar, hvori de ere kogte, omrøres med Salt og rundeligt Smør, indtil dette netop er smeltet, og anrettes strax i et varmt Fad. Ærterne kunne ogsaa røres alene med Salt førend Anretningen. Smørret tillaves da som rørt Smør, dog uden Muskatblomme, og serveres særskilt i en Sauceskaal.

Stuvede Petersillerødder.

Rødderne skrabes, skæres i Stykker saa lange som en halv Finger, koges i halvt Vand og halvt Suppe, indtil de ere møre, da kommes en Jævning af Smør og Meel derpaa, tilligemed Salt. Man kan legere dem med lidt Æggeblomme.

Schorzonerrødder.

Efterhaanden som Rødderne skrabes, kastes de i lunkent Vand, hvori er lidt Eddike, for at holde dem hvide. De stuves, ligesom Petersillerødder, i Suppe, men kunne ogsaa blive velsmagende i Fløde.

Grøn Salat til Steg.

Salaten hertil maa være i faste Hoveder, hvoraf der kun bruges det Inderste og Faste, de yderste Kanter af Bladene og det Tykkeste af Stokkene aftages, og det skæres i flere Dele. Naar det er behørig vasket, rystes Vandet af i et stort Dørslag eller i et Sold, og for at Salaten kan være ganske fri for Vand, uden at blive trykket, rystes den tilsidst i et rent og tørt Klæde.

Saucen til en liden Portion laves af 2 haardkogte, men kolde Æggeblommer, som ganske udtværes med 2 Theskeer engelsk Sennep, lidt Salt, 2 Theskeer Eddike, 1½ Spiseskee Salatolie og saa megen Portvin eller Rødvin, at Saucen erholder en passende Tykkelse. Salaten bør ikke kommes i Saucen, før den skal bruges. Vil man have Saucen af Fløde, da er det nødvendigt, at denne er god; lidt hvidt Sukker røres deri, derpaa lidt Eddike, som strax bevirker, at Fløden bliver tyk (dersom den er god). Til

1 Pægel Fløde vil omtrent 2 Spiseskeer Eddike være tilstrækkelig. Hertil kan ogsaa bruges sur og tyk Fløde, den udpidskes godt og røres med ganske lidt Eddike.

Salaten kan ogsaa blive velsmagende alene med Eddike, som blandes med Sukker og halvt saa meget Vand som Eddike.

Compotter.

Æblecompot.

Æblerne hertil maa være gode, helst Gravensteiner, efter hvilken Slags Æbler Portionerne heri ere beregnede; bruges mindre saftige eller mindre velsmagende Sorter, da maa man efter eget Skjøn tage mere Vand eller mere Vin og Citronsaft. Compotten koges bedst i en flad, glasseret eller fortinnet Kasserolle eller en bred Sydepande; deri sammenrøres Vandet, Vinen og Sukkeret, hvorefter Æblerne med Kryderierne, som kan være Caneel, Citronskal eller Vanille, lægges alle paa eengang deri, de kunne gjerne ligge noget ovenpaa hinanden, dog ikke for meget. Et Laag lægges paa, og de sættes over god Ild, indtil de ere i Kog, da tages

noget af Ilden fra, og de koge ganske jævnt uden Omrøren, til de næsten ere møre eller begynde at koge itu, da tages de af Ilden, men blive staaende i Kasserollen med Laag paa i ½ Qvarteerstid, hvorved de blive gjennemmøre uden at gaa itu. Saavel herved, som ved den langsomme Kogning, blive Æblerne klare og Saucen lys af Udseende. Dersom nogle af Æblerne ere saa møre, at de gaa itu, kunne disse optages, og de andre blive staaende i Saucen, til de ogsaa ere møre. Der kan, om det behøves, lægges lidt Gløder under Kasserollen, naar denne er løftet af Ilden, saa at Æblerne smaakoge. Dersom Saucen er tynd, lader man den koge lidt længer; den hældes ikke paa Æblerne, før begge Dele ere kolde, helst kort før Compotten bruges.

Æblecompot med Gelée.

Æblerne skrælles, skæres tvers over, Kjernehusene udtages, og de veies. Til 1 Pd. Æbler tages ½ Pægel Vand, ½ Pægel Vin, ¼ Pd. (25 Q.) hvidt stødt Sukker, Saft og Skal af en liden Citron og Caneel, som er skaaret i smaa Stykker af lige Størrelse. Æblerne koges paa den foranførte Maade og lægges, naar de ere møre, paa en Sigte, Saucen hældes derover, og naar den er fraløben, lægges Æblerne paa Salat-

fadet, hvor man ſtikker et Stykke Caneel i hver. Saften ſættes igjen paa Ilden, helſt i et mindre Kar, for at den ikke ſkal bortkoge, og koges ganſke ſagte, indtil den er bleven jævn. Man kan prøve ved at komme lidt paa en Kop og ſætte denne i koldt Vand, om Saften bliver ſtiv, længere maa den ikke koge, for ei at blive mørk af Udſeende. Lidt af Saften kommes ovenpaa Æblerne, for at disſe ikke ſkulle blive tørre, den øvrige ophældes og henſættes for at blive ſtiv, den lægges i Skiver ovenpaa Æblerne, dog ikke før Compotten ſkal bruges. Man gjør bedſt i at koge Compotten Dagen før eller tidlig ſamme Morgen, for at Geléen kan have Tid til at blive ſtiv. Naar Æblerne ere blevne kolde, er det bedſt at tildække dem, da de ellers let blive tørre ovenpaa. Man kan koge et Stykke Vanille tilligemed Æblerne, men da tages ingen Citronſkal eller Caneel.

Æblecompot uden Gelée.

Den koges ligeſom Foranførte, men kun med ¼ Pægel Vin, ¼ Pægel Vand og Saft og Skal af ½ Citron. Naar Æblerne ere møre, lægges de paa Salatfadet, med Saucen over. Derſom denne er tynd, maa den koge lidt, efterat Æblerne ere optagne.

Simpel Æblecompot.

Æblerne aftørres, skrælles, skæres tvers over og veies, efterat Kjernehusene ere borttagne. De bedste og omtrent de halve Skrællinger af 1 Pd. Æbler sættes paa Ilden med næsten 1 Pægel Vand og koge, indtil Skrællingerne ere møre, da optages disse, ¼ Pd. (25 Q.) godt Puddersukker og Caneel eller Citronskal kommes i Vandet tilligemed Æblerne, som koges paa den foranførte Maade. Naar Æblerne ere gode, kan denne Compot blive meget velsmagende.

Pærecompot med Kirsebærsaft.

Kogepærer sættes hele paa Ilden i koldt og rundeligt Vand, hvori de koge, indtil de ere møre, sædvanlig i 1 Timestid, hvorefter de optages og skrælles. Man kan lade Pærerne blive hele, borttage Blomsten og afskrabe Stilken, som skal blive paa, eller ogsaa skære dem midt over eller i fire Dele, og da borttages Kjernehusene og alt det Stenede, som omgiver disse. Pærerne sættes paa Ilden med lidt Vand og saa meget syltet Kirsebærsaft, at det kan være tilstrækkeligt til Sauce, hvormed de koge i et Qvarteerstid, eller til Pærerne ere blevne røde af Saften, hvorefter de sættes paa Salatfadet, og Saucen hældes over dem. Dersom

Saucen er tynd, maa den koge lidt, efterat Pærerne ere optagne.

Pæreeompot med Vin.

Kogepærer skrælles, skæres i 2 eller 4 Dele og veies, efterat Kjernehusene og alt det Stenede, som omgiver disse, ere borttagne. 4 Pd. Pærer sættes paa Ilden med 3 Pægle rød Vin og ½ Pægel Vand, hvormed de koge med Laag paa i 1 Timestid, eller til de ere næsten møre. Ilden maa da ikke være for stærk og Kasserollen jævnlig rystes, at Pærerne ikke skulle sætte sig fast paa Bunden. Naar de ere næsten møre, kommes Puddersukker efter Smag deri, hvormed de atter koge under jævnlig Omrøren og med Laag paa, indtil de ere fuldkommen møre, hvorefter Pærerne lægges paa Salatfadet, og Saucen hældes over dem. Da Pærernes Beskaffenhed er forskjellig, kan det være Tilfældet, at de maa koge saa længe, at der bliver for lidt og for tyk Sauce, denne kan da fortyndes med mere Vin eller med Vand, dersom den er kraftig nok dertil. Er Saucen derimod bleven for tynd, maa den koge lidt uden Laag, og er dens Couleur ikke god, kan man komme lidt Kirsebærsaft deri.

Stikkelsbærcompot.

Bærrene maa være umodne, helst Glasbær, de pilles, skylles og sættes paa Ilden med 1 Pægel Vand til hver Pot Bær, Citronskal, helt Caneel og hvidt Sukker eller lyst Puddersukker. Naar Bærrene begynde at gaa itu, ophældes Compotten paa Salatfadet. Dersom Bærrene ere meget sure, kan man lade dem koge lidt i Vand, kun ikke saa længe, at de gaa itu, hælde dette Vand bort og koge dem færdige med nyt Vand.

Stikkelsbærcompot som Humleknopper.

Bærrene hertil maa være umodne, store og helst Glasbær. De pilles, og der, hvor Blomsten har siddet, skæres et Kors, hvoraf alle Kjernerne tages ud med en stor Naal. Bærrene stikkes, det ene tæt i det andet, paa Pinde, 6 à 7 paa hver, og lægges i et Dørslag, som sættes nogle Minutter i en Kjedel med kogende Vand. Naar dette igjen er afrystet, sættes Bærrene over Ilden med ½ Pd. (50 Q.) stødt hvidt Sukker til hver Pot Bær, et Stykke Vanille eller Caneel eller Citronskal og koge, indtil Bærrene ere fuldkommen møre. Da optages de og lægges paa Salatfadet, hvor Pindene udtrækkes, dog saaledes

at Bærrene blive samlede. Dersom Saucen ikke er jævn nok, maa den koge noget længere, og hældes da over Bærrene. Naar Kjernerne ere udtagne af disse, kan man koge dem paa samme Maade uden at stikke dem paa Pinde.

Compot af Cathrineblommer.

½ Pd. (50 Q.) Cathrineblommer afvaskes og sættes paa Ilden i 3 Pægle koldt Vand, hvori de koge, indtil de ere fuldkommen møre, sædvanlig i ½ Time, da optages de og lægges paa et Salatfad. ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker eller lyst Puddersukker koges med 1 Pægel af det Vand, hvori Cathrine-blommerne ere kogte, Saft og Skal af 1 Citron, Caneel og, om det behøves, lidt gammel Vin, til en jævn Sauce, hvilken ikke maa hældes paa Cathrineblommerne, før den er ganske kold og kort før de skulle serveres, da de blive haarde ved at staa med Saucen paa, hvilket ogsaa bliver Tilfældet, om man koger dem med Sukkeret.

Compot af Rhabarberstilke.

Den yderste Hinde trækkes af Stilkene, hvilket letteſt kan ſkee, naar man begynder ved den øverſte

og ſpidſe Ende og derfra trækker Hinden langs ned ad Stilkene; disſe ſkæres derpaa i korte Stykker, veies og ſættes 3 à 4 Timer i koldt Vand, hvorved noget af Syrligheden trækkes af, Vandet afryſtes paa et Dørſlag, og Stilkene ſættes paa Ilden, ganſke uden Vand, med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt eller Puddерſukker til hvert Pund Stilke og lidt Vanille eller Citronſkal. De behøve kun at koge ganſke kort, og naar de begynde at blive møre, løftes Gryden af Ilden, og de blive ſtaaende tildækkede deri. Herved forblive de hele og dog møre.

Foruden til Compot og Gemyſe kunne de bruges til Kager iſtedetfor Æble- eller Stikkelsbær-Grød.

Omeletter

bages ved god Varme, ſaa at de hurtig kunne blive hævede, kun ikke ſaa meget forøven, at de ſtrax blive brune, da dette vil hindre dem i at hæves. De maa ſtrax anrettes, blive i Fadet og ſpiſes varme med Strøſukker.

Sago-Omelet.

1 Pot god afſkummet Melk ſættes paa Ilden; naar den koger, kommes ¼ Pd. (25 Q.) Perleſago deri og koges under ſtadig Omrøren, indtil Grøden er tyk og ſlipper Kasſerollen, da ophældes den, og naar den er lidt afkølet, røres den med ¼ Pd. (25 Q.) koldt Smør, hvilket først er rørt til Fløde med 5 Lod (16 Q.) hvidt Sukker. 10 Æg røres, 1 ad Gangen, deri, tilligemed reven Skal af en Citron og 5 Lod (16 Q.) søde, ſtødte Mandler. Naar dette tilſammen er rørt i ½ Timestid, hældes det i Fadet, ſom er ſmurt og ſtrøet med Brød, overſtrøes med Sukker og bages ſtraa i en Timestid. Den ſpiſes med Sukker eller ſyltet Saft og er til 6 à 7 Perſoner.

Omelet af bittre Macroner.

12 Æggeblommer røres hvide med ¼ Pd. (25 Q.) Sukker, derefter røres 2 Lod (6 Q.) Kartoffelmeel, reven Skal af 1 Citron, ½ Pd. (50 Q.) bittre Macroner, ſom først ere ſkaarne i ſmaa Stykker, og 2 Potter tynd Fløde eller nymalket Melk deri. Dette ſættes paa Ilden for at faa et godt Opkog, men under ſtadig Omrøren, at det ikke adſkilles. Det ophældes og røres jævnlig, til det er koldt, da kommes de til Skum pidſkede Hvider deri, hvorpaa Deigen hældes i

et dybt Fad, som først er smurt med Smør og tyndt strøet med Brød, og bages strax ved god Ild i en Timestid. Den spises med Sukker paa og er til 9 à 10 Personer.

Vanille-Omelet.

3 Pægle Fløde koges med ½ Stang Vanille og ½ Pd. (50 Q.) stødt Melis. 14 Æggeblommer røres dygtig i et Fad, den kogte og hede Fløde hældes under stærk Pidskning deri. Naar det er næsten koldt, optages Vanillen, og 10 Æggehvider, som ere pidskede til Skum med lidt Sukker, røres langsomt deri; det hældes i Fadet, overstrøes med Sukker og indsættes strax i svag Ovnvarme; naar den er godt hævet, er den færdig, sædvanlig i ¾ Time, og maa strax anrettes. Til 10 à 12 Personer.

Omelet paa Stegepanden.

8 Æggeblommer røres hvide med 12 Lod (37 Q.) hvidt fint stødt Sukker, hvorefter Saften af 1 Citron og de til haard Skum pidskede Hvider røres deri. Stegepanden varmes og smøres med Smør i en Pose, Æggene hældes derpaa og steges meget langsomt over svage Gløder. Mod Slutningen kommes lidt Citronsaft derpaa, og man holder en gloende Ildskuffe tæt

derover, for at ſtivne og give Couleur. Den maa ſtrax anrettes og flyttes fra Panden paa et Fad, uden at vendes. Har man et Tærtepandelaag, ſom paſſer til Panden, kan dette lægges over med lidt Gløder paa. Til 4 à 5 Perſoner.

Omelet med Compot eller Syltetøi.

¼ Pd. (25 Q.) Kartoffelmeel kommes i ¼ Pd. (25 Q.) ſmeltet Smør og bages lidt, derpaa ſpædes det lidt efter lidt med 1 Pot kogende heed Fløde eller god Melk og røres ſtærkt, iſær de førſte Gange der hældes Fløde paa, for at det ikke ſkal blive klumpet. Det bages godt og røres, naar det er lidt afkølet, med 10 Æggeblommer, ſom førſt ere rørte hvide med 1 Spiſeſkee hvidt Sukker. Naar Deigen er rørt 1 Qvarteerstid, kommes ſtødt Vanille eller, i Mangel deraf, reven Skal af 1 Citron, Cardemomme eller reven Muſkatnød og tilſidſt de til haard Skum piskede Hvider deri. Et Fad ſmøres med Smør, deri lægges Æble- eller Pære-Compot, Syltetøi eller en tyk, ſød Sauce. Deigen hældes derover, og den bages ſtrax med meſt Varme under. I tre Qvarteer er den i Almindelighed færdig, dog er det bedſt at prøve med en Pind, om den er nok. Til 6 à 7 Perſoner. Den kan bages uden Frugt eller Sauce under og

ſpiſes da med ſød Sauce ellerÆgge-Sauce til. Deigen kan ogſaa laves af 12 Lod (37 Q.) Hvedemeel, 8 Lod (25 Q.) Smør, 2½ Pægel Melk, 12 Æg og 7 Lod (31 Q.) Sukker. Iøvrigt laves og bages den ligeſom Ovenſtaaende.

Omelet á la crême.

Der laves en Crem af 4 Æggeblommer, ſom røres hvide med hvidt Sukker efter Smag, derefter kommes 2 Lod (7 Q.) Meel, 1 Pægel Fløde, 1 Pægel Melk og ½ Stang Vanille deri. Dette ſættes paa Ilden og røres ſtadigt, indtil det koger og er blevet tykt, da ophældes Cremen og omrøres jævnligt, indtil den er kold, hvorefter der kommes lidt fint Salt deri, og Vanillen optages. 4 hele Æg pidſkes med ¼ Pd. (25 Q.) Sukker og røres derpaa med 6 Lod (19 Q.) Meel og ½ Pot Fløde til en Deig, hvoraf der bages tynde Pandekager, men med Forſigtighed, at de ikke blive for brune eller brændte; ſkulde dette dog ſkee, maa det Brændte, for ikke at give en ſlem Smag i Omeletten, ſkæres af. Der behøves kun Smør paa Panden til de førſte Kager, og de lægges varme ovenpaa hinanden, for ikke at blive for ſtive. Den kolde Crem ſmøres paa Kagerne, disſe ſammenrulles hver for ſig og lægges lagvis, det ene

Lag modſat det andet, i et dybt Fad, ſom først er ſmurt med Smør. Naar alle Kagerne ere i Fadet, øſes langſomt en Crem over dem, ſom er ſammenrørt (ikke kogt) af 4 hele Æg, hvilke pidſkes godt og røres med 3 Lod (9 Q.) Meel, 1 Spiſeſke hvidt Sukker, lidt Salt, ſtødt Vanille og 1 Pot Fløde, ſom gjerne kan være tynd. Fadet ſættes i en Ovn eller paa en Ildgryde med Gløder over og under og bages langſomt, indtil den er godt hævet, og man ſeer, at Cremen begynder at blive ſtiv; ſædvanlig behøves dertil 1 Time. Den ſpiſes med Sukker paa og er til 10 Perſoner.

Macaroni-Pie.

¼ Pd. (25 Q.) Macaroni brækkes i Stykker og koges tilligemed et godt Stykke Caneel i ½ Pot Melk, til de ere møre, eller ſaalænge til Melken er trukket ind i dem, dog uden at de blive tørre. 4 Æggeblommer røres med 6 Lod (19 Q.) Pudderſukker; deri kommes da ½ Pot Fløde, 6 Lod (19 Q.) ſmeltet Smør og Macaronierne. Tilſidſt de pidſkede Hvider. Den bages i en Time og er til 7 Perſoner.

Italienſk Macaroni-Pie.

½ Pd. (50 Q.) Macaroni brækkes i ſmaa Stykker og koges møre i Spareſuppe. Det Tynde ſies fra,

og 4 Lod (13 Q.) Smør, lidt Salt og 6 Lod (19 Q.) reven Parmesanost røres i Macaronierne, hvilke derpaa blandes med kogte, fint hakkede Kraaser af alle Slags Fugle. Et Fad eller en Form smøres med Smør og strøes med Brød; Macaronierne kommes deri og tilsidst et godt Lag Brød. Den bages i Ovnen med ikke for stærk Varme. Spises med Skysauce.

Pie af Kjødfarce.

¼ Pd. (25 Q.) kogt Kjødfarce hakkes og bages godt med ¼ Pd. (25 Q.) Smør, 9 Lod (28 Q.) Meel og 1 Pot Melk. Derefter kommes 10 Æggeblommer deri og tilsidst de pidskede Hvider. Den bages i et Fad i en Timestid.

Kold Ris Omelet.

¾ Pd. (75 Q.) Risengryn skoldes og koges i 3 Potter Melk, indtil Grynene ere møre, og det er blevet en haard Grød, da ophældes den og røres med lidt Salt, ¼ Pd. (25 Q.) stødt Melis, 1 lille Stang stødt Vanille og 2 Lod (6 Q.) Husblas, opløst i ½ Pægel Vand. Naar det næsten er koldt, røres 3 Pægle sød og meget god Fløde, som først er pidsket til stiv Skum, deri, og det kommes i en eller bedre i to Former, der

ere vædede og ſtrøede med Sukker. Om Vinteren kan den tillaves Dagen før, men om Sommeren ſamme Dag, da den pidſtede Fløde er raa. Den kan ſpiſes uden Sauce, men er bedre med Vincrem-Sauce. Til 14 à 16 Perſoner.

Egge-Bobbert.

15 Eggeblommer og 2 Potter Melk røres ſammen, ſaaledes at man rører hver Eggeblomme for ſig med omtrent ½ Pægel Melk i en Kop, hvorfra det da hældes i det ſtørre Fad. I den ſidſte Eggeblomme røres tillige 5 Lod (16 Q.) hvidt Sukker, reven Citronſkal eller ſtødt Vanille. Derefter kommes de pidſtede Hvider i den hele Portion, og den hældes i et dybt Fad eller en ſtor Kumme og ſættes i Ovnen. Naar den har trukket Hinde, ſtrøes 4 Lod (12 Q.) Korender derpaa og den bages lyſebrun ved jævn Varme i et Par Timerstid. Den ſpiſes kold med Vinſauce. Den kan godt laves Dagen før den ſkal bruges. Omtrent til 16 Perſoner.

Varme Buddinger.

Fiſke-Budding.

3 Pd. fint ſkrabet Gjedde hakkes først godt alene, derpaa med lidt Salt og 2 Spiſeſkeer Meel, og naar det er godt ſammenhakket, da med 2 Æg. Det røres godt med 6 Æg, lidt efter lidt med 3 Pægle god Fløde, 3 Pægle Melk og Muſkatblomme. Formen ſmøres og ſtrøes tyndt, og Buddingen koges i 2½ à 3 Timer. Spiſes med Krebſe-, Østers- eller Kapers-Sauce. Ogſaa med brun Skyſauce og dertil ſeer det pænt ud og er velſmagende at lægge Speil-Æg paa Fadet nærmeſt Buddingen.

Rugbrøds-Budding.

18 Æggeblommer røres 1 Quarteer med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker, derefter røres det ligeſaa længe med 12 Lod (38 Q.) ſøde og 2 Lod (6 Q.) bittre, fint ſtødte Mandler, ½ Pd. (50 Q.) tørret, ſtødt og ſigtet Rugbrød, ½ Pd. (50 Q.) ſmeltet Smør, hvoraf det meſte Salt holdes tilbage, og tilſidſt med 1½ Pægel Fløde. De til ſtiv Skum pidſkede Hvider røres ſagte deri, hvorpaa Deigen hældes i den ſmurte og ſtrøede

Form og koges i 2½ Time. Den spises med Vincrem-Sauce og bliver en stor Budding.

Riismeels-Budding.

I 3 Pægle tynd Fløde og 8 Lod (25 Q.) Smør bages 8 Lod (25 Q.) Riismeel og 8 Lod (25 Q.) revet Hvedeknop, indtil det slipper Gryden. Naar det er svalt, røres det stærkt med 8 Lod (25 Q.) stødte Mandler, 5 Lod (15 Q.) hvidt Sukker, lidt Salt, 8 à 10 Hylstre stødt Cardemomme og 8 Æggeblommer; tilsidst de pidskede Hvider. Deigen hældes i den smurte og strøede Buddingeform, koges i 2½ Time, spises med sød Sauce og er omtrent til 10 Personer.

Plum-Budding.

8 Hvedeknopper (48 Lod) skrælles tyndt, skæres midt over, blødes i Melk, knuges op deraf, blandes med 8 Lod (25 Q.) Meel og røres med ½ Pægel Rum eller Cognac, lidt Sukker, Salt og 12 Æg. Derefter røres det godt med ¾ Pd. (75 Q.) fint hakket Nyretælle, ¼ Pd. (25 Q.) hakket Oxemarv, ½ Pd. (50 Q.) vaskede Rosiner, hvoraf Stenene ere udtagne, 1 Pd. vaskede Corender, 1 Spiseske stødt Caneel, 1 reven Muskatnød, reven Skal af en Citron, 4 stødte Nelliker og lige saa meget Allehaande. Dersom dette bliver

altfor haardt til at røres, kan det gjøres tyndere med et Par Æg og lidt Fløde. Naar Deigen er godt rørt, hældes den i Buddingeformen, som er smurt med Smør, og koges uafbrudt i 4 Timer. Vandet maa ofte fornyes med hedt Vand. Naar Buddingen anrettes, skæres et lille Hul i Toppen af den, og deri saavelsom ned ad Siderne hældes Rum, som antændes, saa at Buddingen kommer brændende paa Bordet.

Damerne spise i Almindelighed helst sød Sauce hertil, Herrerne derimod enten den brændende Rum eller en stærk Sauce, som tillaves af 3 Spiseskeer Smør, som smeltes, deri røres en toppet Theeskefuld Meel, endeel hvidt Sukker, Skallen af en Citron, lidt Caneel, ½ Pægel Cognac, ½ Pot Madeiravin, og, om man ynder det, lidt Frugtsaft. Alt dette gives et godt Opkog.

Kalluns-Budding.

2 store Lammekallun rengjøres paa sædvanlig Maade, skæres i store Stykker og sættes paa Ilden med rundeligt koldt Vand med Salt i. Naar de ere møre, optages de og lægges strax i Melk, hvori de staa, til de ere kolde; da skylles de i Vand. Kjødet og Senerne skæres fra Benene, og det Hele hakkes temmelig fint. 4 Hvedeknopper strælles, skæres i 4 Dele, dyppes i Melk og staa tildækkede 1 Timestid, hvorpaa de bages

i 12 Lod (37 Q.) Smør og 4 Spiseſkeer Fløde. Naar Brødet er lidt afkølet, røres det ſtærkt i 8 velpidſkede Æg, lidt Roſiner, Muſkatblomme, Salt og det hakkede Kallun. Efter at det er vel rørt, kommes det i den ſmurte Form og koges i 1½ Time. Den ſpiſes med rørt Smør med Muſkatblomme og er til 10 Perſoner.

Aſparges-Budding.

9 Lod (28 Q.) Smør ſmeltes, og naar 14 Lod (44 Q.) Meel er godt bagt deri, ſpædes det lidt efter lidt med 1 Pot ſød Melk, hvormed det atter bages godt og ophældes for at blive lidt afkølet; derpaa røres 14 Æggeblommer, 1 ad Gangen, deri tilligemed Salt og ſtødt Muſkatblomme. 25 ſtore og tykke Aſparges, omtrent ¾ Pd. (75 Q.), ſkrælles, ſkæres i korte Stykker og koges næſten møre i Vand med Salt i. (Da Toppene hurtigere blive møre end det Øvrige af Aſparges-ferne, er det bedſt at lade dette koge lidt, før Toppene kommes i). Vandet afryſtes paa et Dørſlag, og naar de ere kolde, røres de og de pidſkede Hvider langſomt i Deigen, ſom ſtrax hældes i den ſmurte og ſtrøede Form. Den koges i 2½ à 3 Timer. Deigen kan ogſaa bages i et Fad og vendes deraf. Spiſes med rørt Smør, hvori er ſtødt Muſkatblomme eller Peber. Til 10 à 12 Perſoner.

Blomkaals-Budding.

9 Lod (28 Q.) Smør sættes paa Ilden; naar det er smeltet, kommes 9 Lod (28 Q.) Meel deri og bages, til det slipper Skeen, derefter røres 3 Pægle sød Fløde deri, som bages vel igjennem, til Smørret viser sig udvendigt, da hældes det op, og naar det er lidt afkølet, røres 12 Æggeblommer og 4 Lod (12 Q.) Sukker deri; tilsidst de til Skum pidskede Hvider. Noget mørt kogt Blomkaal lægges lagvis, naar det kommes i Formen; den koges i 2 Timer. Saucen er rørt Smør med Muskatblomme. Til omtrent 10 Personer.

Marv-Budding med Rum.

2½ Franskbrød til 8 Øre Stykket veies og udgjør for Tiden 18 Lod (56 Q.), de afraspes og skæres hver i 8 Stykker, dyppes i 1¾ Pægel Rum og hensættes tildækkede i et Par Timer. ½ Pd. (50 Q.) god Oxemarv skæres i ganske smaa Stykker, smeltes og røres, til det er blevet tykt og ligesom skummer, da kommes 10 Æggeblommer 1 ad Gangen deri tilligemed reven Skal af 1 stor Citron, 6 Lod (19 Q.) vaskede Corender, 1 finskaaren Pommerantsskal, lidt Salt og et Par Spiseskeer Sukker. Brødet støbes ganske itu med en Ske, saa det bliver smaat og uden Klumper. Det Hele røres

atter godt, tilsidst med de pidskede Hvider. Formen smøres godt med Smør, men strøes ikke med Brød, fordi det vilde blive brunt af den brændende Rum, som kommes paa Fadet. Deigen kommes deri og koges i 2½ Time. Naar den anrettes, kommes halv Rum og halv Cognac paa Fadet, hvilket antændes, naar den sættes paa Bordet, og hvoraf der maa være saa rundelig, at der ved Forlægningen kan lægges noget deraf paa hver Portion, saa at det kan vedblive at brænde. Til 7 à 8 Personer. Saucen hertil laves af 3 Æggeblommer, som røres med lidt hvidt Sukker, til de ere tykke og hvide, derefter med en lille Spiseske Smør, 2 Theskeer Meel, Saften af en Citron, ¼ Pægel Rum og 1½ Pægel Vand. Dette sættes samlet paa Ilden og røres stadigt, til det har kogt lidt; da ophældes den. Herrerne spise i Almindelighed helst Buddingen med den brændende Rum, hvori Enhver kan blande noget hvidt Sukker.

Compositions-Budding.

10 Lod (31 Q.) Riismeel, 10 Lod (31 Q.) Smør og 10 Lod (31 Q.) hvidt Sukker bages godt og fortyndes lidt efter lidt med 3 Pægle Fløde, som gjerne kan være tynd. Det ophældes, afkøles og røres med 18 Æggeblommer, derefter med 8 Lod

(25 Q.) søde, 12 enkelte fint stødte bittre Mandler, 4 Lod (12 Q.) smaat skaaret Sucat, ½ Stang stødt Vanille, 4 Lod (12 Q.) Corender, lidt reven Citronskal og tilsidst med de pidskede Hvider. Den koger i 2½ Time, spises med sød Sauce og er til 14 à 15 Personer.

Æble-Budding.

1 Pd. skrællede Æbler koges i lidt Vin og Vand, Citronskal og Caneel, gnides igjennem et fint Dørslag og tillaves med Sukker, ikke for sødt. 4 Æggeblommer røres med 4 revne Hvedeknopper (¾ Pd.), 4 Lod (12 Q.) Smør, lidt Cardemomme, Caneel, nogle bittre Mandler, Salt og 1 Pægel Melk. Naar dette er godt sammenrørt, kommes Æblegrøden deri og tilsidst de pidskede Hvider. Det hældes i den smurte og strøede Form og koges i 1½ Time. Den spises med Cremsauce eller Strøsukker. Til 7 à 8 Personer.

Citron-Budding.

½ Pd. (50 Q.) udvasket Smør røres til Fløde med ½ Pd. (50 Q.) stødt Melis, deri kommes 10 Æggeblommer, som først ere rørte hvide, Saften af 3 store Citroner, reven Skal af 2, 14 Lod (43 Q.) Meel og tilsidst de pidskede Hvider. Den hældes strax

i den ſmurte Form, koges i 2½ Time og ſpiſes med Vincrem-Sauce. Til 7 à 8 Perſoner.

Brændende Chocolade-Budding.

8 Lod (25 Q.) Smør, 8 Lod (25 Q.) ſtødt Melis, 8 Lod (25 Q.) Meel og ½ Pot Fløde koges godt ſammen. Ligeſom det tages af Ilden, kommes ¼ Pd. (25 Q.) revet Chocolade deri, og naar det er lidt afkølet, røres det godt med 12 Æggeblommer, 2 ad Gangen, tilſidſt med 1 Pægel Madeira-Vin og de pidſkede Hvider. Den hældes ſtrax i en ſmurt, ikke ſtrøet Form og koges i 2 Timer. Ved Anretningen overhældes Buddingen med Madeira-Vin, ſom antændes, ſaa den kommer brændende paa Bordet. For at ſikkre ſig, at Vinen brænder, kan den blandes med ganſke lidt spiritus vini, før den hældes paa Fadet og over Buddingen.

Macaroni-Budding.

1 Pd. Macaroni brækkes i Stykker og koges paa ſædvanlig Maade. Vandet afryſtes, og de nedlægges i et Fad eller Form med faſt Bund, ſom førſt er ſmurt med Smør, lagviis med 4 gamle, revne Hvedeknopper, 20 Lod (62 Q.) ſmeltet Smør, ¾ Pd. (75 Q.) hvidt Sukker eller lyſt Puddersukker, 2 Lod

(6 Q.) søde og 2 Lod (6 Q.) bittre, skoldede og fint stødte Mandler, reven Skal af 2 Citroner, 2 à 3 Theskeer Caneel, dito stødt Cardemomme, ¼ Pd. (25 Q.) Corender og ½ Pd. (50 Q.) Rosiner, begge Dele afvaskede. Det øverste Lag maa være Brød, som helt tildækker Macaronierne og overhældes med noget af Smørret. Den bages ved god Varme i en Timestid og vendes af Fadet. Den spises varm, uden Sauce og er til 16 Personer.

Macaroni-Budding Nr. 2.

¼ Pd. (25 Q.) Macaroni koges møre i 1 Pot sød Melk, hældes da op i et Fad, og der røres deri 4 Lod (13 Q.) Smør, 4 Lod (13 Q.) Sukker og 12 Skr. stødt Cardemomme; naar det er svalet, kommes der 5 Æggeblommer, som røres vel, deri og tilsidst de til stiv Skum pidskede Hvider. Formen maa smøres og bestrøes godt, inden Deigen kommes i. Den koges som en anden Budding og er omtrent til 6 Personer. Hertil bruges Syltetøi eller Vinsauce.

Kolde Buddinger.

Appelsin-Budding.

Saften af 6 store Appelsiner og 2 Citroner udpresses i en Sigte. Skallen skrælles ganske tynd af ½ Appelsin og koges ganske kort i 1 Pægel hvid Vin, som kommes i Sigten tilligemed ½ Pot af samme Vin og tilsidst 1 Spiseske Vand, for dermed at faa Kraften af det Tykke i Sigten. 16 Æggeblommer røres med 1 Pd. hvidt Sukker, til de ere tykke og hvide, deri kommes lidt efter lidt det Affiede, hvori er rørt 2 Lod (6 Q.) opløst Husblas. Det Hele sættes paa Ilden og røres med Riset, indtil det bliver tykt og begynder at koge, da hældes det op og omrøres af og til, indtil det er koldt, hvorpaa det hældes i Formen. Den spises med Crem-Sauce, kogt af ½ Pot Flode. Til 12 à 14 Personer.

Budding à la Nesselrode.

12 Lod (37 Q.) smaat skaaren Sucat, 12 Lod (37 Q.) afvaskede Rosiner, hvoraf Stenene ere udtagne, ligeledes smaat skaarne, og 8 Lod (25 Q.) afvaskede Corender koges mørt i ganske lidt Vand. Naar

16 Æggeblommer ere rørte hvide, røres deri 1 Pot sød Fløde, 1 Flaske Madeira, 1 Pægel Rum, reven Skal af 2 Citroner, 1 Lod (3 Q.) bittre og 5 Lod (16 Q.) søde, fint stødte Mandler. Alt dette sættes paa Ilden og pidskes med et Ris, til det begynder at koge og blive tykt, da ophældes det og omrøres af og til, indtil det er koldt, derefter røres de afkogte Krydderier deri, dog uden Vand. Det hældes i en Blikform, hvilken sættes i Is, og behandles ligesom Vanilleis eller sendes til Conditoren for der at fryses. Den spises uden Sauce og er til 18 Personer.

Hvid Engelsk-Budding.

Naar 1 Pot Fløde, som hertil maa være meget god, er pidsket til Skum med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt stødt og sigtet Sukker, pidskes 14 Æggehvider, 1 ad Gangen, og næsten ½ Stang stødt Vanille deri, og naar det Hele er blevet til stiv Skum, hældes det strax i en vædet Form, som sættes i kogende Vand og koges som en anden Budding, dog kun med lidt Gløder midt paa Laaget, hvilke fornyes et Par Gange, for at stivne Buddingen paa Midten, dog uden at den bliver brun. I Almindelighed behøver den at koge i 3 Qvarteer, men dersom den tidligere er hævet og begyndt at blive stiv, maa den optages og vil blive fuld-

kommen ſtiv ved at blive kold. Derſom Buddingen koger lidt længere end nødvendigt, falder den ſammen og bliver ikke god. Iſtedetfor at koge Buddingen, kan den bages i et Fad, hvorved den lettere bliver god, og man tillige bedre kan ſe, naar den er færdig. Fadet vædes, før Deigen hældes deri, og ſættes ſtrax i en godt opvarmet Ovn; naar den er hævet, lægges et Ark Papir over Fadet, for at Buddingen ikke ſkal blive brun. Naar den begynder at blive ſtiv, udtages den, henſættes paa et køligt Sted og kan da, ligeſaavel ſom den kogte, vendes af Fadet om Aftenen, naar den er kogt om Morgenen. Men da Buddingen er let til at revne ved at vendes, kan den gjerne ſerveres i Fadet. Hertil ſpiſes en kold Vincrem-Sauce, tillavet af 8 Æggeblommer, ſom pidſkes hvide med hvidt Sukker efter Smag, 1½ Pægel hvid Vin kommes deri, og det ſættes paa Ilden, hvor det ſtadigt pidſkes, indtil det begynder at koge og er blevet tykt, da ophældes den og omrøres, til den næſten er kold. Der kan lægges et Lag Syltetøi, helſt Himbær-Marmelade, paa Bunden af Fadet, Deigen hældes derover og bages ſaaledes. Buddingen ſpiſes da uden Sauce. Til 10 Perſoner.

Vin-Budding.

Naar 1 Pægel Flode og ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker er pidſket til Skum, kommes 6 hele Æg, 1 ad

Gangen, deri, og det pidskes, til det er tykt, sædvanlig i 1 Qvarteer; derpaa kommes Saften af 1 lille Citron, 1½ Pægel hvid Vin og, om man ynder det, ganske lidt Rosenvand deri, hvormed det pidskes endnu noget, hvorefter det hældes i en vædet Form, som sættes i kogende Vand, og koges ligesom Foranførte, kun med den Forskjel, at denne Budding maa være lidt stivere, naar den optages, da den ikke stivner saa meget ved at staa, som den Første. Den kan spises uden Sauce, men da den er temmelig stærk, smager det godt at servere den med Flødeskum over, hvori der er pidsket lidt Sukker og stødt Vanille, eller med en Cremsauce, som ligeledes hældes over den. Til 7 á 8 Personer.

Rumbudding med Stivelse.

6 Lod (19 Q.) ren og god Stivelse udrøres i 1 Pot Fløde med Sukker efter Smag og sættes paa Ilden, hvor det røres stadigt og stærkt, indtil det koger. Naar det har kogt lidt, røres 1 Pægel god Rum deri, hvorefter det løftes af Ilden, omrøres endnu noget og hældes da i en vædet Form. For at der ikke skal blive et tykt Skind ovenpaa Buddingen, kan den røres, indtil den er halv kold, før den ophældes. Spises med sød Sauce og er til 8 à 9 Personer.

Rumbudding Nr. 2.

1 Pot Fløde eller Melk sættes over Ilden, og deri opløses 4 Lod (12 Q.) i Stykker skaaren Husblas. 20 Æggeblommer og 1 Pd. Melis pidskes i Skum og kommes i Melken, og naar det staar paa Kog, tages det af Ilden, og der hældes ½ Pot hvid Rum deri. Det pidskes, til det næsten er koldt, da hældes det i en Porcellains-Form eller Skaal, som først maa vædes med Vand.

Liqueur-Budding.

2 Flasker Graves, 1½ Pd. Sukker, Saft af 2 Citroner og 5 Lod (16 Q.) Husblas, opløst i 1 Pægel Vand, gives et Opkog og hældes igjennem en Sigte med et Netteldugs Klæde, eller klares med Æggehvide. Naar det er næsten koldt, røres deri ½ Pægel Maraschino og 1 Pægel Rosenliqueur. Spises med Cremsauce. Til 14 à 16 Personer.

Arraks-Budding.

Laves ligesom Ovenstaaende, kun at man istedetfor Liqueur tager 1 Flaske Arrak og da 7 Lod (22 Q.) Husblas.

Arraks-Budding Nr. 2.

1 Pot ſød Fløde pidſkes til Skum med 1 Pd. hvidt Sukker, deri rores Saft og reven Skal af 2 Citroner og ¾ Pægel Arrak. Naar dette er blandet, kommes 2 Lod (7 Q.) Husblas, ſom er opløſt i kogende Vand, deri. Det hældes ſtrax i den Skaal, hvori det ſkal ſerveres, thi det kan ei vendes. Spiſes med Marence eller Pledſkener til. Den maa ſtaa nogle Timer, før den bruges. Iſtedetfor Arrak kan bruges Rum.

Rhinſkvins-Budding.

Laves paa ſamme Maade. Til 2 Flaſker Rhinſkvin tages 1 Flaſke Vand, 1 Pd. Sukker, ſom gjerne kan være lyſt Pudderſukker, Saft af 4 Citroner, reven Skal af 1 Citron, en god Snaps Rum eller Coguac, og 7 Lod (22 Q.) Husblas, ſom opløſes i Vinen. Det hældes i en med Vand vædet Form, hvoraf den vendes næſte Dag.

Kirſebærvins-Budding.

1 Flaſke Kirſebærvin, Saften af 1 Citron, 3 Lod (10 Q.) Sukker og Skallen af ½ Citron koges med 1 Lod (3 Q.) Husblas, ſom ikke først er opløſt. Det

ſkummes lidt og ſies for at blive klart, røres, til det næſten er koldt, og hældes i den vædede og ſtrøede Form. Spiſes med Crem-Sauce. Til 5 à 6 Perſoner.

Sneebudding.

1 Pot god Fløde pidſkes til ſtiv Skum med Sukker og Vanille; deri røres 1½ Lod (5 Q.) Stive-gelée, helt opløſt i ¼ Pægel Vand. I en vædet og med Sukker beſtrøet Form lægges et Lag Flødeſkum, derefter et Lag Macroner, derpaa et Lag Syltetøi, helſt ſtiv Ribsſaft, ſaa et Lag Flødeſkum og ſaa fremdeles.

Saft-Budding.

½ Pot Ribsſaft, 1 Pægel Hjimbærſaft og 1 Pægel Kirſebærſaft blandes med 3 Lod (9 Q.) Stivegelée, der er opløſt i ½ Pot lunket Vand, og hældes i Formen. Den ſpiſes med Crem-Sauce.

Kager.

Butterdeig.

Det er vanſkeligt at erholde god Butterdeig om Sommeren, deels fordi man da i Almindelighed

bruger Sommerſmør dertil, hvoraf den ikke kan blive god, deels fordi Smørret i Varmen er for blødt til at behandles i Butterdeig. For at raade Bod herpaa, er det retteſt at bevare en Krukke ævret Smør paa et køligt Sted til dette Brug, lade det udvaſkede Smør ſtaa Natten over i koldt Vand, trykke det op deraf med en Ske (ikke med Hænderne), og ikke før det lige ſkal bruges, ſamt at tillave Deigen paa et køligt Sted, ſom i en Kjelder.

1 Pd. Smør udvaſkes meget godt, og naar det er trykket op af det ſidſte Vand, klappes det i et Klæde, for at Lagen ganſke kan komme af. Lidt mere end $\frac{1}{4}$ Del deraf lægges i ſmaa Stykker paa Kagebrædtet, tilligemed 1 Pd. Meel, dette gnides lempelig ſammen med Hænderne, indtil det Hele er bleven ſmuldret eller ſom revet Brød, da ſamles det i en Bunke, i Midten af hvilken dannes en Fordybning, hvori røres 1 Pægel meget koldt Vand, hvorefter det ældes til en Deig, ſom maa godt gjennemarbeides, indtil den ſlipper Hænder og Brædt. Da udrulles den i en Plade, ſaa tyk ſom en lille Finger, det øvrige Smør bredes derpaa, Deigen bukkes fra alle fire Sider derover, ſaa det bliver en tyk Bunke, paa hvilken der lempelig bankes med Kagerullen, indtil Bunken er bleven flad, hvorefter den

udrulles noget tyndere, lægges 2den Gang ſammen, bankes og udrulles, 3die Gang ligeledes, men da ſaa tyk, ſom den hører til at være. Til Laage og Kager af Tykkelſe ſom efterſtaaende Streg [redacted], til at beklæde Former med lidt tyndere. Naar Deigen er afſkaaren, ſmøres den med en Penſel eller Pennefjer, ſom dyppes i Æggeblomme, der først er rørt med lidt Vand. Herved iagttages at Æggene ikke ſmøres for tykt paa, og at intet deraf kommer paa Siderne af Deigen, da begge Dele ville forhindre den fra at hæves. Den bages ſtrax ved god Varme, ſaa den kan være færdig i et godt Qvarteer. Til Ellningen behøves intet Meel paa Brædtet, derimod maa dette, ſaavelſom Rullen, gnides dermed ved Udrullingen, Deigen maa ikke vendes, men dreies omkring, for at faa den lige tyk udrullet. Det er bedſt, naar den hele Behandling kan ſkee hurtig, og Butterdeigen er bedſt ſamme Dag, den er bagt.

Butterdeigskage.

Hertil maa Deigen, naar den ſidſte Gang udrulles, være lidt tykkere end det angivne Maal; der ſkæres en Plade af efter det Fad, hvorpaa den ſkal ſerveres, og i Midten af denne udſkæres et Stykke, ſom ſenere ſkal tjene til Laag, og ſom er ſaa ſtort,

at der kun bliver en smal Krands tilbage. Den Deig, som herved skæres fra, udrulles tyndere og afskæres efter det samme Fad, saa Pladen erholder samme Størrelse, som den afskaarne Krands. Disse 3 Dele smøres med Æg og bages hver for sig. Naar de ere kolde, sættes Krandsen paa Pladen, Fyldingen, som kan være forskjellige Slags Compotter, Syltetøier eller Crem, kommes deri, og Laaget lægges paa. Man kan ogsaa smøre den afskaarne Plade om Kanten med lidt Æggehvide, lægge Krandsen derpaa og bage den saaledes samlet. Den Deig, som da under Bagningen kommer op i Midten, maa borttages, for at der kan blive Plads til Fyldingen. Laaget bages for sig og sættes paa ved Serveringen.

Vil man bruge en saadan Butterdeigskage til en Ret, da er det bedst at varme Kagen, førend Fyldingen kommer deri, lade denne være meget hed og strax anrette den; thi dersom Kagen sættes til Varmen, efterat Fyldingen er kommen i, bliver Butterdeigen ikke god.

Skjørdeig.

½ Pd. (50 Q.) Smør udvaskes, æltes med 10 Lod (31 Q.) hvidt Sukker eller tørret og stødt Puddersukker, 1 Pd. Meel og 2 Æg. Naar det er godt

sammenœltet, udrulles det, hvortil tages lidt Mœl udenfor Vægten. Denne Deig bruges til at beklæde Former med, hvori alle Slags Kager kunne bages. For at Kagerne kunne blive jævne om Kanten, kan man af Deigen trille en ganske tynd Rulle, sætte den oven om Kanten og saaledes bage den.

Genferkage.

1 Pd. udvasket Smør røres til Fløde, og naar 6 Æggeblommer ere rørte hvide med 1 Pd. hvidt Sukker eller tørret og stødt Pudderſukker, røres de i Smørret med 8 hele Æg, 1 ad Gangen, ¼ Pd. (25 Q.) meget fint stødte søde Mandler, ½ Lod (2 Q.) stødt Caneel og reven Skal af 2 Citroner. 12 haard-kogte Æggeblommer stødes til en fin Masse og røres i det Øvrige tilligemed ½ Pd. (50 Q.) Hvedemeel. Denne Deig strygges saa tyk som en halv Finger og saa jævn, at den ikke er tykkere i Midten end paa Siderne, paa Plader af Blik eller Papir, som have den Størrelse, Kagen skal have, og ere smurte med Smør; man kan hertil bruge en løs Bund til en Kageform; naar Deigen er smurt derpaa, lægges Bunden i Formen, hvortil den hører, for at bages deri. Herved blive Pladerne jævne om Kanten og

lige ſtore. De bages ſaaledes hver for ſig langſomt, med meſt Varme foroven, til de ere lyſebrune. Derpaa koges en Crem af 10 Æggeblommer, ſom røres hvide med 12 Lod (37 Q.) hvidt Sukker; 3 Pægle ſur Fløde røres lidt efter lidt deri, og det ſættes paa Ilden med en Stang Vanille, hvor det røres, til det er blevet tykt, ophældes og røres af og til, for ikke at trække Skind. Derſom Fløden ikke er ſur, kan Cremen koges af ſød Fløde, men da røres en Theeſkeefuld Meel deri, for at den kan blive tilſtrækkelig tyk. Naar Cremen er kold, lægges Pladerne ovenpaa hinanden med et godt Lag Crem imellem hver, men intet paa den øverſte. Kagen beſkæres om Kanten, og det Affaarne kan igjen fyldes i Hullerne i Kanten, ſaa at Kagen bliver jævn. Den overſtryges med Glaſeerſukker og ſættes i en lunken Ovn for at tørres, hvorefter den pyntes med Syltetøi. Derſom Pladerne ere bagte meget haarde, er det bedſt at komme Cremen i Kagen Dagen før den ſkal bruges, for at Kanten derved kan blive ſaa blød, at den kan beſkæres. Dette bliver en ſtor Kage, omtrent til 18 Perſoner.

Vincremkage.

12 Æggeblommer røres hvide med 1 Pd. hvidt Sukker, derefter kommes ½ Pot Gammel- eller

Rhinſk-Vin, Skal af 2 og Saft af 3 ſtore Citroner deri. En temmelig vid Kageform med løs Bund beklædes med Butterdeig eller Skjørdeig, lavet af ¼ Pd. (25 Q.) Meel, deri ſættes tæt ved hinanden 6 à 8 Sukkerbrød til 4 Øre Stykket eller dobbelt ſaa mange Pledſkener. Cremen hældes derover, og Butterdeigen afſkæres, ſaa der kun ſtaar ganſke lidt af den over Cremen. Den bages langtomt i en Timestid, med mere Varme forneden end foroven, og er til 12 Perſoner.

Chocoladekage.

10 Æg og 1 Pd. hvidt Sukker pidſkes ſtærkt, indtil det ſtaar i Skum, da ſættes det paa Ilden, under ſtadig Omrøren, indtil det bliver tykt, hvorefter det tages af og røres ſtærkt med 12 Lod (37 Q.) fint reven Chocolade, 6 Lod (19 Q.) Meel og noget ſtødt Vanille. Deigen kommes ſtrax i Formen og bages i et Par Timerstid, med meſt Varme forneden.

Sur Flødekage.

1 Pot ſur og tyk Fløde pidſkes godt med Riſet, derefter pidſkes 12 Æg godt og røres i Fløden tillige-med reven Skal af 3 og Saft af 2 Citroner, hvidt Sukker efter Smag og tilſidſt 4 Lod (13 Q.) Meel.

Naar dette er vel pidſket, hældes det i et Fad eller en Form med faſt Bund, ſom ſmøres med afklaret Smør og ſtrøes ſtærkt med Sukker. Har Formen løs Bund, lægges Papir deri, ligeledes ſmurt, og ſtrøes. Den bages ved ikke for ſtærk Ild i en Time og er til 8 Perſoner.

Brødkage.

4 friſke Franſkbrød til 8 Øre Stykket, efter Vægt for Tiden 16 Lod (50 Q.), der ere afraſpede, ſkæres i 4 Dele, dyppes derpaa godt i Melk og ſtaa tildækkede et Par Timerstid, hvorefter de ſtødes itu med en Skee, 12 Lod (37 Q.) Smør ſmeltes og røres i Brødet tilligemed 12 à 14 Lod (37 á 43 Q.) Sukker, ſom gjerne kan være lyſt Puddersukker, reven Skal af 1 Citron, 4 Lod (13 Q.) ſøde og 1 Lod (3 Q.) bittre ſtødte Mandler. Naar dette er vel ſammenblandet, røres det med 9 Æg, 1 ad Gangen, tilſidſt kommes 8 Lod (25 Q.) afvaſkede og igjen aftørrede Roſiner deri. Deigen hældes i den ſmurte og ſtrøede Form og bages ved god Varme i 1½ Time. Dette er en liden Kage.

Schweitzer-Kage.

1 Pd. hvidt Sukker røres med 15 Æggeblommer, indtil de ere hvide. Deri kommes Caneel, Carde-

momme, Nelliker, Muſkat og lidt Citronſkal; derefter ½ Pd. (50 Q.) revet Rugbrød og ¾ Pd. (75 Q.) afklaret Smør og tilſidſt de til Skum pidſkede Hvider. Den bages i en Form i ½ Time.

Kage med oplagt Melk.

3 Hvedeknopper afraſpes, blødes i Melk, ſtødes itu med en Skee og bages i ½ Pd. (50 Q.) Smør. Medens det endnu er varmt, men ikke hedt, røres 6 hele Æg, ſom først ere ſtærkt pidſkede, deri, tilligemed ½ Pd. (50 Q.) ſøde og et Par bittre, ſtødte Mandler, reven Skal af 1 Citron og ½ Pd. (50 Q.) hvidt Sukker eller lyſt og tørt Puddersukker. Naar dette er vel rørt, kommes ½ Pot god oplagt Melk deri, hvorefter Deigen ſtraxt hældes i den ſmurte og ſtrøede Form. Den bages ved jævn Ild i 1 Timestid og er til 8 Perſoner.

Mørdeigskage.

1 Pd. Meel ælte paa Kagebrædtet med ¾ Pd. (75. Q.) hvidt Sukker, 12 Lod (37 Q.) udvaſket Smør og 2 Æg. Det maa godt gjennemælte, indtil Deigen ſlipper Hænder og Brædt, da tages omtrent ¼ Del deraf og udrulles lidt tykkere end til Butterdeig. En Træbund, ſaa ſtor ſom en Tallerken,

beklædes med et Ark hvidt Papir, som smøres med Smør, hvorpaa lægges den udrullede Deig, den øvrige Deig trilles med Hænderne imod Brædtet til en tyk Rulle, hvilken sættes omkring, saaledes at den hviler paa Bunden, og som trykkes høi og spids, da den under Bagningen bliver fladere. Det Hele overstrøes med Æggeblomme, blandet med lidt Vand, og bages i ¾ Time ved god Varme, især foroven. Noget før Kagen skal serveres, fyldes den enten med Frugtcrem, især af Æbler, eller med Æble-, Stikkelsbær- eller Pære-Compot. Alle Slags friske Frugter, som først gives et lille Opkog i Sukker, kunne ogsaa bruges hertil. Denne Kage er bedst samme Dag, den er bagt, og er til 12 Personer.

Sandkage.

1 Pd. Smør afklares og røres 1 Quarteer med 1 Pd. fint stødt, hvidt Sukker; derpaa røres 8 Æggeblommer 1 ad Gangen deri, og naar dette er gjort, kommes 1 Pd. godt Hvedemeel lidt efter lidt og under stadig Røren deri. Først naar Deigen er rørt i en Timestid, saa at den slipper fra Skeen og Fadet, og Smørret viser sig udvendig, kommes de til stiv Skum pidskede Hvider i. Deigen hældes i den smurte og tyndt bestrøede Form, og den bliver bedst

af at bages 2 à 3 Timer og maa, iſær i Begyndelſen, til den er hævet, kun have jævn Varme, ſenere kan den taale mere, iſær forneden. Da den kun maa være lyſebrun, er det bedſt at lægge et Ark Papir over, naar den først har hævet ſig. Heraf bliver en ſtor Kage, ſom ikke taber ved at være bagt flere Dage, før den ſkal bruges.

Sandkage med Vanille eller Cognac.

Bages ligeſom foranførte Sandkage, men førend Hviderne røres i Deigen, kommes 1 Stang ſtødt Vanille eller 2 Snapſeglas Cognac deri.

Sandkage med Corender og Roſiner.

I Deigen, ſom tillaves ligeſom til Foranførte, røres ½ Pd. (50 Q.) vaſkede og aftørrede Corender, ½ Pd. (50 Q.) vaſkede og aftørrede Roſiner, hvoraf Stenene ere udtagne, noget ſtødt Caneel og ½ reven Muſkatnød. Pudderſukker kan bruges hertil, ſaavelſom Cognac.

Tærte til Thee.

4 Lod (13 Q.) Smør ſmeltes og røres hvidt med 4 hele Æg, ½ Pd. (50 Q.) lyſt Pudderſukker, reven Skal af en Citron og ½ Lod (2 Q.) præpareret

Soda. Heri røres efterhaanden 1 Pd. Meel og ½ Pot Melk. Tilsidst kommes 1 Lod (3 Q.) cremor tartari deri, og omrøres meget godt. Den bages omtrent 1 Time.

Kage til Kaffe.

3 Æg veies; ligesaa meget Meel som disse Æg veie og ligesaa meget Sukker røres med de tre veiede Æg, 5 Lod (16 Q.) Smør, lidt reven Citronskal, Caneel og nogle stødte Mandler. Det bages i en Form eller et Fad med mest Varme foroven.

Vanillekage til Thee.

20 Æggeblommer, 1 ad Gangen, røres godt med 1 Pd. hvidt Sukker. Derefter røres 1 Pd. Meel, 1 Spiseskeefuld ad Gangen, deri, tilligemed en Stang stødt Vanille, en god Theeskeefuld Hjortesalt, opløst i lidt Vand, og tilsidst de 20 vel pidskede Æggehvider. Den bages ved temmelig stærk Varme, især foroven, i en løs Form i et Par Timerstid.

Wiener-Kage.

Deigen laves paa samme Maade og af samme Quantum som ovenstaaende Sandkage. Naar Deigen er sammenrørt, deles den i 4 Dele, og hver Del

ſmøres paa Blik- eller Papir-Plader af Størrelſe ſom en ſtor Tallerken og ſom ere ſmurte med Smør. Men da Deigen ved Bagningen løber noget ud, blive Kagerne paa denne Maade let ujævne om Kanten og ikke lige ſtore; de bages derfor bedſt i en ſtor Kage-form med les Bund. Deigen lægges jævnt paa Bunden, ſaa den ikke er tykkere paa Midten end ved Kanten. Formen ſættes i en godt varmet Ovn, ſaa hver af de 4 Kager kunne være færdige i ½ Timestid. De maa ikke bages meget haarde og kun være lyſe-brune. Derſom Ovnen er for varm forneden, kan Formen ſættes paa en Træbund. Naar Kagerne ere kolde, lægges de ovenpaa hinanden med en Mandel-deig, eller et Lag Crem eller Syltetøi imellem hver, men Intet paa den øverſte; denne kan overſtryges med Glaſeerſukker og tørres lidt i en lunken Ovn, men Kagen bliver ikke ſaa jævn om Kanten, at den ogſaa der kan glaſeres. Den bliver bedſt ved at bages og nedſmøres 2 à 3 Dage, før den bruges. Vanille-Crem af ½ Pot Fløde eller god Melk, hvori koges en Spiſeſkee Meel, eller den under Crem anførte „Crem til Kager", vil være tilſtrækkelig hertil. Mandeldeigen laves af ½ Pd. (50 Q.) ſøde og 4 Lod (12 Q.) bittre ſkoldede og fint hakkede Mandler, ½ Pd. (50 Q) hvidt Sukker, ½ Pægel Roſenvand,

Saft og reven Skal af 1 Citron. Dette sættes samlet i en Jernpande eller ny Lydepande over en god Ild af Gløder og røres stadigt, at Intet sætter sig fast eller bliver brunt. Man kan prøve, om Deigen er bagt nok, ved at tage lidt af den mellem 2 Fingre, klæber der ikke noget ved dem, er den færdig og tages af, sædvanlig er den bagt i 1 Qvarteer. Naar den er bleven næsten kold, røres 2 til Skum pidskede Hvider deri, hvorefter den smøres paa de 3 Kager, som atter sættes i Ovnen paa Træbunden. Naar Mandeldeigen er bleven tør og lysegul ovenpaa, udtages Kagerne og lægges, naar de ere kolde, oven paa hinanden med den 4de Kage øverst. Man kan lægge lidt fint Syltetøi, som Jordbær eller Hindbær, paa hver Kage, naar de lægges sammen. Laves Kagen med Crem, da kunne Kagerne bages tyndere, og der smøres da tyndere med Crem paa hver. Til 12 à 14 Personer.

Brunsvigerkage.

1 Pd. Meel, 1 Æg, 1 Pægel lunken Melk, ¼ Pd. (25 Q.) smeltet Smør, en halv Snes Hylstre stødt Cardemomme, 4 Lod (12 Q.) Puddersukker, 1 Lod (3 Q.) Gjær, 1 Snaps Rom, æltes sammen og hensættes noget ved lidt Varme, for at hæves.

Derpaa udrulles det, saa tykt omtrent som en Finger, og man bøier Kanten om som en Søm, efter at der er fordelt 6 Lod (18 Q.) Rosiner, 4 Lod (12 Q.) ituskaaren Sucat og 4 Lod (12 Q.) skaarne Mandler deri. Det Midterste af Kagen overhældes med smeltet Smør og bestrøes med skaarne Mandler og Pudder-sukker.

Vanillekage.

Naar 20 Æggeblommer ere rørte hvide med 12 Lod (37 Q.) hvidt Sukker, røres deri 1 Pot god Fløde og ¼ Stang Vanille, som enten maa være stødt eller kogt helt i lidt af Fløden, hvilken derefter kommes i det Øvrige. Det hældes i et dybt Fad, sættes strax i Ovnen og bages langsomt, til Kagen begynder at stivne. Den maa ikke være ganske fast, naar den tages ud, da den bliver stiv ved at blive kold. Naar Kagen skal serveres, kan man belægge den med Flødeskum, hvilket man pynter med Syltetøi. Til 8 à 10 Personer.

Søsterkage.

¾ Pd. (75 Q.) Smør (er det meget salt, tages 1 Pd.) afklares og røres til Fløde med 2 Spiseskeer hvidt Sukker, hvorefter 12 hele Æg pidskes godt med

Riſet og røres lidt efter lidt i Smørret. 3 Spiſeſkeer Gjær kommes deri tilligemed 1 Pd. Meel, ¼ Pd. (25 Q.) Roſiner og lidt ſmaat ſkaaren Sucat. Naar det Hele er ſammenrørt og vel ſlaaet i en Krukke, hældes det ſtrax i den ſmurte og ſtrøede Form, ſættes et Par Timer ved Varmen for at hæves og derfra i Ovnen, hvor den bages i 1½ Time, i Begyndelſen med lidt, ſenere med ſtærkere Varme. Det er bedſt at prøve med en Pind, om den er færdig. Dette bliver en temmelig ſtor Kage.

Søſterkage uden Æg.

¾ Pd. (75 Q.) Smør ſmeltes, 1½ Pægel Melk kommes deri og, naar den er lunken, røres 1 Pd. Meel tilligemed ¼ Pd. (25 Q.) Roſiner, Cardemomme, 2 Spiſeſkeer hvidt Sukker og tilſidſt 2 Spiſeſkeer Gjær, udrørt i lidt varm Melk, deri. Er Gjæren tør, da tages næſten 3 Lod (9 Q.) deraf. Naar Deigen er rørt og ſlaget, til den fuldkommen ſlipper Krukken og Skeen, kommes den i den ſmurte og ſtrøede Form, ſættes et Par Timer ved Varmen for at hæves og bages derefter ved god Varme. Dette bliver kun en liden Kage.

Mandelkage.

14 Æggeblommer røres i et Qvarteer med 20 Lod (62 Q.) hvidt ſtødt og ſigtet Sukker, og derefter lige ſaa længe med reven Skal af 1 Citron og ¾ Pd. (75 Q.) ſøde og 2 Lod (6 Q.) bittre, meget fint ſtødte Mandler. Naar Hviderne ere pidſkede til haard Skum, røres de ganſke ſagte i Deigen, hvorefter den ſtrax hældes i en Form med løs Bund, ſom maa beklædes med Papir, ſmurt med Smør. Den ſættes ſtrax i Ovnen og bages i et Par Timerstid ved god Varme, iſær mod Slutningen. Til 16 Perſoner.

Sukkerbrødskage.

16 Æggeblommer røres i ½ Time med 1 Pd. hvidt, ſtødt og ſigtet Sukker. Hviderne pidſkes i haard Skum, blandes med 4 Lod (13 Q.) Kartoffelmeel og røres lempelig i Æggene, hvorpaa det ſtrax hældes i en Form med løs Bund, belagt med ſmurt Papir, og bages i et Par Timerstid, ved lidt Varme i Begyndelſen, indtil den er hævet, ſenere med mere, iſær forneden. Dette bliver en temmelig ſtor Kage.

Kartoffeltærte.

¾ Pd. (75 Q.) Sukker røres med 12 Æggeblommer i ½ Time, derefter kommes Saft og Skal af 2

Citroner deri, derpaa de til ſtiv Skum pidſkede Hvider og tilſidſt lidt efter lidt 1 Pd. revne Kartofler. Den kommes i en ſmurt Form og bages langſomt i en Time.

Krandſekage.

1 Pd. ſøde og 1 Lod (3 Q.) bittre Mandler ſkoldes, tørres i et Klæde eller ved lidt Varme og deles i 3 Dele. En Del deraf tilligemed de bittre Mandler ſtødes meget fint, den anden Del ſtødes lidt grovere, og den tredie Del endnu grovere. Derpaa blandes de med 1 Pd. ſtødt og ſigtet hvidt Sukker, kommes i en Jernpande eller ny Leerpande, ſættes over en god Ild af Gløder og røres ſtadigt, for at det ikke ſkal blive brunt. Man kan prøve, om det er bagt nok, ved at tage lidt af Deigen mellem to Fingre; derſom den ikke klæber ved disſe, er den færdig. Naar Deigen er kold, røres den med 3 Æggehvider, ſom først ere pidſkede i haard Skum. Bliver det for haardt til at røre, kan man tage en Æggehvide til; Deigen maa ikke ſtaa ſammenrørt, hvorved den vil blive for blød, men naar den er godt gjennemarbeidet, ſmøres den temmelig tyk paa Krandſe af Blik eller Papir, hvoraf den ene er mindre end den anden, og ſom ere tyndt ſmurte med Smør. De glattes ovenpaa med en Kniv, ſtrøes med Sukker,

bages langsomt ganske lyse og tages forsigtig af Papiret, medens de ere varme. Senere lægges de efter deres Størrelse ovenpaa hverandre. Af denne Portion bliver kun en liden Kage.

Tourte d'amour.

¾ Pd. (75 Q.) udvasket Smør æltes paa Kagebrædtet med 1 Pd. Meel rundelig Vægt, ¼ Pd. (25 Q.) Sukker, 10 Spiseskeer Fløde, 3 Spiseskeer Rum og 3 Æggeblommer. Naar dette er godt sammenæltet, udrulles det med Meel udenfor Vægten, saa tykt som det angivne Maal til Butterdeig og afskæres i Plader af Størrelse som en Desert-Tallerken. Da Deigen løber ud ved Bagningen, er det bedst at bage Pladerne en for en i en Kageform med løs Bund, eller i Kasser af samme Størrelse, som dannes af stivt Skrivpapir og smøres i Bunden med ganske lidt Salat-Olie eller lidt Smør; Ovnen maa være godt varm, naar Kagerne sættes ind, dog ikke saa hed, at de blive mere end ganske lysebrune. Der koges en Crem efter Anvisningen af 8 Æggeblommer, 4 Lod (12 Q.) hvidt Sukker, 2 Lod (6 Q.) Kartoffelmeel, 1 Stang Vanille og 3 Pægle Fløde. Naar denne og Kagerne ere fuldkommen kolde, lægges de i en Form eller dybt Fad, som ikke er større end Kagerne,

med Crem paa hver Kage undtagen paa den øverſte. Ved Anretningen, helſt ſamme Dag den er bagt, vendes Kagen paa et fladt Fad. Den kan glaſeres eller belægges med Flødeſkum og er til 10 à 12 Perſoner. Det er ogſaa velſmagende at lægge fint Syltetøi, ſom Jordbær eller Himbær, paa hver anden Plade og Crem paa de andre.

Gelée Kage.

Saa meget Sukker ſom 4 Æg veie, og Kartoffelmeel ſom 3 Æg veie. De 4 Æg røres først med Sukkeret, til det er hvidt og tykt, da røres Melet deri, og Deigen bages i 3 Plader af Størrelſe ſom det Fad, hvorpaa Kagen ſkal ſerveres, og da Deigen løber ud ved Bagningen, maa den bages ligeſom ovenſtaaende i Papirs-Kaſſer, de maa være ganſke lyſebrune og tages af Papiret, medens de ere varme. Der laves en rød Gelée af ½ Pot Graves, 12 Lod (37 Q.) hvidt Sukker, Skal af ½ og Saft af 4 Citroner, ½ Pægel Vand, ½ Pægel Kirſebærſaft, ſom kan blandes med Himbær eller Ribsſaft, og 2 Lod (6 Q.) Husblas opløſt i ½ Pægel Vand. Naar dette har faaet et lille Opkog ſammen, hældes det igjennem en Sigte, hvori der er lagt et Stykke Netteldug og henſættes utildækket for at blive koldt og næſten ſtivt.

En hvid Gelée eller Fromage røres sammen af ½ Pot Fløde, som pidskes til Skum med Sukker efter Smag, reven Skal af 1 og Saft af 2 Citroner og 2 Lod (6 Q.) Husblas opløst i ½ Pægel Vin eller Vand, men maa ikke kommes i Fløden, før det er lunkent. Derpaa lægges en af Pladerne i et dybt Fad, og naar den røde Gelée er bleven som en lind Grød, lægges det halve af den derpaa, og naar den har staaet noget for at blive endnu stivere, lægges det halve af den hvide Gelée derpaa, og naar den ogsaa er ganske stiv, lægges den anden Plade paa, derefter begge Geléerne og øverst den tredie Plade. Naar Kagen skal serveres, vendes den paa et fladt Fad og kan belægges med Flødeskum. Til 10 à 12 Personer.

Jordbær-Kage.

¾ Pd. (75 Q.) søde og 12 enkelte bittre Mandler stødes fint og blandes med ¾ Pd. (75 Q.) hvidt fint stødt Sukker og 2 til stiv Skum pidskede Hvider; derefter lægges det, saa tykt som en Finger, i et ikke ganske fladt Fad, som først er smurt med ganske lidt Smør og bages ved god Varme, mest forneden, til Deigen er lysebrun. Der koges en Crem efter Anvisningen af 9 Æggeblommer, som først ere pidskede med Sukker efter Smag, et stort Stykke Vanille, 3

Pægle Fløde, ſom gjerne kan være tynd, og 2 Lod (6 Q.) Husblas, ſom først er opløst i lidt Vand. Naar Cremen ophældes, maa den ofte omrøres for ikke at trække Skind. Naar begge Dele ere kolde, belægges Mandeldeigen med et Lag friske Jordbær omtrent 1½ Pd., ſom dog først have faaet et lille Opkog med Sukker, igjen ere blevne kolde og Saften holdt tilbage, derovenpaa hældes Cremen, og tilſidſt, idet Kagen ſerveres, lægges Flødeſkum af ½ Pægel Fløde over det hele. Til 12 Perſoner. Bærrene kunne gjerne være ſyltede, naar kun Saften ſies fra, og da de ere temmelig søde, maa der trykkes lidt Citron paa dem. Iſtedetfor Jordbær kan der bruges gode Himbær paa ſamme Maade behandlede, ogſaa Æble-, Stikkelsbær- eller Rhabarbergrød.

Biscuit-Kage.

10 Æggeblommer røres med ½ Pd. (50 Q.) fint ſtødt og ſigtet Sukker, til det er blevet hvidt og ſlaar Bobler. Hviderne pidſkes ſtive og røres med 7 Lod (22 Q.) Kartoffelmeel, og naar det netop er blandet, røres det ſagte med en flad Ske eller bred Kniv i Blommerne tilligemed fint hakket Skal af 1 og Saft af 1½ Citron. Det hældes ſtrax i den ſmurte og ſtrøede Form og bages i 1 à 1½ Time ved god

Varme, meſt forneden, til Deigen er hævet, da mere ovenpaa. Ovnen maa være godt varm, ſaa man ikke behøver at lægge mere til. Formen kan derimod flyttes høiere eller lavere i Ovnen, ligeſom det paſſer med Varmen.

Amerikanſk Sukkerbrøds-Kage.

Saa meget ſtødt og ſigtet hvidt Sukker ſom 6 Æg veie, og ſaa meget fint Hvedemeel ſom 3 Æg veie; de 6 Æggeblommer røres med Sukkeret og reven Skal og Saft af en Citron, til det er rigtigt tykt, da kommes en ſtor Spiſeſke Roſenvand eller ſimpelt koldt Vand deri, hvormed det røres, til det er jævnt ſom en Crem. Derefter røres Hviderne, ſom ere pidſkede til haard Skum, deri, men ikke længer end at de netop ere blandede, derpaa drysſes Melet igjennem en Sigte deri, ſaa langſomt og ſaa let ſom muligt og ikke længer end til det netop er blandet. Det ſkeer letteſt med en bred Kniv, hvormed det ligeſom væltes ſammen. Det hældes ſtrax i den ſmurte Form og ſættes i Ovnen, ſom maa være temmelig hed, ſaa at den kun behøver at vedligeholdes i den ſamme Varmegrad. Kagen vil hæves ſaa meget, at Formen kun maa være halv fuld,

naar den sættes ind. Deigen kan ogsaa hældes over alle Slags Compotter, som lægges i et dybt Fad.

Cremkage med Mandeldeig.

En Kageform, som maa være med løs Bund, vid og lav, beklædes med Skjørdeig. 1 Pd. stødt og sigtet hvidt Sukker røres med 3 Æggehvider og arbeides derpaa med 1 Pd. skoldede og fint stødte Mandler, saa at det bliver en tyk Deig, denne smøres med en Kniv paa Skjørdeigen, saa denne er ganske bedækket, dog maa Mandeldeigen gjerne være lidt tykkere opad Siderne end i Bunden, da den under Bagningen synker lidt ned. Den bages lysebrun ved ikke for stærk Varme og er i Almindelighed færdig i 1 Timestid. Naar Kagen er kold, tages den af Formen og fyldes, noget før den serveres, med en Crem, som tillaves af 10 Æggeblommer, der røres med lidt hvidt Sukker, hvorefter 4 Lod (13 Q.) fint Meel røres deri med Forsigtighed, for at det ikke skal blive klumpet. Det fortyndes lidt efter lidt med 1 Pot Fløde og sættes paa rask Ild med en Stang Vanille. Man maa stadigt røre heri, at Intet sætter sig fast paa Siderne eller Bunden. Naar den netop koger eller er bleven tyk, tages den af Ilden, men bliver endnu lidt i Gryden under stærk Røren, hvorefter den ophældes

og røres lidt, for ei at trække Skind, tilsidst kommes lidt Salt deri. Skulde den stilles ad, maa den gnides igjennem en Sigte. Cremen holdes i Kagen nogle Timer, før den serveres, og belægges med pidsket Flødeskum, hvori der er kommet lidt Sukker, og pyntes med Spanskvind. Omtrent til 15 Personer. Kagen kan bages, og Cremen koges Dagen, før den bruges.

Cremkage som ikke bages.

Et Lag Himbærsyltetøi lægges paa et Fad, derpaa lægges et tæt Lag Sukkerbrød skaaret i Skiver eller ogsaa smaa Sukkerbrødskager; derefter et Lag Vanillecrem, atter et Lag Sukkerbrød, og tilsidst et Lag Vanillecrem. Cremen laves af ½ Pot Fløde, 6 Æggeblommer, ½ Stang Vanille og Sukker efter Smag. Cremen lægges da ganske hed paa Sukkerbrødet, Kagen tildækkes strax med et Laag, og maa staa 24 Timer, inden den serveres. Til 6 Personer.

Colotte russe.

1 Pot Fløde, 12 Æggeblommer, 4 Lod (12 Q.) Husblas, der først opløses i lidt Vand, og 1 Pd. hvidt Sukker laves til Crem. Naar Cremen er halv kold, kommes der 5—6 Skefulde Madeira og ligesaa mange Skefulde bedste Rum i den, og naar den er ganske

kold, ½ Pot ſtiv pidſket Fløde. Formen beklædes med Sukkerpledſkener, og naar den fyldes, kommes der Syltetøi i den. Saucen til den laves af Saften af 6 Appelſiner og lidt Skal revet paa Sukker. Den koges og jævnes med Kartoffelmeel og ſødes efter Smag.

Citron-Biscuit.

12 Æggeblommer røres i en god ½ Time med 1 Pd. ſtødt Melis, og derefter kommes de pidſkede Hvider deri. Dette røres paa et Fyrfad, til det bliver lunkent, da røres forſigtig 20 Lod (62 Q.) fint Meel, Skallen og tilſidſt Saften af 2 Citroner heri; det hældes i en varmet Form og bages forſigtigt i ½ à ¾ Time.

Citronkage Nr. 1.

15 hele Æg og ½ Pd. (50 Q.) ſigtet hvidt Sukker pidſkes med Riſet i ½ Timestid eller til de ere tykke, da røres reven Skal af 2, Saft af 3 Citroner og 1 Pægel Fløde deri. Deigen hældes ſtrax i et Fad eller Form med faſt Bund, ſmurt med lidt Smør, og bages ved maadelig Varme, dog meſt under, at den kan hæves uden at blive brun ovenpaa. Naar den begynder at ſtivne, er den gjerne bagt nok og kan tages

ud. Den ſerveres belagt med Flødeſkum af 1½ Pægel Fløde, og er til 8 à 9 Perſoner. Denne Kage kan ogſaa ſpiſes varm ſom Omelet.

Citronkage Nr. 2.

½ Pd. (50 Q.) Smør afklares og røres hvidt, 30 Æggeblommer røres godt med 1 Pd. Melis og revne Skal af 3 à 4 Citroner, hvorpaa det kommes i Smørret. Tilſidſt røres Saften af 6 à 7 Citroner og de pidſkede Hvider deri, hvorefter det hældes i en Form eller Fad og bages ved ſagte Ild.

Citrontærte.

30 Æggeblommer røres hvide med 1 Pd. hvidt Sukker og den revne Skal af 8 Citroner. Derefter røres ¼ Pd. (25 Q.) ſmeltet Smør, ½ Pægel Fløde og Saften af de 8 Citroner deri. Tilſidſt 18 til ſtiv Skum pidſkede Hvider. En Skjørdeig af ½ Pd. (50 Q.) Meel, ¼ Pd. (25 Q.) udvaſket Smør, 5 Lod (16 Q.) hvidt Sukker og et Æg udrulles tyndt, og den løſe Form beklædes dermed. Den bages i 1 à 2 Timer og er til 18 à 20 Perſoner.

Æblekage med Crem.

En lille Kageform med løs Bund beklædes med en ikke altfor tynd udrullet Butterdeig eller Skjørdeig; saa meget som der kan blive af ½ Pd. (50 Q.) Meel er tilstrækkeligt. Meget gode Æbler skrælles, skæres i tynde Stykker fra Kjærnehusene, veies, og ¾ Pd. (75 Q.) deraf lægges i den beklædte Form. 12 Æggeblommer røres hvide med hvidt Sukker efter Smag, og naar ½ Pot god raa Fløde er pidsket deri, hældes det over Æblerne. For at Kagen af denne Portion ikke skal blive altfor flad, maa Formen ikke være meget vid og helst saa lav, at den fyldes med Crem; man kan da lægge en Rulle af Butterdeigen paa Kanten og smøre den med Æggeblomme, som er blandet med lidt Vand. Er Formen for høi hertil, da maa Butterdeigen skæres af, saaledes at den staar et lille Stykke over Cremen. Den bages ved god Varme, især forneden; naar den er lysebrun ovenpaa, og man kan føle, at Cremen netop er stiv, er den færdig; sædvanlig behøves en Timestid hertil. Den er bedst, naar den er bagt samme Dag, og er omtrent til 6 Personer. Der kan kommes stødt Vanille i Cremen og pidsket Flødeskum paa Kagen, naar den serveres; dog er den ogsaa velsmagende uden disse Dele.

Æblekage Nr. 1.

Gode Æbler skrælles, skæres fra Kjærnehusene i tynde Stykker, veies, og 1 Pd. deraf nedstrøes, helst Aftenen før Kagen skal bages, med ¼ Pd. (25 Q.) Puddersukker, 18 Lod (56 Q.) eller 3 gamle Hvedeknopper rives, og 10 Lod (31 Q.) Smør smeltes. En liden Kageform smøres med Smør og strøes med Puddersukker eller fint stødt Brød. Deri lægges først et Lag Brød, knap saa tykt som en Finger, hvorpaa der hældes lidt af det smeltede Smør; derpaa lægges et Lag Æbler, saa et Lag Brød, som er lidt tykkere end det første, og hvorpaa hældes lidt mere Smør, derpaa Æbler, igjen Brød med Smør. Det trykkes lidt med Skeen og bages i 1 Timestid; dette bliver en liden Kage. Denne Kage kan laves paa samme Maade af Stikkelsbærgrød.

Æblekage Nr. 2.

20 gode Æbler skrælles, Kjærnehusene skæres bort, og de koges med 6 Lod (18 Q.) Smør til Grød i ½ Pot hvid Vin. 20 Æggeblommer røres med ½ Pd. (50 Q.) Puddersukker, og deri kommes 4 Hvedeknopper (som først ere revne og bagte lysebrune i ½ Pd. (50 Q.) Smør), ¼ Pd. (25 Q.) stødte Mandler,

Saften og reven Skal af 2 Citroner og den afkølede Æblegrød; tilsidst de pidskede Hvider. Deigen kommes i den smurte Form og bages i en Timestid. Til 18 á 20 Personer.

Æblekage Nr. 3.

8 store Æbler koges til Compot med Vin og Citronskal og lægges paa et dybt Fad. For 25 Øre haarde Tvebakker stødes og blandes sammen med 12 Lod (38 Q.) grovt stødte Mandler og 8 Lod (25 Q.) Puddersukker. Derpaa lægges denne Sammenblanding over Æblecompotten og 12 Lod (38 Q.) smeltet Smør hældes derover. Der strøes lidt hvidt Sukker derpaa, og den bages godt brun. Til 10 Personer.

Æblekage som ikke bages.

3 gamle Hvedeknopper eller 18 Lod (56 Q.) Brød rives og bages haardt og sprødt i ¼ Pd. (25 Q.) Smør og ¼ Pd. (25 Q.) Sukker. Gode Æbler skrælles og skæres i 4 á 6 Dele fra Kjærnehusene og veies. 1½ Pd. heraf koges med 1 Pægel Vand uden at røres og med Laag paa, indtil de ere ganske møre, da røres de stærkt omkring med Sukker efter Smag og ophældes for at blive kolde. Brødet deles i 3 Dele, hvoraf den ene Del lægges i et Fad, derpaa den halve Grød, saa

den anden Del Brød, derpaa den anden Halvdel af Grøden og tilſidſt den tredie Del Brød, ſom trykkes godt med en Ske. Det er bedſt at lægge Kagen nogle Timer, før den ſkal ſerveres. Det ſmager godt at lægge Flødeſkum derpaa, omtrent af 1 Pægel Fløde. Til 6 á 7 Perſoner. Denne Kage kan laves paa ſamme Maade af Stikkelsbærgrød.

Æblekage med Rugbrød.

½ Pd. (50 Q.) fint revet Rugbrød blandes med 12 Lod (38 Q.) Puddерſukker, heraf ſtrøes et fingertykt Lag i et Fad, ſom førſt er ſmurt med Smør, og Brødet overhældes med ikke fuldt en tredie Del af 12 Lod (38 Q.) ſmeltet Smør. Gode, ſaftige Æbler ſkrælles, ſkæres i ganſke tynde Stykker fra Kjærnehuſene og veies. 1 Pd. deraf deles i 2 Dele, hvoraf den ene Del lægges paa Brødet, over den et Lag Brød, ſom overhældes med det Halve af det tilbageblevne Smør, derpaa den anden Del Æbler, og atter Brød overhældt med det ſidſte Smør. 3 Æggeblommer røres hvide med lidt Sukker, 1 Pægel Fløde blandes deri, og det hældes langſomt over det Hele, ſom bages ved god Varme i en Timestid. Der maa tidlig lægges et Papir over, for at Kagen ikke ſkal blive for mørk af Udſeende. Dette bliver ingen ſtor Kage, men der-

ſom man vil have den ſtørre, maa der lægges flere Lag, ſaa at hvert af disſe ikke bliver tykkere, end her er anført. Ere Æblerne ikke gode, maa der trykkes lidt Citronſaft paa hvert Lag. Den kan bages og blive velſmagende uden Fløde og Æg.

Æble-Cremkage.

1 Pd. ſtødt hvidt Sukker, ¾ Pd. (75 Q.) søde og 4 Lod (12 Q.) bittre Mandler (Halvdelen ſtødt fint og Halvdelen hakket grovt) røres ſammen med 3 Æggehvider. Omkredſen af et ikke for fladt Fad afridſes med Kridt paa Ovnpladen. Efter denne Tegning lægger man Macrondeigen i en Krands ſaa bred ſom Fadets Rand, bager den ved ſagte Ild Ilſebrun, og ſkubber den da over paa Fadet. 20 Æbler koges til Compot med Vin og Citronſkal og lægges paa Bunden af Fadet inden i Macronkrandſen. En Crem tillaves af 12 Æggeblommer, ½ Pd. (50 Q.) hvidt Sukker, 1 Pot Fløde, 1 Lod (3 Q.) Stivegelée og et Stykke Vanille. Den maa kun netop koge, ophældes da og omrøres ſtadig, til den næſten er kold, hvorpaa den hældes over Æblerne. Kagen kan ſpiſes et Par Timer efter, naar Cremen er bleven ſtiv. Til 20 Perſoner.

Æblekage med Kartofler.

1½ Pd. kogte revne Kartofler bages godt med 12 Lod (37 Q.) Smør. Det ſvales og røres med Saft af 2 og reven Skal af 1 Citron og 12 Æggeblommer, ſom førſt ere rørte hvide med ½ Pd. (50 Q.) lyſt Puddерſukker. Naar dette atter er godt rørt, kommes deri 2 dybe Tallerkener fulde af meget tyndt ſkaarne, helſt fine Æbler, og tilſidſt de pidſkede Hvider. Den bages i en Timestid og er til 14 Perſoner.

Charlottekage i Form.

Æbler ſkrælles, ſkæres i tynde Stykker fra Kjærnehuſene og veies. 2 Pd. deraf koges med ½ Pot Vand, et lille Stykke Smør, Citronſkal, Sukker og, derſom Æblerne ikke ere ſyrlige, lidt Vin eller Citronſaft. Naar Æblerne ere møre, røres de ſtærkt, ſaa at de blive til en Grød, ſom henſættes for at blive kold. 4 friſke Franſkbrød eller Hvedeknopper til 4 Øre Stykket, omtrent 24 Lod (75 Q.), raſpes, ſkæres i tynde Skiver og dyppes i ſmeltet Smør, ſom, hvis det er meget ſalt, førſt maa være afklaret. Stykkerne lægges tæt ved hinanden i Bunden af en lille Kageform med løs Bund og ſættes op ad Siden af Formen, det ene Stykke lidt ovenpaa det andet, ſaa Formen er ganſke bedækket.

Derefter lægges et Lag af Æblegrøden deri, derpaa et Lag Kirsebærmarmelade, hvorfra Saften er godt afløben, ſtaaren Sucat, og derpaa den øvrige Æblegrød. Der lægges et Lag af Brødet ovenpaa, og den bages ganſke kort ved god Varme, dog ſaaledes at Bunden ikke bliver brændt. Naar Kagen er kold, vendes den paa et Fad, Bunden af Formen aftages, og Kagen pyntes med ſtiv Ribsſaft; den maa helſt ſpiſes ſamme Dag den er bagt. Man behøver ikke at lægge Brød ovenpaa Kagen, men naar den er bagt, tage den af Formen uden at vende den, og det ſeer da godt ud at belægge den med Flødeſkum. Til 7 à 8 Perſoner. Denne Kage kan godt bages uden Syltetøi og Sucat. Man kan ogſaa bage Brødet og lægge det i et Fad eller en Form lagvis med Æblegrød og Syltetøi, helſt Kirsebærmarmelade. Den bages ikke, men lægges et Par Timer, før den ſkal ſpiſes; da vendes den af Formen og kan ſerveres med Flødeſkum over og blive velſmagende uden Syltetøi.

Charlottekage med Stikkelsbær.

Kagen laves ligeſom Ovenſtaaende, kun med den Forſkjel, at der bruges Stikkelsbær-Grød, kogt af ½ Pot Stikkelsbær, iſtedetfor Æblegrød og ingen Syltetøi.

Æblekage med Riismeel.

Gode Æbler skrælles, skæres i 4 Dele fra Kjærnehusene og veies. 2 Pd. heraf koges med ¼ Pd. (25 Q.) Smør, 1 Pægel Vin, dersom Æblerne ere meget gode kan det Halve være Vand, er det Gravenstener, behøves kun ganske lidt Vin, da de saste en Del, et Stykke Vanille eller Citronskal, og Sukker efter Smag. Naar Æblerne ere møre, dog ikke udkogte, ophældes de og røres varme, først med ¼ Pd. (25 Q.) Riismeel og derefter med 8 hele Æg, som iforveien ere pidskede et Qvarteerstid med Riset. Deigen hældes strax i Formen, som enten er beklædt med Papir eller smurt med Smør og strøet med Brød, hvoraf der maa lægges et tykt Lag om Kanten af Bunden. Den bages ved ikke for stærk Varme i 1½ Time og er til 14 à 16 Personer. Man kan ogsaa røre ¼ Pd. (25 Q.) fint stødte, søde Mandler i Deigen og blande ¼ Pd. (25 Q.) skaarne, søde Mandler med hvidt Sukker og lægge dem oven paa Kagen, før den bages; der behøves da ingen Vanille.

Æbler med Mandeldeig.

Gode Æbler skrælles, flækkes, Kjærnehusene udtages, og de veies. 1 Pd. heraf koges til Compot, dog ikke ganske møre, med Sukker, Cancel, ½ Pægel hvid Vin og lidt Himbærsaft, hvis Æblerne ikke ere

meget gode. Der laves en Mandeldeig af 6 Æggeblommer, som røres hvide med 12 Lod (37 Q.) stødt og sigtet hvidt Sukker, og deri røres ½ Pd. (50 Q.) søde og 6 bittre, fint stødte Mandler, tilsidst kommes de 6 til Skum pidskede Hvider deri. Compotten lægges i et temmelig dybt Fad, Mandeldeigen hældes over den, overstrøes med Sukker og bages langsomt i en Timestid, at Kagen bliver lysebrun. Man kan lægge Syltetøi uden Saft paa Æblerne, og ved Serveringen kan man lægge en Kant af Flødeskum om Kagen. Denne Kage bliver ikke meget stor.

Florentinerkage af Sago.

½ Pd. (50 Q.) Perle-Sago koges i 1½ Pot Melk til en stiv Grød; førend den er ganske kold, røres den med 12 Lod (37 Q.) Smør, som først er rørt hvidt med ¼ Pd. (25 Q.) Sukker og 8 Æggeblommer, en ad Gangen. Naar dette er godt rørt, kommes revet Skal af en Citron, 4 Lod (13 Q.) søde og et Par bittre stødte Mandler eller stødt Vanille, Salt, og tilsidst de til Skum pidskede Hvider deri. Æbler skrælles, et Laag skæres af, Kjærnehusene udstikkes, og Æblerne veies. 1 Pd. heraf gives et lille Opkog i lidt Vand med Sukker, Caneel og Citronsaft, hvis Æblerne ikke ere syrlige nok. De sættes derpaa i et Fad eller en Form med fast Bund, fyldes med Syltetøi, hvorved

intet Flydende maa være, og bedækkes med de afskaarne Laage, lidt af den Sauce, som er ved Æblerne, kommes paa, og Deigen hældes derover. Kagen bages langsomt i et Par Timer. Den serveres i Fadet. Til 10 Personer.

Græskar-Kage.

Man skræller 1½ Pd. Græskar, udhuler det, skærer det i smaa Stykker og koger det i 1 Pægel Vand, ½ Pægel hvid Vin og lidt Sukker. Naar det er gnedet igjennem Dørslaget og blevet koldt, lægges det lagvis i den smurte Form med for 16 Øre revet Hvedeknop, som er bagt i 6 Lod (19 Q.) Smør, 2 Lod (6 Q.) Klaret og 6 Lod (19 Q.) Sukker. Det underste og det øverste Lag maa være Brød, og paa Græskar-Grøden, som er meget lig med Æblegrød, lægges et Lag Syltetøi, helst Kirsebærmarmelade. Den bages i en Timestid og er til omtrent 10 Personer.

Hannoveransk Butterdeig.

1 Pd. Meel, ½ Pd. (50 Q.) Smør og en lille Kop Melk æltes sammen, Smørret maa være afklaret. Der kommes en Skefuld Gjær deri, og det sættes hen at hæves. Det slaas op paa Pladen til en flad Kage, belægges med Rosiner, stødt Caneel og Sukker efter Smag og bages ved langsom Varme.

Kirsebærkage Nr. 1.

6 hele Æg pidskes først med Riset og røres derefter med 4 Lod (12 Q.) fint Sukker i et Qvarteerstid, da kommes deri 4 Lod (12 Q.) stødte, søde Mandler, 4 Lod (12 Q.) fint stødt Brød, ½ Pot fur, pidsket Fløde og tilsidst 200 udstukne friske Kirsebær uden Saft, hvilke udgjøre næsten 1 Pd. Formen eller Bunden af en liden Tærtepande beklædes med Butterdeig eller Skjørdeig lavet af ¼ Pd. (25 Q.) Meel, hvorefter den rørte Deig hældes deri. Den bages strax i en Timestid og maa helst blive i Formen, til den er kold. Dette bliver en liden Kage.

Kirsebærkage Nr. 2.

1 Pd. friske udstukne Kirsebær lægges ganske uden Saft i Kageformen, som er beklædt med Butterdeig eller Skjørdeig og overstrøes med Sukker, hvorpaa den bages halv færdig, sædvanlig ½ Time. Da hældes en Crem derover, som laves af 8 Æggeblommer, der røres hvide med 4 Lod (12 Q.) hvidt Sukker; derefter med 2 Lod (6 Q.) fint Meel, revet Skal af 1 Citron, ½ Pot fur Fløde, og den Saft, som er fraløben Kirsebærrene. Den bages ved god Varme i ½ Timestid, eller til Cremen er godt stiv. Dette bliver en stor Kage.

Himbær- eller Jordbær-Kage.

12 Æggeblommer røres hvide med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker. Naar 3 Lod (10 Q.) Kartoffelmeel er udrørt deri, kommes lidt efter lidt 1 Pot Fløde eller god Melk, som er kogt med Citronskal, kogende hed i Æggene. Det maa røres stærkt, og naar det er koldt, kommes de til Skum pidskede Hvider og tilsidst ½ Pd. (50 Q.) hele og gode Havehimbær eller Jordbær deri. Deigen hældes i en med Papir belagt Form eller et Fad og bages strax i en Timestid. Heraf bliver kun en liden Kage.

Kage af forskiellige Frugter.

1½ Pd. frisk Frugt, enten Himbær, Ribs, Blaabær, Stikkelsbær eller udstukne Kirsebær koges ganske lidt med Sukker efter Smag, og hensættes, for at blive koldt. 3 Pægle sur Fløde pidskes til Skum med 6 hele Æg, et ad Gangen, derefter røres 3 Spiseskeer fint stødt Brød, reven Skal af 1 Citron og lidt hvidt Sukker deri. Et Fad eller en Form med fast Bund smøres godt med Smør og beklædes med ganske tynde Skiver Franskbrød eller Hvedeknop, for 8 Øre eller omtrent 12 Lod (37 Q.) vil være tilstrækkeligt hertil. Den kogte Frugt lægges heri, dog kun med lidt Saft ved, hvorefter den pidskede Fløde langsomt hældes

eller øses med en Ske derover. Den bages ſtrax, i Begyndelſen med meſt Ild foroven; naar den er hævet, overſtrøes den med Sukker og, om man vil, med Vanille. Den ſkal være lyſebrun og er ſædvanlig færdig i 1 Time. Dette bliver en liden Kage.

Pærekage.

Modne Pærer, ligemeget af hvad Slags, ſkrælles, ſkæres i 4 à 8 Dele, Kjærnehuſene udtages, og de veies. 1 Pd. Pærer blandes med Pudderſukker efter Smag, ere de meget ſøde, kan der trykkes lidt Citronſaft paa dem. 20 Lod (63 Q.) gammelt, revet Hvedebrød bages i ¼ Pd. (25 Q.) Smør og 6 Lod (19 Q.) Sukker, indtil det er blevet haardt; heraf lægges et Lag i den ſmurte og ſtrøede Form, derpaa lægges et Lag Pærer, ſaa et tyndt Lag Brød, derpaa et Lag Syltetøi, igjen Brød, derpaa Pærer, og ſaa fremdeles. Hvert Lag trykkes lidt med en Ske, og det øverſte maa være Brød. Den bages i en Timestid. Af denne Portion bliver en liden Kage, hvortil altſaa udfordres en liden Form. Naar Pæreme ere velſmagende, kan Syltetøiet undværes. Umodne Pærer kunne ogſaa anvendes hertil, men da koges de førſt med Sukker og Citronſaft eller Vin.

Smaa Kager.

Pladen til Ovnen eller Panden, hvorpaa smaa Kager skulle bages, varmes saa meget, at den kan smøres med Vox, Fleskefvær eller Smør, som indbindes i et Stykke Tøi, saa at Saltet ikke kommer med; men den maa igjen være bleven kold, før Kagerne sættes paa: thi de fleste Kager ville løbe for meget ud, naar de sættes paa en varm Plade; denne maa derfor afkøles hver Gang der sættes nye Kager paa, og dette skeer hurtigst ved at overhælde den Side, hvorpaa der ikke bages, med koldt Vand. Naar Kagerne ere løse fra Pladen, ere de ialmindelighed færdige.

Spanskvind.

For at disse Kager, som kun bestaa af hvidt Sukker og Æggehvide, skulle blive gode, er det nødvendigt, at Sukkeret er tørt og sigtet igjennem en fin Sigte (det er bedst at bruge haardt Melis, som rives og sigtes), og at Hviderne pidskes endnu mere end sædvanlig. Bruges flere paa eengang, kunne de pidskes med Riset i en Krukke eller dybt Fad, har man derimod kun et Par Hvider, pidskes de bedst med en Spaan eller Gaffel paa en flad Tallerken. De pidskes saalænge, til man kan vende det Kar, de ere i, uden at

de falde ned; derpaa drysses Sukkeret, lidt ad Gangen og under bestandig Pidsken, deri. Naar alt Sukkeret er kommet i Hviderne, sættes Deigen med en Sølvske i tykke Klumper paa Pladen, hvilken er smurt og igjen bleven kold. Pladen sættes strax i Ovnen, som kun maa være lidt mere end lunken, thi er den varmere, smelter Sukkeret, og Kagerne blive flade. Det er derfor retteste at sætte dem i Ovnen om Aftenen, naar denne er lunken og ikke bliver varmere, og at lade dem forblive der til næste Morgen, de ville da være gjennemtørre. Dersom Kagerne ere hvide, naar de om Morgenen skulle tages ud, og ikke ere løse fra Pladen, maa de forblive i Ovnen, til denne er bleven varm, og de have erholdt et gulagtigt Udseende og let kunne tages af, sædvanligt i 1 Qvarteer. Til hver Hvide tages 4 Lod (13 Q.) sigtet Sukker og deraf bliver 4 Kager.

Spanskvind med Mandler.

Deigen tilberedes og laves ligesom Ovenanførte. Tilligemed det sidste af Sukkeret pidskes søde, skoldede og paa langs skaarne Mandler deri. Til 1 Hvide tages 3 Lod (10 Q.) Sukker og 1½ Lod (5 Q.) Mandler.

Spanskvind med Chocolade.

Deigen tilberedes og bages ligesom Spanskvind. Til hver Hvide tages 2 Lod (7 Q.) sigtet Sukker og 2 Lod (7 Q.) reven Chocolade.

Marence.

Hertil tages 5 Lod (16 Q.) Sukker til hver Hvide; de tilberedes og bages ligesom Spanskvind, men sættes saa høie, som de kunne saaes paa Pladen. Naar de ere bagte saalænge, at de ere haarde udvendig og løse fra Pladen, sædvanlig i et Par Timers tid, vendes de forsigtig, den indvendige Deig trykkes lempelig til Siderne, saa der bliver et hult Rum. Skulde dette være for lidet, kan noget af Deigen tages bort og sættes paa Pladen for at bages til smaa Kager. Kagerne blive saaledes staaende med den udhulede Side opad, indtil de ere tørre. Naar de serveres, fyldes de med Flødeskum, hvori er pidsket lidt Sukker og stødt Vanille.

Citronsukker.

4 Æggehvider, 1 Pd. Sukker og reven Skal af 2 Citroner tillaves paa samme Maade som Foranførte. Saasnart det er sammenrørt, lægges det paa Kagebrædtet, hvorpaa der er strøet ganske lidt Meel. Man lader Kagerullen hurtig gaa et Par Gange derover, saa at Deigen bliver saa tyk som en Finger, afstikker den med en Blikring eller et Glas, som kan dyppes i Meel, om det behøves, tager Kagerne af

med en Kniv, og bager dem ſtrax ligeſom Spanſk-Vind.

Caneelkage.

4 Eggehvider, 12 Lod (38 Q.) hvidt Sukker og 4 Lod (12 Q.) fint ſtødt Caneel tillaves og bages ligeſom Spanſk-Vind. Heraf bliver omtrent 14 Kager.

Brændte Mandler.

1 Spølkum (ikke ſkoldede) Mandler, 1 Spølkum ſtødt hvidt Sukker og 1 Spølkum Vand ſættes ſamlet paa Ilden i en ny, glaſeret Leerpande og koges under jævnlig Omrøren for ikke at brændes, indtil Sukkeret ſidder tørt paa Mandlerne. Ere de da ikke brune, kan der hældes lidt Vand paa, hvormed de atter koges, indtil Mandlerne ere tørre og belagte med Sukkeret, da tages de op og ſpredes paa Fade for at blive kolde.

Mandel-Smørrebrød.

1 Pd. søde Mandler ſkoldes ikke, men vaſkes rene i koldt Vand, tørres, først i et Klæde, derefter i Solen eller ved Varmen, og ſtødes meget fine med Skallerne paa. Derefter blandes de med 2 Spiſeſkeer

Vand, ½ Pd. (50 Q.) hvidt, sigtet Sukker, lidt fint skaaren, syltet Pommerantsskal og sættes over svag Ild, hvor det røres stadigt for ei at brændes, indtil Deigen ikke mere klæber ved Fingrene, naar man prøver paa lidt deraf. Da lægges Deigen samlet paa et Brædt, og naar den næsten er kold, æltes den med Hænderne, udrulles stykkevis med Kagerullen, omtrent saa tykt, som efterstaaende Streg [redacted], og skæres derpaa af Størrelse som et Stykke Smørrebrød, hvilket igjen skæres over paa skraa. De bages ved jævn Ild, ikke meget brune eller haarde og vendes, naar de tages ud af Ovnen. Man laver en Deig af 3 Æggeblommer, som røres i ½ Time med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt, sigtet Sukker. Denne smøres paa Smørrebrødene, naar de ere kolde, hvorpaa de igjen sættes i Ovnen for at tørres med ganske lidt Varme foroven, for at de ikke skulle blive for haarde. Dersom noget af Æggene skulde løbe ned ad Kanten, maa det afskrabes. Heraf kan omtrent blive 40 smaa Smørrebrød.

Nonne-Brød.

For 16 Øre Franskbrød skæres i Skiver af en Fingers Tykkelse, hvilke dyppes i ½ Pot Rødvin, hvori er rørt lidt revet Citronskal, stødt Caneel og hvidt

Sukker efter Smag. De ſteges lyſebrune i Smør og ſerveres med Syltetøi.

Kager med brunede Mandler Nr. 1.

1 Pd. ſøde Mandler ſkoldes, ſkæres paalangs i tynde Strimler, tørres i et Klæde og ſættes over Gløder i en Jernpande, hvor man under ſtadig Omrøren lader dem blive lyſebrune, kun ikke brændte, hvilket let kan ſke. 6 hele Æg og 4 Blommer pidſtes først godt og røres derefter med ¾ Pd. hvidt, fint ſtødt Sukker, til de ere hvide og tykke; da kommes Mandlerne, reven Skal af 1 Citron, lidt ſtødt Ingefær, fint ſkaaren Skal af 1 ſyltet Pommerants eller Sucat og tilſidſt 1 Pd. Meel deri, men efter at dette er kommet i, maa Deigen ikkun røres ganſke lidt. Oblater klippes, i hvad Form man vil, Deigen ſættes fingertyk derpaa, de bages ganſke lyſe ved ikke for ſtærk Ild. De kunne bages uden Oblater og ſættes da lige paa den ſmurte Plade. Dette er en temmelig ſtor Portion.

Kager med brunede Mandler Nr. 2.

½ Pd. (50 Q.) ſøde Mandler ſkoldes, ſkæres paalangs i tynde Strimler og lægges i koldt Vand. 4 Lod (12 Q.) hvidt, fint ſtødt Sukker ſættes paa

Ilden i en Jernpande eller ny Leerpande tilligemed Mandlerne, ſom tages op af Vandet. Man rører ſtadigt deri, indtil det er brunt, da hældes det op, blandes ſtrax med 12 Lod (38 Q.) hvidt fint ſtødt Sukker og røres med 3 à 4 til haardt Skum ſlagne Æggehvider. Naar dette er ſammenrørt, ſættes ſmaa Klumper deraf med en Ske paa Oblat og bages i Begyndelſen ved lidt Varme, ſenere ved mere, indtil de have hævet ſig og ere lyſebrune.

Hule Kroner.

Der laves en Skjørdeig efter Anvisningen af omtrent ½ Pd. (50 Q.) Meel, ſom udrulles ganſke tyndt og afſkæres eller afſtikkes i runde Stykker. Æbleſtivepanden varmes, Hullerne ſmøres med Smør i en Poſe og beklædes med den afſkaarne Skjørdeig; Panden ſættes over Ild af Gløder, og Kagerne bages langſomt, indtil de ere lyſebrune paa den underſte Side, hvorefter de optages og vendes. Skulde Deigen under Bagningen glide ned i Hullerne, maa den trykkes op ved Siderne. Man laver en Mandeldeig af 4 pidſkede Æggehvider, ſom røres med 24 Lod (75 Q.) ſtødt og ſigtet hvidt Sukker, 2 Lod (6 Q.) fint ſtødte bittre og 1 Pd. ikke meget fint ſtødte, ſøde Mandler. Denne Deig ſmøres ſaa tyk ſom en Finger udenpaa

Kagerne, som derefter strøes med Sukker og sættes i Tærtepanden eller Ovnen, for at bages langsomt, indtil Mandeldeigen er lysebrun. Da Kagerne let blive brune paa Midten førend paa Siderne, kan man i dette Tilfælde sætte en Kage ovenpaa den anden og bage dem saaledes, indtil de ere lysebrune overalt.

Deigen kan ogsaa lægges udenpaa smaa Former og paa denne Maade bages i Tærtepanden eller Ovnen istedetfor i Æbleskivepanden. Den kan ogsaa kjøres i Stykker og bages til flade Kager, som da belægges med Mandeldeigen.

Mandelkager.

6 Æggeblommer røres hvide og tykke med ½ Pd. (50 Q.) hvidt, stødt Sukker, derefter med 2 Lod (6 Q.) meget fint stødte bittre Mandler og ¼ Pd. (25 Q.) stødte søde Mandler. Naar dette er vel sammenrørt, kommes ¼ Pd. (25 Q.) søde Mandler, som ere skaarne i tynde Strimler, deri. Deigen sættes i smaa Klatter paa Pladen og bages langsomt. Heraf bliver omtrent 40.

Søde Macroner Nr. 1.

½ Pd. (50 Q.) søde Mandler stødes fine med et Par til Skum pidskede Æggehvider og kommes til-

ligemeb ½ Pd. (50 Q.) hvidt ſtødt Sukker i en Gryde eller en ny Pande. Det ſættes over Gløder og røres ſtadigt, indtil det ikke klæber ved Fingrene, naar man prøver paa lidt deraf, det tages da ſtrax af og røres, naar det er koldt, med 3 til Skum pidſkede Æggehvider, arbeides godt og ſættes da i ſmaa Klatter, omtrent af Størrelſe ſom en Valnød, paa Oblater eller lige paa Pladen, overſtrøes med Sukker, ſættes i en ikke meget hed Ovn og bages langſomt lyſebrune. Heraf bliver omtrent 20.

Søde Macroner Nr. 2.

28 Lod (87 Q.) ſøde Mandler ſtødes grovt og 4 Lod (12 Q.) bittre Mandler ſtødes meget fint, begge Dele med 2 Spiſeſkeer Roſenvand og 3 pidſkede Æggehvider. Derefter røres og ſtampes det med en Ske med ¾ Pd. (75 Q.) hvidt, fint ſtødt Sukker og tilſidſt, naar det er godt arbeidet, røres 5 til Skum pidſkede Æggehvider deri. Deigen kan ſættes i Klatter paa Oblater eller lige paa Pladen, ſaa ſtore ſom en Valnød, glattes med en Kniv, overſtrøes med Sukker og bages langſomt lyſebrune. Man kan lægge et lille Stykke Sucat oven paa hver Kage. Heraf bliver 40 Kager.

Bittre Macroner.

Hertil tages ½ Pd. (50 Q.) bittre og ½ Pd. (50 Q.) søde Mandler; iøvrigt behandles de ligesom Foranførte, men sættes kun halv saa store paa Pladen.

Krandsekager.

1 Pd. søde og 6 Lod (18 Q.) bittre Mandler skoldes, tørres i et Klæde og derefter lidt paa en Ovn eller i Solen. De bittre og det halve Pd. søde Mandler stødes meget fine, og det andet halve Pd. skæres i tynde Strimler. 6 Æggehvider pidskes, dog ikke til Skum, og røres med 1 Pd. fint stødt, hvidt Sukker, indtil det er seigt; da røres Mandler og revet Skal af 2 Citroner deri. Deigen lægges strax, medens den er blød, saa tyk som en Finger, paa Krandse af Oblater eller af hvidt Papir, som ere smurte med Smør, som tages af, inden Kagerne ere kolde. De overstrøes med lidt Sukker og bages ganske lyse. Heraf kan blive 32 Krandse.

Pindsvinskager.

1 Pd. søde, skoldede Mandler tørres i et Klæde, flækkes, skæres i tynde Strimler og lægges lagvis paa et Fad, med 28 Lod (87 Q.) fint stødt, hvidt Sukker.

Det ſtaar ſaaledes i et Par Timer; da pidſkes 6 Æggehvider, dog ikke i Skum, og røres derimellem. Oblater ſtæres i trekantede Stykker, hvorpaa Deigen lægges vel ſaa tyk ſom en Finger, overſtrøes med lidt Sukker og bages ſtrax ganſke lyſe. Heraf bliver 60. Deigen kan ſættes lige paa Pladen, naar denne først er ſmurt med Vox.

Marcipaner.

Man udſøger 1 Pd. ſtore ſøde Mandler, ſom ſkoldes, lægges efterhaanden i koldt Vand, ſom igjen afryſtes paa et Dørſlag, og aftørres i et Klæde. Derpaa rives de med en let Haand; men da man ikke kan rive det ſidſte af en Mandel og der ingen Stykker eller Stumper maa være i det Revne, er det bedſt at tage 3 à 4 Lod (9 à 12 Q.) over Vægten, for at kunne kaſſere Stumperne uden at mangle i Vægten. 1 Pd. hvidt, ſtødt og ſigtet Sukker blandes i et Fad med de revne Mandler og røres eller rettere tværes med en ſtærk Skee med 4 Spiſeſkeer Roſenvand. Naar det er blevet til en ſamlet Deig, henſættes det tildækket i 24 Timer. Derefter lægges det paa Kagebrædtet, trykkes ſammen og udrulles eller trykkes med Haanden mod Brædtet i en Flade, lidt tykkere end det angivne Maal for Butterdeig. Man klipper Ob-

later i Hjerter eller hvad Form man vil, lægger dem paa Deigen, skærer den af derefter og vender den paa Oblaten. De behøve ikke at bages paa disse, men kunne lægges lige paa Pladen. Deigen skæres da af efter Papir-Former. Den Deig, som ved Afskæringen bliver tilbage, trykkes sammen og udrulles eller trykkes saa tynd som den kan, og skæres i smalle Strimler, hvilke sættes fast paa Kanten af Kagen og kan krusés lidt med Fingrene. Begge Dele smøres med ganske lidt Æggehvide, som er pidsket, men slet ikke i Skum. Kagerne bages langsomt og blive bedst i Tærtepande, som skal holdes saa varm, at den netop kan smøres med Vox. Paa Laaget lægges Gløder, saa det bliver varmt, ikke hedt, thi Kagerne skulle være tørre underneden og lysegule ovenpaa, aldeles ikke brune, og bløde naar de udtages. Medens de endnu ere varme, smøres de med Glaseersukker (efter Pag. XIV i Kogebogen) og indsættes igjen med Laaget paa for at tørres. Naar de ere kolde, kunne de belægges med tørrede Frugter og Syltetøi.

Mandelspaaner.

½ Pd. (50 Q.) søde Mandler stødes meget fine med en lille Spiseskee Rosenvand og røres med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt stødt og sigtet Sukker, reven Skal af

1 Citron og 4 pidſtede Æggehvider. Pladen ſmøres med Vox, Deigen hældes derpaa og bredes ganſke tyndt ud over hele Pladen med en Kniv, overſtrøes med Sukker og bages langſomt. Naar den er lyſebrun, ſkæres den hurtig, medens den er varm og blød, i langagtige Stykker, ſom ſtrax lægges over en Kagerulle. Derſom Deigen bliver haard, før den er ituſkaaren, maa den atter ſættes ind i Ovnen, til den er blød. Dette er en liden Portion.

Portugiſe-Kager.

½ Pd. (50 Q.) afklaret Smør røres, til det er koldt; deri røres 6 hele Æg, 1 ad Gangen, ½ Pd. (50 Q.) Meel, ½ Pd. (50 Q.) ſtødt hvidt Sukker og lidt reven Citronſkal. Naar det er vel rørt, hældes Deigen paa den ſmurte Plade, bages og behandles ligeſom Ovenſtaaende, kun ſtrøes den ikke med Sukker.

Oldemoders Kager.

¼ Pd. (25 Q.) Meel, ¾ Pd. (75 Q.) udvaſket Smør, ½ Pd. (50 Q.) Sukker og 1¼ Pd. ſøde ſtødte Mandler æltes godt ſammen til en faſt Deig; ſkulde den blive for haard, kan der kommes 1 eller 2 Æg deri. Deigen udtrilles med Meel udenfor Vægten, afſkæres i hvilke

Figurer man vil og bages ved ſvag Varme. Naar Kagerne ere afſtukne med et Ølglas, blive heraf 90.

Citronkager.

20 Lod (62 Q.) Meel ældes i et Fad med ¼ Pd. (25 Q.) udvaſket Smør, 2 Æg, 12 Lod (37 Q.) hvidt Sukker, Saft og reven Skal af 1 Citron. Naar det er godt ſammenældet lægges det paa Brædtet, hvilket, ſaavelſom Kagerullen, gnides med Meel udenfor Vægten og udrulles i en Flade; heraf ſtikkes ſmaa Kager med en Blikring eller et Glas og bages lyſe. Naar Glaſſet er af Størrelſe ſom et lille Vinglas, kan heraf omtrent blive 80 Kager.

Smørkrandſe.

12 Lod (37 Q.) Meel, ¼ Pd. (25 Q.) tørret og ſtødt lyſt Pudderſukker, 12 Lod (37 Q.) udvaſket Smør og 1 Æg ældes godt ſammen i et Fad eller paa Brædtet. Der tages ſmaa Stykker af Deigen, ſom trilles imod Brædtet og lægges ſammen ſom en lille Krands eller Kringle, men med ſtore Huller, da Deigen løber ud; de lægges lige paa Pladen og bages lyſebrune. Heraf kan omtrent blive 20 Krandſe.

Convolutter.

¼ Pd. (25 Q.) Smør afklares og røres i et Quarteer med ½ Pd. (50 Q.) hvidt Sukker. 3 hele Æg pidskes først godt med Riset og røres derefter i det Øvrige, tilsidst kommes saa meget af 28 Lod (87 Q.) Meel deri, som det kan røres med, det Øvrige æltes i paa Brædtet, hvor det udrulles i en ganske tynd Flade. Heraf skæres firkantede Stykker, hvoraf alle fire Spidser sammenføies paa Midten med lidt Syltetøi, helst Kirsebær. Der tages Meel udenfor Vægten til at gnide Brædt og Rulle med. De bages lysebrune; heraf kan omtrent blive 40.

Jødekager Nr. 1.

1 Pd. søde Mandler skoldes ikke, men vaskes rene i koldt Vand, tørres godt i Klæder, og stødes meget fine. Derefter æltes de paa Brædtet med ½ Pd. (50 Q.) udvasket Smør, ½ Pd. (50 Q.) Puddersukker, 2 syltede Pommerantsskaller, som skæres ganske fine, 1 toppet Theskee stødt Ingefær og tilsidst med 28 Lod (87 Q.) Meel. Naar dette er godt sammenæltet, tages Stykker deraf og udrulles, eller, dersom de ikke lade sig rulle, trykkes de ud med Haanden mod Brædtet, saa tykt som det angivne Maal til Butterdeig, afskæres

i firkantede, langagtige Stykker, som belægges med skoldede, flækkede Mandler og bages temmelig hurtig lysebrune, dog med Forsigtighed, da de let kunne blive for brune. Brædtet og Rullen gnides med Meel udenfor Vægten. Heraf bliver 80 Kager.

Jødekager Nr. 2.

¾ Pd. (75 Q.) Smør udvaskes og ideri røres 1 Pd. Meel, ½ Pd. (50 Q.) Puddersukker, reven Skal af 1 Citron, en halv Snes Hylstre Cardemomme som er stødt, 1 Lod (3 Q.) stødt Caneel, samt 2 Lod (6 Q.) bittre og 6 Lod (18 Q.) søde, stødte Mandler. Naar det er godt æltet sammen, udrulles det, ikke altfor tyndt, paa Brædtet med Meel udenfor Vægten, stikkes af med et Glas eller en Kop, smøres med Æggeblomme og bages ved god Ild. Heraf bliver omtrent 70 Kager.

Kager af sur Fløde.

1 Pot sur Fløde pidskes til Skum, derefter med 4 hele Æg og 12 Lod (37 Q.) hvidt Sukker; naar dette er ret stivt, pidskes 4 til Skum pidskede Hvider og tilsidst ½ Pd. (50 Q.) Meel deri. Ved at lægge stivt hvidt Papir i skarpe og dybe Folder over Bunden af et Ølglas, dannes Kasser, hvilke fyldes halvt med

Deigen og bages meget langsomt ganske lyse og haarde; de skulle staa flere Timer i Ovnen og kunne indsættes efter Rugbrødsbagning. Papiret tages af, og Folderne i dette vil have trykket Kruser om Kanten af Kagerne. Heraf bliver omtrent 40 Kager.

Butterdeigskager med Syltetøi.

Butterdeigen udrulles som sædvanligt, noget fra Kanten lægges et Par Theeskeer Syltetøi, hvorved dog intet Tyndt maa være, helst Himbær-, Ribs- eller Stikkelsbær-Marmelade, ogsaa Æblegrød; Deigen bukkes derover, trykkes et Stykke fra Syltetøiet fast sammen med Enden af Tommelfingeren og afskæres i en Halvkreds med en Spore eller Kniv, saa Kagen faar Form af en Halvmaane. Saaledes vedblives, indtil Deigen er opbrugt. Kagerne smøres med Æggeblomme, blandet med lidt Vand, bages ved god Varme og ere sædvanlig færdige i 10 à 15 Minutter.

Kringler af Butterdeig med Mandeldeig.

Butterdeigen udrulles lidt tykkere end det angivne Maal, skæres i Strimler af en Fingers Brede og et Par Fingres Længde, lægges sammen til Kringler og smøres ganske tyndt med Æg. Der laves en Mandeldeig af 1½ Pd. søde Mandler, som skoldes, tørres i et

Klæde, ſtødes meget fine og røres med ½ Pd. (50 Q.) Sukker og 2 kun lidt pidſkede Æggehvider. Denne Deig lægges temmelig tyk paa Kringlerne, ſom ſtrøes med Sukker og bages raſk lyſebrune.

Iſtedetfor at lægge Deigen til Kringler, kan den ſkæres i firkantede Stykker, belægges med Mandeldeigen og bages paa ſamme Maade.

Æbler i Mandeldeig.

6 Æggeblommer røres i 1 Qvarteer med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt ſtødt og ſigtet Sukker, derpaa ligeſaa længe med ¼ Pd. (25 Q.) meget fint ſtødte, ſøde Mandler, og tilſidſt røres 1 til Skum pidſket Hvide deri. 16 gode Æbler ſtrælles og Kjærnehuſene udſtikkes, Æblerne vendes i Deigen, ſaa de ere bedækkede dermed, og bages ved god Varme, iſær foroven, indtil de ere lyſebrune. Æblerne ſpiſes kolde og kunne ſerveres med Flødeſkum imellem, hvilket baade ſeer godt ud og er velſmagende. Da Æblerne ſafte, er det bedſt at bage dem paa et fladt Fad.

Flade Krandſe.

5 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres ſammen med ½ Pd. (25 Q.) udvaſket Smør, ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker eller tørret Puddерſukker, lidt

reven Citronſkal og ½ Pd. (50 Q.) Meel. Derpaa ſtødes det Hele godt i en Morter og lægges derfra paa Brædtet (hvilket tilligemed Rullen gnides med Meel udenfor Vægten), og udrulles af Tykkelſe ſom det angivne Maal for Butterdeig. De afſtikkes med et ſtort Glas og udſtikkes i Midten med et lidet Glas, hvorved de blive til Krandſe, ſom ſmøres med Æggehvide, ſtrøes med Sukker og bages langſomt lyſebrune. Heraf bliver 40 Krandſe.

Prindſesſekager.

I ¾ Pd. (75 Q.) hvidt Sukker røres 5 Æggeblommer, en ad Gangen, i ½ Timestid. Derefter røres ½ Stang ſtødt Vanille, 12 Lod (37 Q.) ſtødt Stivelſe og ½ Pd. (50 Q.) Kartoffelmeel deri og tilſidſt de pidſkede Hvider. Derpaa ſættes Deigen med en Theſkee paa den med Fleſkefvær eller godt Suppefedt ſmurte Plade, ſom atter er bleven kold, og bages ved maadelig Varme lyſebrune. Heraf bliver omtrent 50.

Theekringler.

1 Pd. Hvedemeel, ¼ Pd. (25 Q.) Pudderſukker, 4 Æg, 1 Skeefuld Hjortetakſalt og 1 Skeefuld Fløde ælte godt; Deigen trilles tyndt ud og lægges i Form af Kringler. De bages lyſebrune.

Theekager.

½ Pd. (50 Q.) Meel, ½ Pd. (50 Q.) ſtødt hvidt Sukker, 4 Æg, et ad Gangen, 5 Hylſtre Cardemomme og 1 lille Theeſkeefuld Hjortetakſalt røres godt ſammen. Deigen ſættes paa med en Theeſkee og bages ved god Varme.

Kryderikager.

½ Pd. (50 Q.) ſøde og 2 Lod (6 Q.) bittre Mandler ſkoldes, tørres i et Klæde og ſtødes meget fine med 1 Pd. hvidt Sukker og 2 pidſkede Æggehvider; derpaa røres det med 4 Æggehvider, 1 Lod (3 Q.) Caneel, 6 à 8 Nelliker og ½ Lod (2 Q.) Cardemomme, alt fint ſtødt, 1 reven Muſkatnød, reven Skal af 2 Citroner og ½ Lod (2 Q.) fint hakket ſyltet Pommerantsſkal. Naar alt dette er godt ſammenrørt til en tyk Maſſe, lægges det ſaa tykt ſom 2 Fingre paa Oblater, klippede i hvad Form eller Størrelſe man vil, og bages ſtrax lyſebrune ved ſvag Ild. De kunne ogſaa ſættes lige paa Pladen, ſom først er ſtrøet godt med Meel. Naar Kagerne ere færdige, kunne de beſtrygges med Glaſeerſukker og ſættes da igjen i Ovnen, indtil dette er tørt. Heraf bliver 40 Kager.

Ingefærkager.

2 Pd. Meel blandes i et Fad med ½ Pd. (50 Q.) brunt Pudderſukker, 1½ Lod (5 Q.) ſtødt Ingefær og reven Skal af 1 Citron. ½ Pd. (50 Q.) Sirup, ¾ Pd. (75 Q.) afklaret Smør og 1 Theeſkee præpareret Potaſke ſættes ſamlet paa Ilden for at blive godt varmt, men maa ikke koge, hvorefter det lidt efter lidt røres i Melet, hvilket maa ſkee med Hurtighed, for at Smørret ikke igjen ſkal blive koldt. Derpaa ældes Deigen paa Brædtet, ſom gnides med Meel udenfor Vægten, udrulles af Tykkelſe ſom det angivne Maal for Butterdeig, afſtæres med Sporen i firkantede Stykker, eller i hvad Form man vil, belægges med flækkede Mandler og bages ved maadelig Varme, for at de ikke ſkulle blive altfor brune. Derſom Smørret er ſalt, maa det afklares; Kagerne kunne bages uden Potaſke, men blive da noget haarde. Heraf bliver 80 Kager.

Hvidſpaaner.

Naar 4 Æggeblommer ere rørte hvide med 12 Lod (37 Q.) hvidt, ſtødt og ſigtet Sukker, røres 6 Lod (19 Q.) Meel, ſtødt Vanille eller reven Skal af 1 Citron og tilſidſt de til ſtiv Skum piſkede Hvider deri. Pladen varmes ſaameget, at den kan ſmøres

med Vox, men maa igjen være bleven kold, førend Deigen smøres meget tyndt derpaa, og bages ganske langsomt ved svag Ild, indtil den er bleven lysebrun; da udtages Pladen, og Kagen skæres i Strimler af 1 Fingers Bredde, hvilke hurtig dreies eller vikles om en tyk og rund Pind. Denne kan snart igjen trækkes ud af Kagen, der da har faaet Form som en Høvlspaan. Herved maa iagttages, at det skeer hurtigt, imedens Kagen er varm, og at man har 2 Pinde, saa at den, der først er omviklet, kan ligge, medens der vikles om den anden. Kagen kan ogsaa skæres i Stykker, saa brede som 2 Fingre, og krummes over en Kagerulle. Bliver Kagen for kold til at skæres istykker, maa Pladen igjen sættes i Ovnen, indtil den er varm. Dette er en stor Portion.

Smaa Mørdeigskager.

½ Pd. (50 Q.) udvasket Smør lægges paa Brædtet tilligemed 1 Pd. Meel og gnides lempelig sammen med Hænderne, indtil det Hele er blevet som revet Brød, da samles det i en Bunke, i Midten af hvilken der røres 4 Spiseskeer Fløde og 3 Æg. Naar dette ikke mere kan røres, æltes det med Hænderne til en haard Deig, indtil den fuldkommen slipper disse, da udrulles den ganske tynd, hvortil tages Meel udenfor

Vægten. Raa Æbler, som ere skaarne i tynde Stykker fra Kjærnehusene, lægges paa Deigen, denne bøies derover, trykkes sammen med Enden af Tommelfingeren, afskæres med en Spore eller Kniv, saa at Kagen faar Form som en Halvmaane, smøres med Æggeblomme, der er blandet med ganske lidt Vand, og bages temmelig rask i Ovnen eller paa en Stegepande, som sættes over Gløder med et Tærtepandelaag over, ogsaa med Gløder. Istedetfor Æbler kan man komme Syltetøi, hvorved dog ingen Saft maa være, inden i Deigen. Heraf bliver 50 Kager.

Hele Æbler i Mørdeig.

Deigen tillaves og udrulles ligesom Foranførte. Æbler udstikkes, sættes paa Deigen og fyldes med Caneel og Sukker, hvori kan være stødte Mandler. Derpaa svøbes Deigen omkring Æblet, saa dette ganske er bedækket deraf, smøres med Æggeblomme, som er blandet med ganske lidt Vand, og strøes med Sukker. De bages lysebrune og spises ikke ganske kolde.

Caneel-Stænger.

½ Pd. (50 Q.) Smør udvaskes, æltes med 1 Pd. hvidt eller lyst og tørt Pudderſukker, 2 Lod (6 Q.) stødt Caneel, 1 Pd. Meel og 2 Æg. Naar det er

ældet, til Deigen ſlipper Hænderne, udrulles den temmelig tynd, hvortil tages Meel udenfor Vægten, ſkæres i ſmalle langagtige Stykker, og overſtrøes, medens de ligge paa Brædtet, tykt med Caneel og hvidt Sukker og bages i ½ Timestid. Dette er en temmelig ſtor Portion.

Smaa Kringler.

1¾ Pd. Meel, ½ Pd. (50 Q.) Smør, 3 Æg, 2 Spiſeſkeefulde Sukker, lidt Caneel og 1 Pægel Melk ældes godt, trilles i ſmalle Strimler, lægges ſammen ſom ſmaa Kringler og bages lyſebrune. Heraf bliver omtrent 50.

Vanillekrandſe.

1 Pd. Meel ældes paa Brædtet med 1 Æg, ¾ Pd. (75 Q) Smør, ſom er udvaſket og klappet tørt i et Klæde, ½ Pd. (50 Q.) hvidt Sukker, ½ Stang ſtødt Vanille, ½ Pd. (50 Q.) ſøde og 1 Lod (3 Q.) bittre, ſtødte Mandler. Naar alt dette er ældet ſaa godt, at Deigen ſlipper Hænderne, dannes den i en tyk Pølſe, af hvilken der ſkæres ſmaa Stykker, ſom trilles imod Brædtet og lægges i ſmaa Krandſe med et temmelig ſtort Hul, for at de ikke ſkulle løbe ſammen. Der tages lidt Meel udenfor Vægten til at

gnide Hænderne med ved Trilningen. For at faa Krandsene stribede, kan Deigen trykkes igjennem en Sprutbakkelse-Sprøite og derefter lægges til Krandse. De bages langsomt lysebrune. Heraf kan blive 80 Krandse.

Smaa søde Kager.

1 Pd. Meel, ¾ Pd. (75 Q.) Pudderſukker, 4 Lod (13 Q.) afklaret Smør, 3 Æg, lidt Peber og Caneel æltes ſammen, udrulles, ſtikkes af med en Kop og bages lysebrune.

Salatſchin.

12 Lod (37 Q.) Smør afklares og røres 1 Qvarteer med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker, derpaa med 3 Æggeblommer, ſom først ere rørte hvide, og derefter med 14 Lod (44 Q.) Meel, 1 god Snaps Rum eller Cognac, reven Skal af 1 og Saft af ½ Citron. Naar alt dette er godt ſammenrørt, kommes de til Skum pidſkede Hvider deri. Pladen ſmøres med Vox eller Flæſkeſvær, og naar den er afkølet, ſættes Deigen, ſom ikke maa ſtaa udrørt, i ſmaa Klumper derpaa, dog ikke for tæt. De ſmøres med et pidſket Æg, overſtrøes tæt med Sukker og bages langſomt, ſaa de blive lyſe. Naar de ere løſe fra

Pladen, ere de gjerne færdige, endogsaa om de ere bløde, da de kolde blive haardere. Heraf kan blive 30 Kager.

Tynde Flødekager.

½ Pd. (50 Q.) Smør udvaskes og æltes til en tyk Deig med 1 Pd. Meel, 2 Æggeblommer og 6 à 7 Spiseskeer god Fløde. Deigen udrulles i en tynd Flade, hvoraf skæres eller afstikkes smaa Kager, som smøres med Æggeblomme, blandet med lidt Vand, bestrøes med Caneel, skaarne Mandler og Sukker og bages lyse i et godt Qvarteer. Naar Deigen er afstukken med en Kop, kan heraf blive omtrent 70 Kager.

Flødekager.

¼ Pd. (25 Q.) Smør udvaskes og røres til Fløde; deri kommes 1 Spiseskee Meel, ½ Pd. (50 Q.) hvidt Sukker, stødt Vanille eller ½ reven Muskatnød, 6 Æggeblommer, som først ere rørte hvide, og tilsidst ½ Pot Fløde. Naar alt dette er godt sammenrørt, sættes det paa Ilden under stadig Omrøren, indtil det begynder at blive tykt; da tages Cremen af og røres, indtil den er lidt afkølet, hvorefter de pidskede Hvider kommes deri. Smaa Former beklædes med Skjørdeig

eller Butterdeig; saa meget af Cremen kommes i hver af disse, at de blive halv fulde, hvorefter de bages i 1 Qvarteerstid, til de ere lysebrune. De maa staa ved Varmen, indtil de bringes paa Bordet, for ei at falde. Man kan ogsaa spise dem ganske kolde, men da Cremen saa synker meget sammen, kan man fylde dem med Flødeskum.

Flødelapper med Æg.

Til 1 Pot Fløde tages to Haandfulde Meel; naar dette er udrørt, kommes deri 6 hele vel pidskede Æg, lidt Sukker og Cardemomme efter Smag. Det sættes i Klatter paa Panden, hvor de steges i Smør paa begge Sider, indtil de ere lysebrune.

Kager med Æggehvider.

Naar $\frac{1}{4}$ Pd. (25 Q.) Smør, hvoraf det meste Salt holdes tilbage, er rørt 1 Qvarteerstid med $\frac{1}{4}$ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker eller tørret og stødt lyst Puddersukker, kommes $\frac{1}{4}$ Pd. (25 Q.) Meel lidt efter lidt deri. Naar det hermed er rørt, indtil Deigen slipper fra Fadet og Skeen, røres 4 à 5 til Skum pidskede Hvider deri. Deigen maa ikke staa udrørt, men sættes strax med en Skee i smaa Klumper paa en kold Plade og bages langsomt ganske lyse. Naar Kagerne

ere satte paa Pladen, kunne de beklædes med Mandler, som ere skaarne i smalle Strimler. Heraf bliver omtrent 30 Kager.

Kager med Æggeblomme.

2 Æggeblommer røres først alene i 1 Qvarteer, derpaa ligesaa længe med 6 Lod (19 Q.) hvidt Sukker og sættes derefter strax i smaa Klumper paa den smurte Plade, som igjen maa være bleven kold. De bages ved god Varme, til de ere haarde (brune maa de ikke blive), og med Lethed lade sig tage af Pladen med en Kniv. Der kan kommes enten stødt Vanille, reven Skal af 1 Citron eller 1 Lod (3 Q.) skaarne Mandler i Deigen. Heraf bliver omtrent 8 Kager.

Sandkage med Chocolade-Glasering.

Deigen laves ligesom til Sandkager, kun tages 2 Æg mindre til hvert Pd. Meel. Naar det er rørt, indtil Deigen slipper Fadet, sættes den i smaa Klumper paa en kold Plade og bages strax ved god Varme; de maa være ganske lyse og ikke meget haarde; i Almindelighed ere de færdige i 1 Qvarteer, da udtages Pladen, og Kagerne overstryges tykt og lige til Kanten med en Glasering, der laves af 2 Hvider, som pidskes til Skum, derefter med 2 Spiseskeer Sukker og 6 Lod (19 Q.)

reven Chocolade. Kagerne sættes igjen i Ovnen og maa ikke have megen Varme forneden, da de derved vilde blive for haarde. Naar Glaseringen er tør, udtages de. Denne Portion Glasering er tilstrækkelig til Kagerne af ¼ Pd. (25 Q.) Meel.

Nürnbergerkager.

4 hele Æg og 2 Hvider pidskes godt med Riset og røres derefter med 1 Pd. hvidt, fint stødt Sukker, derefter med 1 Pd. Meel, ½ Lod (2 Q.) Cardemomme, reven Skal af 1 Citron, 1 Lod (3 Q.) Caneel, 1 reven Muskatnød og 2 Theeskeer præpareret Potaske. Tilsidst røres 1 Pd. skoldede og i Strimler skaarne Mandler deri. Deigen smøres saa tyk som en Finger paa Oblater, som ere skaarne i langagtige firkantede Stykker, de sættes strax i Ovnen og bages ved maadelig Varme ganske lyse. De kunne bages uden Oblater, da sættes Deigen med en Skee lige paa Pladen, og Kagerne blive runde af Form. Heraf kan blive 60 Kager, hvortil bruges 7 Stykker Oblat. De kunne bages paa samme Maade uden Mandler; men da tages lidt mindre Hvide, og de belægges med flækkede Mandler eller et Stykke Pommerantsskal.

Hvide Pebernødder.

Hertil bruges den samme Deig som til foranførte Nürnbergerkager, kun med den Forskjel, at der tages noget mere Meel, og at Mandlerne kunne undværes. Vil man have Mandler i, tages kun det halve Quantum, og de maa være fint stødte. Deigen trilles imod Brædtet, som er strøet med Meel, til smalle Pølser, hvilke skæres i Stykker af Størrelse som store Nødder og bages langsomt.

Pebernødder.

¾ Pd. (75 Q.) Meel ælles paa Kagebrædtet med 1 Æg, ¼ Pd. (25 Q.) Puddersukker, ¼ Pd. (25 Q.) Smør, som udvaskes, 1 Theeskee Ingefær, lidt Peber og enten 1 Snees stødte Nelliker eller lige saa meget stødt Cardemomme eller ½ reven Muskatnød. Naar dette er ælted sammen, indtil det slipper Hænderne, trilles Deigen imod Brædtet, som er strøet med Meel, til smalle Pølser, hvilke igjen afskæres i Stykker af Størrelse som store Nødder og bages langsomt. Det gjør Nødderne lette, naar man ælter ½ Theeskee præpareret Potaske i Deigen og lader den staa i et Par Timerstid, før den bages.

Brune Pebernødder.

Deigen tilberedes ligesom til Ingefærkager, kun at her tages ½ Pd. (50 Q.) Meel mere, samt lidt Peber og 2 Theeskeer præpareret Potaske. Naar Deigen er godt æltet, hensættes den tildækket til næste Dag, æltes da igjen godt og trilles imod Brædtet til smalle Pølser, hvilke skæres i Stykker af Størrelse som store Nødder og bages langsomt.

Tykke Hamborger-Kager.

Kryderierne hertil ere ¼ Pd. (25 Q.) Mandler, 1 Lod (3 Q.) Nelliker, ½ Lod (2 Q.) Caneel og ½ Lod (2 Q.) Cardemomme, reven Skal af 1 Citron, ¼ Pd. (25 Q.) ganske fint skaaret syltet Pommerantsskal, ½ Theeskee Hjortesalt og 2 Lod (6 Q.) præpareret Potaske.

½ Pd. (50 Q.) Smør afklares og sættes paa Ilden med 3½ Pd. Sirup og ½ Pd. (50 Q.) Puddersukker; naar det koger godt, kommes deri Hjortesaltet og den præparerede Potaske, begge Dele først opløste i ½ Pægel varmet Øl. Naar det bruser godt, løftes Kjedelen af (denne maa være saa stor, at det ikke kan bruse over) og bliver staaende ved Varmen, til det har ophørt at bruse, da hældes det i en lille Ballie eller

et Trug, Kryderierne røres deri tilligemed 3½ Pd. Meel i Haandfuldevis, og naar det bliver for haardt til at røres, ældes det med Hænderne, indtil alt Melet er deri og Deigen slipper fra disse og Ballien. Det bedækkes med et Klæde og hensættes paa et varmt Sted, dog ikke saa nær Varmen, at Træet bliver varmt. Naar det har staaet i 2 Dage, skæres Stykker af Deigen og ældes paa Brædtet, indtil den øiner sig indvendig, naar den skæres over, da udrulles den saa tyk som efterstaaende Streg [redacted] afskæres i firkantede og langagtige Stykker og bages. De blive bedst i en stor Ovn, der er lige saa varm som til Rugbrøds-Bagning. Pladen, hvorpaa de sættes, maa helst være kold, og Kagerne maa være færdige i 5 Minutter og være bløde, naar de tages ud, kun ikke raa indvendig. Man kan benytte en god Kjøkken-Ovn, som gjøres dygtig heed, Pladen maa smøres med Vox og igjen være kold, naar Kagerne sættes paa; disse maa være noget længer inde i den lille Ovn end i den store. Det er sikkrest at prøve den Ovn, man bruger, ved at sætte en Kage ind og kan derved see, hvor lang Tid den behøver, og om Ovnen maaske er for varm, saa Kagerne kunne blive brændte. De kunne opbevares og være gode i 1 Aarstid.

Pandekager Nr. 1.

¼ Pd. (25 Q.) Smør ſmeltes og røres til Fløde, derefter med en toppet Spiſeſkee Sukker, 2 Æg og reven Skal af 1 Citron; naar dette atter er godt rørt, kommes ¾ Pd. (75 Q.) Meel lidt efter lidt deri og tilſidſt ligeledes lidt efter lidt 5 Pægle Melk og 1 Pægel Øl. Der kan godt medgaa ½ Time til at røre Deigen, og den har godt af at ſtaa udrørt i et Par Timerstid. Der kommes lidt Smør paa Panden til de førſte Kager. Heraf bliver omtrent 24 Kager.

Pandekager Nr. 2.

¼ Pd. (25 Q.) Meel bages i ¼ Pd. (25 Q.) ſmeltet Smør, fortyndes lidt efter lidt med 1 Pægel Fløde og bages ligeſom til Boller. Naar dette er lidt afkølet, røres det godt med 4 hele Æg, lidt Sukker, ½ Pot Melk og, om man ynder det, med ſtødt Cardemomme eller reven Citronſkal. Panden varmes og ſmøres til de førſte Kager med Smør i en Poſe, ſenere behøves det ikke. Deigen, ſom er lidt tykkere end ſædvanlig til Pandekager, hældes, ogſaa lidt tykkere end ſædvanlig, paa Panden og bages ved raſk Ild, kun ikke Lueild af Brænde. Naar den underſte Side er lyſebrun, vendes Kagen, hvilket bedſt kan ſkee ved at

løsne den rundt om Kanten med en Kniv, derpaa tager man paa to Steder ude ved Kanten og vender hurtig Kagen, som da bages paa den anden Side. Dersom Deigen under Bagningen bliver tykkere, kan den spædes med lidt Melk. De første Kager blive sjelden hele, men naar Panden er brugt flere Gange, gaar det bedre. Heraf kan omtrent blive 15 Kager.

Russisk-Pandekage.

¼ Pd. (25 Q.) Meel, ¼ Pd. (25 Q.) Smør, 1 Pægel Vand bages som til Boller; naar det er noget afkølet, røres 6 Æggeblommer, ¼ Pd. (25 Q.) søde stødte Mandler og lidt Sukker deri, samt 1 Pægel god Fløde; de sex Æggehvider slaas til Skum og røres i tilsidst. Deigen bages langsomt i to Pandekager, som maa være ganske lyse. Naar den første Kage er bagt, bredes et Lag Syltetøi derpaa, den anden Kage lægges derover, og den spises varm. Den er ogsaa velsmagende kold.

Pandekager med Frugter.

6 Lod (18 Q.) Smør smeltes, deri røres ½ Pd. (50 Q.) Meel, 4 Æg, Sukker efter Smag, 1½ Pægel Melk og ½ Pd. (50 Q.) Æbler, som ere skrællede og skaarne fra Kjærnehusene i ganske tynde Stykker. Naar

Panden er varmet, kommes rundelig Smør paa den, den halve Deig hældes deri og bages lysebrun, hvorefter Kagen vendes og bages ligeledes paa den anden Side med Smør under. Da Kagerne ere temmelig tykke, er det nødvendigt, at de bages langsomt for ikke at være raa indvendig, naar de ere brune udvendig. Ynder man dem lidt tyndere, kan Deigen deles i 3 Dele. Istedetfor Æbler kan man komme ½ Pd. modne, men raa Ribs, Blaabær eller udstukne Kirsebær uden Saft i Deigen. Denne Deig kan ogsaa sættes paa Panden i Skeefuldevis og bages i Smør til smaa Kager. Denne Portion er til 6 à 7 Personer.

Æbler i Pandekagedeig.

Æbler skrælles, Kjærnehusene udstikkes, og Æblerne skæres i runde Skiver, hvilke dyppes i en Deig ligesom Ovenstaaende og bages paa Panden i Smør og Klaret.

Panerede Æbler.

Æblerne skrælles, udstikkes, dyppes i Æggeblomme, hvori kommes ganske lidt Flode, eller i smeltet Smør, vendes derpaa i stødt Brød, som er blandet med Sukker, og enten reven Citronskal, stødt Cancel eller stødte søde Mandler, og fyldes derpaa med Syltetøi, hvorved

ingen Sauce maa være, helst Himbærmarmelade. De bages i Ovnen eller Tærtepanden ved god Varme, saa de hurtig blive møre og haarde udvendig. De serveres varme med kold Cremsauce til. De kunne ogsaa spises kolde og serveres da med Flødeskum til. Da Æblerne safte, er det bedst at bage dem paa et Fad, hvorfra de igjen flyttes ved Anretningen.

Franske Æbleskiver.

½ Pd. (50 Q.) Smør afklares og røres, til det er stivt, da kommes to Æggeblommer, som iforveien ere rørte hvide, og reven Skal af ½ Citron deri. Naar dette atter er rørt, til det er godt blandet, røres ½ Pd. (50 Q.) Meel, ½ Pot god varm, dog ikke kogende Melk og tilsidst 4 til Skum pidskede Hvider deri, hvorefter de strax maa bages. Æbleskivepanden varmes, Hullerne smøres med Smør i en Pose til alle Kagerne, lidt Deig kommes i hvert Hul, deri en Theskeefuld af Æblegrød og derpaa igjen Deig, saa Grøden er tildækket. Kagerne vendes lettest med en Sølvskee eller Kniv og Gaffel og bages lysebrune ved god Ild, kun ikke Lueild af Brænde. Æbleskiverne sættes paa Siden, saa den ene støtter til den anden (hvilket forhindrer dem i at falde sammen) paa et Fad, som sættes over lidt Gløder eller varm Aske, for at de kunne holdes

varme, indtil de skulle serveres. De spises med Sukker. Heraf bliver omtrent 20 Kager. Til Æblegrøden hertil skrælles Æbler, skæres fra Kjærnehusene og veies. 1½ Pd. heraf koges med 1 Pægel Vand, med Laag over, indtil de ere fuldkommen møre, da først røres de stærkt med saa meget Sukker, at Grøden bliver meget sød. Den behøver ikke at gnides igjennem et Dørslag, men maa staa over Gløder, medens der bages, for hele Tiden at kunne være varm.

Fløde-Æbleskiver.

4 Æggeblommer røres med saa meget Meel, som de kunne tage, indtil det er ganske stivt; derpaa kommes ½ Pot Fløde, sød eller sur, deri, derefter de til Skum pidskede Hvider og lidt Sukker og Cardemomme.

Flødekager.

1 Pægel sød og 1 Pægel sur Fløde pidskes til Skum med 4 Lod (12 Q.) hvidt Sukker, hvorefter 6 Æggeblommer pidskes deri. 9 Lod (28 Q.) Meel udrøres med lidt af den pidskede Fløde og røres i Deigen tillige med de til haard Skum pidskede Hvider. Æbleskivepanden varmes, Hullerne smøres med Smør i en Pose og fyldes næsten med Deig. De bages langsomt, saa at Deigen kan stivne, medens Kagens

underſte Side bliver lyſebrun, og vendes da forſigtigt med to Gafler for at bages lyſebrun paa den anden Side. De ſættes jævnſides, paa Siden, for ikke at falde ſammen, paa et Fad, ſom ſættes i Ovnen eller over lidt Gløder, for at holde dem varme. De ſpiſes med Sukker. Heraf kan omtrent blive 24 Kager.

Smaa Riſengrødskager.

Til en Tallerkenfuld af tiloversbleven ſtiv Riſengrød tages 5 hele vel pidſkede Æg, 4 Lod (12 Q.) ſmeltet Smør eller ½ Pægel tyk Fløde, et Par Skeefulde Meel, helſt Rismeel, lidt Sukker, Salt, reven Citronſkal eller ſtødt Vanille. Naar dette er vel rørt, ſættes det i Klatter paa Panden, hvor de ſteges i Smør paa begge Sider, til de ere lyſebrune. Den ſamme Deig kan bages i Æbleſkivepanden, og om man vil med Æblegrød i Midten.

Æggekage.

For 33 Øre gamle Hvedeknopper rives, røres med 1 Pot Melk og ſtaa tildækkede i et Par Timer, 12 Æg pidſkes og røres i Brødet tilligemed Sukker, lidt Salt og reven Skal af 2 Citroner. Rundelig Smør og Klaret ſmeltes paa Panden, Deigen ſættes i Skeefuldevis derpaa og bages over gode Gløder,

til Kagerne ere lysebrune paa den underste Side, vendes da, og bages ligeledes paa den anden. Man kan ogsaa bage al Deigen paa eengang til en hel Kage. Til 11 à 12 Personer.

Æggekage til Smørrebrød.

8 hele Æg pidskes meget godt med lidt Salt, derefter med 1 Pægel Fløde, i Mangel deraf meget god Melk. 3 Lod (9 Q.) Smør smeltes paa Stegepanden, Deigen hældes derpaa og bages over gode Gløder, til den er lysebrun paa den underste Side, og saasnart den er stivnet om Kanten men endnu blød i Midten, tages Panden af Ilden, og med en bred Kniv bøies den halve Del af Kagen over paa den anden Del. Kagen bliver saaledes halv og er lysebrun paa begge Sider og blød i Midten. Den skubbes fra Panden paa Fadet, hvorpaa den serveres, og er tilstrækkelig til 5 à 6 Personer.

Den første Gang denne Kage bages, bliver den neppe god, da der skal Øvelse til at vende, men især til at bage den.

Kager, som koges.

Anvisning til at koge Kager findes i Kogebogen.

Rosenkager.

5 Æggeblommer og 2 Hvider røres med 12 Lod (37 Q.) fint stødt, hvidt Sukker eller tørret og stødt Puddersukker, til det er tykt, da røres saameget af 1 Pd. Meel deri, som det kan tage imod, hvorefter det æltes paa Brædtet med det øvrige Meel, indtil det slipper Hænderne, udrulles meget tyndt, hvortil tages Meel udenfor Vægten, og afstikkes med Blikforme eller Glas, hvoraf det ene er større end det andet og det største som et Vinglas. Man sætter lidt Æggeblomme midt paa den største Plade, lægger den anden derpaa, kommer atter paa den lidt Æggeblomme, saa den tredie og, om man vil, atter en fjerde Plade. Derefter giver man et lempeligt Tryk med Fingeren paa Midten og stikker et Hul igjennem Kagen med en Træpind, som først dyppes i Meel, for at Deigen ikke skal hænge ved den. Den koges lysebrun i Klaret og overøses jævnlig dermed, for at den inderste Plade ogsaa kan blive lysebrun. Under Kogningen reise Pladerne sig, hvorved Kagerne erholde lidt Lig-

hed med en Rose. Naar de skulle serveres, fyldes den inderste Plade enten med Syltetøi, Frugtcrem eller Flødeskum, hvorpaa kan lægges et Kirsebær. Heraf kan omtrent blive 40 Kager.

Krydderikrandse.

3 Æg røres først med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker, derefter med ½ Pd. (50 Q.) fint stødte søde Mandler, et stort Stykke Caneel, 24 Hylstre stødt Cardemomme, Skal af 2 Citroner, 4 Spiseskeer Fløde og saa meget af 1 Pd. Meel, som det lader sig røre med. Derefter æltes det paa Brædtet med det øvrige Meel, trilles med Hænderne til Krandse, Kringler eller hvad Form man vil, og koges i Klaret. Deraf kan blive 100 smaa Krandse.

Kleiner Nr. 1.

6 Æggeblommer og 2 hele Æg pidskes og røres derpaa godt med ¼ Pd. (25 Q.) hvidt Sukker eller tørret Puddersukker, 2 Spiseskeer Fløde, 2 Lod (6 Q.) Smør, som først er afklaret, og saa meget af 1 Pd. Meel, som man kan røre deri; derefter æltes det paa Brædtet med det øvrige Meel, indtil Deigen slipper Hænder og Brædt. Der tages Meel udenfor Vægten, hvormed Deigen udrulles ganske tynd og af-

ſkæres i langagtige Stykker med Kageſporen. I Midten af hvert Stykke ſkæres en Ridſe, hvorigjennem den ene Ende af Kagen ſtikkes, ſaa at den bliver ſlynget paa Midten, hvorefter de koges ganſke lyſe. Til at koge denne Portion vil behøves 2 Pd. Nyretælle. Heraf bliver omtrent 100 ſmaa Kleiner.

Kleiner Nr. 2.

1 Pd. Meel ælte godt paa Brædtet først med 5 hele Æg, derpaa med ½ Pd. (50 Q.) Sukker, Caneel og lidt Citronſkal. Der kommes et Par Skeefulde Fløde deri, dog ikke mere end at Deigen kan hænge ſammen og ſlippe Deigrullen, hvilken tilligemed Brædtet gnides med Meel udenfor Vægten. De behandles og koges ſom Kleiner Nr. 1.

Smaa Krandſe.

1 Pd. Pudderſukker røres godt med 4 hele Æg, deri ælte lidt efter lidt 1 Pd. Meel og tilſidſt 2 Lod (6 Q.) ſtødt Caneel, 6 Lod (18 Q.) Corender og lidt Citronſkal. Det ælte godt paa Brædtet, trilles i ikke for tynde Strimler med Meel udenfor Vægten og lægges i Krandſe. De koges i Klaret, hvortil omtrent medgaar 1 Pd. Heraf bliver 70 Krandſe.

Oplagt Melk.

4 Potter god nymalket Melk sættes paa Ilden, og naar den er bleven varm, omrøres den for ikke at trække Skind, indtil den koger ivejret, da ophældes den i en Krukke og omrøres, indtil den er bleven lunken. 1 Pot god tyk Melk udpidskes med Riset, til den er fuldkommen jævn, røres derpaa i den lunkne Melk, som sættes tildækket paa Skorstenen, hvor der lægges varm Aske omkring, eller paa en lunken Ovn, kun maa den ikke staa saa varmt, at Melken bliver hed. Naar Melken er sammenløben, saa den er skilt fra Vallen, hvortil behøves 4 à 5 Timer, lægges den i store Skiver paa et Sold, hvori der er bredt et Stykke Netteldug, og kan være afløben i en Timestid. Til 5 Personer. Ved at tilberede Melken paa denne Maade bliver den kun lidt sur, meget glat og kan koges og sættes ved Varmen samme Morgen, som den skal bruges om Middagen. Den kan ogsaa sættes om Aftenen, naar den skal bruges næste Dag, og behøver da ikke at staa saa nær Varmen for at løbe sammen.

Rødgrød med Kartoffel- eller Sagomeel.

Til hver Pot af den Suppe eller fortyndede Saft, hvoraf Grøden skal koges, tages 4 Lod (13 Q.) Kartoffelmeel, Sagomeel eller Stivelse, som udrøres i lidt koldt Vand og fortyndes med Saften, naar denne koger. Saften sættes paa Ilden med et Stykke Vanille eller Caneel og Citronskal; naar den koger, løftes den af Ilden, medens Jævningen røres i, hvilket forhindrer Grøden i at blive seig; det sættes atter paa, faar et godt Opkog, løftes af Ilden og røres jævnligt, til den er noget afkølet, hvorved forhindres at den trækker Skind, naar den er ophældt. Derfor Grøden skal vendes af Fadet eller Formen, er det sikkreſt at tage 5 Lod (15 Q.) Meel til hver Pot Suppe. Den spises med raa Fløde til, i hvilken man kan komme stødt Vanille, men da behøves ingen i Grøden.

Afſiet Stikkelsbærgrød.

2 Potter umodne Stikkelsbær koges i 3 Potter Vand, indtil de ere kogte itu, og gnides da igjennem et Dørslag. For at der ingen Kjærner skal være i Suppen, hældes den igjennem en Sigte og sættes paa Ilden med et Stykke Vanille eller i Mangel

deraf med Caneel eller Citronſkal, Sukker efter Smag. Til hver Pot Suppe tages 4 Lod (13 Q.) Kartoffelmeel eller Stivelſe, hvilket udrøres og koges i Saften, paa ſamme Maade ſom Ovenſtaaende. Den ſpiſes kold med Fløde, i hvilken der kan kommes lidt Vanille, derſom der ingen er i Grøden. Da Bærrenes forſkjellige Modenhed gjør Suppen mere eller mindre ſyrlig, maa man ſmage paa den, naar den er affiet, og komme mere Vand deri, derſom den er for ſur, eller lidt Citronſaft eller Vin, om den ikke er ſyrlig nok. Iſtedetfor Stivelſe kan man til hver Pot Suppe tage 1½ Lod (5 Q.) tørret Stive-Gelée, denne kommes tør i Suppen, ſom koges ganſke jævnt, indtil Geléen er udſmeltet, hvorpaa den ophældes. Til 6 à 7 Perſoner.

Stikkelsbærgrød, ſom ikke er affiet.

3 Potter umodne Stikkelsbær helſt Glasbær pilles, ſkylles, ſættes paa Ilden med 3 Pægle Vand og koge uden Omrøren med Laag paa, indtil de ere møre, da kommes hvidt Sukker eller meget lyſt Puddерſukker, Vanille eller Citronſkal og Caneel deri. Hermed koge de under jævnlig Omrøren, indtil Bærrene ere godt udkogte, hvorefter de løftes af Ilden. 2 à 3 Æggeblommer, ſom ere rørte hvide, blandes med

lidt af Grøden og røres i denne, saasnart den er løftet af Ilden. Naar den er godt omrørt, ophældes den og spises kold med Fløde. Til 6 à 7 Personer.

Æblegrød.

Æblerne skrælles, skæres i 4 Parter og veies, efterat Kjærnehusene ere borttagne. Til hvert Pd. Æbler tages 1 Pægel Vand, hvormed de sættes paa Ilden, og koges med Laag over, uden Omrøren, indtil de kunne udtværes, hvorefter de gnides gjennem et Dørslag. Grøden sødes med hvidt Sukker eller meget godt lyst Puddersukker; denne sidste Slags maa helst faa et lille Opkog med Æblerne og, dersom disse ere meget saftige, maa der tages lidt mindre Vand. Dersom Æblerne have en god Skrælling, kan denne aftørres og blive paa; Blomsten og Stilken aftages, og Æblerne skæres kun over, naar de ere meget store, eller de kunne antages bedærvede indvendig. Da de veie mere med Skrællingen paa, tages kun ½ Pægel Vand til hvert Pd. Æbler. Æblegrøden spises lunken med Faaremelk paa. I Mangel heraf bruges raa Fløde, hvilken kan gives en Lighed med Faaremelk ved at koges med 2 Lod (6 Q.) Stivelse til hver Pot Fløde; Stivelsen udrøres i lidt kold Melk, og naar Fløden, som er sat paa Ilden, koger, fortyndes Sti-

velsen med noget deraf og røres i Fløden, hvor den under ſtadig Omrøren gives et godt Opkog, hvorpaa den ophældes. Det er bedſt at koge den Dagen før den bruges, for at Skindet kan blive tykt. Iſtedetfor Flode kan man bruge Melk, hertil røres da 3 Æggeblommer hvide med ganſke lidt hvidt Sukker, 1 Theeſkee Kartoffelmeel kommes deri, og det fortyndes med 1 Pot god og kogende Melk, hvorefter den ſættes paa Ilden og røres, indtil det koger; da ophældes det og røres af og til for ikke at trække Skind. 2 Pd. ſtrællede Æbler vil omtrent være tilſtrækkelig til 4 Perſoner; dertil bruges ½ Pot Faaremelk, Flode eller Melk, kogt paa den her beſtrevne Maade.

Fromager.

Fløden til Fromager maa pidſkes efter de angivne Regler for Flødeſkum, thi uden at Fløden bliver til ſtiv Skum, kan Fromagen ikke blive god eller rettere ikke tillaves. Naar Stive-Geléen er ſmeltet, røres Fløden lidt efter lidt deri. Efterat Flødeſkummet, og hvad der ellers hører dertil, er kommet i Geléen,

pidſkes ikke længere end behøves for at faa det Hele ſammenblandet. Naar Fromagen er tillavet om Morgenen, kan den bruges om Aftenen, men den kan i den kolde Aarstid gjerne ſtaa tillavet fra den ene Dag til den anden. Formen, ſom iſær til de Fromager, hvori er noget Syrligt, helſt maa være af Fajance, gnides indvendig ganſke tyndt med Salatolie, men derſom Fromagen ved Anretningen dog ikke vil gaa fra Formen, efter at være løsnet om Kanten med en Kniv, holdes den et Øieblik i hedt Vand og vendes derpaa ſtrax. Til alle Fromager kan man belægge Formen med Pledſkener eller i Mangel deraf med Prindſesſekager, men da gnides Formen ikke med Olie. Kagerne ſættes tæt paa hinanden, at Formen er ganſke bedækket dermed, Fromagen hældes deri, og naar den vendes, løsnes den blot med en Kniv. Til en Fromage af 1 Pot Fløde bruges næſten ½ Pd. Pledſkener, og den kan gjerne ſtaa fra den ene Dag til den anden, uden at Kagerne blive for bløde.

Appelſinfromage.

1 Pot Fløde pidſkes til ſtiv Skum og lægges paa en Sigte, for at intet Flydende kan være derved. Saften af 8 ſtore Appelſiner (derſom de ere søde da ogſaa Saft af 1 à 2 Citroner) presſes igjennem en

Sigte paa 1 Pd. hvidt Sukker. Alt det Tykke, som ikke kan løbe igjennem, tilligemed tyndt afskrællet Skal af 4 Appelsiner, udpresses godt i en Sigte, tilsidst med 2 à 3 Spiseskeer Vand for at faa al Smag deraf. Naar Sukkeret er fuldkommen smeltet, røres deri 20 Lod (62 Q.) smeltet Stive-Gelée eller 4 Lod (12 Q.) tørret, som er opløst i 1½ Pægel varmt Vand, og maa været afkølet, men dog flydende, naar den forsigtig røres i Sukkeret; derpaa røres Fløden hurtig deri, til det Hele er sammenblandet, da hældes det i Formen, som enten er smurt eller belagt med Kager. Til 12 à 14 Personer.

Citronfromage.

Tillaves paa samme Maade som Foranførte, kun med noget mere Sukker, og, da Citronerne indeholde mindre Saft, tages kun 15 Lod (47 Q.) Stive-Gelée.

Chocoladefromage.

Naar ½ Pot Fløde er pidsket til stiv Skum, røres deri ¼ Pd. (25 Q.) fint revet Chocolade, 10 Lod (31 Q.) smeltet Stive-Gelée eller 2 Lod (6 Q.) tørret og opløst, lidt hvidt Sukker om det behøves. Til 8 Personer.

Jordbær- og Himbær-Fromage.

Naar 1 Pot Fløde er pidsket til Skum, røres deri ½ Pot Jordbær eller Himbær, som først ere givne et godt Opkog i Sukker og ere afkølede, 25 Lod (78 Q.) smeltet Stive-Gelée eller 5 Lod (16 Q.) tørret og lidt Sukker om det behøves. Man kan bruge syltede Bær hertil, men da de ere temmelig søde og kun har lidt Saft, kunne de blandes med tynd Ribs-saft, førend de pidskes i Fløden. Formen smøres som sædvanlig, men da Bærrene let synke tilbunds, inden Fromagen bliver stiv, kan man hælde et Lag, saa tykt som 3 à 4 Fingre, i Formen, og, naar dette blot er lidt stivnet, atter et Lag derpaa, og saa fremdeles. For at det kan gaa hurtigt sættes Formen i koldt Vand eller Is. Flødeskummet omrøres hver Gang, inden man tager deraf. Til 10 à 12 Personer.

Stribet Fromage.

Fromagen laves som Ovenanførte, men helst uden Bær i Saften og afstribes med Vin-Gelée paa samme Maade som Gelée og Blanc-Manger.

Extractfromage.

Naar 20 Æggeblommer ere pidskede med hvidt Sukker, til de ere tykke, pidskes 3 Pægle Punsch-

Extract og 35 Lod (109 Q.) smeltet Stive-Gelée eller 7 Lod (22 Q.) tørret og opløst Gelée deri. Det sættes paa Ilden og pidskes, indtil det bliver tykt og begynder at koge, da ophældes det og røres jævnligt, til det er afkølet, hvorpaa man rører 1 Pot Fløde deri, hvilken først er pidsket til Skum, med endel stødt Vanille. Den hældes i Formen, hvori den staar, til den er stiv. Til 16 Personer.

Extracten laves af ½ Pot Rum, helst hvid, ¾ Pd. (75 Q.) hvidt Sukker og Saft af 3 à 4 Citroner.

Kaffefromage.

1 Pot Fløde pidskes til Skum, deri pidskes ½ Pægel kold Kaffe, lavet af 4 Lod (13 Q.) malede Bønner, 15 Lod (47 Q.) smeltet Stive-Gelée eller 3 Lod (9 Q.) tørret og opløst Gelée og Sukker efter Smag. Til 12 Personer.

Fromage af Nøddekjærner.

Den brune Skal trækkes af Nøddekjærnerne; dersom den er vanskelig at faa af, kan der hældes hedt Vand paa, hvorved de skoldes ligesom Mandler, og sættes derpaa ganske kort i koldt Vand, aftørres og veies; ¼ Pd. (25 Q.) Kjærner stødes ganske fine, koges lidt i 1 Pægel Fløde eller god Melk og gnides

igjennem en Sigte. Naar 1 Pot god Fløde er pidsket til Skum med ¼ Pd. hvidt Sukker, pidskes deri 15 Lod (46 Q.) smeltet eller 3 Lod (9 Q.) tørret og opløst Stive-Gelée, tillige med de gjennemgnedne Nødder, hvorefter det hældes i Formen. Til 7 à 8 Personer. Til denne Fromage er det velsmagende at spise lidt syltet Saft. I Mangel af Nødder kan den laves paa samme Maade af Mandler.

Citronfromage med Æg.

Naar 10 Æggeblommer og ½ Pd. (50 Q.) stødt og sigtet hvidt Sukker er rørt sammen i ½ Timestid, røres deri Saft af 3 og reven Skal af 2 Citroner samt 2 Lod (6 Q.) Husblas opløst i en knap Pægel hedt Vand, som røres hedt i Æggene, og tilsidst de til stiv Skum pidskede Hvider. Det hældes strax i en med Vand vædet Form og kan spises samme Dag den er lavet, naar den staar paa et køligt Sted eller sættes i koldt Vand. ½ Pot Fløde pidskes til Skum med lidt hvidt Sukker og et Par Theeskeer stødt Vanille. Naar Fromagen skal serveres, vendes den paa et ikke ganske fladt Fad, Flødeskummet lægges tæt omkring den, dog saaledes at den gule Fromage er synlig i Midten. Dersom Formen, hvoraf den er vendt, har været høi og flad i Bunden, og Fløde-

ſkummet er lagt glat og tæt op til Fromagen, ligner den et haardkogt og overſkaaret Æg, efter en ſtor Maaleſtok. Til 10 Perſoner.

Vingelée.

Man opløſer 2 Lod (6 Q.) Husblas i en Contoirkop Vand. 1 Pd. faſt Melis dyppes i en Contoirkop Vand og koges tilligemed Saften af 2 Citroner til en Sirup, der ophældes og ſvales, ſaa kommes den opløſte Husblas deri og tilſidſt en Flaſke Rhinſkvin eller Graves og en lille halv Pægel Sherry. Til 10 Perſoner.

Crem.

For at Cremen ikke ſkal ſkilles ad, maa den koges paa raſk Ild og under ſtadig Omrøren, ſaa at Intet ſætter ſig faſt i Bunden eller om Kanten. Naar den begynder at koge og bliver tyk, ophældes den og røres af og til for ikke at trække Skind. Skulde Cremen begynde at ſkilles ad, maa den hurtig hældes i en Sigte, hvor den gnides igjennem med nogen kold Fløde eller god Melk. Ligeſom Cremen

løber igjennem Sigten, maa den røres ſtadigt og til een Side, indtil den er kold. Derſom Cremen ikke er tyk nok, iſær naar den ſkal bruges til Kage, kan man komme ganſke lidt Stive-Gelée deri.

Vanille-Crem.

½ Pot Fløde gives et Opkog med ¾ Pd. (75 Q.) hvidt Sukker og et Stykke Vanille. 18 Æggeblommer og 6 Hvider pidſkes godt ſammen, hvorpaa den kogte Fløde hældes deri under ſtærk Pidſkning. Det ſættes atter over Ilden, hvor det dog ei maa koge; men ſaaſnart det begynder at blive tykt, maa det hældes igjennem en Sigte i et Fad og ſtadig omrøres, indtil det bliver koldt. Denne Crem er iſær anvendelig til at fryſe til Vanille-Is. Behandlingsmaaden derved ſe Kogebogen Pag. 251. Denne Portion er til 12 Perſoner.

Punſcheecrem.

18 hele Æg pidſkes i et Qvarteerstid i den Kasſerolle eller glaſerede Gryde, hvori Cremen ſkal koges, og derpaa lige ſaa længe med 1 Pd. hvidt, fint ſtødt Sukker. Citronſkal, ½ Pægel Vand, 1½ Pægel hvid Vin, 1½ Pægel Rum eller i Mangel deraf Cognac, og, om man ynder det, Saften af

en Citron kommes deri, hvorefter det sættes paa rask Ild og pidskes stadigt med Riset, indtil det begynder at koge og er blevet tykt, da ophældes Cremen og røres jævnlig, for ikke at trække Skind. Naar den er bleven kold, optages Citronskallen, og Cremen hældes i det Fad, hvorpaa den skal serveres. Den spises med Pledskener og er til 9 à 10 Personer.

Chocoladecrem.

1 Pot tynd Fløde eller nymalket Melk sættes paa Ilden med ¼ Pd. (25 Q.) Chocolade; naar denne er bleven blød, optages den, udtværes, blandes med en lille Dessertske fint Meel, som først er udrørt med lidt kold Melk, fortyndes med den varme Melk og hældes i den under stadig Omrøren, indtil den koger. Chocoladen maa koge i et godt Qvarteer og jævnlig røres, for at den ikke skal trække Skind eller svie. 8 Æggeblommer røres med Sukker efter Smag, til de ere tykke og hvide, den varme Chocolade hældes deri, og den koges og behandles efter Reglerne for Crem; spises med Pledskener og er til 8 à 9 Personer.

Melkecrem.

1 Pot nymalket Melk koges med 3 Lod (10 Q.) hvidt Sukker og et Stykke Vanille, eller, i Mangel

deraf, med 3 bittre, meget fint ſtødte Mandler, Skallen af 1 Citron og 1 Stykke Caneel. 12 Æggeblommer røres, til de ere tykke og hvide, og blandes da med en toppet Theeſkee Kartoffelmeel, ſom først er udrørt med ¼ Pægel kold Melk. Den kogende Melk hældes lidt efter lidt deri, derefter ſættes det igjen paa Ilden, røres godt, indtil det begynder at koge, ophældes da ſtrax og røres, til Cremen er næſten kold, hvorefter den hældes i det Fad, hvorpaa den ſkal ſerveres. Spiſes med Pledſkener og er til 5 à 6 Perſoner. Cremen kan laves paa ſamme Maade med 6 Æggeblommer til hver Pot Melk, men da kan Vanillen ikke undværes.

Crem til Kager.

Naar 6 Æggeblommer ere rørte hvide med ¼ Pd. (25 Q.) Sukker, røres 2 Lod (7 Q.) Meel, Saften af 1 Citron og 1 Pægel Vand deri. Det ſættes paa Ilden med et Stykke Vanille og røres ſtadigt, indtil det koger og er blevet tykt; da hældes Cremen op og bruges, naar den er bleven kold, til alle Slags Kager.

Citroncrem.

18 Æggeblommer piskes, til de ere hvide, Skallen ſtrøelles af 2 Citroner, blødes i et Par Spiſeſkeer

Rosenvand, som kommes i Æggene tilligemed 3 Theeskeer fint Meel, nogle Stykker helt Caneel, hvidt Sukker efter Smag og 1 Pot Fløde. Naar dette er vel pidsket, sættes det paa Ilden og pidskes, indtil det er blevet tykt og netop begynder at koge; da hældes det i en Krukke, sættes strax i en Svand koldt Vand og pidskes stadigt, saa det vedbliver at skumme. Naar Cremen næsten er kold, kommes Saften af 3 store Citroner deri, og man ophører først med at pidske, naar den er fuldkommen kold, hvorefter den hældes i det Fad, hvorpaa den skal serveres. Den spises med Pledskener og helst samme Dag den er kogt. Til 8 á 10 Personer.

Kirsebærcrem.

7 Æggeblommer pidskes tykke og hvide med hvidt Sukker efter Smag, derefter med ½ Pægel Gammelvin og 1 Pægel raa Kirsebærsaft, hvilken i Almindelighed erholdes af 1½ Pd. Kirsebær, som stødes og afvrides. Dette sættes paa Ilden med et Stykke Caneel og pidskes stadigt, indtil det begynder at blive stivt, da pidskes 5 til stiv Skum slagne Æggehvider deri, hvorefter Cremen strax, uden at maatte koge, løftes af Ilden og pidskes endnu noget, førend den ophældes, som bedst skeer igjennem Sigten, da Hviderne let gjøre

Cremen mindre jævn. Den spises med Pledskener eller Sukkerbrød og er til 6 à 7 Personer. Den kan ogsaa bruges til at fylde i Krumkager, Rosenkager o. desl.

Himbærcrem Nr. 1.

Tillaves paa samme Maade. Af 1 Pd. Himbær erholdes i Almindelighed 1 Pægel Saft.

Himbærcrem Nr. 2.

1 Pd. modne og gode, helst røde Havehimbær udtværes, gnides igjennem et fint Dørslag og pidskes tilligemed ½ Pd. (50 Q.) hvidt Sukker i 1 Pot god Fløde, som først er pidsket til stiv Skum. Naar det er godt blandet, anrettes det paa et Fad og spises med Pledskener eller til Krumkager og er til 9 à 10 Personer.

Jordbærcrem.

Tillaves paa samme Maade.

Æblecrem.

Gode Æbler, helst Gravensteiner, skrælles, skæres i 4 Dele fra Kjærnehusene og veies. 1½ Pd. heraf sættes paa Ilden med 1 Pægel hvid Vin og 1 Stykke Vanille eller 8 à 10 Hylstre stødt Carde-

momme. Det koges med Laag paa, til Æblerne ere møre, da udtværes disse og røres med 8 Æggeblommer, hvilke først ere rørte hvide, hvidt Sukker efter Smag, Saft af 1 Citron eller mere, dersom Æblerne ikke ere syrlige, og en toppet Theeskee fint Meel, som først er udrørt i lidt Vin. Det Hele sættes igjen paa Ilden og røres, indtil det er tykt og begynder at koge, da gnides det igjennem et Dørslag, og Cremen serveres kold med Flødeskum over af 1½ Pægel Fløde. Til 8 à 10 Personer.

Istedetfor at koge Vanillen i Æblerne kan den stødes med lidt Sukker og pidskes i Fløden.

Himbærmos.

1 Pd. Havehimbær udtværes med ½ Pd. (50 Q.) hvidt Sukker og ¼ Pægel Cognac og lægges paa et dybt Fad. Flødeskum af ½ Pot Fløde lægges derover.

Æblecompot med Flødeskum.

2 Pd. gode Æbler koges til Compot efter Anvisningen, men med lidt mindre Vand, da der ikke maa være tynd Sauce ved Compotten, denne lægges paa et stort og ikke ganske fladt Fad, belægges med Flødeskum af ½ Pot Fløde, i hvilken der kan pidskes stødt Vanille og ganske lidt hvidt Sukker. Den kan

pyntes med Spanſkvind eller ſpiſes med Prindſesſe-kager til. Dette er en ſtor Portion.

Pærecompot med Flødeſkum.

Kogepærer, Graapærer eller andre Pærer, ſom indeholde Syrlighed, ſkrælles, ſkæres i 4 Stykker, Kjærnehuſene bortſkæres, og de ſættes paa Ilden med ſaa meget Vand, at det ſtaar lige med dem; til Kogepærer, ſom behøve at koge længe, tages rundeligere Vand. Naar Pærerne ere næſten møre, kommes hvidt Sukker, Citronſaft og Skal, ſamt lidt Vin derpaa. (Hvormeget deraf behøves, er afhængig af Pærernes Beſkaffenhed). Hermed koges det jævnt, indtil Pærerne ere fuldkommen møre, da optages de og lægges paa et dybt Fad. Derſom Saucen ikke bliver jævn, naar man lader den koge noget længere, kan der kommes et lille Stykke Stive-Gelée deri; naar dette er opløſt, ophældes Saucen, dog ikke paa Pærerne, før den næſten er kold. Naar Pærerne ſerveres, belægges de med Flødeſkum, hvori der er piſket lidt Sukker og ſtødt Vanille.

Kager med Flødeſkum. Mlle. Sontags Kage.

Paa et ikke ganſke fladt Fad lægges 16 Pledſkener, ovenpaa dem 16 Spanſkvind, og imellem diſſe Kager

fordeles fyltet Skal af ½ Pommerants eller Appelsin og et Par Spiseskeer Ribs- eller anden Frugt-Gelée. Nogle Timer før Kagen serveres, belægges den med Flødeskum af 1½ Pægel Fløde. Til 8 à 9 Personer. Kagerne hertil kunne gjerne være hjemmebagte Prindsessekager, Spanskvind eller Chocoladekager.

Flødeskum med Pommerants.

Naar 1 Pægel Fløde er pidsket til Skum med 6 Lod (19 Q.) hvidt Sukker, pidskes 4 Æggehvider, en ad Gangen, deri. Naar det er blevet til haard Skum, kommes Pommerants-Essents efter Smag, sædvanlig 16 à 20 Draaber, og en lille Spiseskee Rhinskvin eller Gammelvin deri. Hermed pidskes det ikke længere end fornødent for at faa det blandet. Det kan lægges over Spanskvind og Prindsessekager eller fyldes i Krumkager og andre smaa Kager.

Salater.

Den Olie, som bruges til Salater, maa være af den fineste og bedste Salatolie; Eddiken maa ikke

være af den stærkeste og kan blandes med lidt Peber- eller Estragon-Eddike; Saltet maa helst være Kjøkkensalt, og hvor der bruges Vin, kan man i Mangel af Madeira hjælpe sig med halv hvid Vin og halv Cognac, hvilken dog maa være god. Salaterne have godt af at staa sammenrørte et Par Timer, før de skulle bruges, dog maa herfra undtages de, som ere tillavede med Fløde. For at Rødbederne, som bruges til Salat, bedre kunne beholde deres Sødme, bør de ikke koges i Vand, men lægges hele med Skrællingen paa og uden at vaskes i en hed Ovn, hvor de forblive, indtil de ere møre, da udtages de, Skrællingen aftages, og de skæres i Skiver, hvilke straxt, medens de ere varme, lægges i Eddike tilligemed lidt Kommen og lidt Sukker. De stegte Rødbeder kunne bruges til Salater uden først at have staaet i Eddike, de skrælles da ikke, før de skulle bruges, og maa helst kommes i Saucen før det Øvrige, som hører til Salaten, for derved at kunne blive godt gjennemtrukne af denne.

Macaroni-Salat.

¼ Pd. (25 Q.) Macaroni brækkes i korte Stykker og kommes tilligemed Salt i 2 Potter kogende Vand, hvori de koges fuldkommen møre, derefter afrystes Van-

det i et Dørslag. 3 Spiseskeer Olie røres først godt alene, derefter med 4 Spiseskeer Eddike, Peber og Salt. Heri kommes Macaronierne og ½ Pd. (50 Q.) kogte, pillede og ituskaarne Kastanier.

Istedetfor Kastanierne kan man enten tage 8 Spiseskeefulde kogt og pillet Fisk eller ituskaarne Rødbeder, hvilke helst ikke maa have staaet i Eddike, eller fint hakket, røget Oxetunge, røget Kjød eller mager Skinke.

Saucen kan ogsaa laves af 3 haardkogte Æggeblommer, som udtværes med 2 raa dito, deri kommes et Par Spiseskeer Olie, lidt udrørt Sennop, Peber, lidt Eddike, helst Estragon, og saameget kraftig Bouillon, at Saucen bliver tilpas tyk. Et Par Timer førend Salaten skal bruges, kommes de kogte Macaroni, en kogt Selleri og noget Kalve- eller Lammesteg, alt smaat skaaret, deri.

Macaroni-Salat med Hummer.

En stor Hummer koges, Kjødet pilles af Halen og Kløerne og skæres i mindre Stykker. Kjødet og alt det Brugelige i Hovedet udpilles ligeledes. Skallerne stødes med lidt udvasket Smør og afkoges med lidt Suppe eller Vand, hvorefter Hummersmørret aftages. 6 Lod (19 Q.) Macaroni brækkes i korte Stykker, kommes tilligemed Salt i 2 Potter kogende

Vand og koge, indtil de ere fuldkommen møre, hvorefter Vandet afrystes i et Dørslag. 2 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres først med 1 raa dito, derefter med det aftagne Hummersmør og derpaa med 2 Spiseskeer Olie, Peber, Salt, 1 Spiseskee Eddike og 1 à 2 Spiseskeer hvid Vin. Heri omrøres Macaronierne og det Udpillede af Hummeren.

Hummer-Salat.

1 stor kogt Hummer pilles, som ovenfor er vist; Saucen laves af 2 Spiseskeer Olie, som røres med 1 Spiseskee Eddike, Peber, Salt og 1 Spiseskee hvid Vin, om det behøves, for at faa Sauce nok. Det Udpillede af Hummeren omrøres heri. Man kan komme kogt og pillet Fisk deri eller ituskaarne Fiskeboller, men da maa der laves lidt mere Sauce.

Silde-Salat med Fløde.

Kogte Kartofler, Sellerier og Rødbeder skæres i Skiver. Til $\frac{1}{4}$ dyb Tallerken fuld af hver Slags tages $\frac{1}{4}$ Tallerken fuld af udblødte Spegesild, som ere skaarne fra Benene i smaa Stykker. Saucen laves af 3 haardkogte Æggeblommer, som udtværes og røres med lidt udrørt Sennop, 1 Pægel Fløde, hvilken gjerne kan være sur, Peber, Salt og Eddike. Dersom

der ikke kan kommes saa megen Eddike i Saucen, at denne bliver tilpas tyk, kan den fortyndes med lidt Vin. Alt det ituskaarne røres heri, hvorefter det lægges paa Fadet. Det giver Salaten et smukt Udseende, naar man rører noget af Rødbedeeddiken i Saucen. Rødbederne kunne ogsaa ganske udelades, Salaten bliver da hvid.

Silde-Salat Nr. 1.

3 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres med 2 raa dito, derefter med et Par Theeskeer udrørt Sennop, Salt, Peber, 2 Spiseskeer Olie, 2 dito Eddike, 1 dito Rødbedeeddike og 2 dito Rødvin eller lidt mere af Rødbedeeddiken. Kjødet af 2 udblødte og spegede Sild, to Gange saa meget Kalve- eller Oxesteg som Silden, en Gang saa meget som Silden af Kartofler og Rødbeder, 1 stort skrællet Æble, som hakkes fint, og de kogte Hvider, skæres Alt i firkantede Stykker og kommes i Saucen tilligemed 1 stort Løg, som først er kogt og hakket; vil man have Løget raat, da maa det rives. I Mangel af Steg kan bruges godt kogt Kjød.

Silde-Salat Nr. 2.

6 Spegesild udblødes i Melk og Vand, speges, Kjødet skæres fra Benene og hakkes. Kalve-, Oxe-

eller Oxesteg, kogte Kartofler, Rødbeder, Selleri og haardkogte Æggehvider hakkes og omtrent 3 Spiseskeer af hver Slags blandes med Sildene. 5 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres med en lille Spiseskee udrørt Sennop, 6 à 8 Spiseskeer Olie, 2 à 3 revne eller kogte og da hakkede Løg, 3 à 4 Spiseskeer Eddike, hvoraf noget kan være af Rødbedeeddiken, lidt stødt Peber og Salt, om det behøves. Dersom Saucen bliver for tyk og er saa sur, at der ikke kan kommes mere Eddike paa, kan der røres lidt Rødvin deri. Alt det Hakkede røres i Saucen nogle Timer før Salaten skal serveres.

Silde-Salat Nr. 3.

Udblødte Spegesild, Rødbeder, Æbler, haardkogte Æg og kogte Løg, omtrent ligemeget af hver Slags, hakkes meget fint og røres med saa megen Eddike, at Salaten erholder en passende Tykkelse til at kunne smøres paa Brød; man kan hakke stegt eller kogt Kjød og røre til det Øvrige.

Spegesild i Eddike.

8 Spegesild flaaes, Hovederne og Halerne afskæres, Indmaden udtages, og de lægges 12 Timer i Vand og derpaa lige saa længe i Melk, i hvilken

der kan kommes noget Vand. Derefter aftørres og trykkes de i et Klæde, indtil de ere tørre, og nedlægges i en Krukke lagvis med helt Peber, 6 à 8 Laurbærblade og et temmeligt stort og fint hakket Løg. 3 Pægle Eddike gives et Opkog, og naar den igjen er bleven fuldkommen kold, hældes den paa Sildene, som tilbindes og kunne være spiselige Dagen efter. De conservere sig i en 14 Dage, men staa de længere, blive de flaue i Smag. De spises til Smørrebrød uden Eddike til. Sildene kunne udblødes og speges som sædvanlig, de skæres da fra Benene i store Stykker, hvilke overhældes, kort før de spises, med en Sauce, som er sammenrørt af Olie, Eddike og finthakkede Løg.

Fiske-Salat Nr. 1.

3½ Pd. Gjedde, Torsk eller flad Fisk koges og pilles fra Benene og Skindet i pæne Stykker. 4 temmelig store kogte Sellerier, lige saa meget af Kartofler og Hviderne af 6 haardkogte Æg skæres i smaa Stykker af lige Størrelse. 6 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres med 6 raa dito, 1 Theeskeefuld Sennop, Peber, Salt, 8 à 10 Spiseskeer Olie og næsten 1 Pægel Eddike. Naar alt dette er godt sammenrørt, kommes en god Del Capers med Eddiken ved, Fisken og alt det øvrige Ingredients deri. Istedet for Capers

kan der tages klar og stiv smaatskaaren Sky. Der kan tages mindre Eddike og i dens Sted Madeira eller hvid Vin. Salaten kan laves uden de raa Æggeblommer; naar de kogte da ere udtværede, røres de med Olien, førend det Øvrige kommes i. Dette er en meget stor Portion.

Fiske-Salat Nr. 2.

4 Æggeblommer røres i ½ Pot Fløde og koges som til Crem. Naar det er koldt, røres Sennop, 3 à 4 Spiseskeer Eddike, hvid Vin, lidt Peber og Salt, og, om man vil, noget Hummer- eller Anchiovis-Essents deri. I denne Sauce, som maa være jævn, kommes da en stor dyb Tallerken kogt, pillet Fisk og ¼ Pd. (25 Q.) smaat itubrækkede, kogte Macaroni. Det blandes godt sammen og maa helst staa et Par Timer, inden det bruges.

Fiske-Salat med Fløde.

Fisken kan være af forskjellige Sorter, ogsaa Karper og Brasen, som, naar den er kogt, pilles fra Skindet og Benene i flade Stykker. Til en dyb Tallerken halv fuld af pillet Fisk laves en Sauce af ½ Pot Fløde, hvilken gjerne kan være sur, og som røres med 2 Spiseskeer syltede Champignoner tillige-

med den Eddike, som er ved dem, lidt stødt Muskatblomme og Salt. Dersom Saucen ikke er syrlig nok, kan der tages lidt Eddike til. Istedetfor med Fløde kan Salaten tillaves med 3 Spiseskeer Olie, som røres med 1 à 2 dito Madeira. Istedetfor Champignoner kan bruges Capers eller syltet Nasturtiumfrø.

Fiske-Salat uden Fløde.

Den kogte Fisk, som kan være af forskjellige Sorter, pilles i flade Stykker fra Skindet og Benene. Til 8 Spiseskeer Fisk laves en Sauce af 2 Spiseskeer Olie, 2 dito Eddike eller 1 Spiseskee Eddike og 1 dito hvid Vin, Peber og Salt. 4 Spiseskeer Rødbeder, 2 dito Kartofler, 2 dito Sellerier og 1 raat Æble, Alt smaatskaaret, røres i Saucen tilligemed Fisken. Dersom man vil have Salaten hvid, kunne Rødbederne udelades, og i deres Sted tages enten Champignoner, Capers eller syltet Nasturtiumfrø.

Salat af Laxe.

Den kogte Fisk pilles enten i flade Stykker fra Skindet og Benene, eller den hakkes. Til omtrent 8 Spiseskeer Fisk laves en Sauce af 2 Spiseskeer Olie, 2 dito Eddike eller 1 Spiseskee Eddike og 1 dito hvid Vin, Peber og Salt. 6 Spiseskeer Rødbeder, 3 dito

raa Peterſille og 1 haardkogt Æg hakkes fint, hver for ſig, og røres i Saucen tilligemed Fiſken. Det ſeer pænt ud at lægge Rødbederne, Peterſillen og Æggets, hvoraf Blomme og Hvide hakkes ſærſkilt, i Striber eller Krandſe ovenpaa den tillavede Fiſk. Men da Rødbederne herved ikke blive gjennemtrukne af Saucen, maa de helſt først have ſtaaet i Eddike.

Østers-Salat.

Skjæget tages af 25 ſtore Østers, ſom ſkæres i 4 Dele, ½ Pd. (50 Q.) Kaſtanier koges, pilles og ſkæres efter deres Størrelſe i 2 eller 4 Dele. Saucen laves af 3 haardkogte Æggeblommer, ſom udtværes og røres med 2 raa dito, derefter med 2 Spiſeſkeer Olie, 1 dito hvid Vin, 1 dito Eddike, Salt og lidt Peber. Kaſtanierne røres heri ſamt de ituſkaarne Østers tilligemed den Sauce, ſom er ved dem, og man kan enten ſkære 3 à 4 Fiſkeboller i ſmaa Stykker eller pille kogt Fiſk i Stykker og røre med i Saucen, hvoraf der da maa laves lidt mere.

Muslinge-Salat.

2 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres først med 2 raa dito, derefter med 2 Spiſeſkeer helſt Pebereddike, 1 Theeſkeefuld udrørt Sennop og 4 à 5

Spiseskeer kraftig Suppe. I denne Sauce røres syltede eller blot kogte Muslinger og enten ituskaarne Fiskeboller eller kogt og pillet Fisk. Muslingerne kunne lægges ovenpaa til Pynt.

Anchiovis-Salat.

10 store Anchiovis, med Kryderier paa, skæres fra Benene i temmelig store Stykker; omtrent 2 Gange saa meget Kalvesteg, 1 Gang saa meget af kogte Kartofler og ligeledes af Rødbeder skæres smaat. Der laves en Sauce af 2 haardkogte Æggeblommer, som udtværes og røres med 2 raa dito, lidt udrørt Sennep, lidt stødt Peber og lidt Salt; derefter med 1 Spiseskeefuld Olie, 1 dito Eddike og saa meget af Rødbedeeddiken, at Saucen bliver tilpas jævn. Alt det Ituskaarne omrøres i denne Sauce. Man kan komme Karse, Cokleare eller Capers deri. I Mangel af Steg kan bruges kogt Kalvekjød.

Anchiovis-Salat uden Kjød.

4 store Kartofler og 2 store Sellerier koges og skæres i Tærninger tilligemed 1 à 2 Rødbeder. Af 30 Anchiovis skæres Hoved og Hale, Indvoldene udtages, og de skæres helt igjennem med Benene ved i firkantede Stykker. Derpaa udrøres en Sauce af

1 lille Spiseskee udrørt Sennop, 3 Spiseskeer Olie, 2 dito Capers, med Eddiken ved, og 3 dito Rødbede-eddike. Det Stuskaarne røres i Saucen, hvilket helst maa ske nogle Timer før den skal bruges. Dette bliver kun en lille Portion. Da Anchiovisernes Størrelse er saa forskjellig, kan man bedst beregne Forholdene ved at tage dobbelt saa meget af Selleri og Kartofler, som der er Anchiovis, dog kan den ogsaa blive god med færre Anchiovis.

Asparges-Salat.

Asparges skrælles, skæres i korte Stykker og koges i Salt og Vand, til de ere møre; da rystes de lidt paa et Dørslag, lægges i en Skaal og overhældes med smeltet Smør og lidt stødt Muskatblomme. Naar Aspargesstykkerne ere kolde, tages de op, og Smørret tilligemed det lidet Vand, som kan være trukket ud af dem, røres først alene, til det er blevet jævnt, derefter med lidt Olie og tilsidst med lidt Eddike og Salt, om det behøves. Aspargesstykkerne kommes deri tilligemed ituplukket Fisk eller smaatskaaret Hønsekjød, Kalve- eller Lammesteg.

Kartoffel-Salat.

Ligemeget af Kartofler og Rødbeder skæres i tynde Skiver, lægges paa Salatfadet og overhældes med en

Sauce, der laves af lidt udrørt Sennop, som røres med Olie eller med 2 haardkogte Æggeblommer, hvilke først ere udtværede med 1 raa, Peber, Salt og Eddike, helst den af Rødbederne. Man kan heri komme Selleri, raa Æbler, de kogte Æggehvider og Champignoner; det er da bedst at skære Alt smaat og røre det i Saucen. Ynder man Løg herpaa, maa disse først koges og hakkes.

Satine-Salat.

Et lille Stykke Smør smeltes, deri røres 1 Spiseskeefuld Meel, og dette fortyndes med saa megen god Kjødsuppe, at det bliver en jævn Sauce, som, naar den har kogt lidt, ophældes for at blive kold. 2 haardkogte Æggeblommer udtværes med 2 Theeskeer udrørt Sennop, og røres i Saucen tilligemed 2 Spiseskeer Olie, 1 dito Eddike, 1 dito Estragon- eller Pebereddike og 1 dito Capers med Eddiken ved. Finder man denne Sauce for tyk, fortyndes den med Suppe, Vin eller Rødbedeeddike efter Smag. 1 Spiseskee Asia, 2 dito Agurker, 1 dito Champignoner, 2 dito Sellerier, 2 dito Kartofler, 3 dito Rødbeder, 5 dito Kalvesteg, og 6 Anchiovis, alt smaat skaaret, blandes godt i Saucen. Istedetfor Capers og Cham-

pignoner kan man tage Citron- eller Lemon-Asier. Dette bliver en temmelig stor Portion.

Hønse-Salat Nr. 1.

For at Hønsene, som bruges til Salater, skulle blive hvide af Udseende, kan man, naar de ere reengjorte, indbinde dem i Postpapir, hvorpaa der er smurt lidt Smør. De koges møre i knapt Vand, skummes godt og skylles, naar de skæres itu, i den afsiede Suppe.

Kjødet af en kogt Høne eller af 2 à 3 Kyllinger skæres fra Benene i smaa Stykker af lige Størrelse. 2 Haandfulde Spinat eller Kongesalat, 1 lille Haandfuld Kørvel og halv saa meget af Pimpernille støbes i en Morter eller hakkes fint og kommes i lidt Smør og Meel, som først er svitset lidt sammen paa Ilden; naar det har kogt noget, fortyndes det med kraftig Suppe, indtil det bliver en jævn Sauce, hvilken gnides igjennem en Sigte og hensættes for at blive kold. 2 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres med 2 Spisesker Olie, 1 Theeske udrørt Sennop, 1 à 2 Spisesker Eddike, Peber, Salt og den kogte Sauce. Naar dette er sammenrørt, kommes Kjødet deri.

Hønse-Salat Nr. 2.

Naar en Høne er kogt mør og bleven kold, tages Skindet af, og alt Kjødet skæres fra Benene i smaa Stykker, omtrent af lige Størrelse. Saucen laves af 3 haardkogte Æggeblommer, som udtværes og røres med 3 raa dito, derefter røres 2 store Spiseskeer Olie deri, derpaa ½ Spiseskee Estragon- eller simpel Eddike, 1 à 2 Spiseskeer Capers med Eddiken ved, Salt og, om Saucen er for tyk, lidt hvid Vin. I denne Sauce omrøres Kjødet. Man kan holde Caperserne tilbage og lægge dem ovenpaa Salaten til Pynt. Istedetfor Capers kan der tages syltet Nasturtium-frø, Muslinger eller Champignoner, hvilke sidste Dele skæres over.

Hønse-Salat med Østers.

Den tillaves ligesom Foranførte, kun bruges hertil ingen Estragon-Eddike, men 1 Spiseskee simpel Eddike, saa megen hvid Vin, at Saucen faar en passende Tykkelse, og istedetfor Capers tages ½ Snees store Østers, hvilke, naar Skjæget er aftaget, skæres i 2 à 4 Stykker efter deres Størrelse og røres i Saucen tilligemed den Saft, som er ved dem.

Høns i Magneſe.

Naar 2 Høns ere kogte møre, optages de, Bryſtet ſkæres fra Benet i 6 à 8 Stykker, det yderſte Been hugges af Vingerne og Laarene, og de adſkilles, Kravebenene, Sporen og de bedſte Stykker af Ryggen kunne tages med, Hønſeſuppen ſies, Kjødet affkylles deri, lægges paa en Sigte for at afløbe og ordnes derefter paa et Fad. 25 Krebs af maadelig Størrelſe koges, og Kjødet af Halerne, Kloerne og det brugelige af Hovederne afpilles. Skallerne ſtødes med udvaſket Smør, koges med ſaamegen Melk, at denne netop ſtaar lige med Skallerne, og affies. Naar det er koldt, affkummes Krebſeſmørret, hvilket røres, indtil det er jævnt. 8 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres godt med 6 raa dito, derefter kommes Krebſeſmørret deri, og naar dette atter er godt rørt, kommes 3 à 4 Spiſeſkeer Olie, næſten 1 Pægel god Fløde, ſom gjerne kan være ſur, Salt og tilſidſt 2 à 3 Spiſeſkeer Eddike deri. Saucen ſkal være tyk, men ſkulde den være altfor tyk, kan den fortyndes med lidt af den Melk, hvori Skallerne ere kogte første Gang. Kjødet af Krebſene røres i Saucen, ſom da hældes over Hønſekjødet, hvilket maa løftes lidt op med en Skee, for at Saucen kan komme overalt.

Kjødet af Krebsehalerne kan holdes tilbage, og naar Saucen er hældt over Kjødet, lægges Halerne pyntelig derpaa. Til 12 Personer.

Anchiovis-Smør.

Kryderierne skrabes af ¼ Pd. (25 Q.) Anchiovis, Benene udtages, førend de veies; Kjødet hakkes fint og udtværes med 3 haardkogte Æggeblommer og ¼ Pd. (25 Q.) udvasket Smør. Naar dette er godt sammenblandet, smøres det paa ristet Franskbrød.

Boeufsteg i Gelée.

Oxekjødet, som helst maa have hængt nogle Dage efter Slagtningen, skæres i fingertykke, men smaa Stykker, bankes ganske lidt og bestrøes med Salt, Peber, revet Løg og lidt Meel. Naar Stegepanden er varmet, kommes rundelig Smør i Forhold til Kjødet derpaa, og, naar det begynder at blive brunt, lægges Kjødet deri med den bestrøede Side ned og steges rask, kun maa man vogte sig, at det ikke brændes. Kjødet bestrøes ligeledes paa den anden Side,

vendes, naar den underſte Side er brun, og ſteges raſk, til det er mørt og rødt indvendigt, dog ikke blodigt, hvorefter det optages og henſættes for at blive koldt. Panden ſættes igjen paa Ilden med Saucen, hvori der røres lidt udrørt Sennop, lidt Eſtragon-Eddike og lidt Eddike af ſyltede Citroner eller Lemoner, ſaa at den bliver velſmagende, men ikke ſur. Der røres godt i den, indtil den koger og er bleven jævn, da hældes den igjennem Sigten paa et ikke ganſke fladt Fad, og Kjødet lægges deri. Man laver en Gelée, ligeſom til Steg i Gelée, men uden Eddike og Laurbærblade; naar denne er bleven ſaa kold, at den begynder at blive ſtiv, hældes den over Boeufſtegen Naar Boeufſtegen ſkal ſerveres, kan man pynte den med Æggeblommer og Hvider, ſom lægges i Striber ovenpaa Geléen ſaavelſom med lidt hakket Citron- eller Lemon-Aſie.

Lammekølle i Gelée.

En Kølle, ſom veier 4 Pd., ſættes paa Ilden i et Kar, ſom ikke er ſtørre eller videre end behøves, for at den kan ligge deri, og brunes paa begge Sider, hvorved man maa vogte ſig for, at den ikke bliver brændt, ſom let kan ſkee, da intet Smør eller Vaadt maa kommes derpaa, førend den er godt brun;

men naar den er det, kommes derpaa 1½ Pægel rød eller hvid Vin, 2 Spiseskeer Eddike, og 1 Pot Vand eller saa meget, at det staar halv op paa Kølten, tillige= med 3 à 4 Laurbærblade, et Par Theeskeer helt Peber, ligesaameget af Nelliker, 2 ituskaarne Løg, 2 Citroner, som skæres i Skiver, efterat Skrællingen og alt det Hvide er aftaget, og lidt Salt. Med alt dette koger Kølten jævnt med Laag over og vendes for at blive mør paa begge Sider. Da optages den og lægges paa det Fad, hvorpaa den skal serveres. Saucen sies, alt det Fede afskummes, og den sættes igjen over Ilden med lidt udsmeltet Stive=Gelée og Sky, dersom den ikke er kraftig nok. Naar den koger, klares den med 2 Æggehvider samt Skallerne og hældes igjennem Gelée=Posen. Naar Geléen næsten er stiv, øses den efterhaanden over den kolde Kølle, saa at den bliver bedækket dermed, og hensættes, for at Geléen kan blive ganske stiv. En Lamme= eller Kalve=Bov kan til= beredes paa samme Maade.

Steg med kold Sauce.

Al Slags kold Steg, baade af Dyr, Hare eller Fugle, saavelsom Kalve= eller Lammeslag, skæres i Stykker og ordnes net paa et fladt Fad. En Sauce som til Vildt laves af Smør, som brunes paa Pan=

den, deri røres kraftig Sky, og naar det har kogt lidt, løftes Panden af Ilden, og der røres saamegen god Fløde deri, at Saucen bliver lys. Den gives nu atter et Opkog, ligeledes under stadig Omrøren, ophældes, naar den er bleven jævn, og røres, til den er næsten kold, hvorefter den hældes over Stegen. Dersom Saucen ikke er bleven jævn, kan den røres med ganske lidt Stive-Gelée. Kraftig Gelée eller stiv Sky skæres i Strimler og lægges i Striber omkring paa Stegen. Geléen kan ogsaa smeltes og hældes da, næsten kold, over det Hele.

God kraftig Sky kan smeltes og røres med god Fløde, til det er næsten koldt og begynder at blive jævnt, da hældes det over ituskaaren Steg.

Pot-Käse.

1 Pd. Ost af hvilkensomhelst Slags, som maa være lidt gammel, hakkes og kommes i en Krukke. ½ Pægel god tyk Fløde, et Snapseglas Rum eller Cognac, lidt Salt og Sukker kommes derpaa, og det omrøres godt. Efter nogle Dage, i hvilke man jævnlig omrører det, er det atter tørt, og man kommer da

atter Fløde og lidt Rum derpaa, indtil det er næsten opløst, og kan da bruges.

Kogning i Hø.

Fordelene ved at benytte Høkogning er en stor Besparelse af Ildebrændsel og af Tid, samt at Maden i de fleste Tilfælde vinder betydeligt i Velsmag fremfor ved den almindelige Kogning.

Man kan dertil benytte de i Handelen værende Apparater; men med et ligesaa heldigt Resultat kan en almindelig Kasse benyttes, som har den Størrelse, at den kan rumme et Lag Hø af 2 à 3 Tommers Tykkelse, som pakkes fast uden om den Kjedel, man vil benytte, og som maa have et tæt sluttende Laag. Deroven paa lægges en Pude, stoppet med Bomuld, Uld Fjer eller Hø, saa stor at den kan puttes godt ned paa alle Sider, og da lægges et Laag over det Hele. Det bedste Resultat erholdes selvfølgelig, hvor Kjedlen ikke er større end fornødent til Maden, og i et Varmeapparat, som passer dertil.

Grød. Man maa hertil tage lidt mindre Melk eller Vand end ellers (noget bestemt Qvantum lader

sig vanskeligt anføre, da Smagen i Henseende til Grødens Tykkelse er saa forskjellig), da al Dampen, som ellers bortdunster, bliver og fortynder noget. Melkegrød bliver af samme Grund mindre velsmagende i skummet Melk; men det gjør det egentlig ikke dyrere, da det benyttede Quantum bliver uforandret; ellers forsvinder altid noget ved Kogningen. Grynene kommes som ellers i Melken eller Vandet, naar det koger; efter at være kommet i Kog, hvilket sees, naar Dampen trænger ud ved Kanten af Laaget, sættes det efter 10 à 15 Minutters Forløb i „Varmeholderen", hvor det bliver noget længere, end det ellers staar over Ilden, men Maden bliver ikke kold og synes ikke at tabe i Velsmag ved at blive 2 à 3 Timer længere i Varmeholderen.

Vælling og Grynsupppe. Her kan Gryden sættes hen strax, naar Kogningen, efterat Grynene ere komne i, er begyndt. Alle Slags Gryn blive fuldkommen møre; ved Bankebyg er det dog maaskee rettest at sætte lidt Extrajævning paa, hvilket kan skee, før det sættes i Varmeholderen.

Kartofler kunne sættes hen strax, Rødbeder først efter 5 Minutters Kogning.

Ved de foregaaende Stoffer har man kunnet tage Gryden af Ilden 5 Minutter, efterat den er kommet i

Kog, fordi de bestaa af saa smaa Dele, at disse, naar Vædsken er i Kog, maa antages helt igjennem at være opheded til dens Varmegrad. Ved Kogning af store Stykker Kjød maa dette ikke skee; thi de indre Dele af Kjødet ere endnu kolde og vilde afkøle Vandet for stærkt. Der udfordres ½ Times Kog over Ilden, lidt mere eller mindre, efterson Kjødet er større eller mindre.

Suppe. Kjødet sættes som sædvanligt over Ilden i koldt Vand; naar man er færdig med at skumme, kommes Rødder og Visk paa og, om man vil, Boller, som ikke koge ud, men blive mindre lette; naar dette har kogt i ¼ Time, sættes det i Varmeholderen, hvor det skal henstaa fra 3 til 5 Timer efter Gjenstandens Størrelse. Kjødet bliver særdeles velsmagende, saa at endogsaa de mindre gode Stykker paa denne Maade blive møre og velsmagende, da det beholder saa meget af den Saft, som ellers trækkes ud ved det stærke Kog; men Suppen bliver lidt svagere; for at undgaa dette, kan man tage lidt mindre Vand eller forstærke Suppen med lidt Extract.

Grøn Sobekaal med saltet Flesk eller Oxekjød koges paa samme Maade, saa at Kaal, Kartofler m. m. kommer i Gryden et lille Quarteer før den sættes i Varmeholderen.

Ærter, baade gule, graa og grønne, koges paa samme Maade, men, naar de skulle affies, er det retteſt at lade dem faa et godt Opkog over Ilden, da de derved blive lettere at maſe ud.

Fyldt Hvidkaalshoved bør ſættes i koldt Vand over Ilden, for at det kan være noget opvarmet, før Kogningen begynder. Kogningen fortſættes i ½ Time; naar det er meget ſtort eller Kaalen uden om Farcen meget tyk, da lidt længer.

Kjød- eller Meelbudding. En Jernring lægges paa Bunden af Kjedlen, hvorpaa Buddingeformen ſættes for at ſtaa faſt; den maa ſtaa helt ned i Kjedlen, ſaa Laaget hele Tiden kan ligge paa denne. Den varme Damp vil være Erſtatning for Gløderne, ſom ellers lægges paa Laaget af Formen. Vandet maa fra førſt af ſtaa omtrent en Tomme under Formens øverſte Kant, Buddingen bør ſættes ned i Kjedlen i koldt Vand af ſamme Grund ſom ved fyldt Hvidkaalshoved, Laaget lægges paa Kjedlen, og efter ½ Times Kogning og 4 à 5 Timers Henſtaaen i Varmeholderen er Forſøg med Prindſesſebudding fuldkommen lykkedes.

Røget Skinke bliver ſærdeles velſmagende paa denne Maade. Den lægges i Blød ſom ſædvanligt Aftenen før, ſættes over Ilden i koldt Vand, ſkummes

og koges i ½ Time, hvis den er stor, da indtil 1 Time, og sættes da i Varmeholderen, hvor den bliver 5 à 6 Timer.

Stege. Smør brunes i en Gryde, deri brunes Stegen, hvorefter der skjenkes saameget Vand paa, at dette knap staar halvt op paa Stegen, og heri steges den nu med Laaget paa i ½ til ¾ Time efter Størrelsen (en Kalvekølle paa 1 Lpd. behøver ¾ Time), hvorpaa den sættes i Varmeholderen og forbliver der 5 à 6 Timer. Der bliver ingen brun Skorpe uden paa Stegen som ellers, da det, den har faaet ved Bruningen, igjen smelter af; men Kjødet selv bliver mere mørt og saftigt lige til det yderste, end ved sædvanlig Stegning. Saucen laves af den Kraftsuppe, som er ved Stegen, hvori man, for at hjælpe paa Farven, kan komme lidt Soya.

Veiledning

til

at ordne Sammenſætningen af Middagsretter for nogle Uger.

Det er viſtnok enhver Husmoders Beſtræbelſe at føre ſin Husholdning med Oeconomi og en paſſende Afvexling, dertil bidrager meget, at Middagsmaden er ordnet paa en henſigtsmæssig Maade. Bruger man ſaaledes den Oeconomi paa eengang at koge Mad til to Gange, maa man paſſe, at der gaar ſaa mange Dage, ſom Aarstiden tillader, inden man giver den opvarmet. Da ſmaa Levninger kun ere til liden Nytte, maa Husmoderen, ſaavidt muligt, ſøge at undgaa dem, lægge Mærke til, hvor meget Kjød, Melk, Gryn o. ſ. v. der accurat er tilſtrækkeligt til Huſets Perſonale; har man ingen Levninger, kan man ogſaa lettere forud beſtemme Maden for flere Dage, og ſaaledes paa eengang gjøre ſtørre Indkjøb, hvilket foruden at være for-

delagtigt tjener til at give baade Husmoder og Tyende mere Ro.

Ere simple Retter ordnede med lidt Eftertanke, bliver Maaltidet ogsaa mere velsmagende. Har man saaledes sød Suppe, da ingen Ret bagefter med sød Sauce eller Gemyse med sødt i. Efter brune Supper maa ikke følge Retter med brun Sauce. Efter Ærter ikke Kaal eller omvendt. Har en af Retterne været Fjerkræ, maa Stegen i det samme Maaltid ikke være det.

Disse almindelige Regler ere fulgte i efterfølgende Anordning af Middagsmaden i et Par Vinter- og Sommer-Uger for tvende Husholdninger, en finere og en tarveligere.

1.

To Vinter-Uger.

Søndag. Oxekjødsuppe med henkogte eller russiske grønne Ærter, smaatskaarne Rødder og ristet Franskbrød til.
Dyresteg.
Caramél Budding.

Mandag. Riismeelsgrød.
Kogt Fisk.
Carbonade med Gemyse.

Tirsdag. Vincandel.
Dyreragout, af Dyret fra om Søndagen, med Butterdeigsſnitter om.
Frugt.

Onsdag. Friſkkogt varm røget Skinke med Roſenkaal.
Granade af Fiſkefarce med Høns indeni, og Muslingeſauce til.

Torsdag. Brun Bønneſuppe, lavet af Suppen fra Skinken.
Fricaſée af Kalvebryſt med Østers og Caſtanier paa.
Rumbudding.

Fredag. Sødſuppe.
Boeufſteg.
Pandekager.

Løverdag. Æggeſøbe med Top, eller Macaroni-Pie med Skinke i.
Kogt Oxekjød med ſkarp brun Sauce og Kartofler.

Søndag. Skildpadde-Suppe.
Kalkunſteg.
Vin-Gelée og Blanc-Manger.

Mandag. Farcerede Sellerier.
Stegte Kalvebrisler eller ſtegt Mørbrad.
Portugiſe-Kager.

Tirsdag. Riſengrød.
Boeuf à la mode.

Onsdag. Hønſekjødſuppe med Brødboller og Roſiner.
De kogte Høns med Champignon-Sauce.
Panerede Æbler.

Torsdag. Kogt Fiſk.
Harefteg.

Fredag. Affiede gule Ærter.
Beenløſe Fugle.

Løverdag. Hvid Sagoſuppe med Æg og Vin.
Leverpoſtei med ituſkaaren Andefteg indeni.
Riſengrødskager af Riſengrøden fra om Tirsdagen.

2.

To Vinter-Uger i en tarveligere Husholdning.

Søndag. Kalvefteg.
Æblegrød med Faaremelk, Fløde eller Melk kogt ſom Crem.

Mandag. Fløielsgrød.
Fricadeller lavet af Skanken fra Kalveſtegen.

Tirsdag. Kraaſeſuppe med Kraaſerne, for at formere Suppen kunne og Benene fra Kalveſtegen koges med.

Macaroni-Budding med jævnt Smør til, med Parmeſanoſt i.

Onsdag. Grynſuppe.

Opvarmet Kalveſteg fra om Søndagen, ſe Kogebogen Pag. 113.

Torsdag. Gule Ærter, det ſprængte eller ſaltede Kjød, hvorpaa de ere kogte, ſpiſes til.

Tvebakskage.

Fredag. Fiſkebudding.

Kalve-Lever ſom Boeufſteg.

Løverdag. Øllebrød med Slobrokkeſild.

Kogt Oxekjød med ſtuvede Schorzoner-rødder til. Fra Oxekjødet tages ſaameget ſkjært Kjød, ſom behøves til Boller paa Suppen om Søndagen.

Søndag. Oxekjødſuppe af det Kjød, ſom er kogt om Løverdagen, med Oxekjødboller og Rødder paa.

Vildandeſteg med Æblecompot.

Mandag. Kirſebærſuppe af tørrede eller henkogte Kirſebær.

Oxekjødskiver, af Kjødet fra om Løverdagen, varmet i brunet Hvidkaal.

Tirsdag. Aalesuppe, heri koges Kjødbenene fra om Løverdagen, tilligemed Senerne fra Farcen.

Plum-Budding eller Brød-Budding.

Onsdag. Riismeelsgrød.

Kalvecarbonade med henkogte Syrer til.

Torsdag. Grøn Sobekaal med brunede Kartofler.

Det salte Kjød (som Sobekaalen er kogt paa) med Macaroni til.

Fredag. Bollemelk.

Stegte Rødspætter.

Fyldte Franskbrød, med brun Sauce.

Løverdag. Hamborgsk Æggesøbe.

Ferske eller salte Kjødpølser med Grønlangkaal med brunede Kartofler til, af Hjertebladene fra Kaalen om Torsdagen.

3.

To Sommer-Uger.

Søndag. Krebsesuppe, kogt paa en Lammeforfjerding, hvoraf Ryggen er hugget til Coteletter.

Kyllingesteg.

Stikkelsbær-Pie.

Mandag. Ferskvandsfisk.
Coteletter med Spinat.
Slikasparges.

Tirsdag. Ituskaaren Spegegaas med Røræg med Asparges og Reier i.
En Sommerret.
Rhabarbergrød med Fløde.

Onsdag. Kørvelsuppe med forlorne Æg.
Farceret Lammebryst med Østers Sauce.
Oplagt Melk.

Torsdag. Stikkelsbærsuppe.
Kalvesteg.

Fredag. Kogt Fisk.
Stegte Lammehoveder med Lungemos eller Salat til.
Asparagesbudding.

Løverdag. Koldskaal.
Skiver af Kalvestegen lavet som Fricandeau.
Pandekager.

Søndag. Suppe med grønne Ærter.
Smaa Posteier.
Fuglevildt.
Melon.

Mandag. Røget Oxetunge med stuvet Blomkaal.
Carri med Riis.
Jordbær med Fløde.

Tirsdag. Rød Sagosuppe.
Dueragout med Risrand om.
Prindsesse-Budding med Crem-Sauce.

Onsdag. Kallunsuppe.
Lammesteg.

Torsdag. Sardiner med ristet Franskbrød.
Kyllinger kogte i grønne Ærter.
Jordbær med Fløde.

Fredag. Kjærnemelkssuppe.
Kogt salt Skinke med Macaroni.
Spinat-Budding.

Løverdag. Grøn Ærtesuppe paa den salte Suppe af Skinken.
Fiskefilets lagt om stuvede Reier og Blomkaal.
Krumkager med Flødeskum.

4.

To Sommer-Uger i en tarveligere Husholdning.

Søndag. Lammekjødsuppe med Brødboller.
Lammekjødet grilleret med stuvede grønne Ærter til.
Oplagt Melk.

Mandag. Boghvedegrød med Tykmelk til.
Stuvede Reier og Blomkaal med Fiskefarce over, bagt i Ovnen.

Tirsdag. Kjærnemelksſuppe.
Aubin af Lammekjødet med brun Sauce.

Onsdag. Kogt røget Oxebryſt med ſtuvede Aſparges til.
Stegte Rødſpætter.

Torsdag. Grøn Ærteſuppe af Suppen fra Oxebryſtet.
Et Lammelaar ſtegt ſom Boeuf à la mode.

Fredag. Pandegrød af Grøden fra om Mandagen.
Aalecarri.

Løverdag. Koldſkaal.
Opvarmet Boeuf à la mode fra om Torsdagen.

Søndag. Kallunſuppe.
Kyllingeſteg.
Rødgrød med Fløde.

Mandag. Æggemelk.
Grilleret Lammekjød, ſom har været kogt i Kallunſuppen, med Compot af Rhabarberſtilke til.

Tirsdag. Kogt Fiſk.
Stegt Lever med Salat.

Onsdag. Risengrød.
Carbonade med stuvede grønne Ærter.

Torsdag. Frugtsuppe.
Bagt Franskbrød med Plukkefisk (af den kogte Fisk fra om Tirsdagen), se Pag. 30.

Fredag. Fricasée med Gulerødder og Ærter paa.
Oplagt Melk.

Løverdag. Øllegrød af Risengrøden fra om Onsdagen.
Æggekage med Flesk, med Salat til.

Indhold.

	Pag.
Foreløbige Bemærkninger	III
Glaserede Gryder	-
Fortinnet Kobbertøi	-
Behandling af Stegepanden	IV
Om Sigter	-
Former til kolde Retter	-
Fade til at bage i	-
Buddinger og Granader at bage	V
Flødeskum	-
Æggehvider at pidske	VI
Revet Brød at bage	-
At koge Hummer-, Krebs- og Reie-Skaller	-
Buddinge-Form	VII
At tørre Kalvefødder	-
Kager at glasere	-
At bevare Anchiovis	-
At bevare Asparges	VIII
Ferskenkjærner	-
Citronsyre	-
Potaske	-
Præpareret Soda	-
Tørrede Kastanier	-
En bred Kniv	IX
Et Middel som bevirker at Melk og Fløde ikke bliver hurtig sur	-
Anvendelse af nyfødte Kalve (Nygtern)	-

Supper	1
Soupe à la Julienne	-
Gjennemstrøget Suppe	2
Legeret Suppe	-
Soupe veloutée	3
Kastanie-Suppe	-
Østers-Suppe	4
Affiet grønne Ærte-Suppe	5

	Pag.
Gjennemſtroget grønne Ærte-Suppe	5
Italienſk Græskarſuppe	6
Svineryg-Suppe	-
Suppe kogt paa et Oxehoved	7
Suppe af Oxehaler	8
Napoleon-Suppe	9
Brun Suppe af kogt Kjød	10
Hare-Suppe	-
Italienſk Suppe	11
Kørvel-Suppe med Ægge-budding	12
Champignon-Suppe	-
Simpel brun Suppe	-
Brun Suppe Nr. 2	13
Suppe af Torſk	-
Brun Fiſke-Suppe	14
Flode-Suppe	-
Tydſke gule Ærter	15
Frugt-Supper	16
Blaabær-Suppe	-
Hyldebær-Suppe	17
Blomme-Suppe	-
Dvæde-Suppe	18
Rhabarber-Suppe	-
Gryn-Supper	19
Riſengryn-Suppe	21
Sago-Suppe	-
Byggryns-Suppe	-
Perlegryns-Suppe	-
Havre-Suppe	22

	Pag.
Vællinger	22
Sago-Vælling	23
Riſen-Vælling	-
Vælling af Hvedegryn	-
Byggryns-Vælling	-
Meel-Vælling	24
Perlegryns-Vælling	-
Øllebrød	25
Norſk Øllebrød	-
Sago-Øl	26
Koldſkaal	-
Forſkjellige Retter	26
Omeletter med Parmeſanoſt	-
Anchiovisrouletter	27
Rouletter af forlorne Æg	-
Macaroni-Rouletter	28
Alliance-Poſtei	29
Bagt Franſkbrød med Plukkefiſk	30
Franſkbrød med Speilæg	-
Stuvet Kalvebriſſel til at fylde i ſmaa Poſteier	31
Østers-Fylding til ſmaa Poſteier	-
Lever-Fylding til ſmaa Poſteier	32
Pirogi med Mørdeig	-
Simple Pirogi	34
Macaroni-Poſtei	35
Macaroni Poſtei med Kjød-farce	36
Indbagt Oxeſteg	-
Ragout med Riislaag	37

	Pag.
Kraaje=Ragout	38
Stegte Kalvebrisler	-
Stegte Kalve= og Lamme=Hjerter	-
Cabab eller Carri paa Pinde	39
Filets af Kalkuner, Kapuner, Høns eller Kyllinger	40
Farcerede Høns	41
Farceret Lammebryst	42
Kyllinger i Carri med Riis	43
Indbagte Kyllinger	44
Kyllinger i grønne Ærter	-
Lammekjød i grønne Ærter	45
Kjød med Kaal kogt ved Damp	-
Raunbeef	46
Oxetunger med friske Agurker	47
Stuvet Kallun	-
Kalve= eller Lamme=Bov, eller Lammelaar i brun Sauce	48
Cotelletter af kogt Kjød	49
Carbonade af røget Skinke	-
Brunet Hvidkaalshoved	-
Bagt Kjødfarce med Hvidkaal	50
Kjød= eller Fiske=Farce med Blomkaal	51
Farceret Hare	-
Fricadeller med Krebs og Reier	52
Slik=Asparges	-
Slobrokkesild	53

	Pag.
Farcerede Gjedder	53
Aalefricasee	54
Aale=Granade	55
Filets af Rødspætter	-
Filets af Fisk	56
Fiske=Granade	57
Stegt Helleflynder	58
Helleflynder, tillavet som Boeuffteg	59
Lammekjød, tillavet som Boeuffteg	-
Ferst Lax, tillavet som Boeuffteg	-
Hummer, stuvet med Sky	60
Krebs eller Hummer, stuvet med Østers	61
Stuvede Taskekrabber	62
Kartoffelpie af ferst Kjød	-
Hachis=Pie	-
Anvendelse af magert røget Kjød	63
Fricadeller med røget Kjød	-
Risotto	-
Om Stegning	64
Ferst Skinke, stegt som Kalvesteg	66
Ferst Skinke, tillavet som Vildsvinesteg	-
Svineryg stegt som Dyreryg	68
Surfteg	-
Oxe=Filet	70

	Pag.
Saucer	71
Sauce til alle Slags kogte Fjerkræ	-
Hvid Sennepſauce	-
Brun Sennepſauce	-
Skarp brun Sauce	72
Sur Sauce til kogt og ſtegt Fiſk	-
Rørt Smør til Aſparges	-
Jævnt Smør	73
Skumſauce	-
Hvidvinſauce	-
Remoladeſauce	74
Gemyſer	74
Stuvede Agurker	-
Stuvede Sellerier	75
Lindſer	-
Mailandſke Riis	76
Tyrkiſke Riis	77
Snittebønner med Smør	78
Slik-Ærter	-
Grønne Ærter	79
Stuvede Peterſillerødder	-
Schorzonerrødder	80
Grøn Salat til Steg	-
Compotter	81
Æblecompot	-
Æblecompot med Gelée	82
Æblecompot uden Gelée	83
Simpel Æblecompot	84
Pærecompot med Kirſebær-ſaft	-
Pærecompot med Vin	85
Stikkelsbærcompot	86
Stikkelsbærcompot ſom Humleknopper	-
Compot af Cathrineblommer	87
Compot af Rhabarberſtilke	-
Omeletter	88
Sago Omelet	89
Omelet af bittre Macroner	-
Vanille-Omelet	90
Omelet paa Stegepanden	-
Omelet med Compot eller Syltetøi	91
Omelet à la Crême	92
Macaroni Pie	93
Italieuſk Macaroni-Pie	-
Pie af Kjødfarce	94
Kold Riis-Omelet	-
Egge-Bobbert	95
Varme Buddinger	96
Fiſke-Budding	-
Rugbrøds-Budding	-
Riismeels-Budding	97
Blum-Budding	-
Kalluns-Budding	98
Aſparges-Budding	99
Blomkaals-Budding	100
Marv-Budding med Rum	-
Compoſitions-Budding	101
Æble-Budding	102
Citron-Budding	-

	Pag.
Brændende Chocolade-Budding	103
Macaroni-Budding	-
Macaroni-Budding Nr. 2	104
Kolde Buddinger	105
Appelsin-Budding	-
Budding à la Nesselrode	-
Hvid Engelsk-Budding	106
Vin-Budding	107
Rumbudding med Stivelse	108
Rumbudding Nr. 2	109
Liqueur-Budding	-
Arraks-Budding	-
Arraks-Budding Nr. 2	110
Rhinskvins-Budding	-
Kirsebærvins-Budding	-
Snebudding	111
Saft-Budding	-
Kager	111
Butterdeig	-
Butterdeigskager	113
Skjørdeig	114
Genferkage	115
Vincremkage	116
Chocoladekage	117
Sur Flødekage	-
Brødkage	118
Schweitzer-Kage	-
Kage med oplagt Melk	119
Mørdeigskage	-
Sandkage	120
Sandkage med Vanille eller Cognac	121
Sandkage med Corender og Rosiner	-
Tærte til Thee	-
Kage til Kaffe	122
Vanillekage til Thee	-
Wiener-Kage	-
Brunsvigerkage	124
Vanillekage	125
Sosterkage	-
Sosterkage uden Æg	126
Mandelkage	127
Sukkerbrødskage	-
Kartoffeltærte	-
Krandsekage	128
Tourte d'amour	129
Gelée-Kage	130
Jordbær-Kage	131
Biscuit-Kage	132
Amerikansk Sukkerbrøds-Kage	133
Cremkage med Mandeldeig	134
Cremkage, som ikke bages	135
Colotte russe	-
Citron-Biscuit	136
Citronkage Nr. 1	-
Citronkage Nr. 2	137
Citrontærte	-
Æblekage med Crem	138
Æblekage Nr. 1	139
Æblekage Nr. 2	-
Æblekage Nr. 3	140
Æblekage, som ikke bages	-

	Pag.
Æblekage med Rugbrød	141
Æble-Cremkage	142
Æblekage med Kartofler	143
Charlottekage i Form	-
Charlottekage med Stikkelsbær	144
Æblekage med Riismeel	145
Æbler med Mandeldeig	-
Florentinerkage af Sago	146
Græskarkage	147
Hannoveransk Butterdeig	-
Kirsebærkage Nr. 1	-
Kirsebærkage Nr. 2	148
Himbær- eller Jordbærkage	149
Kage af forskjellige Frugter	-
Pærekage	150
Smaa Kager	151
Spanskvind	-
Spanskvind med Mandler	152
Spanskvind med Chocolade	-
Marence	153
Citronsukker	-
Caneelkage	154
Brændte Mandler	-
Mandel-Smørrebrød	-
Nonne-Brød	155
Kager med brunede Mandler Nr. 1	156
Kager med brunede Mandler Nr. 2	-
Hule Kroner	157
Mandelkager	158
Søde Macroner Nr. 1	-
Søde Macroner Nr. 2	159
Bittre Macroner	160
Krandsekage	-
Pindsvinskage	-
Marcipaner	161
Mandelspaaner	162
Portugise-Kager	163
Oldemoders Kager	-
Citronkager	164
Smørkrandse	-
Convolutter	165
Jødekager	-
Jødekager Nr. 2	166
Kager af fur Fløde	-
Butterdeigskager med Syltetoi	167
Kringler af Butterdeig med Mandeldeig	-
Æbler i Mandeldeig	168
Flade Krandse	-
Prindsessekager	169
Thee-Kringler	-
Theekager	170
Krydderikager	-
Ingefærkager	171
Hovlspaaner	-
Smaa Mørdeigskager	172
Hele Æbler i Mørdeig	173
Caneel-Stænger	-
Smaa Kringler	174
Vanillekrandse	-
Smaa søde Kager	175
Kalatschin	-
Tynde Flødekager	176

	Pag.
Flødekager	176
Flødelapper med Æg	177
Kager med Æggehvider	-
Kager med Æggeblomme	178
Sandkage med Chocolade-Glasering	-
Nürnbergerkager	179
Hvide Pebernødder	180
Pebernødder	-
Brune Pebernødder	181
Tykke Hamborger-Kager	-
Pandekager Nr. 1	183
Pandekager Nr. 2	-
Rusfisk-Pandekage	184
Pandekager med Frugter	-
Æbler i Pandekagedeig	185
Panerede Æbler	-
Franske Æbleskiver	186
Fløde-Æbleskiver	187
Flødekager	-
Smaa Risengrødskager	188
Æggekage	-
Æggekage til Smørrebrød	189
Kager, som koges	190
Rosenkager	-
Krydderikrandse	191
Kleiner Nr. 1	-
Kleiner Nr. 2	192
Smaa Krandse	-
Oplagt Melk	193
Rødgrød af Kartoffel- eller Sagomeel	194
Affiet Stikkelsbærgrød	-
Stikkelsbærgrød, som ikke er affiet	195
Æblegrød	196
Fromager	197
Appelsinfromage	198
Citronfromage	199
Chocoladefromage	-
Jordbær- og Himbær-Fromage	200
Stribet Fromage	-
Extractfromage	-
Kaffefromage	201
Fromage af Nøddekjærner	-
Citronfromage med Æg	202
Vinjelée	203
Crem	203
Vanille-Crem	204
Punschecrem	-
Chocoladecrem	205
Melkecrem	-
Crem til Kager	206
Citroncrem	-
Kirsebærcrem	207
Himbærcrem Nr. 1	208
Himbærcrem Nr. 2	-
Jordbærcrem	-
Æblecrem	-
Himbærmos	209
Æblecompot med Flødeskum	-
Pærecompot med Flødeskum	210

	Pag.
Mlle Sontags Kage	210
Flødeskum med Pommerants	211
Salater	211
Macaroni-Salat	212
Macaroni-Salat med Hummer	213
Hummer-Salat	214
Silde-Salat med Fløde .	-
Silde-Salat Nr. 1	215
Silde-Salat Nr. 2	-
Silde-Salat Nr. 3	216
Spegesild i Eddike.....	-
Fiske-Salat Nr. 1.....	217
Fiske-Salat Nr. 2.....	218
Fiske-Salat med Fløde ..	-
Fiske-Salat uden Fløde .	219
Salat af Lax	-
Østers-Salat	220
Muslinge-Salat	-
Anchiovis-Salat	221
Anchiovis-Salat uden Kjød	221
Asparges-Salat	222
Kartoffel-Salat	-
Satine-Salat	223
Hønse-Salat Nr. 1.....	224
Hønse-Salat Nr. 2.....	225
Hønse-Salat med Østers	-
Høns i Magnese	226
Anchiovis-Smør	227
Boeuffteg i Gelée ...	227
Lammekølle i Gelée.....	228
Steg med kold Sauce...	229
Pot-Käse	230
Kogning i Hø	231
Veiledning til at ordne Sammensætningen af Middagsretter for nogle Uger	236

Syltebog

for

ſmaa Husholdninger,

indeholdende

Anvisning til forſkjellige Frugters Syltning,

med et Tillæg om Saltning,

forøget med

lithographerede Tegninger af en Oxe, en Kalv, et Lam og et Svin, ſaaledes afridſede, ſom Kjødet afhugges, og med en oplyſende Text om dets Anvendelſe.

Af

A. M. Mangor, født Bang.

Sextende Oplag.

Kjøbenhavn.

Forlagt af Boghandler Th. Lind.

Graabrødretorv Nr. 41.

1877.

Hvor der ved Angivelse af Vægt findes anført to Tal, betegner det første Tal Vægten efter den tidligere Beregning i Lod og Qvintin; det sidste Tal indenfor Parenthesen angiver den nu brugelige Vægtinddeling i Qvint og Ort.

Thieles Bogtrykkeri.

Forelobige Bemærkninger.

A. Syltetøiets Kogning.

For at erholde godt Syltetøi er det nødvendigt, at Frugten, som bruges dertil, er god, behørig moden, og at den ikke har været længe afplukket, førend den syltes, i modsat Fald vil Syltetøiet ligesaa lidt blive velsmagende, som i Tiden conservere sig. Til de fleste Syltetøier kan man ligesaa godt bruge stødt Melis som helt; men hvor det er bedst at benytte det sidste, findes det anført. Puddersukkeret, som bruges, maa være godt og tørt. Den Eddike, som bruges til Syltning, maa være af Mellemsorten. Tages den stærkere, bevirker det, at Frugten bliver mørk af Udseende, og er den derimod svagere, vil Syltetøiet ikke kunne holde sig. Derefter har den Maade, hvorpaa Syltetøiet koges, saa stor en Indflydelse paa dets Godhed, at man derved maa anvende ligesaavel Omhyggelighed som Taalmodighed. Koges det hurtigt, vil Frugten ikke forblive hel, og Saften koge for meget bort. Ilden

maa derfor, naar Syltetøiet først er i Kog, helst bestaa af Gløder, og hvis de ikke ere tilstrækkelige, da maa de blandes med smaat hugget Tørv, hvorved Syltetøiet bedst kan holde sig i et jævnt og langsomt Kog. Det hvide Skum, som skyder iveiret, førend Frugten eller Saften rigtig koger, maa borttages, og naar den er kommen i Kog, lægges Ilden ved den ene Side af Gryden, saa at Kogningen ikkun sker derfra; herved vil Saften blive klar, og det vil tillige blive lettere at faa det Skum borttaget, som fremkommer under Kogningen. Koges der en liden Portion, altsaa i en liden Gryde, maa denne helst sættes paa skraa og saaledes koge fra den ene Side.

Naar her i Forskrifterne anføres, at Syltetøiet skal have et Opkog, da bestaar dette i, at Gryden, naar Syltetøiet først er i godt Kog, løftes af Ilden, indtil det ikke koger mere, thi derved falde de Blærer, som fremkomme under Kogningen, og Skummet kan aftages, uden at der spinder mere af Saften, end der er nødvendigt. Gryden sættes da atter paa Ilden, og naar det har kogt lidt, løftes den igjen af. Dette gjentages saa ofte, som Syltetøiet skal have Opkog, hvorved Frugten bliver gjennemtrængt uden at gaa itu, og Saften tillige bliver klar.

Det kan ikke fuldkommen nøiagtigt bestemmes, hvor længe Frugt eller Saft skal koge, da dette vil bero dels paa Frugtens forskjellige Grad af Modenhed og dels paa det stærkere eller svagere Kog. Man maa derfor i denne Henseende selv med Opmærksomhed og Eftertanke rette sig efter Omstændighederne.

Naar man vil overbevise sig om Saft, som skal blive stiv, har kogt længe nok, kommer man blot lidt deraf paa en Kop og sætter denne i koldt Vand, hvorved Resultatet hurtigt vil vise sig. Under Prøven løftes Gryden af Ilden, for at Saften, i Tilfælde af at den er stiv nok, ikke skal koge forlænge.

Struppens Kogning.

Den Sirup, som bruges til Syltning, koges af 1 ℔ Sukker, som, hvis det er helt Melis, hugges i smaa Stykker, og 1 Pægel Vand medmindre her i Forskrifterne er angivet et andet Forhold. Dette sættes paa svag Ild, indtil Sukkeret er smeltet, da lægges mere Ild under, kun ikke Brænde, som vilde give for stærk Lueild. Førend det koger, begynder man at skumme og vedbliver dermed under Kogningen, især ved Opkogene; thi dersom Siruppen ikke er klar og tillige stiv, kan Saften heller ikke blive det. Den maa koge jævnt og langsomt, gives 2 Opkog, Gryden sættes paa skraa, og naar den har kogt i et Qvarteer, har den i Almindelighed den behørige Stivhed, hvilket iøvrigt erfares ved at komme lidt paa en Kop, som sættes i koldt Vand; bliver det hurtigt stivt, da er Siruppen færdig, og Saften kommes strax deri.

Om de til Kogningen forudne Kar m. m.

Det fortrinligſte til at koge Syltetøi i er en vel glasſeret Gryde, eller et nyt og alene til Syltning opbevaret Tydekar; thi uagtet en Meſſing-Kjedel godt kan benyttes dertil, maa man dog ved dennes Brug altid anvende megen Forſigtighed, forat den ikke ſkal blive ſkadelig. Den maa ſkures fuldkommen blank, førend den bruges, og Syltetøiet eller Eddiken maa ikke blive ſtaaende deri efter at være kogt, men ſtrax ophældes, i modſat Fald vil der let ſætte ſig Ir om Kanten. For at Syltetøiet, ſom ſkal koge længe, hvorved der da tilſidſt kan blive liden Saft, ikke ſkal brændes, kan man, førend Frugten kommes i Gryden, lade denne blive netop varm og ſmøre den indvendig med Inderſiden af røget eller ferſk Fleſkeſvær. Dette giver aldeles ingen Affmag i Syltetøiet.

Til Brug ved Syltning er det bedſt at benytte en Blikſkee eller Træſkee, ſom maa være ſaa tynd, at Skummet bequemt dermed kan aftages, uden at Saften følger med. En ſaadan Skee bør udelukkende opbevares til dette Brug, hvilket ogſaa gjelder om den Sigte, ſom bruges ved Syltning. Til at affie Saften fra Frugten bruges et Dørſlag, hvilket helſt maa være af Ler og glaſeret, da Frugten ofte bliver ſtaaende længere deri.

Det Klæde, igjennem hvilket Ribs og andre Frugter ſkulle vrides, maa være af ikke meget tæt Lærred, eller en ſtrikket Poſe. Den itu maſede Frugt

kan efterhaanden lægges i en Sigte, hvor Saften for det meſte vil afløbe, og det Tilbageblevne derved være lettere at vride. Har man megen Frugt at vride, er det bedſt at have flere Klæder, thi disſe blive ved længere Brug ſaa tætte, at Saften vanſkeligt kan gaa derigjennem, og de maa ikke afvaſkes under Brugen, for ei at være vaade.

Den Poſe, igjennem hvilken Saften hældes for at blive klar, maa ikke være af meget tæt Lærred og ſyes ſpids. En Flonels Gelée-Poſe kan ogſaa bruges dertil eller i Mangel deraf en tyk Serviet, der opbindes ligeſom Poſen.

Hvor her findes anført, at Syltetøiet ſkal dækkes med et Klæde, ſker dette, forat Emmen, uden at Kraften tabes, kan trække deraf. Klædet maa være tyndt, ſom f. Ex. en gammel Serviet, og bredes over Krukken, indtil Syltetøiet er koldt. Derſom dette ſkal ſtaa længere end fra en Dag til en anden, tages Klædet af, og der ſættes da et Papir over Krukken.

B. Syltetøiets Opbevaring.

Det tjener ſærdeles meget til at bevare den ſyltede Frugt, at der er rigeligt Saft paa den. Det er iſær nødvendigt ved alt, hvad der ſyltes i Eddike, at denne ſtaar over Frugten. Derſom det Modſatte er

Tilfældet, vil man snart erfare, at Frugten først bliver blød og senere bedærvet. Intet Slags Syltetøi kan taale Fugtighed, hvorfor det maa opbevares paa et tørt Sted. Man maa ofte see til det, og dersom det derpaa anbragte Papir er blevet tørt, maa der enten hældes frisk Cognac, eller lægges nyt Papir paa, alt efter Omstændighederne. Dersom der kommer Gjæring i Syltetøiet eller det sukrer sig, eller ogsaa Frugten begynder at flyde ovenpaa, da maa det opkoges, som kan ske ved at Krukken dermed sættes utilbunden paa en heb Kakkelovn eller paa en heb Plade af Skorstenen, i Ovnen eller paa et Fyrfad med lidt Gløder. Herpaa maa den blive staaende, indtil Syltetøiet smaakoger, og det Skum, som derved efterhaanden kommer iveiret, saa meget som muligt er borttaget. Derefter aftørres Krukken indvendig om Kanten, hensættes til næste Dag, belægges igjen med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Det sker undertiden, at der, uden at Syltetøiet feiler noget, kan samle sig Skimmel oven i Krukken. Dette maa borttages, Kanten af Krukken aftørres indvendig, og nyt Papir, dyppet i Cognac, lægges derpaa. I Flasker derimod er det bedst at lade det Skimmel, som mulig kan sætte sig ovenpaa Saften, blive urørt, indtil denne skal bruges, da kan det optages med en Proppefanger, og Flasken indvendig aftørres med Bomuld, som man først vikler om en Pind, for bedre at kunne naa ned i Flasken.

IX

Om de til Opbevaring fornødne Kar m. m.

De Krukker eller Glas, som bruges til at opbevare Syltetøi, bør ikke benyttes til andet Brug, men afvaskes, naar de ere tømte, og hensættes til næste Syltning. Skulde Krukkerne imidlertid være blevne brugte til Andet og især til Noget, som indeholdt Fedt, da maa de udskoldes med kogende Vand eller, om dette ikke er tilstrækkeligt, udkoges, førend de igjen benyttes til Syltetøi. Alt, hvad der syltes i Eddike, bevares bedst i Sylteglas eller i graa, hollandske Stenkrukker.

Det Papir, hvormed Syltetøi belægges, bør være Postpapir, som klippes rundt efter Krukkens Størrelse, saa at det ganske kan dække over Syltetøiet. I dette Papir klippes smaa Klip rundt i Kanten, hvilket bidrager til, at det falder godt i Krukken; dog lader man ved Klipningen en Flip staa tilbage ved den ene Side, for deri at kunne løfte Papiret op. Dette dyppes i Cognac, strøes paa den ene Side med hvidt, fint stødt Sukker og lægges med den bestrøede Side nedad paa Syltetøiet. Man kan endnu hælde lidt Cognac ovenpaa, forat Papiret ikke for hurtigt skal blive tørt. Syltetøiet kan ogsaa belægges med Voxpapir, hvilket man enten kjøber paa Apotheket, eller selv tilbereder ved at smelte Vox og deri dyppe Papiret, som er klippet efter Krukken. Naar Voxpapiret er blevet koldt, dyppes det i Cognac, førend det bruges.

Hvor Syltetøiet skal tilsmeltes, kan dertil bruges alle Slags friskt Tælle, som koges, til den er udsmeltet,

og hældes derefter varm, dog ikke saa hed, at Glassæt derved kunde springe, paa Syltetøiet, hvilket fuldkommen maa være bedækket dermed. Naar Tællen er bleven aldeles kold, bindes et Papir over. Er det, som skal tilsmeltes, i Flasker, da maa disse, forat Tællen kan borttages, have meget vide Halse, og er det i Krukker eller Jydekar, da maa disse helst være smalleste foroven, hvorved der vil bruges mindre Tælle. Naar Syltetøiet skal bruges, aftages Tællen, og dersom Krukken indeholder mere, end der kan bruges paa eengang, maa det Tilbageblevne glattes, og den samme Tælle kan igjen smeltes og hældes paa. Da det imidlertid ikke kan conserveres ret længe derefter, bliver det altid bedst ikkun at opbevare det, der skal tilsmeltes, i saadanne Portioner, som kunne bruges paa eengang.

Over Krukkerne og Glassene bindes dobbelt hvidt Skrivpapir eller Blære; hvor dette sidste er nødvendigt, findes det anført. Blæren, som skal bruges hertil, maa opskæres og vaskes i saa mange Hold lunkent Vand, at dette forbliver klart. Derefter tørres den i Klæder og flækkes i 2 à 3 Stykker, hvilke, naar de blot holdes hele, kunne være meget tynde og dog ligefuldt tjene til at holde Luften ude. Til Flasker, som koges med Frugt i, maa Blæren derimod ikke være flækket. Forinden Blæren bindes over Krukken, aftørres den atter godt, især paa den Side, som skal vende nedad. Den første Gang Krukken skal aabnes, vædes Blæren om Kanten med varmt Vand og sættes over igjen, medens den endnu er blød. Senere kan den som oftest aftages, uden at vædes. De brugte

Blærer kunne gjemmes fra et Aar til et andet, men maa naturligvis afvaskes, førend de atter bruges.

De Flasker, som bruges til at opbevare Frugt eller Saft i, maa ligesom Krukkerne ikke benyttes til andet Brug. De afskylles efterhaanden, som de tømmes; men 3 à 4 Uger, før de skulle bruges, skylles de igjen og hensættes da med Bunden ivciret, til de ere tørre, thi er der mindste Fugtighed ved dem, vil Frugten eller Saften bedærves. Dersom Flaskerne have været brugte til Noget, der i dem har efterladt Lugt, som ikke er gaaet bort ved Skylning med Vand, maa denne gjentages et Par Gange med varm Melk. Flaskerne kunne ogsaa hensættes et Par Timer dermed, hvorved Lugten ganske vil tabe sig. Omendskjøndt Flaskerne ere ganske rene, er det dog gavnligt, førend den syltede Saft kommes deri, at skylle dem med lidt Cognac eller noget af den syltede Saft, som hældes fra den ene Flaske i den anden. Naar Flaskerne ere fyldte til Halsen med Saft, hældes simpel Salat-Olie derpaa; men da den er vanskelig at borttage, foretrækkes at komme Cognac paa Saften, hvorved den ogsaa godt conserveres. For at faa Olien bort igjen, vikles rent Bomuld om en Pind, denne stikkes ned til Olien, som hurtig trænger ind i Bomulden og borttages saaledes med denne. Flaskerne kunne enten proppes, hvortil maa tages nye Propper, som ere vaskede i lunkent Vand og vel tørrede i Klæder, før de bankes i, eller tilbindes med dobbelt Papir eller Blære; men bequemmere og ligesaa sikkert er det at tillukke Flaskerne ved at besætte dem med Kræmmer-

huſe. Diſſe, der dannes af ſmaa Stykker hvidt Skrivpapir, maa være godt lukkede i Spidſen og ikke ſaa lange, at de kunne naa ned til den paafyldte Cognac, hvorved de vilde blive vaade. De ſættes med Spidſen ned i Flaſkerne og trykkes ſaa faſt, at de ſlutte godt ved Siderne. Paa den Del af Kræmmerhuſet, ſom ſaaledes kommer til at ſtaa over Flaſken, kan man ſkrive, hvad denne indeholder.

Abrikoſer.

Abrikoſerne maa være gule og lidt bløde, dog ei fuldkommen modne. De ſtrælles og flækkes, Stenene udtages, og de nedlægges lagvis med ¾ ℔ (75 Q.) revet Melis til hvert ℔ Abrikoſer; ſaaledes ſtaa de til næſte Dag; da ſættes det Hele paa Ilden og koges langſomt, under jævnlig Omrøring og Skummen, indtil Abrikoſerne ere møre, da hældes det op og henſættes. Stenene knuſes, og Skallen pilles af Kjærnerne, hvilke man lader koge omtrent i 5 Minutter i noget af Saften, ſom tages fra Abrikoſerne. Disſe ſaavelſom Kjærnerne tilbindes Dagen efter og ſtaa i 3 à 4 Dage, da ſies Saften fra begge Dele og koges med en Tilſætning af ¼ ℔ (25 Q.) Sukker til hvert ℔ Abrikoſer. Naar Saften har kogt, til den er bleven lidt jævn, omtrent i 10 Minutter, og er ſkummet, hældes lidt af den paa Kjærnerne i en liden Krukke, hvori de blive tilbundne, naar de ere kolde; thi det er

bedſt at have dem ſaaledes færſtilt og tage lidt deraf hver Gang, der bruges af Abrikoſerne, da disſe let gaa i Gjæring, naar Kjærnerne blandes med dem. Den øvrige Saft hældes i den Krukke, hvori Abrikoſerne ſkulle bevares; naar den er næſten kold, lægges disſe deri og ſtaa til Dagen efter, da lægges Papir, dyppet i Cognac, derpaa, og de tilbindes.

Abrikoſer kogte med Cognac.

1 ℔ Abrikoſer af ſamme Modenhed ſom Ovenſtaaende aftørres og prikkes med en ſpids Kniv. ¾ ℔ (75 Q.) Melis ſættes paa Ilden med 1 Pægel Cognac eller Sprit og 2 Spiſeſkeer Vand, og naar det er ſmeltet, kommes Abrikoſerne deri og koge, indtil de ere ſaa møre, at man kan ſtikke en fin Pind igjennem dem; da optages de, Saften koges lidt længere, omtrent i 10 Minutter, ſkummes og hældes i en Krukke. Naar Saften er bleven næſten kold, lægges Abrikoſerne i den og ſtaa tildækkede i et Par Dage; da ſættes det Hele paa Ilden. Abrikoſerne maa ikke koge, men optages, naar de ere hede, Saften koges med Tilſætning af 2 Lod (6 Q.) Sukker, og naar den er ſkummet og ſkal tages af Ilden, røres ¼ Pægel Cognac eller Sprit deri, hvorpaa den hældes i en Krukke. Naar den er kold, lægges Abrikoſerne deri, ſom Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Raa Abrikoser med Cognac.

Frugten hertil maa være fuldkommen moden, kun ikke overmoden, fri for Pletter eller Stød og afplukket i tørt Veir midt om Dagen, saa at den er aldeles tør og saa ren, at den ikke behøver at tørres, hvorved den vilde tabe i Udseende. Paa Bunden af et Glas eller en Krukke, som har den Størrelse, at den bliver fuld af Frugten, lægges et fingertykt Lag haardt Melis, som er stødt og sigtet, hvorpaa der hældes lidt Cognac. Et Lag af Frugten lægges tæt sammen deri; derpaa et Lag Sukker saa tykt, at det ganske bedækker Frugten, da igjen et Lag af denne og saa fremdeles. Det sidste Lag skal være Sukker og maa ganske udfylde Glasset, saa der intet ledigt Rum bliver. Derefter hældes ganske langsomt Cognac derpaa, saa den staar over Frugten, men med nogle Ophold, for at den kan trække ned i Sukkeret. Oven i Glasset lægges et Voxpapir; det tilbindes strax med Blære og hensættes paa et tørt og svalt Sted; thi dersom det staar paa et meget hedt Sted eller udsat for Solen, bevirker dette, at Frugten gaar i Gjæring, førend den er gjennemtrukket af Cognac. Abrikoserne maa staa i 3 à 4 Uger, før de ere gode, og de conservere sig til ud paa Sommeren. Forholdet af Sukker og Frugt hertil lader sig ikke nøiagtig bestemme, da det saa meget beror paa Frugtens Størrelse. Til 2 ℔ Frugt vil omtrent bruges 1½ ℔

Melis og 1½ Pægel Cognac, som maa være meget god. Man kan ogsaa bruge Sprit hertil.

Abrikoser kogte i Krukke.

Abrikoserne hertil maa være af samme Beskaffenhed som til Ovenstaaende; til hvert ℔ Frugt tages 1 ℔ hvidt, stødt og sigtet Sukker, hvormed den nedlægges lagvis i en Krukke eller Bojan; naar den er fyldt dermed, hældes næsten 1 Pægel Cognac derpaa. En Bund eller et Laag, som slutter godt ved Siderne, lægges derover, og den klines om Kanten med Surdeig, eller Rugmeel og Vand, som røres til en tyk Deig, saaledes at Emmen ikke kan trække derigjennem. Krukken sættes i en Ovn, der ikke er fuldt saa varm, som behøves til at stege en Steg, og bliver staaende der, indtil man mærker, at lidt Saft pipper frem, da udtages den, efterses om Kliningen er løsnet, og tættes da igjen. Dette gjentages 1 Dag til, hvorefter Abrikoserne ere færdige. Krukken forbliver tilklinet, indtil der bruges af Syltetøiet; senere tilbindes den med Blære, for at Cognacen ikke skal tabe i Kraft. Frugten, som syltes paa denne Maade, holder sig meget godt.

Abrikos-Marmelade.

Abrikoserne hertil maa være modne, og kunne gjerne være nedfaldne, da det Stødte kan skæres bort;

de aftørres, flækkes, Stenene udtages, og de koge med ganske lidt Vand, indtil de ere udkogte, hvorpaa de gnides igjennem et fint Dørslag og koges igjen med hvidt Sukker efter Smag i ½ Timestid, eller til det er som en tyk Grød. Det maa koge langsomt paa Gløder, ikke ved Lueild, og røres ofte, især mod Slutningen, for at det ikke skal brændes. Det bredes saa tykt som 2 Fingre paa Fade, som ere vædede med Vand, glattes ovenpaa med en Sølvskee, som er dyppet i Vand, sættes paa et luftigt Sted, helst hvor der er Træk, kun ikke i Solen, og kan i nogle Dage blive tørt. Derpaa skæres det i Strimler, eller hvad anden Façon man vil, lægges atter et Par Dage paa Fadene, for at blive vel tørt, og gjemmes derpaa. Man kan knække Stenene, pille den brune Skal af Kjærnerne, og komme disse i Marmeladen, kort før den tages af Ilden.

Alliance.

1 ℔ Kirsebær, hvoraf Stenene ere udstukne, 1 ℔ røde Stikkelsbær af de glatte med tynde Skaller, Saften af 1 ℔ Ribs og 3 ℔ Puddersukker sættes paa Ilden i en glaseret Gryde, som først er smurt med Fleskesvær, og koger under jævnlig Omrøren og Skummen i ½ Time; da kommes 1 ℔ Hindbær deri, hvormed det atter koges ligesaa længe; derefter hældes

det i Krukken, dog kun lidt ad Gangen, for at det kan trykkes fast sammen, saa der ingen Huller bliver; Dagen efter belægges det med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Dette Syltetøi er især tjenligt til Kager og Saucer. Det samme Quantum Frugt kan koges med $1\frac{1}{2}$ ℔ Sukker, men forat det skal kunne holde sig, maa det koge i 2 Timer, hvorved det svinder noget og bliver stivere. Tillige maa der anvendes mere Forsigtighed under Kogningen, forat det ikke skal brændes, især mod Slutningen; det maa koge godt hele Tiden, kun ikke ved Lueild af Brænde. Man behøver ikke alle 4 Slags Frugt til Alliancen; den kan koges af Ribs og Hindbær eller af Ribs og Stikkelsbær.

Hele Appelsiner.

3 Appelsinerne, som maa være tyndskallede og aldeles uden Pletter, skæres to Ridser tæt ved hinanden, som gaa i en Slangegang rundt om Appelsinen fra den ene Ende til den anden og ere saa dybe, at de gaa ind i det Hvide, dog uden at naa Saften. Det smalle Stykke imellem Ridserne borttages ganske, og Appelsinerne sættes 10 Dage i koldt Vand, som hver Dag fornyes. Derefter sættes de paa Ilden i rundeligt koldt Vand og koges med Laag over, indtil Skallen er mør, da afkøles og veies de. Til hvert ℔ Appelsiner tages 2 ℔ helt Melis, som opløses i

3 Pægle Vand og koges til Sirup, dog ikke længere, end til den netop er stummet. Naar den næsten er kold, hældes den paa Appelsinerne, som efter 3 Dages Forløb optages, hvorefter Saften gives et godt Opkog og hældes atter, næsten kold, paa Appelsinerne. Dette gjentages atter efter 3 Dages Forløb, hvorpaa Appelsinerne Dagen efter tilbindes og maa staa i en 14 Dage, førend de ere gode. De Skaller, som bortskæres, kunne koges med i Vandet og lægges, efterat det Hvide er borttaget, i Krukken, hvor de kunne udfylde de Huller, som blive imellem Appelsinerne.

Appelsinskaller.

Skallen pilles i 4 Dele af Appelsinerne og sættes 10 Dage i koldt Vand, som hver Dag fornyes. Derefter sættes de paa Ilden i koldt Vand og koges med Laag over, til de ere møre, sædvanlig i et godt Qvarteer, optages, alt det Hvide bortskæres, og de veies. Det seer godt ud, naar Skallerne derefter skæres i Strimler med Kageskoren, hvorved de blive takkede. Til ½ ℔ (50 Q.) Skaller tages 1 ℔ hvidt Sukker, som koges til Sirup med ½ Pot Vand, dog ikke længere, end til den netop er stummet. Naar den næsten er kold, hældes den paa Skallerne, som staa 3 Dage deri. Derefter sættes Siruppen igjen paa Ilden, og naar den koger, kommes Saften af en liden Citron

deri, hvormed den koger ganske jævnt i 4 á 5 Minutter, skummes og hældes igjen, naar den er næsten kold, paa Skallerne. Disse kunne syltes paa samme Maade med Pudderſukker og bruges da til Kager eller Brød i Mangel af Pommerantsskal.

Asier, som ikke saltes.

Agurkerne, som skulle bruges til Asier, maa være store, tykke og saa modne, at der er lidt Gult paa Skrællingerne, dog kun lidt, da Asierne ellers let blive bløde. Til 10 store, tykke og gode Asier bruges ¼ ℔ (25 Q.) Peberrod af den tynde, 6 store Chalotter og et Hvidløg, hvilke 3 Dele hakkes temmelig fint og sammenblandes med 2 Lod (6 Q.) helt Sennop, 2 Lod (6 Q.) helt, hvidt Peber, ½ ℔ (50 Q.) hvidt Sukker og en lille Haandfuld Salt. Asierne skrælles, flækkes paa langs og udhules; det Sammenblandede fordeles i de 10 Stykker, de andre 10 Stykker lægges over, de ombindes med grovt Garn, nedlægges i en Krukke og overhældes med raa Eddike af Mellemsorten, hvilken ikke behøver at bedække Asierne; thi da disse safte endel, vil der dog blive tilstrækkeligt for fuldkomment at staa over dem. 3 Potter vil omtrent bruges. Asierne staa heri bedækkede i 3 Dage, hvorefter det Hele sættes paa Ilden, og naar det netop koger, tages Asierne op, Bindingen løses af, og de

lægges i Krukken. Eddiken koges lidt længere og hældes paa Asierne, som tilbindes Dagen efter, helst med Blære; de kunne ogsaa opbevares i en Terrin eller Krukke med et Laag, som slutter godt. Syltede paa denne Maade faa Asierne en behagelig Smag og holde sig godt.

Asier, som saltes.

½ Snes store Agurker skrælles, overskæres paa langs og udhules. Man laver en Lage af Salt, hvorpaa skjænkes saa meget kogende Vand, at Saltet kan smelte; da kommes koldt Vand deri, indtil Lagen har den Styrke, at den kan bære et Æg. Heri lægges Agurkerne i 24 Timer, optages, lægges nogle Timer paa et Sold for at afløbe, tørres og trykkes derpaa i Klæder, indtil de ere fuldkommen tørre. 4 Potter Eddike sættes paa Ilden med 2 Sneſe Chalotter og et Par Stykker tynd Peberrod, som afskrabes og skæres i Skiver; naar dette har kogt lidt, kommes deri 3 à 4 Stilke friske Laurbærblade, 3 à 4 Stykker Muskatblomme, 2 Hylstere spansk Peber, 3 à 4 Stilke Estragon og et Par Spiseskeer helt, hvidt Peber. Naar Eddiken koger rask med alt dette og med god Ild under, kommes alle Asierne deri paa eengang og dreies rundt. De maa ikke koge, men skulle blive 3 à 4 Minutter over Ilden; da løftes Kjedelen af,

medens Asierne optages og lægges med Kryderierne i Krukken. Eddiken sættes atter paa Ilden og gives et godt Opkog; den skummes, om det behøves, hældes paa Asierne og maa staa rundelig over disse, som derefter tildækkes med et Klæde. Dagen efter tilbindes Krukken, helst med Blære; de kunne ogsaa opbevares i en Terrin eller Krukke med et Laag, som slutter godt.

Asier med raa Eddike.

½ Snes Agurker, hvilke maa være ligesom til Ovenstaaende, skrælles, flækkes, udhules og sættes 24 Timer i koldt, helst Brønd-Vand. Deraf optages de og aftørres, hvorpaa de strøes godt med Salt, lægges tæt inden i hverandre og staa saaledes atter i 24 Timer; herpaa optages de, lægges paa et Sold for at afløbe, tørres og trykkes igjen i Klæder og nedlægges i Krukker lagvis med de samme Kryderier som Ovenstaaende. Raa Eddike hældes paa, indtil den staar rundelig over Asierne, og de tilbindes med Blære. Asierne holde sig meget godt paa denne Maade og ere ikke saa let udsatte for at blive bløde, som med kogt Eddike. Da Chalotterne herpaa ere raa, kunne de kun bruges til Saucer, hvori de blive kogte.

Aſier med kold Eddike.

30 Aſier ſtrælles, udhules og aftørres, hvorpaa de lægges paa et Klæde Natten over. Den næſte Dag nedlægges Aſierne lagvis i en Krukke med en Sammenblanding af 1 ℔ lyſt Puddерſukker, 1 ℔ gul Sennop, 1 ℔ Peberrod, 6 Lod (18 Q.) hvidt Peber, 3 Haandfulde Salt og endel Chalotter. Man hælder kold Eddike derpaa, ſaa den ſtaar over Aſierne.

Aſier paa en anden Maade.

20 ſtore Agurker ſtrælles, udhules og aftørres. Man ſammenblander 1 Pot Chalotter, ½ ℔ (50 Q.) gul Sennop, ¼ ℔ (25 Q.) ſtødt Ingefær, et Par Stykker ſmaatſkaaren Peberrod, 4 ſtore Haandfulde Salt; af denne Blanding kommes Lidt indeni hver Aſie, hvorpaa de lægges lagvis i Krukken; man overhælder dem derpaa med ſaa megen Eddike, at den ſtaar over dem, og lader dem ſtaa dermed i 2 Dage. Derpaa hælder man Eddiken og Kryderierne fra, giver den et Opkog og hælder den hed paa Aſierne. De tilbindes ſtrax.

Hele Aſier med Skrælling.

Man maa tage Agurkerne hertil, medens de ere fuldkommen grønne, og kun halv ſaa ſtore ſom til

Asier, da Skrællingen ellers vil være for tyk. De aftørres, lægges 48 Timer i en Lage, saa stærk, at den kan bære et Æg; derpaa tørres og trykkes de i Klæder, nedlægges i en Krukke med lidt friske Laurbærblade, Peber og Chalotter, overhældes med saa megen kogende Eddike, at denne staar over dem, og dækkes med et Klæde. 2 Dage efter hældes Eddiken ganske fra, og der kommes friskt kogende Eddike paa, hvilket efter 2 Dages Forløb atter gjentages. Dagen efter tilbindes de, helst med Blære.

Flækkede Asier med Skrælling.

Agurkerne, hvilke maa være ligesom Ovenstaaende, aftørres, flækkes paa langs, udhules, gnides med Salt og nedlægges tæt ved hinanden. Saaledes staa de i 24 Timer, hvorpaa de først lægges paa et Sold for at afløbe, og derefter trykkes i tykke Klæder, til de ere fuldkommen tørre. Saa megen hel dansk Sennep, at man kan see, det vil kunne fylde Agurkerne, blandes med det Indvendige af noget spansk Peber, hvidt Peber og noget hel Muskatblomme. Dette røres til en tyk Grød med lidt raa Eddike og fyldes i Agurkerne, som derpaa sammenbindes med grov Traad, 2 og 2 Stykker, og nedlægges saaledes

tæt i en Krukke. Man koger nu saa megen Eddike, at den kan staa over Agurkerne, med det Udvendige af det spanske Peber, friske Laurbærblade og Chalotter og hælder det varmt paa Agurkerne, som dækkes med et Klæde. Eddiken koges to Gange op med nogle Dages Mellemrum og hældes hver Gang hed paa. Dagen efter tilbindes de.

Søde Asier til Steg.

Naar Agurkerne ere skrællede, overskaarne og udhulede, gnides de med Salt og staa dermed i 24 Timer; de aftørres og trykkes godt i tykke Klæder, skæres i Strimler, veies og nedlægges i en Krukke. Til 1 ℔ Asier koges ½ Pot Eddike, som hældes hed paa dem, og hvori de atter staa i 24 Timer, hvorefter de igjen aftørres. 1 Pægel frisk Eddike koges med ½ ℔ (50 Q.) Puddersukker, 3 à 4 Nelliker, nogle smaa Stykker Caneel og 6 à 8 friske Laurbærblade. Naar det har skummet, kommes Asierne deri, og naar det atter koger, ophældes det og dækkes med et Klæde. Efter nogle Dages Forløb hældes Saften fra og koges, indtil den har skummet og er bleven jævn; da hældes den varm paa Asierne, som atter dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter.

Asier med Kirsebærsaft.

Agurkerne skrælles, flækkes, udhules, veies og sættes paa Ilden med saa megen Eddike, at de kunne koge deri. Naar de have faaet et godt Opkog, optages de, tørres og trykkes i Klæder og skæres i Strimler; dersom Agurkerne ere smaa, behøver man ikke at skære dem i Strimler. Til ½ ℔ (50 Q.) Asier tages ½ Pægel raa Kirsebærsaft, 2 smaa Spisesteer Eddike, ¼ ℔ (25 Q.) Puddersukker, 5 à 6 Nelliker og nogle smaa Stykker Caneel, hvilket sættes paa Ilden og koges, til det netop har skummet; da kommes Asierne deri, og naar det atter koger, optages disse og lægges i Krukken. Saften koges endnu i nogle Minutter og hældes varm paa. De dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter. Dersom Saften efter nogle Dages Forløb er tynd, kan man lade den koge i 10 Minutter og da hælde den kold paa Asierne. Istedetfor den raa Kirsebærsaft kan man anvende Saft fra syltede Kirsebær; der bruges da intet Sukker, og den behøver ikke at koge saalænge, men faar deraf et mindre godt Udseende.

Søde Asier. Nr. 1.

Agurkerne skrælles, flækkes, udhules og veies. De lægges i en Krukke, overskjænkes med saa meget kogende Vand, at dette staar over dem, hvorpaa

Krukken bedækkes med et Klæde; naar de ere kolde, optages de, der ſtjænkes friſk kogende Vand paa, hvori de atter ſtaa, til de ere kolde; dette gjentages endnu engang, og derefter tørres og tryktes de i Klæder og ſkæres i Strimler. Til 1 ℔ Aſier tages ½ ℔ (50 Q.) lyſt Pudderſukker, ½ Pægel Eddike, ½ Pægel Vand, Citronſkal eller nogle Stykker Caneel og 5 à 6 Nelliker; dette koges til en jævn Sirup, hvori Aſierne faa et godt Opkog; da hældes de op og dækkes med et Klæde. Efter nogle Dages Forløb hældes Saften fra; den koges, ſkummes og hældes igjen paa Aſierne, hvilke Dagen efter tilbindes. Først efter 4 Ugers Forløb kan man begynde at bruge dette Syltetøi, ſom holder ſig godt i et helt Aar.

Søde Aſier. Nr. 2.

Naar Agurkerne ere ſkrællede, flækkede og Kjærnerne udtagne, gnides de med Salt og ſtaa dermed i 4 à 5 Timer. 1 Del Eddike og 2 Dele Vand, Laurbærblade og Dild ſættes paa Ilden, og heri koges Aſierne, ſom først ere omhyggeligt tørrede, til de ere møre, de lægges da paa en Sigte for at afløbe. Der tages ſaa megen Eddike ſom behøves for at ſtaa over Aſierne, til hver Pot heraf tages 1 ℔ Sukker, Caneel og Nelliker, hvilket koges godt, hvorpaa Aſierne kommes i den hede Eddike, og det Hele henſættes i 3 à 4

Dage; da hældes Eddiken fra, koges med en lille Tilsætning af Sukker og hældes, medens den endnu er lunken atter paa Asierne, som da ere færdige.

Asier med Ingefær.

Agurkerne skrælles, udhules og skæres i Strimler eller Tærninger, som trykkes i Klæder, til de ere tørre, og veies. Til 1 ℔ Asier tages 10 Lod (31 Q.) Ingefær, som sættes en Nat i koldt Vand, hvorefter det afskrabes og vaskes godt. Det koges derpaa under Laag med ½ Pot Vand i et lidet Qvarteer, da kommes ¼ Pægel Eddike og 1 ℔ hvidt Sukker eller Puddersukker deri, og det koges nu, indtil det har skummet, da kommes Asierne deri og koges med et Par Opkog i 4 à 5 Minutter, hvorefter de optages og lægges i Krukken. Saften koges i nogle Minutter, indtil den er skummet og bleven jævn. Den hældes varm paa Asierne, som tilbindes, naar de ere kolde. Efter 8 Dages Forlob sættes det Hele paa Ilden, og naar det netop koger, optages Asierne og lægges i Krukken. Saften tilligemed Ingefæret koges med en Tilsætning af ¼ ℔ (25 Q.) Sukker, til den er jævn, og hældes varm paa Asierne, som tilbindes Dagen efter. Førend Saften hældes paa, kan Ingefæret optages, bindes i et Stykke Netteldug og lægges oven i Krukken.

Smaa Agurker.

Agurkerne hertil ſkulle være ganſke ſmaa; de ſtørſte, ſom maa bruges, kunne være af en lille Fingers Længde. De aftørres, ſættes i en Lage, helſt af Brøndvand, ſom er ſaa ſtærk, at den kan bære et Æg, optages efter 24 Timers Forløb, aftørres igjen og nedlægges i en Krukke. Til 100 ganſke ſmaa Agurker tages 1 Pot Eddike, ſom koges med 1 Spiſeſkee helt, hvidt Peber, lidt hel Muſkatblomme og omtrent 10 friſke Laurbærblade. Dette hældes hedt paa Agurkerne, ſom derefter tildækkes med et Klæde og tilbindes med Blære, naar de ere kolde.

Smaa Agurker med raa Eddike.

Naar Agurkerne ere behandlede ligeſom Ovenſtaaende, lægges de i en Krukke med ſamme Krydderier og overhældes med ſaa megen raa Eddike, at den rundelig ſtaar over dem. De tilbindes ſtrax med Blære og holde ſig godt, men blive ikke ſaa grønne af Udſeende.

Agurker med raa Eddike.

Agurkerne hertil maa være ſtørre og tykkere end til Ovenſtaaende, dog fuldkommen grønne. De lægges 12 Timer i Lage, aftørres og lægges 8 Dage i Eddike, derefter afryſtes de paa et Sold og ned-

lægges i en Krukke lagvis med Kryderierne. Til en temmelig stor Krukke med Agurker vil omtrent behøves 3 Spiseskeer helt Peber, 2 Hylstre Spanskpeber, 1 Snes Chalotter, ½ Snes Nelliker, ½ Snes grønne Laurbærblade og ½ Hvidløg. Der hældes saa megen nn, raa Eddike paa, at denne staar over det Hele. Krukken tilbindes strax, helst med Blære. Først efter et Par Maaneder ere Agurkerne gode. De conserveres godt, ere meget velsmagende og give god Smag i Ragout og Saucer.

Agurker nedlagte til Salat.

Agurkerne skrælles, skæres i tynde Skiver og strøes med lidt Salt, hvormed de staa i 5 à 6 Timer, da trykkes Saften ganske fra dem, hvilket bedst kan skee ved at lægge dem paa en flad Tallerken, sætte en anden deri og trykke fast med den, medens Tallerkenerne holdes paaskraa, for at Saften kan afløbe, derpaa trykkes de i Klæder og nedpakkes haardt i Glas eller Krukker, lagvis med Salt, tilsmeltes med Tælle og tilbindes. Det er bedst at nedlægge Agurkerne i Glas, som ikke indeholde mere, end man kan bruge paa eengang; men ere Glassene større, maa de tilbageblevne Agurker strax igjen tilsmeltes med Tællen. Naar Agurkerne skulle bruges, sættes de i koldt Vand (efterat de ere skyllede), først paa Vinteren i 4 à 5

Timer, ſenere i længere Tid. De trykkes mellem 2 Tallerkener, klappes i Klæder og tillaves ſom Agurkeſalat, med Olie, Eddike og Peber.

Lageagurker.

Agurkerne maa være ganſke grønne og af Størrelſe ſom de, der bruges til Salat; ere de større, indeholde de for mange Kjærner. De vaſkes, aftørres og nedlægges i et Anker, hvorpaa der helſt maa have været Rødvin, og hvoraf den ene Bund er udtagen og Spundſet tilſlaaet. I Bunden af Ankeret lægges et Lag Vindrueblade, derpaa et Lag Agurker, ſaa et Lag Dild med nogle friſke Laurbærblade imellem, atter Agurker, og ſaaledes vexles med Dild og Vindrueblade; det ſidſte Lag maa være af disſe. Har man nogle umodne Vindruer, fordeles de der imellem. Til et Anker vil omtrent bruges 6 Sneſe Agurker, og dertil tages 18 à 19 Potter Vand, ſom koges til Lage med 1 ℔ ſtort Salt, ſkummes godt og hældes, naar den er ganſke kold, paa Agurkerne. Det giver Agurkerne Velſmag at koge 1 eller 2 Potter Eddike med Lagen; der tages da ſaa meget mindre Vand. Der lægges et Stykke Lærred over dem og derpaa et Par vel afvaſkede Stene, Bunden lægges paa, Ankeret tilbindes med et Klæde og henſættes paa et varmt Sted, ſom et hedt Loft eller paa en Skorſten; dog

maa der ikke være saa hedt, at Ankeret bliver varmt. Det staar ganske stille i 3 à 4 Uger; da løses Bindingen af; den Hinde som Gjæringen har sat, borttages, og man tager en Agurk op, for at see om den er klar; dersom den er næsten gjennemsigtig, ere de færdige; hvis ei, maa de staa nogle Dage endnu, før de bruges; da tages Stenene af, Lærredet udskylles, om det behøves, og lægges paa igjen, Ankeret tilbindes og hensættes paa et køligt Sted. Har man ikke saa mange Agurker, kunne de nedlægges i en Krukke og tilbindes med Blære.

Hvid Soya af Agurker.

Alt det Kjød, Kjærner og Saft der udhules af Agurker, som bruges til Asier, sættes paa Ilden med lidt Salt og koge i ½ Time under jævnlig Omrøren, at Intet sætter sig fast, hvilket vilde give en brændt eller sveden Smag; skeer dette, maa det Hele casseres. Derefter aftrykkes det i en Sigte, Saften sættes igjen paa Ilden med ½ Pægel Eddike til ½ Pot Saft og koger til den er jævn, omtrent i ½ Time; da ophældes den, kommes næste Dag paa smaa Flasker eller Sennepsglas og tilbindes med Blære. Denne Soya giver en behagelig Smag paa alle Slags hvide Saucer og Fricasée og maa kommes saa tidlig paa, at den koger lidt med Saucen.

Grønne Blommer.

1 ℔ Blommer, som ikke maa være fuldkommen modne, kommes i en Gryde med kogende Vand, hvilken da strax tages af Ilden, og Blommerne hældes tilligemed Vandet i en Krukke, hvor de dækkes med et Klæde til næste Dag, da hældes de paa Dørslaget, hvor Vandet rystes godt af. Til hvert ℔ Blommer tages 1 ℔ Melis, som sættes paa Ilden med ½ Pot af det Vand, hvori Blommerne have staaet. Naar Sukkeret er kogt og skummet, kommes Blommerne deri og rystes godt om i Gryden; men saasnart de begynde at koge, løftes denne af; de rystes godt omkring og sættes atter paa Ilden, hvilket gjentages 3 à 4 Gange. Derpaa hældes de op tilligemed Saften, dækkes med et Klæde, til de ere kolde, tilbindes med Papir og staa saaledes et Par Dage. Blommerne komme ikke mere paa Ilden, men Saften koges to Gange med et Par Dages Mellemrum og hældes varm paa Blommerne. De staa nu tilbundne i 8 Dage; da hældes Blommerne paa et Dørslag, forat Saften kan afløbe, hvilken derefter koges med en Tilsætning af 8 Lod (25 Q.) Sukker til hvert ℔ Blommer. Naar den har kogt, indtil den er vel skummet, sædvanlig i 10 Minutter, hældes den i Krukker, og naar den er næsten kold, lægges Blommerne deri;

Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, over og de tilbindes.

Grønne Blommer med Cognac.

Blommerne, som maa være næsten modne, aftørres og prikkes lidt. Til 1 ℔ tages ¾ ℔ (75 Q.) Melis, som sættes paa Ilden med ½ Pægel Vand og koges til en Sirup. Blommerne kommes heri og koges lidt, omtrent 5 à 6 Minutter; da optages de og lægges udbredte paa et fladt Fad for at afkøles. Den Saft, som bliver paa Fadet, hældes i den øvrige, der sættes paa Ilden med 4 Lod (12 Q.) Sukker og koges atter i 6 à 8 Minutter. Da løftes Gryden af, og naar Saften er lidt afkølet, kommes ½ Pægel Sprit eller Cognac deri, hvorefter den hældes i Krukken, hvori Blommerne lægges og staa tildækkede i nogle Dage. Dersom Saften da er tynd, koges den med 2 Lod (6 Q.) Sukker og ¼ Pægel Sprit. Den hældes i Krukken, og naar den er kold, lægges Blommerne deri. Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, over, og de tilbindes.

Grønne Blommer med Vanille.

Blommerne hertil maa være næsten modne. Skindet trækkes af, Stenene udtages, Blommerne veies, skæres i 4 Parter og nedstrøes med ½ ℔

(50 Q.) Melis til hvert ℔ Blommer. Hermed ſtaa de i 24 Timer, da ſættes det Hele paa Ilden, men Blommerne optages, førend det koger, og lægges i en Krukke. Saften koges med en Tilſætning af ½ ℔ (50 Q.) Sukker, ſkummes godt og hældes varm paa Blommerne, ſom dækkes med et Klæde, til de ere kolde, og da tilbindes. 2 Dage efter koges den med ¼ Stang Vanille, omtrent i et lille Qvarteer. Blommekjærnerne, hvoraf den brune Skal er aftagen, kommes i Saften, ſom hældes i Krukken, og naar den er kold, lægges Blommerne deri. Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, over, og de tilbindes.

Grønne Blommer til Kager.

1 ℔ Blommer, ſom ikke maa være ganſke modne, flækkes, Stenene udtages, og Blommerne nedſtrøes med ½ ℔ (50 Q.) Melis eller meget lyſt og godt Pudderſukker, hvormed de ſtaa i 24 Timer. Da ſættes det Hele paa Ilden med en Tilſætning af ½ ℔ (50 Q.) Sukker, og naar det koger, løftes Gryden af, ryſtes og ſættes igjen paa Ilden, hvilket gjentages endnu 2 à 3 Gange, da tages Blommerne op og lægges i Krukken. Saften koges og ſkummes, og naar den er jævn, hældes den varm paa Blommerne. Derſom Saften efter nogle Dages Forløb er bleven tynd, maa den igjen opkoges, men hældes da kold paa

Blommerne. Der lægges Papir, dyppet i Cognac, over, og de tilbindes.

Grønne Blommer til Steg.

Blommerne, som ikke maa være fuldmodne, aftørres, prikkes og lægges i en Krukke. 1 Pægel Eddike og $\frac{3}{4}$ ℔ (75 Q.) hvidt Sukker sammenblandes og hældes, naar Sukkeret er smeltet, paa Blommerne. Efter 24 Timers Forløb tages Blommerne op, Saften koges med et Par Stykker Canel, skummes og hældes varm paa Blommerne, som strax tildækkes med et Klæde og tilbindes, naar de ere kolde. Dersom Saften efter nogle Dages Forløb er bleven tynd, koges den, til den er jævn, og naar den er kold, lægges Blommerne deri.

Raa grønne Blommer med Cognac.

Blommerne skulle være af samme Modenhed og behandles i alle Henseender paa samme Maade som raa Abrikoser med Cognac.

Grønne Blommer kogte i Krukke.

Blommerne hertil maa være modne, kun ikke overmodne, og fri for Pletter eller Stød; de aftørres og behandles ligesom Abrikoser kogte i Krukke.

Blomme-Marmelade.

Den tillaves ligesom Abrikos-Marmelade.

Mirabeller.

Mirabeller ere de smaa, gule Blommer, som blive modne efter de grønne. De afstørres, Stenene udtages, og til hvert ℔ heraf tages 1 ℔ Melis, som koges til Sirup med en knap Pægel Vand. Blommerne koges 1 Qvarteersstid deri; da hældes ½ Pægel Cognac derpaa og omrøres godt, men maa ikke koge. Det hældes i Krukken, som dækkes med et Klæde til Dagen efter; da lægges Papir, dyppet i Cognac, over, og de tilbindes. Bliver Saften efter nogle Dages Forløb tynd, maa den have et Opkog, og da kommes atter lidt Cognac derpaa.

Flækkede Blommer.

Hertil kan bruges alle Slags røde, gule og rødgule Blommer. Disse maa være saa modne, at man kan trække Skindet af dem, de flækkes, Stenene udtages og knuses, Kjærnerne pilles ud og lægges i kogende Vand, hvorefter Skallerne afstørres i et Klæde. Blommerne veies, og til 1 ℔ tages 4 à 5 Spiseskeer Cognac eller Sprit, som hældes over Blommerne, og hvormed de staa tildækkede i 5 à 6 Timer. Derpaa

hældes den Saft, som er ved Blommerne, paa 1 ℔ Melis eller Pudderſukker, ſom ſættes paa Ilden og koges, til det er ſkummet. Blommerne tilligemed Kjærnerne kommes deri, koges i 10 à 15 Minutter, eller til Blommerne ikke ſmage ſure, ophældes, belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. De kunne ſyltes hele paa ſamme Maade med Eddike iſtedetfor Cognac og kunne da bedre anvendes til Mad og ſpiſes til Steg. Modne Svedſke-Blommer kunne ſyltes paa ſamme Maade.

Svedſke-Blommer. Nr. 1.

Blommerne maa være fuldkommen modne og helſt have faaet lidt Nattefroſt. De aftørres, prikkes og lægges i en Krukke, hvor de overhældes med ¼ Pægel Eddike til hvert ℔ Blommer og ſtaa dermed til næſte Dag; da hældes Eddiken fra dem paa ½ ℔ (50 Q.) Pudderſukker, hvilket ſættes paa Ilden, og naar det netop er ſmeltet, kommes Blommerne deri og vendes et Par Gange omkring, ſaa at de, der vare nederſt, komme øverſt. Naar det begynder at koge, hældes det op i Krukken, ſtaar utildækket til næſte Dag, hældes da om i en anden Krukke, for at Saften kan komme paa alle Blommerne, og Dagen derpaa ſættes det Hele igjen paa Ilden, men ophældes, ſaaſnart det begynder at koge. 2 Dage efter ſættes det igjen paa Ilden, og

nu koges Blommerne, til de ikke ere ſure ved Stenene, ſædvanlig i ½ Time; da lægges de paa Dørſlaget, at Saften kan afløbe. Saften koges et godt Qvarteer, eller til den bliver jævn, med helt Canel og Nelliker. Den hældes i Krukken, og naar den er kold, lægges Blommerne deri, dog ikke for mange, ſaa der kan være rundelig Saft ved Blommerne, ſom derved bedſt conſerveres. Dagen efter tilbindes de. Derſom der bliver mere Saft, end der kan være paa Blommerne, hældes denne kold paa Flaſker; lidt Cognac hældes derpaa, og de beſættes med Kræmmerhuſe. Vil man anvende diſſe Blommer til Steg, giver det en god Smag at komme lidt friſke Laurbærblade derpaa.

Efter dette Forhold blive Blommerne temmelig ſøde, hvorfor man efter Behag kan tage mere Eddike. Syltede paa denne Maade, gaa Blommerne ikke ſaa let itu, men da der maa anvendes mere Umage hertil, kan man koge dem paa nedenſtaaende Maade, hvorefter de ogſaa blive meget gode.

Svedſke-Blommer. Nr. 2.

Til hvert ℔ Blommer tages ¾ ℔ (75 Q.) Puddерſukker, ſom ſættes paa Ilden med ¼ Pægel Eddike og 1 Spiſeſkee Vand; naar det er ſmeltet, hældes det paa Blommerne, ſom først ere tørrede, prikkede og nedlagte i en Krukke. Efter 3 à 4 Dages Forløb,

i hvilke Blommerne hver Dag hældes om i en anden Krukke, forat Saften kan komme paa dem alle, sættes de paa Ilden, hvor de koges, indtil de ikke mere ere sure ved Stenene, omtrent i ½ Time; da lægges de paa et Dørslag og derfra i en Krukke, som fyldes halvt med dem. Saften koges med Canel og Nelliker i et lille Qvarteer, eller til den er jævn. Den hældes varm paa Blommerne, som Dagen efter tilbindes. Blommerne kunne fyltes paa samme Maade med ¼ ℔ (25 Q.) Sukker og ¼ Pægel Eddike til hvert ℔, men da erholdes der mindre Saft.

Svedske-Blommer. Nr. 3.

1 ℔ Blommer aftørres og lægges i en Krukke; der skjænkes kogende Vand paa, saa det staar over dem, de tildækkes og staa deri i 2 Gange 24 Timer. Vandet hældes nu fra dem, og de sættes paa Ilden med ¾ ℔ (75 Q.) Sukker, hvorpaa der er kommet ½ Pægel af det Vand, som Blommerne have staaet i. De koges i et Qvarteerstid, optages, lægges i Krukken, og Saften koges endnu et Qvarteer alene. Derpaa hældes den varm paa Blommerne, som Dagen efter tilbindes. Det øvrige Vand kan anvendes til Grønsupper, da det har endel Blommesmag.

Svedſke-Blommer til Kager.

Blommerne, ſom maa være modne, aftørres, flækkes, Stenene udtages, og de veies. Til hvert ℔ Blommer tages ¾ ℔ (75 Q.) Puddерſukker og 2 à 3 Spiſeſkeer Eddike. Dette ſættes paa eengang paa Ilden og koges omtrent i ½ Time, eller til Blommerne ikke mere ere ſure, de lægges da paa Dørſloget og derfra i Krukken. Saften koges med Canel, til den er jævn, og hældes varm paa Blommerne. Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, derpaa, og de tilbindes.

Grønne Svedſke-Blommer.

Blommerne afplukkes, medens de ere grønne, dog ikke før de begynde at blive røde ved Stilken, og ſaaledes at denne bliver paa dem. De kommes i en Kjedel med kogende Vand, hvori de koges under Laag, indtil de ere møre, og henſættes i Vandet til næſte Dag, da fraſies dette, hvorpaa de veies og lægges i Krukken. Til 1 ℔ Blommer tages 1 ℔ hvidt Sukker, ſom koges til Sirup med 1 Pægel Vand og hældes varm paa Blommerne. Næſte Dag koges Saften omtrent i 10 Minutter, ſkummes og hældes atter varm paa. Tredie Dag ſættes det Hele paa

Ilden tilligemed Citronſkal, Canel og Nelliker, og naar Blommerne have faaet et godt Opkog, tages de op, Saften koges lidt længere, ſkummes og hældes varm paa. Dagen efter tilbindes de. Man kan bruge lyſt Pudderſukker iſtedetfor hvidt Sukker, men Saften bliver da ikke ſaa klar.

Svedſke-Blommer kogte i Krukke.

Blommerne maa være godt modne, aftørres og behandles ligeſom Abrikoſer kogte i Krukke. Iſtedetfor hvidt Sukker og Cognac kan hertil ogſaa tages Pudderſukker og Eddike, men kun det halve Quantum af Eddike og lidt mindre Sukker.

Mos af Blommer.

Hertil kunne bruges alle Slags røde Blommer, ſom maa være modne. De aftørres, flækkes, Stenene udtages, og de ſættes paa Ilden med lidt Vand, omtrent ½ Pot til 1 Skjeppe Blommer. De maa helſt koges i en glaſeret Gryde eller vel fortinnet Kobberkjedel, ſom først maa ſmøres overalt med den indvendige Side af Fleſkeſvær, hvilket forebygger, at Blommerne brændes. Ilden kan i Førſtningen, indtil det er i godt Kog, være raſk, dog ikke Lueild af Brænde,

hvilket let vilde ſlaa op om Siderne af Gryden; helſt anvendes overhugget Tørv, blandet med ſmaat Brænde; Ilden maa være ensformig, ſaa at Kogningen ikke ſtandſer, men er jævn hele Tiden. Blommerne tillige= med Citronſkal og Canel koge ſaaledes uden Laag i $1\frac{1}{2}$ à 2 Timer. I den første Timestid behøver man ikke at røre deri, naar kun Ilden paſſes rigtigt; men naar man først har begyndt at røre, maa det flittigt gjentages og maa for det meſte beſtaa i, at der med Skeen ſkrabes ved Siderne og paa Bunden af Gryden, forat Intet ſkal ſætte ſig faſt og brændes, hvorved det Hele vilde fordærves. Mod Slutningen, naar Saften er bortkogt, røres derfor næſten beſtandigt paa denne Maade; men ſkulle Noget desuagtet ſætte ſig faſt, da maa det Hele ophældes, Gryden rengjøres og ſmøres med Fleſkeſvær, før Blommerne atter kommes deri. For at ſee, om Blommerne ere kogte nok, kan man komme Lidt paa en Tallerken; viſer ſig ſlet intet Flydende derved, ere de færdige, om end den her fore= ſkrevne Tid ikke er medgaaet; thi Tiden maa være af= hængig af Frugtens Saftighed. Moſen pakkes haardt i Krukker, ſaa at der ingen Huller er; thi fra diſſe mugner den let. Et Par Dage, efterat den er kogt, ſmeltes Tælle derover, og naar denne er kold, tilbindes Krukken. Naar denne Mos ſaaledes er tørt henkogt,

kan den conſervere ſig over 1 Aar. Vil man bruge deraf til Suppe, tages til hver Spiſeſkee Mos 1 Pægel Vand, hvormed den ſættes paa Ilden, og det behøver ikke at koge mere end ½ Timestid, for at blive en velſmagende Suppe.

Blommer paa Flaſker.

Af modne Svedſke-Blommer udſøges de, ſom ikke ere ſtødte eller revnede, men fuldkommen gode. De aftørres omhyggeligt, Stilkene tages af, de prikkes lidt og kommes paa fuldkommen tørre Flaſker, ſom hertil nødvendig maa være meget vidhalſede, da Frugten ellers ikke kan komme ud igjen. Flaſkerne ryſtes og bankes paa Bunden med Haanden, forat Blommerne kunne falde ſammen, og tilbindes, naar de ere ganſke fulde, med Blære, ſom godt aftørres, iſær paa den Side, ſom vender ind til Flaſkerne. Disſe ombindes med Hø og ſættes i en Kjedel af paſſende Størrelſe efter Flaſkernes Antal, og hvori der paa Bunden er lagt et Stykke Tøi, ſom en Gulvklud. Imellem Flaſkerne pakkes Hø, ſaa at disſe ſtaa faſt, og naar Kjedlen er ſat over Ilden, hældes koldt Vand derpaa, men forſigtigt, at Blærerne ikke blive vaade, og Høet trykkes atter faſt, ſaa at Flaſkerne ikke kunne vælte under Kogningen. Vandet maa ikke naa længere end

til Halſen af Flaſkerne, og disſe ſtaa lige høit, hvorfor man kan lægge en Bolt eller Sten under dem, ſom ikke paſſe i Høide. Ilden maa være fordelt, ſaa at Vandet koger overalt og ikke alene ved een Side. Naar Vandet har kogt en lille halv Time tages Ilden fra, men Flaſkerne blive ſtaaende i Vandet, indtil det er koldt, da optages de, aftørres og henſættes paa et tørt og luftigt Sted. Den Frugt, ſom er kogt paa denne Maade, kan, naar den er god og omhyggeligt behandlet, holde ſig friſk til ud paa Foraaret og er brugelig til Suppe, til at komme paa Grynſuppe, til Compot og til at ſerveres ſom Deſert, naar man overſtrøer den tykt med hvidt Sukker. Der maa jævnlig ſees til Flaſkerne, og viſer der ſig Skimmel paa Frugten, maa denne Flaſke ſtrax bruges; har en Flaſke engang været aabnet, kan den tilbageblevne Frugt kun holde ſig friſk i nogle Dage. Derſom det hænder, at en Blære ſpringer under Kogningen, da maa en anden bindes over, naar de tages op, og denne Flaſke maa da ſnart bruges.

Blommer at tørre.

Gode og modne Svedſke-Blommer aftørres, bredes paa ſtivt Papir, lægges i en godt varmet, dog ikke

hed Ovn, da Frugten bliver bedſt ved at tørres langſomt, og kunne gjerne blive en Dag og en Nat i Ovnen. Naar Skindet er ſammentrukket, ere Blommerne i Almindelighed tørre nok; thi de maa endnu være bløde, naar de udtages af Ovnen, og ſtaa udbredte i et Par Dage, før de gjemmes paa et tørt Sted. De bruges ſom Svedſker, men da de ere temmelig ſure, kunne de, ligeſom de tages af Ovnen, nedlægges i en Krukke, lagvis med Puddерſukker, hvorved de blive ſødere, men mugne lettere.

Bergamotter.

Bergamotterne maa være ſaa modne, at de netop have en god Smag, men ikke være meget bløde. De kommes i en Kjedel med kogende Vand og koges, indtil de ere ſaa møre, at der kan ſtikkes en Pind i dem; da optages de og ſkrælles, ſaaledes at Stilken, ſom bliver derpaa, kan afſkrabes. Derefter veies de, beſtikkes med ſmaa Stykker Canel af eens Størrelſe og nedlægges i en Krukke. Til 1 ℔ Bergamotter tages 1 ℔ hvidt Sukker, ſom koges med ½ Pægel Eddike og ſkummes. Naar det er lidt jævnt, hældes det over Bergamotterne, ſom, naar de ere kolde, tildækkes og ſtaa i 3 à 4 Dage; da opkoges Saften, ſkummes og hældes varm paa. Dette gjentages efter 3 à 4 Dages

Forløb for sidste Gang. Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, derpaa, og Krukken tilbindes. Skulde Saften efter nogen Tids Forløb være meget tynd, maa den atter koges, men hældes da kold paa Bergamotterne.

Bergamotter kogte i Krukke.

Bergamotterne hertil maa være modne, fri for Pletter og Stød; de skrælles, Stilkene blive paa, men afskrabes, og de behandles ligesom Abrikoser kogte i Krukke, men sættes 3 Dage efter hinanden i Ovnen.

Brambær.

1 ℔ modne Brambær nedstrøes lagvis med ¾ ℔ (75 Q.) hvidt Sukker, staa til Dagen efter, sættes da paa Ilden og koge omtrent i 5 Minutter, hvilket maa bestemmes efter Bærrenes Modenhed. De hældes paa Dørslaget, at Saften kan afløbe; denne koges og skummes omtrent i 10 Minutter; naar den løftes af Ilden, kommes Bærrene deri, og det Hele hældes i en Krukke. Dersom Saften efter et Par Dages Forløb er tynd, hældes Bærrene atter paa Dørslaget, og Saften koges og skummes i nogle Minutter, Bærrene kommes deri, naar den er taget af Ilden, og hældes

igjen i Krukken, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Brambær med Ribssaft.

Til 1 ℔ modne Bær tages 1 ℔ hvidt Sukker eller Pudderſukker, derſom man vil bruge dem til Mad, og 1 Pægel raa Ribsſaft. Det koges og ſkummes omtrent i 10 Minutter, da kommes Bærrene deri og koges i omtrent 5 Minutter, hvorefter de lægges paa Dørſlaget. Saften koges og ſkummes atter nogle Minutter, og naar den er taget af Ilden, kommes Bærrene deri og hældes ſtraxˇ i en Krukke. Dages efter belægges de med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Brambærſaft.

Bærrene vrides igjennem et Klæde, 1 Pot Saft ſættes paa Ilden med ½ ℔ (50 Q.) Pudderſukker, koges og ſkummes i et lille Qvarteer, hældes i en Krukke og Dagen efter paa ſmaa Flaſker; der hældes lidt Cognac i hver, og ſættes Kræmmerhuſe i. Da Brambærſaften er temmelig ſød, kan man til hver Pot tage et Par Spiſeſkeer Eddike og lade koge med, hvorved den giver bedre Smag i Mad.

Berberisser.

Berberisserne skulle være modne og kunne godt taale at have faaet lidt Nattefrost. De uden Kjærner ere de bedste, men kunne disse ikke erholdes, kunne de med Kjærner gjerne bruges og blive velsmagende. Til 1 ℔ pillede Bær tages 1 ℔ hvidt Sukker, som koges med 1 Pægel Vand, til det har skummet, da kommes Bærrene deri og koges i 5 à 6 Minutter med et Par Opkog. Det ophældes og staar i nogle Dage; da hældes Bærrene paa Dørslaget, at Saften kan afløbe, denne koges og skummes i nogle Minutter med en Tilsætning af 4 Lod (12 ℧) Sukker, dersom den er tynd, i modsat Fald behøves ikke mere Sukker. Naar Saften er taget af Ilden, kommes Bærrene deri, og det hældes strax i Krukken, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Vil man anvende Berberisser til Mad, kunne de syltes paa samme Maade med Puddersukker. Naar de og Saften koges lidt længer, behøver Saften ikke at opkoges.

Berberissaft.

1 ℔ pillede Bær sættes paa Ilden med ½ Pot Vand, der koges i et Qvarteer, Bærrene trykkes itu med en Skee og naar det er afkølet, vrides det gjennem et Klæde. 1 Pot Saft sættes paa Ilden med

¾ ℔ (75 Q.) Pudderſukker, koges og ſkummes i et Qvarteerstid og hældes i en Krukke. Næſte Dag kommes den paa Flaſker, lidt Cognac hældes paa, og de beſættes med Kræmmerhuſe. Denne Saft kan, i Mangel af Citron, meget godt bruges til Mad.

Blaabær.

1 ℔ modne Blaabær ſættes paa Ilden med ½ ℔ (50 Q.) Pudderſukker og koges omtrent i ½ Qvarteer; da hældes Bærrene paa Dørſlaget. Saften koges i et Qvarteer med Canel, ſkummes og hældes varm paa Bærrene, ſom Dagen efter belægges med Papir, duppet i Cognac, og tilbindes derefter.

Blaabærſaft.

Bærrene ſættes paa Ilden og koges i et Qvarteer, røres ofte omkring, at Intet ſætter ſig faſt paa Bunden. Naar de ere lidt afkølede, afvrides de i en Poſe, og naar Saften er ganſke kold, kommes den paa ſmaa Flaſker, ſom førſt ere godt ſkyllede med Cognac; heraf hældes og et godt Lag oven i hver Flaſke, ſom derefter tilbindes med Blære eller proppes. Denne billige Saft holder ſig godt hele Vinteren.

Blaabær paa Flasker.

Bærrene maa med Omhyggelighed udsøges, at de ere gode og hele, og fyldes paa Flasker. De behandles i alle Maader som Blommer paa Flasker, men koge kun 1 Qvarteer. De bruges om Vinteren til Suppe.

Chalotter.

Chalotterne pilles og sættes i en svag Lage, hvori de staa i 40 Timer; derefter hældes de paa Dørslaget, rystes godt, at Lagen kan komme af, og sættes paa Ilden med ½ Pot Eddike (til 100 Chalotter), Muskatblomme og lidt hvidt Peber. De koge, til de ere møre, da hældes de i en Krukke, dækkes med et Klæde og tilbindes næste Dag med Blære. De ere ikke gode før efter et Par Maaneders Forløb. Chalotterne kunne syltes paa samme Maade med Sukker, kun med den Forskjel, at de sættes 24 Timer i svag Lage, og at de koges med 4 Lod (12 Q.) Sukkerkandis til hver Pot Eddike.

Chalotter med Citroner.

1 ℔ Chalotter pilles og lægges i et dybt Fad tilligemed 3 Citroner, som ere skaarne i tolv Dele

hver, og en Haandfuld Salt. Dette lader man staa i 24 Timer, sætter derpaa det Hele over Ilden med rundelig Eddike, hvidt og spansk Peber, Muskatblomme, et Par Laurbærblade og Pudderſukker efter Smag. Det koges, til Chalotterne ere møre, da ophældes det og tilbindes, naar det er koldt. Det er meget velſmagende til Saucer.

Champignoner.

Paa de Champignoner, ſom ere uſkadelige og tjenlige til Syltning, ſkulle baade Hatten og Stilken være hvide, og Lamellerne, ſom ſidde paa den underſte Side af Hatten, rødbrune; men ere Champignonerne meget ſmaa, ere Lamellerne mere rødlige end brune. De maa helſt ſyltes ſamme Dag, de ere plukkede. Man udſøger til Syltning dem, ſom ere tykke i Kjødet, og hvorpaa Hatten er lukket, thi er denne udfoldet, vil Kjødet være for tyndt og for løſt. Den yderſte Hud pilles af Stilken og Hatten, ſom, hvis Champignonerne ere ſmaa, helſt maa blive paa Stilken, hvorfor Lamellerne ikke kunne borttages. Forat Champignonerne ikke under Pilningen ſkulle blive ſorte, lægges de efterhaanden i koldt Vand.

Champignoner i Smør.

Champignonerne pilles, lægges i koldt Vand, hvori der er lidt Salt, og ſtaa en Timestid deri;

da ryſtes de paa Dørſlaget, hvor de overſtrøes med Salt og blive ſtaaende en Time; ryſtes atter godt og lægges derfra i Klæder, hvori de trykkes, indtil de ere fuldkommen tørre, hvorpaa de veies. Til $\frac{1}{2}$ ℔ (50 Q.) Champignoner tages $\frac{1}{2}$ ℔ (50 Q.) Smør, hvilket helſt maa være ævret, men da dette vanſkeligt faas til den Tid, Champignonerne ſyltes, maa det, der bruges, dog være godt og fuldkommen frit for Valle. Smørret afklares omhyggeligt og ſættes paa Ilden igjen tilligemed Champignonerne, ſom koge i 10 à 12 Minutter og ſkummes godt. Derſom Smørret i den Tid ikke er blevet klart, maa det koge lidt længere og hældes da tilligemed Champignonerne paa ſmaa Krukker eller Glas, ſom ikke indeholde mere, end der bruges paa eengang. Dagen efter hældes ſaa meget ſmeltet, ikke afklaret, Smør derpaa, at det ſtaar ſaa tykt ſom en lille Finger derover; naar dette igjen er koldt, tilbindes de, og conſervere ſig ſaaledes til Foraaret, derſom Smørret har været godt. Den øverſte Tilſmeltning aftages, naar man vil bruge Champignonerne, og diſſe kommes i Saucen tilligemed det Smør, ſom er imellem dem. En Overkop fuld af ſaaledes henkogte Champignoner vil være tilſtrækkelig til Sauce for 8 Perſoner.

Champignoner i Eddike.

De pilles, lægges i koldt Vand, hvori er noget Salt, staa deri ½ Timestid, ryſtes i Dørſlaget og ſættes paa Ilden tilligemed lidt Salt og lidt Citronſaft, hvormed de koges under Laag i 10 Minutter; da ryſtes de igjen i Dørſlaget, tørres i Klæder og lægges i Glasſet, ſom kun maa være lidt over Halvdelen fyldt med Champignoner. Man koger Eddike med hel Muſkatblomme, lidt friſke Laurbærblade og hvidt Peber, hælder det varmt paa Champignonerne, ſom dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter med Blære.

Champignoner med Citronſaft.

Champignonerne maa helſt være ſmaa og lukkede. Kun af dem, ſom ere aabne, borttages Lamellerne med en lille Kniv, de andre pilles ſlet ikke, men de vaſkes alle rene i koldt Vand med et lille Stykke Flonel. Vandet afryſtes paa et Dørſlag, og de lægges i en godt glaſeret Leerpotte, med lidt fint Bordſalt imellem. Citronſaft (omtrent af 4 Citroner til 1 *K* Champignoner) hældes igjennem en Sigte over dem, et Laag, ſom ſlutter godt, lægges over, og de koges ganſke jævnt, til de ere møre, ſædvanlig i ¼ Time. Herefter hældes de i en Terrin eller et Fad med Laag over, ſom ſlutter godt, og kommes næſte Dag i

ſmaa Glas, hvor Saucen maa ſtaa over dem. Der hældes Olie paa, eller de tilſmeltes med afklaret Smør og tilbindes med Blære. Derſom man ikke har ſaa ſmaa Champignoner, kan man pille den yderſte Hud og Lamellerne af de ſtørre, ſkære dem over og fylte dem paa denne Maade, ſom er den bedſte, og hvorved de komme til at ligne de franſke meſt. De conſervere ſig godt, naar der kun er rigelig Sauce ved dem.

Brun Soya af Champignoner.

Alt hvad der pilles af Champignonerne, baade Lamellerne og Skrællingerne (kun ikke den yderſte Spids af Stilken, paa hvilken der gjerne bliver ſiddende lidt Jord), kommes i en Krukke, overſtrøes med noget Salt, hvormed det ſtaar i 4 Dage, og omrøres flere Gange daglig. Naar man kun paſſer at røre deri, kan det gjerne ſtaa i 2 à 3 Dage til, derſom man i den Tid kan ſamle flere Skrællinger eller hele Champignoner, hvilke da maa ſkæres itu. Derpaa ſættes det paa Ilden med 3 ℔ ituhugget Oxeſkank til en Skjeppe Skrællinger; det koges jævnt under Laag, ſom ſlutter godt, i 1½ à 2 Timer og ophældes i et Dørſlag, hvor det trykkes tørt eller vrides i et Klæde. Til ½ Pot Saft tages et maadelig ſtort Rødløg, ſom pilles og flækkes, 6 ſmaa

Laurbærblade, et Par Theskeer stødt Ingefær, 1 Theskee helt Peber, 8 Nelliker, ¼ Pægel Rødvin og lidt brændt Sukker, for at give Couleur. Alt dette koges uden Laag i 1 Qvarteerstid, eller saalænge, at næsten det Halve er bortkogt; da kommes Hvide og Skal af et Æg deri og koges et Par Minutter. Derpaa hældes det igjennem Sigten, hvori er lagt et Stykke trødt Tøi, hvilket tilsidst opbindes, forat Soyaen ganske kan afløbe. Den hældes paa smaa Flasker og tilbindes med Blære eller proppes. Denne Soya er meget god til Mad og Saucer.

Champignonpulver.

Champignonerne pilles, skæres i Stykker, lægges i koldt Vand, afrystes i et Dørslag, tørres godt i Klæder og bredes i en varm Ovn paa Papir, hvor de tørres langsomt og forsigtigt, at de ikke blive brune. Naar de ere blevne kolde, stødes de i en Morter og drysses igjennem en Sigte; det Grove, som bliver tilbage, stødes og drysses atter igjennem Sigten, og saaledes vedbliver man, indtil alt er fint; da kommes det paa Flasker og proppes. Naar man kommer noget af dette Pulver i Sauce og lader det koge godt deri, giver det en behagelig Champignon-Smag.

Citroner med Sukker.

Naar Citronerne ere aftørrede, ſkæres to Ridſer, ſom gaa tæt ved hinanden i en Slangegang rundt omkring Citronerne fra den ene til den anden Ende, og ſaa dybe, at de naa igjennem Skallen, dog uden at naa Saften; det ſmalle Stykke imellem Ridſerne borttager man, og Citronerne lægges 8 Dage i koldt Vand, ſom hver Dag fornyes, derpaa ſættes de paa Ilden i rundeligt koldt Vand, omtrent 4 à 5 Potter til 6 Citroner, hvilke i Almindelighed udgjøre 1 ℔. De koge nu uafbrudt under Laag, indtil de ere fuldkommen møre, ſædvanlig i en Timestid, optages, lægges paa et Dørſlag for at afløbe, veies og lægges i Krukken. Til 1 ℔ Citroner tages 1½ ℔ hvidt Sukker, ſom koges til Sirup med 1½ Pægel Vand, men ikke af det, hvori Citronerne ere kogte. Naar denne er lidt afkølet, hældes den paa Citronerne, hvilke tilbindes og ſtaa i 4 à 5 Dage; da hældes Saften ganſke fra dem, koges og ſkummes i 10 Minutter, eller til den er jævn, og hældes atter lunken paa Citronerne, ſom tilbindes Dagen efter. Derſom Saften ſenere bliver tynd, maa den gives et Opkog og hældes kold paa Citronerne. Disſe blive efter et Par Maaneders Forløb lidt haarde paa Skallen.

Citronſkaller.

Citronerne, ſom helſt maa være tykſkallede, ſkæres over paalangs, alt det Indvendige udtages, og Skallerne ſættes 3 Dage i koldt Vand, ſom hver Dag fornyes. Derpaa ſættes de paa Ilden i rundeligt koldt Vand og koges under Laag i en Timestid, eller indtil de ere fuldkommen møre, da optages de, alt det Hvide afpilles, og de veies. Til ¼ ℔ (25 Q.) Skaller, ſom i Almindelighed erholdes af 3 Citroner, tages ½ ℔ (50 Q.) hvidt eller Pudderſukker, ſom koges til Sirup med 1½ Pægel Vand og hældes i en Krukke; naar Siruppen er næſten kold, lægges Skallerne deri og ſtaa tildækkede i 4 à 5 Dage, da hældes Saften ganſke fra, koges i 6 à 8 Minutter, ſkummes godt og hældes, naar den er næſten kold, paa Skallerne, hvilke Dagen efter tilbindes. Man kan koge Saften endnu engang og, naar den er næſten kold, hælde den paa Skallerne. I de første 3 à 4 Dage vendes disſe omkring i Krukken; derpaa tilbindes de og ville efter nogen Tids Forløb være ſaa tørre, at de kunne bruges i Mangel af ſyltede Pommerantsſkaller.

Syltede Citronſkaller.

Man flækker Citronerne og tager det Indvendige ud, lægger dem i Brøndvand i 9 Dage, idet man giver

dem friſk Vand hver Dag. De ſættes da paa at koge i det ſidſte Vand, indtil de ere ſaa møre, at man kan ſtikke et Halmſtraa igjennem dem. Til 1 ℔ Skaller tages 1 ℔ hvidt Sukker, ſom med 1 Pægel af det Vand Skallerne ere kogte i, koges til en Sirup. Deri ſaa Citronſkallerne et Opkog; fire Dage efter koges Saften op, og dette gjentages to Gange.

Raa Citronſkaller.

Skallerne rives af Citronerne eller afſkrælles tyndt, ſkæres eller hakkes fint, blandes med hvidt eller Puddersukker og trykkes faſt i en Krukke. De tilbindes og kunne conſervere ſig i nogen Tid.

Citronſaft.

Alt det Indvendige tages ud af Citronerne og presſes igjennem en Sigte eller vrides af i et Klæde. Til ½ Pot Saft (hvortil bruges 5 à 6 Citroner) tages ¼ ℔ (25 Q.) hvidt eller Puddersukker; det ſættes paa eengang paa Ilden, koges og ſkummes godt i 10 Minutter, hældes paa en Krukke og tilbindes Dagen efter. Paa denne Maade kan man hele Vinteren have Citronſaft, ſom er tjenlig til Mad og Punſch.

Citroner, fyltede som Lemoner.

Citronerne aftørres, og der skæres saa stort et Kors i den ene Ende af hver, at det gaar til Midten, Korset udvides lidt, fyldes med Kjøkkensalt, omtrent en lille Spiseskefuld i hver, og Citronerne sættes, med den hele Ende nedad, i et stort Fad eller en Terrin, hvor de staa utildækkede i 8 Dage; da vendes de og staa lige saa længe paa den anden Ende. Derefter sættes de tæt sammen i en glaseret Gryde, og den Lage, som er ved dem, kommes paa tilligemed 2 Hylstre spansk Peber, 2 Spiseskeer hvidt Peber og 3 Stykker afskrabet Ingefær. Der hældes saa megen Eddike paa, at denne rundelig staar over Citronerne, sædvanlig bruges 2 Potter til 12 Citroner. Gryden sættes over en god Ild, helst af stærke Gløder, ikke Lueild af Brænde, og Citronerne koge jævnt, indtil de ere møre, omtrent i 1 Qvarteerstid. De hældes derefter i Krukken, hvor Eddiken maa staa et Par Fingre over dem, i modsat Fald maa der strax koges mere Eddike og hældes varm paa, og hvis den senere trækker ind i Citronerne, kan der hældes raa Eddike paa dem. I en Netteldugs Pose, der er saa vid som Krukken, forat den ganske kan bedække Citronerne, kommes 10 à 12 Spiseskeer hel, dansk Sennop og 3 à 4 Stykker af et Hvidløg. Den koges lidt med

Citronerne og lægges over dem i Krukken, som tildækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter med Blære. De kunne bruges efter 3 Maaneders Forløb, men ere bedst, naar de have staaet i 1 à 2 Aar, og ligne da Lemoner i Smag.

Citroner med raa Eddike.

De behandles ligesom Ovenstaaende, men sættes raa i Glasset tilligemed den Lage, som er ved dem, samt Krydderierne, og overhældes med raa Eddike; Posen lægges derover, og de tilbindes med Blære. Naar Eddiken trækker ind i Citronerne, fornyes denne ligeledes med raa Eddike. Paa denne Maade conservere Citronerne sig lige saa godt, som naar de koges i Eddiken, men de maa staa endnu lidt længere, før de kunne bruges.

Vineddike. Nr. 1.

25 Potter Vand sættes paa Ilden i en Kjedel; naar det koger, kommes 5 ℔ Puddersukker deri, hvormed det koger i et Qvarteerstid og skummes. Derpaa tages et fuldkommen tæt Anker, hvorpaa der har været Eddike eller hvid Vin, den ene Bund aftages, og det gnides overalt indvendig med Surdeig, før deri kommes: ¼ ℔ (25 Q.) Vinsten, 2 ℔ upillede, men afvaskede Rosiner, 4 Spiseskeer god, frisk Gjær og

2 Surdeigskager, af Størrelse som en Underkop, i hvilke der er kommet et Par Spiseskeer grovt stødt Peber, og som ere ristede godt igjennem, dog uden at blive brune. Naar Sukkervandet er noget afkølet, hældes det lidt efter lidt, under flittig Rysten, forat Alt kan blive blandet, paa Ankeret, den løse Bund lægges paa, der bindes et tykt Klæde over, og udenom dette svøbes Halm, saa at det er ganske tæt. Herefter hensættes det paa et meget varmt Sted, f. Ex. et Loft, hvor Solen staar paa, eller om Vinteren ved en varm Ovn. Naar det saaledes har staaet ganske stille i 8 à 9 Uger, hældes Eddiken igjennem en Pose, kommes paa Flasker og proppes. Det sidste paa Ankeret bliver ikke klart og bør derfor tages særskilt. Denne Eddike er god til Mad og al Slags Syltning. Asier og Agurker conservere sig godt i den.

Vineddike. Nr. 2.

¼ ℔ (25 Q.) Vinsten, 1 ℔ Surdeig og et Par Spiseskeer stødt Peber udrøres i lidt varmt Vand og kommes paa et Anker, ligesom det, der er anvist at bruges til Ovenstaaende, tilligemed 1½ Pot Kommen-Aquavit og 1½ ℔ Puddersukker eller Sirup. Lidt efter lidt under flittig Omrysten kommes 20 Potter koldt Vand derpaa. I de første 4 Dage løses Bindingen af 3 Gange daglig, medens det Hele røres

godt om; derefter tilbindes og henſættes det ligeſom Ovenſtaaende, og Eddiken er ligeſaa anvendelig til Mad og Syltning.

Eſtragoneddike.

En Flaſke fyldes halvt med friſk Eſtragon; der ſkjænkes raa Eddike paa, indtil Flaſken er fuld, den proppes og maa ſtaa i nogen Tid, før man begynder at bruge af den. Den giver en god Smag i Salater og Saucer.

Pebereddike.

En Flaſke fyldes halvt med helt Peber; der ſkjænkes raa Eddike paa, indtil Flaſken er fuld, hvoreſter den maa ſtaa i nogen Tid, inden man bruger af den. Denne Eddike er iſær tjenlig til Salater og kolde Saucer.

Roſeneddike.

En Flaſke fyldes halvt med friſke Roſenblade, hvorpaa der ſkjænkes raa Eddike, indtil Flaſken er fuld; den proppes og maa ſtaa i nogen Tid, inden man bruger af den. Den faar derefter et ſmukt lyſerødt Udſeende.

Ferſkener.

Ferſkenerne maa være næſten modne. Skindet trækkes af, de flækkes og Stenene udtages; ere de

ſtore, ſkæres de i 4 Parter og overſtrøes med ¾ ℔ (75 Ω.) ſtødt, hvidt Sukker til 1 ℔ Ferſkener. Dagen efter ſættes det Hele paa Ilden, koges i 3 à 4 Minutter med et Par Opkog, ryſtes godt, ſkummes og hældes i Krukken. Et Par Dage efter lægges Ferſkenerne paa Dørſlaget for at afløbe. Saften koges omtrent i 10 Minutter med 8 Lod (25 Ω.) Sukker og hældes i Krukken. Naar Saften er kold, kommes Ferſkenerne deri, belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Skulde Saften efter nogle Dages Forløb være bleven tynd, maa den igjen have et Opkog i nogle Minutter og hældes kold paa Ferſkenerne.

Umodne Ferſkener til Steg.

Til 1 ℔ umodne Ferſkener, ſom ſkrælles, ſkæres i 4 Parter, og hvoraf Stenene udtages, bruges 1 ℔ hvidt Sukker, ſom koges med ½ Pægel Eddike og en knap Pægel Vand. Naar dette er ſkummet, kommes Ferſkenerne deri, koge omtrent i 5 Minutter (ere de meget umodne, da lidt længere), tages derpaa op og lægges i Krukken; Saften koges lidt længere, omtrent i 5 Minutter, hældes varm paa, og det Hele dækkes med et Klæde. Efter nogle Dages Forløb koges Saften igjen, omtrent i 10 Minutter, ſkummes godt, hældes varm paa, og det dækkes atter med et Klæde.

Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, derpaa, og de tilbindes. Skulde Saften efter nogle Dages Forløb være bleven tynd, maa den atter opkoges, men hældes da kold paa.

Raa Ferskener med Cognac.

Behandles ligesom raa Abrikoser med Cognac; men maa endnu varligere afplukkes; thi ved ethvert lille Tryk bliver en brun Plet i Ferskenen.

Ferskener, kogte i Krukke.

Ferskenerne maa være modne, behandles meget forsigtigt og ikke aftørres. De koges ligesom Abrikoser, kogte i Krukke.

Græskar.

De Græskar, som ere tjenlige til Syltning, kjøbes under Benævnelsen Husholdnings-Græskar. De kunne i Mangel af Agurker godt bruges som Asier og conservere sig ligesaa godt, især naar man sylter dem med raa Eddike, thi med kogt blive de let bløde ud paa Foraaret. De skulle være modne, dog ikke gule, skrælles, udhules og skæres i Strimler, af Tykkelse som Asier og af en Fingers Længde. Derpaa sættes de 24 Timer i Brøndvand, tages op deraf, sættes atter 24 Timer i Lage, saa stærk, at den kan bære et Æg, og lægges derefter et Par Timer imellem 2 Spækkebrædter

med en let Presse paa, at Lagen kan trække ud; thi da de ere mere porøse end Agurker, trækker Lagen mere ind i dem; derpaa tørres de i Klæder og behandles og bevares forresten ligesom Asier.

Græskar, som ostindisk Bombas-Asia.

Græskarret skrælles, skæres i runde Skiver, af Størrelse som et Ølglas og af en Fingers Tykkelse. I Midten af hvert Stykke skæres et lille rundt Hul, omtrent som et Fingerbøl, hvorefter de lægges 12 Timer i koldt Vand. Naar de tages op af Vandet, tørres og trykkes de godt i Klæder og veies. Til hvert ℔ Græskar tages 1 Pot Eddike, ½ Lod (1½ Q.) Nelliker, 2 Hylstre spansk Peber, 2 Spiseskeer Gurgemeie, 6 Stykker Galanga-Rod og 4 store Stykker Muskatblomme. Alt dette sættes samlet paa Ilden; naar det har kogt lidt, kommes Græskarret deri, og naar dette har faaet et lille Opkog, tages det op og lægges i Krukken. Eddiken med Kryderierne koges lidt længere og hældes kogende hed paa Græskarret, som dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter. Denne Asia bruges i brune Saucer, hvor den giver en behagelig Smag. Den skæres da i smaa Stykker og maa kun faa et ganske lille Opkog i Saucen. Ved at koge længere vil den blive blød.

Græskar med Ingefær.

Græskarret skrælles, udhules og skæres i Strimler, hvilke trykkes i et Klæde, til de ere tørre, veies og behandles ligesom Æsler med Ingefær.

Græskar med Vanille.

Græskarret skrælles, udhules, skæres i Stykker og sættes 24 Timer i raa Eddike, tørres i Klæder og veies. Til 1 ℔ Græskar tages 1 ℔ hvidt Sukker, som koges med 1 Pægel Vand, til det netop er skummet, da kommes ½ Stang Vanille deri tilligemed Græskarret, som koges, til det er klart, omtrent 1 Qvarteer. Da optages det og lægges i Krukken. Saften koges noget længere, til den er jævn, og hældes varm paa Græskarret, som Dagen efter tilbindes. Finder man dette Syltetøi for sødt, kan der koges lidt Citronsaft eller 1 Pægel Madeiravin i Saften, naar den sidste Gang opkoges. Vanillen kan da undværes.

Søde Græskar til Steg.

Syltes ligesom søde Æsler til Steg.

Græskar med Kirsebærsaft.

Syltes ligesom Æsler med Kirsebærsaft.

Gulerødder.

Rødderne ſkulle være af de mørkerøde Carotter, ſom ere bedſt i Auguſt Maaned. De ſkrabes rene, ſkæres i Skiver, ſaa tykke ſom et Halmſtraa, disſe igjen i lige ſaa tykke Strimler og veies. Til 1 ℔ Rødder tages 4 Citroner, ſom ſkrælles ganſke tyndt, ſaa at Intet af det Hvide bliver ved Skrællingerne, hvilke derefter ſkæres i korte, fine Strimler. Disſe tilligemed Rødderne ſættes paa Ilden i koldt Vand, omtrent 1 Pot, koges med Laag paa i ½ Timestid, eller til Rødderne ere møre (dog maa de ſlet ikke gaa itu), og hældes derefter paa Dørſlaget, at Vandet kan afløbe. Til 1 ℔ Rødder tages 1 ℔ hvidt Sukker, ſom koges til en tynd Sirup med 1 Pægel af det Vand, hvori Rødderne ere kogte; disſe kommes deri tilligemed Saften af to Citroner og koges omtrent i 10 Minutter. Det kommes paa Krukken og ſtaar et Par Dage, da hældes det paa Dørſlaget, at Saften kan afløbe; denne koges i 8 à 10 Minutter med 6 Lod (18 Q.) Sukker og mere Citronſaft efter Smag. Rødderne kommes deri, men maa ikke koge; de ophældes, og Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, derpaa, og de tilbindes.

Himbærgrød.

1 ℔ Have- eller gode Skov-Himbær pilles og nedſtrøes med 1 ℔ hvidt Sukker eller godt Pudder-ſukker. Dagen efter ſættes det Hele paa Ilden og koges i 10 à 12 Minutter, med et Par Opſlag, hvorved det ſkummes, derefter holdes det paa Dørſlaget, for at Saften kan afløbe, og denne koges og ſkummes i 8 à 10 Minutter. Naar den tages af Ilden, kommes Bærrene deri, for at blandes med Saften, og hældes derefter i Krukken. Dagen efter belægges de med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Himbærgrød med Cognac.

1 ℔ hvidt Sukker koges med 1 Pægel Cognac, indtil det er ſkummet, da kommes 1 ℔ Have-Himbær deri og koges i 8 à 10 Minutter. De hældes derefter paa et Dørſlag, den afløbne Saft ſættes igjen paa Ilden, ſkummes, og naar den har kogt i 8 à 10 Minutter, kommes Bærrene tilligemed mere Cognac, om det behøves, deri, hvorefter det ſtrax hældes i Krukken. Dagen efter belægges det med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Stiv Himbærſaft.

½ Pot Himbærſaft og ½ Pot Ribsſaft hældes igjennem Poſen, for at blive klar. 2 ℔ haardt

Melis koges til Sirup med 1 Pægel Vand; deri kommes Saften og koges i et godt Qvarteer eller ½ Time, derſom den ikke er ſtiv, og ſkummes godt. Den hældes paa Kopper for at kunne vendes deraf, eller paa Krukker; belægges Dagen efter med Papir, doppet i Cognac, og tilbindes.

Raa Himbær med Cognac.

Hertil maa kun bruges ſtore Have-Himbær, ſom afplukkes midt om Dagen, i tørt Veir og med megen Omhyggelighed, ſaa at der ikke engang tages haardt paa dem. De behandles paa ſamme Maade ſom raa Abrikoſer med Cognac; men da Frugten er mindre og lettere gjennemtrængt, tages ikke ſaa megen Cognac.

Himbær kogte i Krukke.

Behandles ligeſom Abrikoſer kogte i Krukke, kun tages lidt mindre Cognac.

At ſylte Himbær hele.

Man lægger Himbærrene i en Indepande, lagvis med ſtødt Sukker, ſaa at Sukkeret er øverſt og underſt; dette ſtaar i 2 Dage, derpaa ſættes det paa en jævn Ild og koger meget langſomt en kort Tid. Nogle Dage

efter hældes Saften fra og faar et Opkog. Til 1 ℔ Bær tages ¾ ℔ (75 Q.) Sukker.

Tynd Himbærsaft.

Bærrene pilles og vrides i et Klæde, hvorefter Saften hældes igjennem Posen. Af 3 ℔ Have-Himbær faas circa 1 Pot Saft. 1 Pot Saft sættes paa Ilden med 1½ ℔ Puddersukker, skummes og koges i 1 á 1½ Qvarteer og hældes kold paa Flasker; lidt Cognac hældes oven i Flaskerne, som besættes med Kræmmerhuse.

Sød Himbærsaft.

Naar 1 ℔ Himbær er afvreden, blandes Saften med 1 ℓ Vand og 2 ℔ Sukker, hvorefter det sættes paa Ilden for at koge, indtil det er svundet ind til 3 ℔. Paa samme Maade kan Kirsebærsaft behandles, og derved vindes, at Saften bliver langt klarere end ellers.

Himbærsaft.

Meget gode Have-Himbær hensættes i 24 Timer, da afvrides Saften, den maales og hældes igjennem en Pose eller Sigte, hvori er lagt et tyndt Stykke Tøi, og hensættes atter i 24 Timer. Derpaa kommes den i Kjedelen tilligemed alt det Gjærede og Skummet, som kan have samlet sig ovenpaa, samt 2 ℔ helst

hvidt Sukker til hver Pot Saft. Det koges nu godt, men kun i 5 Minutter, og skummes vel. Dagen efter fyldes Saften paa Flasker, lidt Cognac hældes paa, og de besættes med Kræmmerhuse eller proppes. Paa denne Maade bliver Saften klar, velsmagende og holder sig godt. Vil man bruge den til Himbæreddike, kan der kommes lidt Eddike paa Bærrene, naar de hensættes.

Himbæreddike.

Bærrene pilles og vrides i et Klæde. Saften hældes igjennem Posen, maales og sættes paa Ilden med 1 ℔ Sukker og ¼ Pægel Eddike til hver halve Pot Saft. Det koges ligesom Ovenstaaende. Efter det her anførte Quantum Eddike bliver den kun lidt sur, man kan derfor tage mere efter Smag.

Hyldebærsaft.

Bærrene pilles og sættes paa Ilden eller i en hed Ovn, indtil de begynde at gaa itu, da hældes de op, afkøles og vrides i et Klæde. Saften sættes igjen paa Ilden med ¼ ℔ (25 Q.) Sukker og nogle Stykker Canel til hver Pot; den koges omtrent et Quarteer, skummes godt og hældes kold paa Flasker, lidt Cognac kommes paa, og de proppes eller tilbindes

med Blære. Denne Saft holder ſig godt og giver en behagelig Smag i Mad.

Hyben

maa være fuldkommen modne og mørkerøde af Farve, kun ikke bløde, thi da ere de ubrugelige til Syltning. Alle de udvendige Haar maa nøie tørres af, derimod maa Stilken gjerne blive paa, Blomſten ſkæres af, ſaa at der bliver ſaa ſtort et Hul, at Kjærnerne og det indvendige Laadne kan udtages; derpaa veies de. Til 1 ℔ Hyben tages 1 ℔ hvidt Sukker, hvoraf 4 Lod (12 Ω.) holdes tilbage, det Øvrige koges med 1 Pægel Vand til en tynd Sirup, hvori Frugten kommes og faar et lille Opkog. Det hældes ſtrax i Krukken, dækkes med et Klæde og ſtaar i 8 Dage; da hældes Saften fra, koges og ſkummes i nogle Minutter, Frugten kommes deri, men hældes op, før det koger, dækkes med et Klæde og ſtaar atter i nogle Dage. Frugten lægges paa Dørſlaget, forat Saften kan afløbe, og denne koges med Tilſætning af de 4 Lod (12 Ω.) Sukker, til den er ſkummet og jævn, da hældes den i Krukken, og naar den er kold, kommes Frugten deri. Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, derpaa, og de tilbindes. Da Hyben kun have liden Syrlighed, kan man til hvert ℔ Hyben tage et

Par Spiseskeer raa Ribssaft og lade den koge med Siruppen.

Hybenmarv.

Hertil er Markhyben bedst; naar de ere rensede, lægger man dem i et Tinfad, dækker dem til og sætter dem paa et svalt Sted, indtil de blive møre og bløde. Derefter kommes de i et Dørslag og gnides derigjennem, saa Marven kan gaa løs fra Skallen. Til 1 ℔ Hybenmarv, tages ¾ ℔ (75 Q.) Sukker, som røres i Marven i et Qvarteer, men bestandig til samme Side, derpaa fylder man det i en Syltekrukke og dækker det til med Voxpapir. Naar man vil bruge deraf, rører man lidt hvid Vin, Citronsaft og Sukker deri.

Jordbær Nr. 1.

1 ℔ store, modne og gode Jordbær nedstrøes med 1 ℔ hvidt Sukker. Dagen efter sættes det paa Ilden, hvor Bærrene koges i 15 á 20 Minutter med tre Opkog; om Bærrene end gaa noget itu, samle de sig dog igjen, naar de blive kolde. De kommes i Krukken og staa til Dagen efter; da hældes de paa Dørslaget for at afløbe. Saften koges og skummes

omtrent i 10 Minutter, da kommes Bærrene deri for at blandes med Saften, men ophældes ſtrax, før det koger. Dagen efter belægges de med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Naar Jordbærrene ſidſte Gang kommes i Saften, kan man komme lidt Cognac deri.

Jordbær Nr. 2.

Til 1 ℔ pillede Jordbær tages 1 ℔ hvidt Sukker, ſom koges til en Sirup med ½ Pægel Vand eller ung Vin. Bærrene kommes deri og koges i 15 á 20 Minutter med et Par Opkog; da optages de, Saften koges i 4 á 5 Minutter og hældes varm paa Bærrene. Næſte Dag ſættes det Hele paa Ilden, og naar Bærrene have kogt lidt, hældes de paa Dørſlaget og derfra i Krukken. Saften koges, til den er jævn, ſkummes og hældes kold paa Bærrene, ſom Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Paa ſamme Maade kunne Bærrene ſyltes med Pudderſukker.

Jordbær kogte i Krukke.

Behandles ligeſom Abrikoſer kogte i Krukke, kun tages mindre Cognac hertil.

Raa Jordbær med Cognac.

Bærrene maa afplukkes midt om Dagen i tørt Veir og med megen Forſigtighed. De maa alle være vel modne, uden Feil og berøres ſaa lemfældig, at de ikke erholde det mindſte Tryk. De behandles ligeſom raa Abrikoſer med Cognac, dog tages lidt mindre Cognac hertil.

Raa Jordbær uden Cognac.

1 ℔ modne, feilfri og nylig afplukkede Jordbær, helſt engelſke, blandes med 1 ℔ haardt Melis, ſom rives og ſigtes, ſtaa i nogle Timer og omrøres flere Gange. Derſom Sukkeret ikke er ſmeltet, maa de ſtaa lidt længere og atter omrøres nogle Gange. Derefter kommes Bærrene tilligemed Saften paa ſmaa Glas eller Krukker, ſom maa være fyldte dermed, og ſom ryſtes godt, forat Bærrene kunne falde ſammen; man hælder lidt Cognac oven i hvert Glas, og de tilbindes med Blære. Bærrene conſervere ſig godt paa denne Maade og beholde deres Smag; men da de blive lidt mørke af Udſeende, ere de meſt tjenlige til Mad, Kage og til at lægge under Flødeſkum.

Kirſebær-Marmelade.

De Kirſebær, ſom ſkulle bruges hertil, ſaavelſom til efterſtaaende 13 Slags Syltetøi, maa være af

de forte, saakaldte Syltebær og godt modne; Stilkene pilles af, Stenene, som udstikkes med en afskaaren Pennepose, skylles og gnides rene i flere Hold varmt Vand, afstørres i Klæder og brædes enten i Luften, i en Ovn eller en Pande, som sættes over Gløder, indtil de ere tørre; da stødes de lempeligt, saa at Kjærnerne ikke gaa istykker, hvorefter disse udpilles. Bærrene veies, til hvert ℔ tages ¾ ℔ (75 Ω.) hvidt eller Puddersukker, som sættes paa Ilden med lidt af den Saft, som er ved Bærrene, og dersom de bruges til Mad, da med lidt Eddike; naar Sukkeret er smeltet, kommes Bærrene deri og koge i et lille Qvarteer, eller til de ikke ere sure, dog ikke saalænge, at de blive seige, hvorefter de hældes paa Dørslaget. Saften sættes paa Ilden med Canel og koges atter et Qvarteer, eller til den er jævn, da kommes Bærrene deri tilligemed Kjærnerne og lidt Nelliker, for at blandes med Saften, men ophældes strax, inden de koge, belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Der maa være rundelig Saft paa Bærrene, men da der i Almindelighed bliver mere, end der er fornødent hertil, hældes denne kold paa Flasker, som besættes med Kræmmerhuse.

Man kan sylte Kirsebærrene med ½ ℔ (50 Ω.) Sukker til hvert ℔ Bær, men da maa de koge

noget længere for at kunne conſervere ſig, og der er-holdes mindre Saft.

Eddike-Kirſebær.

Bærrene pilles, veies og ſættes paa Ilden med ½ ℔ (50 Q.) Pudderſukker og ¼ Pægel Eddike til hvert ℔ Bær. De koges og ſkummes, indtil Bær-rene ikke ere ſure ved Stenene og begynde at rynkes lidt, ſædvanlig i 1 Qvarteer, da hældes de paa Dør-ſlaget og derfra i Krukkerne, ſom kun maa være lidt over Halvdelen fulde. Saften ſættes igjen paa Ilden tilligemed Canel og Nelliker, ſkummes og koges, til den bliver lidt jævn, og hældes da paa Bærrene, ſom tilbindes Dagen efter. Den Saft, ſom bliver tilovers, efterat Krukkerne ere fyldte, hældes kold paa Flaſker, ſom beſættes med Kræmmerhuſe.

Eddike-Kirſebær med Stilke.

Stilkene klippes halvt af Bærrene, hvilke veies og nedlægges i en Krukke. Til 1 ℔ Bær tages ½ ℔ (50 Q.) Pudderſukker, ikke fuldt 1 Pægel Eddike, lidt friſke Laurbærblade, Canel og Nelliker. Dette koges, indtil det er ſkummet, hældes hedt paa Bærrene, ſom dækkes med et Klæde og ſtaa til Dagen efter; da koges og ſkummes Saften, til den bliver jævn, hældes atter hed paa Bærrene, ſom dækkes med

et Klæde og tilbindes Dagen efter. Derſom Saften efter nogle Dages Forløb er bleven tynd, maa den opkoges, men hældes da kold paa Bærrene.

Raa Kirſebær med Eddike og Sukker.

Stilkene pilles af Bærrene, ſom maa være gode og fuldkommen tørre. Af meget godt Pudderſukker, ſom først er ſtødt, lægges et Lag, ſaa tykt ſom en lille Finger, paa Bunden af en Krukke, derpaa lægges et Lag Kirſebær, ſaa tykt ſom tre Fingre, derefter Sukker, ſaa tykt ſom tre Fingre, atter Kirſebær, Sukker og ſaa fremdeles, indtil Krukken er fuld; det ſidſte Lag maa være Sukker. Kogt Eddike, ſom man lader blive kold, hældes langſomt paa, indtil den ſtaar lige med Bærrene. De tilbindes med Blære og conſervere ſig til ud paa Sommeren. Det lader ſig ikke nøie beſtemme, hvor meget Sukker og Eddike der vil medgaa, men til 4 ℔ Bær vil omtrent bruges 3 ℔ Sukker og næſten 3 Pægle Eddike.

Sød Kirſebærſaft.

Alle de daarligſte Bær, ſom ikke ere brugelige til at ſylte hele, pilles, ſtødes og afvrides i et Klæde. Saften maales, ſættes paa Ilden med ½ ℔ (50 Q.) Pudderſukker til ½ Pot Saft, ſkummes, koges godt i

10 à 15 Minutter og hældes kold paa Flasker, som besættes med Krœmmerhuse.

Sur Kirsebærsaft.

De afvredne Bær, som blive tilbage fra Ovenstaaende, kunne koges med Eddike efter Smag; men da deraf kun bliver liden Saft, er det bedst at støde nogle flere Bær og koge dem med Eddiken. Naar det har kogt godt i 8 à 10 Minutter under Laag, vrides det i et Klæde. Saften koges derefter ligesom Ovenstaaende.

Raa Kirsebærsaft paa Flasker.

Bærrene, som maa være gode og nylig afplukkede, stødes og afvrides i et Klæde og kommes paa fuldkommen tørre Flasker, hvor der hældes saa megen Cognac paa, at denne staar 3 Fingre over Saften. Flaskerne, som helst maa være smaa, da Saften ikke holder sig, naar de have været aabnede, tilbindes med Blære eller proppes og lakkes. Denne Saft holder sig frisk og god til ud paa Foraaret.

Raa Kirsebærsaft med Sukker.

Naar Bærrene, som maa være gode og nylig afplukkede, ere stødte og Saften afvreden i et Klæde, kommes den i et dybt Fad eller Krukke med ½ ℔

(50 Q.) ſtødt og ſigtet Melis til hver halve Pot Saft. Den røres uafbrudt i en Time og beſtandig til een Side, kommes ſtraxˇ paa ſmaa Flaſker, der hældes Cognac paa, og de tilbindes med Blære eller proppes. Denne Saft kan være god ud paa Vinteren og er iſær anvendelig til Fromager.

Mos af Kirſebær.

Modne og gode Kirſebær pilles, ſtødes og koges efter de ſamme Regler og med den ſamme Omhyggelighed ſom Mos af Blommer, men da Kirſebærrene indeholde mere Saft end diſſe, koges de ganſke uden Vand. Naar det har kogt i en Timestid, er det i Almindelighed færdigt og kan, om der ogſaa er noget Saft derved, hældes paa Krukken. Bærrene kunne ogſaa koges med lidt Sukker, omtrent 8 Lod (25 Q.) til hvert ℔; men da bliver der gjerne ſaa megen Saft, at man, naar det har kogt noget, kan tage lidt af denne fra. Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, derover, og det tilbindes med Blære. Naar man vil koge af denne Mos til Suppe, tages en toppet Spiſeſkefuld deraf til ½ Pot Vand; dog bliver Suppen ikke ſaa klar ſom af de Bær, der ere kogte paa Flaſker.

Naar man kommer en Overkop kogende Vand paa et Par Theſkeer af denne Mos og lader det ſtaa

lidt tildækket ved Varmen, erholdes en Suppe som især i Sygdomstilfælde er forfriskende og hurtig at faa tilveiebragt. Den Mos, hvorpaa der engang er skjænket Vand, kan senere koges med knapt Vand, for bedre at faa Kraften af den.

Mos af raa Kirsebær.

Bærrene maa være gode og nylig afplukkede. De støbes og kommes strax paa smaa Krukker eller Glas, som rystes og bankes i Bunden, saa at Mosen kan falde sammen. Krukkerne maa være fulde, der lægges Papir, dyppet i Cognac, paa, de tilbindes med Blære, og Mosen kan være god ud paa Vinteren.

Kirsebær kogte paa Flasker.

Hertil maa Bærrene udsøges, at de ere modne, gode og ikke revnede; Stilken dreies af, saa at der intet Hul bliver. De tørres lidt med Hænderne og fyldes paa rene og fuldkommen tørre Flasker, hvilke helst maa have vide Halse, dog kan, i Mangel af disse, bruges Vinflasker, paa hvilke Halsen maa være saa vid, at Bærrene magelig kunne gaa derigjennem. Flaskerne rystes og bankes med Haanden imod Bunden, forat Bærrene kunne falde sammen, tilbindes med Blære og koges ligesom Blommer paa Flasker, men kun i 1 Qvarteer. De hensættes paa et tørt Sted,

conſervere ſig til ud paa Foraaret og have ſaa friſt en Smag, at de kunne koges i Grynſuppe ligeſom friſke Bær. Til Kirſebærſuppe ſtødes Bærrene og give en ligeſaa klar og velſmagende Suppe ſom friſke Bær.

Kirſebær paa Flaſker med Vand.

Bærrene hertil maa ikke have været ſaa længe afplukkede, at der kan være mindſte Gjæring i dem. De tørres lidt i Hænderne og fyldes paa Flaſker, ſom af og til bankes i Bunden, ſaa Bærrene ſynke ſammen; naar Flaſken er ganſke fuld, hældes friſt koldt Vand derpaa, ſaa at det ſtaar lige med Bærrene; de tilbindes med Blære og henſættes paa et tørt Sted. De holde ſig hele Vinteren. Naar de bruges, hældes Vandet i Gryden, Bærrene ſtødes og koges deri med mere Vand.

Raa Kirſebær paa Flaſker.

Hertil maa Bærrene være ſaa nylig afplukkede, at der ikke kan være mindſte Gjæring i dem, og de udſøges med endnu større Forſigtighed end til Ovenſtaaende; der maa ikke være den mindſte Sprække eller Feil paa dem, og Stilken dreies ſaa forſigtig af, at ingen Saft kommer frem. De pillede Bær lægges i et Fad, hvoraf der tages nogle ſaa ad Gangen, hvilke trilles lempelig i Hænderne, for at man derved kan

overbeviſes om, at ingen Saft kommer ud af dem. Derefter fyldes de paa fuldkommen tørre Flaſker, ſom ryſtes lidt, forat de kunne falde ſammen, men ikke ſaa meget at Bærrene kunne gaa itu deraf. Naar Flaſkerne ere fulde, tilbindes de med Blære, ſom maa være godt aftørret, iſær paa den Side ſom vender ind til Flaſken. De henſættes paa et tørt Sted og kunne ſaaledes, forſigtigt behandlede, conſervere ſig til Sommeren. De ſmage ſom friſke Bær og bruges ſom ſaadanne.

Tørrede Kirſebær.

Bærrene pilles, bredes paa Papir og tørres ligeſom Blommer. De ſtaa i et Par Dage udbredte paa Papiret, for at være fuldkommen tørre, før de gjemmes.

Maikirſebær.

Bærrene, ſom ikke maa være mere end netop modne, pilles, udſtikkes og veies. Til 1 ℔ Bær tages 1 ℔ hvidt Sukker, ſom koges med lidt af Saften, til det har ſkummet; da kommes Bærrene deri, koges og ſkummes i et Qvarteerstid og lægges da paa Dørſlaget, for at Saften kan afløbe. Den koges og ſkummes igjen, til den er jævn; Bærrene tillige med Kjærnerne kommes deri, hvorefter det ſtrax hældes i Krukken. Dagen efter belægges det med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Van der Natt Kirsebær.

De syltes ligesom Ovenstaaende.

Moreller.

Bærrene, helst Glasmoreller, maa være gode, modne og nylig afplukkede. De pilles, Stenene udstikkes, og naar Bærrene ere veiede, nedstrøes de med 28 Lod (87 Q.) hvidt Sukker til hvert ℔ Bær og staa til næste Dag; da sættes det Hele paa Ilden, koges i 10 à 15 Minutter, hældes op og staar atter til den følgende Dag; da kommes det paa Dørslaget, forat Saften kan afløbe. Denne koges i 10 à 15 Minutter med en Tilsætning af 4 Lod (12 Q.) Sukker og hældes i Krukken; naar den er næsten kold, kommes Bærrene deri. Dagen efter belægges de med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Paa samme Maade syltes saavel hvide som sorte spanske Kirsebær; de udpillede Kjærner bindes i Bobinet og koges i Saften.

Kapers af Hyldebær.

Umodne Hyldebær afplukkes, medens de ere fuldkommen grønne og af Størrelse som Kapers, i hvis Sted de meget godt kunne bruges, naar de behandles ganske som Nasturtium-Frø.

Paa samme Maade kan man anvende Knopperne, medens de endnu ere ganske smaa og grønne, af de gule Engblomster, som almindelig kaldes Koblommer.

Laktukstilke.

Man kan hertil kun bruge de tykke, opløbne Stilke af den Sort, som kaldes Grønpral, og som faaes tidlig paa Foraaret. De renses, skæres i fingerlange Stykker, kommes i kogende Brøndvand, hvori de koge, til de ere næsten møre; da optages de, den seige Hud aftrækkes, og de veies. Til 1 ℔ Stilke tages 28 Lod (87 Q.) hvidt Sukker, som koges til en tynd Sirup med ½ Pot Vand, dog ikke af det, hvori Stilkene ere kogte. Disse gives et godt Opkog i Siruppen, ophældes, dækkes med et Klæde og staa i et Par Dage; da hældes de paa Dørslaget, og naar Saften er afløben, koges denne med en Tilsætning af 4 Lod (12 Q.) Sukker, Skallen af ½ Citron eller 1 Stykke Vanille, indtil den er skummet og jævn, da hældes den i Krukken; naar den er bleven næsten kold, lægges Stilkene deri. Dagen efter belægges de med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Melon.

Melonen, som ikke maa være Vandmelon, behøver ikke at være fuldkommen moden; den skrælles,

udhules, skæres i tynde Stykker, veies og nedstrøes med 1 ℔ hvidt Sukker til 1 ℔ Melon. Saften af 1 Citron trykkes derpaa, og naar det har staaet saaledes i et Par Dage, hældes det paa Dørslaget, for at Saften kan afløbe, hvorefter Melonen lægges i en Krukke. Saften koges i 5 Minutter, skummes og hældes varm paa Melonen, som atter staar et Par Dage; Saften opkoges igjen og hældes varm paa. Efter et Par Dages Forløb sættes det Hele paa Ilden koges omtrent i 10 Minutter, skummes, og hvis Saften endnu ikke er bleven jævn, koges den, efterat Melonen er optaget, til den er stiv, naar den prøves, og hældes da varm paa denne. Dagen efter belægges den med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Melon med Eddike til Steg.

Naar man har brugt det Bløde og Spiselige af Melonen, skæres Skrællingen af det Haarde og ellers Ubrugelige, hvorved dette ofte ikke bliver tykkere end et Halmstraa; det skæres i firkantede eller langagtige Stykker, kommes i kogende Vand og koges, til det er klart og blødt, lægges derefter paa Dørslaget, hvor Stykkerne overhældes med koldt Vand og afrystes godt, derpaa veies de og bestikkes med smaa Stykker Canel og Nelliker. Til 1 ℔ Melon tages ½ Pot Eddike, 1 Pægel Vand og ¾ ℔ (75 Q.) hvidt Sukker. Naar

dette har kogt lidt og er skummet, kommes Melonen deri og gives et godt Opkog, det skummes, ophældes, dækkes med et Klæde, til det er koldt, derefter staar det med Laag over i 24 Timer; da sættes det Hele igjen paa Ilden og koges jævnt, indtil Melonen er mør, omtrent i 10 Minutter, hvorpaa den optages; Saften koges, til den er jævn, og hældes næsten kold paa Melonen, som tilbindes Dagen efter.

Melon at sylte som Sucat.

Melonen, ikke Vandmelon, skal ikke være fuldkommen moden; den skrælles, udhules og skæres i fingerlange Stykker, omtrent 1 Tomme brede og halvt saa tykke, veies, lægges i en Lage, der er saa stærk, at den netop kan bringe et Æg til at flyde, og staar deri 4 Dage. Da tages den op og lægges 3 Dage i koldt Vand, som hver Dag fornyes; derefter sættes den paa Ilden i koldt Vand og koges under Laag, indtil den netop er saa mør, at der kan stikkes en Pind i den; da tages den op og tørres godt i et Klæde. Til ½ ℔ Melon tages ½ ℔ (50 Q.) hvidt Sukker, som koges til en Sirup i ½ Pægel Vand; Melonen kommes deri, koges i 5 à 6 Minutter, hvorpaa det hældes i Krukken og staar tildækket i 4 Dage; derpaa hældes Saften fra; dersom Sukkeret har sat sig fast paa Bunden af Krukken, maa denne

sættes ved Varmen for at opløses. Saften koges i nogle Minutter og hældes varm paa Melonen, som atter staar i 3 Dage og da kommes paa Dørslaget, hvor den maa staa i nogle Timer, forat Saften kan afløbe, og lægges derfra i Krukken eller paa et Fad. Saften koges, til den er saa seig, at den netop kan hældes varm paa Melonen, som vendes omkring deri og staar i nogle Dage paa et luftigt Sted, for at blive tør; derpaa gjemmes den paa et tørt Sted.

Græskar kunne syltes paa samme Maade, men maa ikke koges saa møre og blive ikke saa velsmagende.

Morbær.

De syltes ligesom Brambær.

Henkogte Muslinger.

Muslingerne ere bedst i tiltagende Maane. Den Dusk Haar, som sidder udvendig, rives af, de vaskes og skrubbes med en ganske ren Kost i flere Hold koldt Vand. Naar de ere fuldkommen rene, tages de op med Hænderne, lægges i en Kjedel, hvori er kommet en Kop Eddike, men uden andet Vand end det lidet, som hænger ved dem, og koges under Laag, indtil de aabne sig; da optages de, pilles af Skallerne, og medens de ere varme, aftages Skjægget og den sorte Tunge, hvorefter de lægges i smaa Glas. Saucen,

som bliver tilbage i Kjedlen, hældes i en mindre Gryde, blandes med lidt Eddike og koges med hel Muskatblomme i faa Minutter og hældes varm paa Muslingerne, som Dagen efter tilsmeltes med Tælle.

Nasturtium-Frø.

Frøet afpilles, medens det er grønt, dog maa det gjerne være stort og pilles da fra hinanden; er det smaat, lader man det blive samlet, og et lille Stykke af Stilken kan da blive siddende derved. Frøet sættes 24 Timer i en Lage, som ikke er stærkere, end at den netop kan bringe et Æg til at flyde. Saamegen Eddike, at den rundelig kan staa over Frøet, sættes paa Ilden med Muskatblomme, hvidt Peber og nogle friske Laurbærblade. Naar den koger, kommes Frøet deri, efterat Lagen er godt afrystet i et Dørslag; det optages igjen, saasnart det begynder at koge. Eddiken koges endnu lidt og hældes varm paa Frøet, som dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter. Dette Frø kan serveres til Steg, men er især tjenligt til Sauce og Fricasée istedetfor Kapers. Frøet kan ogsaa syltes med raa Eddike. Naar Lagen er godt rystet af Frøet, lægges dette i Krukken tilligemed Kryderierne, hvorefter det overhældes med saa megen raa Eddike, at denne staar godt derover, og tilbindes strax. Da man sjeldent har saameget Frø paa eengang, at det er tilstrækkeligt til

Sylting, kan man, ligesom det samles, lægge det i Lage, ryste denne af og efterhaanden lægge Frøet i raa Eddike. Dersom man finder Frøet for haardt, naar det er samlet, kan man give det Hele et lille Opkog.

Pærer.

Alle Slags Pærer kunne være brugelige til Sylting. Naar de ere umodne, sættes de paa Ilden i kogende Vand og koges ganske lidt, eller til de begynde at blive bløde, da optages de, skrælles og skæres i 4 Dele, alt det Stenede udtages, og de veies. Til 1 ℔ Pærer tages 1 ℔ hvidt Sukker, som koges til en Sirup i 1 Pægel Vand. Pærerne kommes deri og koges, indtil de ere møre, da hældes de op og dækkes med et Klæde. Nogle Dage efter hældes Pærerne paa Dørslaget, at Saften kan afløbe, og lægges derfra i Krukken. Saften koges med et Stykke Vanille eller Canel og Citronskal, eller 1 Spiseskee fint stødt og sigtet Ingefær, skummes og hældes kold paa Pærerne, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Dersom Pærerne ere meget søde, kan lidt Madeira eller ung Vin, eller lidt Citronsaft kommes i Saften, naar den sidste Gang opkoges. Dersom Pærerne ere modne, koges de ikke først i Vand, men skrælles, skæres i Stykker, eller forblive hele, dersom de ere smaa og koges møre i Siruppen. Vil

man bruge dem til Steg, kan der kommes ¼ Pægel Eddike paa til hvert ℔ Pærer.

Pærer og Blommer.

Hertil kan anvendes alle Sorter Pærer; de kunne ogsaa være nedfaldne; dersom de ere umodne, behandles de ligesom Ovenstaaende. Ere de modne, skrælles de og skæres i 4 Dele. 1 ℔ Blommer af hvilkensomhelst Slags koges med ½ ℔ (50 Q.) Sukker og lidt Eddike, hvormeget rettes efter Blommernes Beskaffenhed. Naar det har kogt, indtil disse næsten have nok, kommes 1 ℔ af Pærerne deri, og det koges samlet, til Blommerne ikke mere ere sure ved Stenene, og Pærerne fuldkommen møre. Da hældes det i Krukken og tilbindes Dagen efter.

Pærer med Eddike.

Til 1 Fjerdingkar modne Pærer tages 1½ ℔ lyst Puddersukker og 1 Pot Eddike. De behandles og koges ligesom Ovenstaaende.

Pærer kogte i Krukke.

Hertil kan bruges alle Slags modne Pærer, ogsaa Bergamotter. De skrælles, Blomsten aftages, og et Stykke af Stilken bliver paa og afskrabes; dersom Pærerne ere store, skæres de over, Kjærnehus og

Stilk aftages, de veies og behandles ligesom Abrikoser kogte i Krukke, men sættes 3 Dage efter hinanden i Ovnen.

Pærer at tørre.

Alle Slags Pærer, med Undtagelse af Kogepærer og dem, som indeholde megen Saft, kunne tørres. De skrælles, skæres i 4 Dele, alt Stødt og Bedærvet samt Kjærnehusene borttages, og de trækkes paa Traade, hvilke sammenbindes, saa det udgjør Krandse, og lægges saaledes paa Papir i en varm Ovn, hvor de tørres langsomt. De maa være lidt rynkede udvendig, men endnu bløde, naar de udtages af Ovnen, og kunne hænges op i en Dagstid i en varm Stue eller ved en lunken Ovn; derpaa trækkes de af Traadene og gjemmes paa et tørt Sted.

Portulakstilke med Sukker.

Stilkene maa være tykke og skæres i smaa Stykker. Eddike og Vand, ligemeget af hver, sættes paa Ilden; naar det koger, kommes Stilkene deri, saa et lille Opkog, rystes paa et Dørslag, tørres i et Klæde og veies. Til $\frac{1}{4}$ ℔ (25 Q.) Stilke tages $\frac{1}{4}$ ℔ (25 Q.) hvidt Sukker, som koges til Sirup med en knap halv Pægel Vand, Stilkene gives et lille Opkog deri, ophældes og dækkes med et Klæde. Et Par

Dage efter sættes Saften paa Ilden med en Tilsætning af 2 Lod (6 Q.) Sukker, Citronskal eller Vanille og skummes og koges, til den er jævn. Den hældes kold paa Stilkene, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Portulakstilke med Eddike.

Stilkene maa være tykke og skæres i fingerlange Stykker, sættes 12 Timer i en Lage, som er saa stærk, at den netop kan bringe et Æg til at flyde, rystes derpaa i et Dørslag og tørres i et Klæde. Saa megen Eddike, at den rundelig kan staa over Stilkene, sættes paa Ilden med Laurbærblade. Naar den er skummet, gives Stilkene et Opkog deri, Eddiken koges lidt længere og hældes varm paa. Man kan komme ganske smaa, helst Perleløg, imellem Stilkene. De sættes da først i en Lage, dog ikke i den samme, hvori Stilkene staa, og koges med disse i Eddiken. Dagen efter tilbindes de med Blære. De serveres til Steg og ere meget brugelige i alle Slags brune Saucer og Ragouter.

Pickles.

30 Perlebønner, revlede og skaarne i saa smaa Stykker, at de blive firkantede;

25 Snittebønner, revlede og ſkaarne i lignende firkantede Stykker;

4 Hoveder Blomkaal, pillede fra hverandre i ſmaa Stykker;

30 ganſke ſmaa, aftørrede Agurker;

12 ſmaa, pillede Rødløg;

25 pillede Chalotter;

25 ganſke ſmaa, renſkrabede Carotter;

1 Pægel ſtore, udpillede grønne Ærter.

Alt dette ſættes 24 Timer i en Lage, ſom er ſaa ſtærk, at den kan bære et Æg, derefter hældes det paa et Sold eller Dørſlag, hvor Lagen afrynſtes. 3 Potter Eddike eller ſaa meget, at den kan ſtaa rundelig over det Hele, ſættes paa Ilden med 5 Stykker ſpanſk Peber, nogle Stykker af 1 Hvidløg, 1 Spiſeſkee Carriſtof, et Par Stykker langt Peber og 2 Lod (6 Q.) malet Sennop. Naar Eddiken koger, kommes først Kaalen, og naar den har kogt et Par Minutter, alt det Øvrige deri. Efterat det har faaet 3 Opkog, tages Alt op og lægges i Krukken, Eddiken koges lidt længere, hældes varm paa, og det dækkes med et Klæde til Dagen efter, og tilbindes med Blære.

Perleløg.

Disſe ganſke ſmaa Løg kommes i kogende Vand og koges, til Skallerne netop ere løſe (koge de for

længe, blive de ubrugelige). Vandet hældes fra, og de pilles hurtigt, medens de ere varme. Der tages 1 à 2 Spiseskeer hvidt Sukker til hver Pot Eddike, efterhvor man vil have Løgene søde. Naar Eddiken har kogt lidt, kommes Løgene deri og koge ganske kort, hvorefter det ophældes og tilbindes Dagen efter. De holde sig godt og give en god Smag i hvide og brune Saucer og i Salater.

Persille.

Persillen vaskes, afrystes godt paa et Sold eller Dørslag, saaledes at Vandet ganske kommer deraf, hakkes, blandes med lidt Salt og nedlægges lagvis med Salt i en Krukke. Der bredes et Klæde over, hvorpaa der lægges en vel afvasket Sten, og Krukken tilbindes. Efter 3 à 4 Ugers Forløb, naar Persillen er fast, kan Stenen aftages. Persillen conserverer sig hele Vinteren, men taber noget i Smag. Naar man vil bruge deraf, sættes den først et Par Timer i koldt Vand. Den behøver ikke at hakkes, før den nedlægges, men saa maa dette ske, efterat den er udblødt.

Ovæder. Nr. 1.

Pæreovæder ere de bedste til Syltning og maa ikke afplukkes, før Kjærnerne ere brune, i Almindelig-

hed først i October. De kommes i kogende Vand og koges, indtil de begynde at blive bløde; da optages de, skrælles, skæres efter deres Størrelse i 4 eller 8 Parter, Kjærnehuset og alt det Stenede, som omgiver det, udtages, og de veies. Til 1 ℔ Ovæder tages 1 ℔ hvidt eller Pudderſukker, ſom ſættes paa Ilden med 1 Pægel Vand; naar det første Skum er aftaget, kommes Ovæderne deri, skummes godt, koges meget jævnt i ½ Timestid eller længere om det behøves, for at de kunne blive fuldkommen møre og Saften meget jævn. De ophældes, belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Ovæder. Nr. 2.

Ovæderne aftørres, Skrællingerne skæres af og veies. Til 1 ℔ Skrællinger tages ½ Pot Vand, hvori de koge ganske jævnt i 1 Timestid, hvorefter de afsies. Ovæderne skæres i 4 à 8 Dele, Kjærnehusene og alt det Stenede borttages, og de veies. Til 1 ℔ Ovæder tages 1 ℔ hvidt eller Pudderſukker, ſom kommes i det Vand, der er siet fra Skrællingerne; naar det er smeltet, kommes Ovæderne deri og koge med Laag paa over en god og jævn Ild, kun ikke Lueild, og under jævnlig Omrøren, indtil de ere møre. Undertiden kan hertil medgaa et Par Timerstid. Ved dette jævne Kog under lukket Laag blive Ovæderne røde,

hvis ikke, kan man komme lidt Kirsebærsaft deri. De ophældes, belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Qvæder med Eddike til Steg.

Qvæderne, som maa være godt modne, skrælles, skæres i 4 à 6 Stykker, efter deres Størrelse, alt det Stenede bortskæres, de veies og bestikkes med smaa Stykker Canel og flækkede Nelliker. Til 2 ℔ Qvæder tages ½ Pot Vand, 1 Pægel Eddike og 1½ ℔ hvidt eller godt Pudderssukker. Dersom Qvæderne ikke ere ganske bedækkede, maa der tages lidt mere af hver Del. Det sættes samlet paa Ilden og koges jævnt med Laag paa, indtil Qvæderne ere møre, da optages disse og lægges i Krukken. Saften koges, til den er fuldkommen jævn, afkoles og hældes da paa Qvæderne, som tilbindes Dagen efter.

Qvæde-Gelée.

Qvæderne afvaskes, veies, rives tilligemed Skrælling og Kjærnehus, sættes paa Ilden med saa meget Vand, at dette staar lige med dem, omtrent 3 Pægle til 1 ℔ Qvæder, og koges godt et Qvarteerstid; da ophældes det og vrides, naar det er afkølet, igjennem et Klæde. Af 1 ℔ Qvæder bliver omtrent ½ Pot Saft, hvortil tages ¾ ℔ (75 Q.) hvidt Sukker. Det

sættes paa eengang paa Ilden, koges langsomt og skummes godt i et lille Quarteer, hvorpaa man prøver, om Geléen er stiv; er dette ikke Tilfældet, maa den koge lidt længere. Derpaa hældes den i Kopper eller Krukker, belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Quæde-Marmelade.

Quæderne kommes i kogende Vand, koges temmelig møre, optages, og naar de ere saa kolde, at man kan holde paa dem, skrælles de, skives saaledes, at intet af Kjærnehuset kommer med, og gnides igjennem et Dørslag. Til 1 ℔ revne Quæder tages 1 ℔ hvidt eller Puddersukker; det koges sammen i ½ Timestid under jævnlig Omrøren og paa jævn Ild. Derpaa lægges det, saa tykt som to Fingre, paa flade Fade, som først ere vædede med Vand, og hensættes paa et luftigt Sted, hvor det staar i nogle Dage, for at tørres; det skæres da i Strimler og gjemmes paa et tørt Sted.

Ribs uden Kjærner.

Hertil er det bedst at tage af de store spanske Ribs; de pilles forsigtigt af Stilkene, saa de ikke gaa itu, Blomsten afklippes med en Sax, og af det Hul, som derved fremkommer, udtages alle Kjærnerne med en stor og ny Naal, hvorpaa Ribsene tilligemed den

Saft, som er ved dem, veies. Til ¼ ℔ (25 Q.) udpillede Ribs tages ½ ℔ (50 Q.) haardt Melis, som koges til Sirup med ½ Pægel Vand. Ribsene kommes deri, koges i 5 à 6 Minutter, skummes, ophældes i Krukken, belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Ribsgrød.

1 ℔ omhyggeligt pillede Ribs sættes paa Ilden med 1 ℔ godt Pudderſukker og lidt afvreden Ribssaft, som kommes paa Bunden af Gryden. I Begyndelsen maa Ilden ikke være for stærk; først naar Sukkeret er smeltet, lægges mere til, og det koges godt i 10 à 12 Minutter med et Par Opkog, hvorunder det skummes, derpaa hældes det paa Dørslaget, og naar Saften er afloben, koges den alene i 8 à 10 Minutter, eller til den er tjønn. Den hældes da i Krukken, som kun kan fyldes halvt dermed, Bærrene kommes deri og blandes godt om i Saften, hvoraf der maa være rundelig. Dersom Ribsene ere gode, bliver der i Almindelighed lidt mere Saft, end behoves; den hældes da igjennem Sigten i Kopper og bruges som simpel, stiv Ribssaft; Dagen efter lægges Papir, dyppet i Cognac, derpaa og den tilbindes.

Stiv Ribsſaft. Nr. 1.

Ribſene pilles og kommes i en velglaſeret Leer-krukke, ſom ikke behøver at være ny, naar den kun er godt udſkoldet. Krukken ſættes tildækket (for at de øverſte Bær ikke ſkulle blive haarde) i en heb Ovn, hvor den ſtaar, uden dog at maatte koge, indtil Rib-ſene ſynke, forandre Farve, og der viſer ſig lidt Saft, naar man lempelig trykker paa dem med en Skee. Krukken kan ogſaa ſættes utildækket i en Kjedel, paa Bunden af hvilken der lægges et Stykke Tøi, og med ſaa meget koldt Vand, at det ſtaar helt op paa Krukken, kun ikke ſaa høit, at det kan koge ind i den, hvorved Ribſene vilde blive ubrugelige. Vandet maa koge godt, indtil de ſamme Kjendetegn viſe ſig paa Bærrene, ſom naar Krukken ſtaar i Ovnen; da tages den op og Ribſene tilligemed den Saft, ſom er ved dem, hældes i Poſen, hvilken maa hænge ſtille, indtil Saften er afløben. Til 1 Pot Saft tages 2 ℔ haardt Melis, ſom koges til en Sirup med 1 Pægel Vand, dog hertil lidt længere end efter Anviſningen, ſaa Siruppen begynder at blive hvid, men ingenlunde tør eller ſukkret. Gryden løftes af Ilden, imedens Ribsſaften røres deri, ſættes igjen paa, og Saften koges jævnt, ikke ſtærkt, i 6 à 7 Minutter, i hvilken Tid den ſkummes, ophældes derefter i Kopper eller

Krukker, hvilke Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. For at faa Saften lysere, kan man lade ¼ Del af Ribsene være hvide. I det Vand, hvori Sukkeret skal koges til Sirup, kan man først koge et Stykke Vanille og sie det af. De kogte Ribs kunne koges med Sukker ligesom Ribsgrød, men da den ikke bliver saa god, som af raa Ribs, er det bedre at anvende dem til Rødgrød eller afvride dem til tynd Ribssaft.

Man kan tage ½ ℔ (50 Q.) Sukker mere til hver Pot Saft, denne koges da kun 4 à 5 Minutter, hvorved den beholder mere Frugtsmag. Af 1 Lpd. Ribs erholdes i Almindelighed 6 Potter Saft.

Stiv Ribssaft. Nr. 2.

Det er ikke fornødent at pille Ribsene fra Revlerne, man tager kun Blade og hvad Urenligt, der kan være ved dem, bort, knuser dem med Hænderne i et Fad eller i en Træmorter med Støderen, samler saa mange af Stilkene, som man kan faa op af det Masede (om der bliver nogle tilbage, har det ingen Indflydelse paa Syltetøiet) vrider dem haardt af med Hænderne og casserer dem. Det Masede kommes i en Sigte, hvor Saften løber af, og det Tilbageblevne vrides tørt i Ribsklædet. Senere kan det koges i

Vand, afſtes og ſaaledes anvendes til Hjælp til Rødgrød.

Naar Saften er afvreden, hældes den igjennem Poſen og maales. Til 1 Pot tages 2 ℔ haardt Melis. Den koges ligeſom Ovenſtaaende og bliver ligeſaa klar, men ikke fuldt ſaa glat. Man kan tage ½ ℔ (50 Q.) Melis mere til hver Pot Saft, denne koges da kun i 5 Minutter, hvorved den beholder mere Frugtſmag.

Stiv Ribsſaft med Pudderſukker.

Saften behandles og koges ligeſom Ovenſtaaende, kun iagttages, at Pudderſukkeret maa være meget tørt og lyſt, og at der tages lidt mindre Vand til at koge det i.

Stiv, hvid Ribsſaft.

Saften behandles og koges paa ſamme Maade, ſom de to foregaaende ſtive Ribsſafter, men da den af hvide Ribs alene ikke bliver ſmuk af Udſeende, kan man komme nogle røde deriblandt, hvilket giver den et rødligt Skjær.

Tynd Ribsſaft.

Naar Saften er afvreden og maalt, ſættes den paa Ilden og koges og ſkummes godt i 8 à 10 Mi-

nutter; da kommes ¾ ℔ (75 Q.) Pudderſukker til hver Pot Saft deri, den koges og ſkummes i 1 Qvarteer, ophældes og ſtaar utildækket til næſte Dag. Derſom der har ſamlet ſig ſtiv Saft ovenpaa den tynde, aftages denne, kommes i en Krukke, og kan bruges ſom ſtiv ſimpel Saft, dog helſt først paa Vinteren. Den tynde Saft hældes paa Flaſker, oven i hvilke der kommes rundelig Cognac, og beſættes med Krammerhuſe. Man kan koge denne Saft med ½ ℔ (50 Q.) Sukker til hver Pot Saft, men da maa den, for at kunne holde ſig, koge ½ Time med Sukkeret, og da Saften ved den længere Kogning ſvinder endel bort, vindes kun ubetydeligt ved her at ſpare paa Sukkeret.

Tynd Ribsſaft uden Sukker.

Naar Saften er afvreden, ſættes den paa Ilden, koges og ſkummes godt i 3 Qvarteer, da ophældes den, ſtaar utildækket til næſte Dag og fyldes paa Flaſker, oven i hvilke der hældes rundelig Cognac, og ſom beſættes med Kræmmerhuſe.

Tynd Ribsſaft kogt paa Flaſker.

Den afvredne Saft fyldes paa Flaſker, tilbindes med Blære og behandles og koges ligeſom Blommer paa Flaſker, men kun i et Qvarteer. Naar Vandet er

koldt, optages Flaskerne og hensættes paa et tørt Sted. Denne Saft er særdeles at anbefale formedelst den friske Frugtsmag, som den bevarer hele Vinteren, saa at Rødgrød, der er koge af den, smager som af friske Ribs. Man gjør bedst i at koge denne Saft paa Halvpotteflasker, thi har man først aabnet en Flaske, holder den tilbageblevne Saft sig ikke længe.

Hele Ribs kogte paa Flasker.

Ribsene pilles omhyggeligt, at ingen smaa Stilke ere ved dem, kommes paa Flasker, som rystes og bankes under Bunden, at Ribsene kunne falde sammen, og som fyldes op i Halsen. De tilbindes med Blære, behandles og koges ligesom Blommer paa Flasker, men kun i 1 Quarteer. De conservere sig godt og kunne om Vinteren bruges ligesom friske Ribs. Det gjælder om disse som om Ovenstaaende, at naar en Flaske først har været aabnet, holder det Tilbageblevne sig ikke.

Ribseddike. Nr. 1.

Hertil udfordres en Otting eller Fjerding, efter hvor mange Ribs man har; Spundset slaaes tæt til, den ene Bund aftages, og Træet udskoldes med varmt Vand. Naar det igjen er bleven tørt, bores saa stort et Hul ved den ene Side af den Bund, som sidder

faſt i Træet, at der kan ſættes en Pennepoſe deri, hvilken dog ikke maa gaa høiere op i Træet, end der behøves, for at den kan ſidde faſt. Træet ſættes paa et tørt Sted paa en Hylde eller et Bord, ſaaledes at Pennepoſen ſidder udenfor ſamme, og fyldes, dog ikke ganſke til Kanten, med Ribſene, ſom ere knuſte, og hvoraf Stilkene ſaa nogenlunde ere aftrykkede. Bunden lægges løs paa, der bindes et Klæde over, og Træet maa nu ſtaa ganſke ſtille i 3 Uger. Da ſkæres Enden forſigtigt af Pennepoſen, ſaa Træet ikke ryſtes. Eddiken løber nu igjennem Pennepoſen og er ſaa klar, at den ikke behøver at affies, men kommes ſtrax paa Flaſker, ſom tilproppes. Da der gaar meget bort af Ribſene ved Gjæringen, kan der ikke godt ſættes mindre end 12 à 16 ℔.

Ribseddike. Nr. 2.

Derſom man, af Mangel paa Træ, ikke vil benytte ovenſtaaende Maade at ſætte Ribseddike paa, ſom dog er den bequemmeſte, da man derved undgaar den beſværlige Briden, og ſom tillige giver den bedſte og meſte Eddike, kan man komme den afpredne Saft i en Krukke eller en udſkoldet og igjen tørret Ballie, hvilken dog ikke maa være ganſke fuld, hvorved Saften vilde bruſe over under Gjæringen, og henſætte den paa et tørt Sted. Den ſtaar utildækket og urørt i 11

Dage, da borttages alt det Gjærede, som har sat sig ovenpaa, og Eddiken hældes igjennem Posen for at blive klar, dog kommes Bundfaldet sidst i Posen, og den Eddike, som kommer deraf, bruges først. Eddiken hældes strax paa Flasker, som tilproppes.

Siberiske Æbler.

Æblerne, som maa være aldeles røde, kommes i stærkt kogende Vand, hvoraf de igjen optages efter 1 Minuts Forløb og lægges paa et Dørslag, hvor Vandet godt rystes af dem, Til 1 ℔ Æbler tages 1 ℔ hvidt Sukker, hvoraf 5 Lod (16 Ω.) holdes tilbage, og det Øvrige koges til Sirup med 1 Pægel af det Vand, hvori Æblerne ere kogte. Disse kommes i Siruppen, men naar det igjen begynder at koge, løftes Kjedlen af Ilden, indtil Kogningen er standset, da sættes den igjen paa, indtil det koger, løftes da atter af, og dette gjentages 4 à 5 Gange, hvorefter det ophældes, dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter. 8 Dage efter koges Saften op med de 5 Lod (16 Ω.) Sukker, og naar den er stummet og bleven jævn, hældes den i Krukken. Efterat Saften er bleven kold, kommes Æblerne deri, belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Sukkeret kan koges til Sirup med Eddike istedetfor Vand, og Æblerne kunne da anvendes som Compot.

Siberiſke Æbler paa Flaſker.

Æblerne maa være fuldkommen pletfri, aftørres, kommes paa vidhalſede Flaſker og koges ligeſom Blommer paa Flaſker.

Stikkelsbær ſom Humleknopper.

Bærrene hertil maa være af de ſtore, glatte Glasbær; de maa være af fuld Størrelſe, men aldeles ikke have begyndt at modnes, thi da vilde Skallen blive for tynd hertil. Bærrene pilles; hvor Blomſten har ſiddet, ſkæres et Kors, hvorigjennem alle Kjærnerne udtages med en ſpids Kniv eller en ny Naal, hvorefter Bærrene veies. Der tages ſmaa afvaſkede Pinde eller Stykker Canel, ſom ere ſkaarne ſpidſe til den ene Ende; herpaa ſtikkes Bærrene tæt ſammen, 4 à 5 paa hver Pind, de mindſte inderſt, ſaa det ligner en Humleknop. De lægges i en Kjedel med kogende Vand; naar de have forandret Farve, kommes de tilligemed Vandet i en Krukke, dækkes med et Klæde og ſtaa til næſte Dag; da tages de varſomt op og udbredes paa Klædet, for at Vandet kan trække af. Til 1 ℔ Bær tages 1 ℔ hvidt Sukker, ſom koges med ½ Pot af det Vand, hvori Bærrene have ſtaaet, indtil det har ſkummet, da kommes Bærrene deri, og naar det netop koger, hældes det i en Krukke og dækkes med

et Klæde. Bærrene koges ikke mere, men Saften opkoges 2 Dage efter hinanden, og den 3die Dag med en Tilsætning af 8 Lod (25 Q.) Sukker, indtil den er jævn. Naar Saften er næsten kold, hældes den paa Bærrene, som belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Naar dette Syltetøi serveres, trækkes Pindene forsigtigt ud, saa at Bærrene blive samlede. De kunne syltes paa samme Maade uden at sættes paa Pinde.

Stikkelsbærgrød af umodne Bær.

1 Pot Stikkelsbær af samme Sort og Modenhed som Ovenstaaende koges paa samme Maade i Vand. 1 ℔ lyst Pudderſukker koges med ½ Pægel Vand, til det netop er skummet, da kommes de vel afrystede Bær tilligemed Canel deri, koges med et Par Opkog, til de begynde at gaa itu, hvortil sædvanlig behøves et godt Qvarteer, og ophældes. Dagen efter belægges de med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Stikkelsbærgrød af modne Bær.

Bærrene hertil maa være næsten modne, og af de røde glatte og tyndskallede; Blomsten og Stilken afskæres, og der tages til hver Pot Bær 1 ℔ hvidt eller Pudderſukker, som koges til Sirup med ½ Pægel Vand. Bærrene kommes deri og koges i 1½ Qvarteer,

med et Par Opkog, hvorefter det hældes i Krukken. Det giver en god Smag at koge et Stykke Vanille deri, i Mangel deraf Citronskal og Canel, eller 6 Nelliker og et Par Stykker Canel til hver Pot Bær. Man kan ogsaa, ligesom Bærrene tages af Ilden, hælde Cognac deri, omtrent ½ Pægel til 2 Potter Bær. Dagen efter belægges de med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. For at Bærrene bedre skulle holde sig hele, kan man 2 Dage, inden de skulle syltes, hælde kogende Vand over dem og lade dem staa deri. De hældes i et Dørslag og afrystes, inden de kommes i Siruppen og koges.

Stikkelsbær med Eddike.

Bærrene maa være af de røde, glatte og tyndskallede, og fuldkommen modne. Stilken og Blomsten afskæres, og hvor denne har siddet, skæres et Kors. Til hvert ℔ Bær tages ½ ℔ (50 Q.) hvidt eller Puddersukker, som koges med ¼ Pægel Eddike, til det er vel skummet, og hældes da lunkent paa Bærrene. Dagen efter opkoges Saften og hældes atter lunken paa Bærrene. Et Par Dage efter sættes det Hele paa Ilden; naar Bærrene have kogt lidt og ikke smage sure, optages de. Saften koges længer, og er den tynd, da med lidt Tilsætning af Sukker, og hældes lunken paa Bærrene, som tilbindes Dagen efter. Saaledes syltede give de en behagelig Smag i Mad.

Stikkelsbær-Gelée.

1 Pot umodne Glasbær koges i ½ Pot Vand, indtil de gaa itu, og hældes da i en Gelée-Pose, hvilken først er dyppet i hedt Vand og haardt afvreden i et tørt Klæde, men endnu er varm, naar Bærrene hældes deri, da Saften derved hurtigere løber igiennem. Posen hænger ganske stille, indtil Saften er afløben, som gjerne kan vare til næste Dag. Til 1 Pot Saft, som i Almindelighed erholdes af 4 Potter Bær, tages 2 ℔ haardt Melis, som koges til Sirup i ½ Pot Vand, hvilket først er kogt lidt med ½ Stang Vanille og er affiet, førend Sukkeret koges deri. Saften kommes i Siruppen og koges, til den er stiv, naar man prøver den paa en Kop. Dersom Saften ikke er meget syrlig, kan man komme Sukkeret i den og lade den koge, indtil den er stiv, naar den prøves. Den hældes i Kopper, belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. De affiede Bær kunne anvendes til Stikkelsbærsuppe.

Stiv Stikkelsbærsaft.

2 Potter modne Bær koges i ½ Pot Vand, til de ere udkogte, gnides igjennem en Sigte eller vrides igjennem et Klæde. Saften sættes paa Ilden med ¾ ℔ (75 Q.) Puddersukker til hver Pot Saft, koges og skummes i et lille Qvarteer, hældes paa Krukker

og belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Tynd Stikkelsbærsaft.

2 Potter umodne Stikkelsbær koges ganske itu i 1 Pot Vand og aftrykkes i en Sigte. Til 1 Pot Saft tages $\frac{1}{4}$ ℔ (25 Q.) hvidt eller Pudderſukker, ſom kommes i Saften og koges med denne, indtil den har ſkummet og er bleven jævn, da ophældes den, kommes næſte Dag paa Flaſker, ſom fyldes med Cognac og tilbindes med Blære. Denne Saft kan i Mangel af Citron bruges til hvide Grynſupper og Punſch.

Stikkelsbær paa Flaſker.

Bærrene hertil maa være af fuld Størrelſe, men aldeles ikke være begyndte at modnes; Glasbær ere de bedſte, men i Mangel af dem kunne glatte, grønne Bær bruges. Blomſt og Stilk ſkæres forſigtigt af Bærrene, ſaa der ingen Huller bliver; de fyldes paa Flaſker med vide Halſe, tilbindes med Blære og behandles og koges ligeſom Blommer paa Flaſker. Naar Bærrene ere tilſtrækkeligt kogte paa Flaſkerne, behøver man ikke at koge dem, naar de bruges ſom Compot; de hældes af Flaſkerne og røres, helſt nogle Timer før de bruges, med hvidt eller meget godt Pudderſukker. Derved gaa de ikke ſaa meget itu ſom ved at koges, og beholde en friſkere Smag.

Stikkelsbær at tørre.

Hertil bruges helst af de store, glatte og røde Bær. De maa være godt modne, men ikke overmodne, og plukkede samme Dag, som de tørres. Blomsten og Stilken pilles af, de bredes paa stivt Papir, tørres og behandles ligesom Blommer at tørre, kun med den Forskjel, at Ovnen hertil ikke behøver at være saa varm, da Frugten er mindre. Naar man vil bruge de tørrede Bær, gives de et Opkog i lidt Vand og Puddersukker, hvorefter det Hele kommes i Maden.

Solbær.

Bærrene, som maa være godt modne, pilles fra Stilkene, Blomsten afklippes, om man vil, men det behøves ikke; de veies, skylles i koldt Vand, hvilket hindrer Skallen i at blive haard, og sættes paa Ilden med $\frac{3}{4}$ ℔ (75 Q.) hvidt eller Puddersukker og $\frac{1}{2}$ Pægel Vand til hvert ℔ Bær. Det koges i 10 à 15 Minutter, til Bærrene ikke længere ere sure, da hældes det paa Dørslaget, forat Saften kan afløbe; denne koges derpaa i et lille Qvarteer, til den er stummet og jævn, hvorpaa Bærrene kommes deri og strax ophældes. Dagen efter belægges de med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes.

Solbær til Steg.

Bærrene pilles, veies og ſkylles i koldt Vand. 1 ℔ Bær ſættes paa Ilden med ¼ ℔ (25 Q.) Pudderſukker, ¼ Pægel Eddike, ½ Pægel Vand, 8 Nelliker, 4 à 5 ſmaa Stykker Canel og 4 à 5 Laurbærblade. Det koges i 10 à 15 Minutter, eller til Bærrene ikke mere ere ſure, hældes paa Dørſlaget, forat Saften kan afløbe, hvilken koges i et lille Qvarteer, til den er ſkummet og jævn, da kommes Bærrene deri for at blandes med Saften, hvorefter de ſtrax ophældes. Dagen efter tilbindes de.

Solbær med Blaabær.

Naar 1 ℔ Solbær og ¼ ℔ (25 Q.) Sukker er kogt lidt ſammen, kommes 1 ℔ Blaabær deri, og det koges nu med Forſigtighed i ½ Timestid, eller til Solbærrene ikke mere ere ſure, da ophældes det og tilbindes Dagen efter. Dette Syltetøi holder ſig godt og bruges til Suppe og i Sygdomstilfælde ligeſom Mos af Kirſebær.

Solbærſaft.

2 ℔ pillede Bær ſættes paa Ilden med 1 Pot Vand og ½ Pægel Eddike. Det koges og ſkummes i

et Qvarteer, da hældes det paa Dørslaget, hvor Saften aftrykkes; er Dørslaget ikke fint nok, kan Saften hældes igjennem en Sigte. Bærrene koges igjen, dog ikke fuldt saa længe, med ½ Pot Vand, og affies i den første Saft. Til hver Pot Saft tages ½ ℔ (50 Q.) Pudderſukker, et Stykke Canel og ½ Snes Nelliker. Det koges i et lille Qvarteer, ſkummes og ophældes. Dagen efter fyldes Saften paa Flaſker, ſom beſættes med Krœmmerhuſe. Denne Saft er ſærdeles brugelig i Mangel af Kirſebærſaft.

Mos af Solbær.

Bærrene pilles, vaſkes og koges med ½ Pœgel Vand til hvert ℔ Bær paa ſamme Maade og efter de ſamme Regler ſom Mos af Blommer. De ere paa denne Maade tjenlige til Suppe om Vinteren.

Solbær paa Flaſker.

Bærrene udſøges, at de alle ere gode, pilles forſigtigt af Stilkene, at de ikke gaa itu, fyldes paa Flaſker og behandles ſom Blommer paa Flaſker, men koges kun i 1 Qvarteer.

Syrer at henkoge.

Den bedſte Tid til at henkoge Syrer er ſidſt i September eller førſt i October. Stilkene trœkkes

rent af Syrerne; disse skylles i flere Hold koldt Vand, trykkes op af det sidste og rystes i et Sold eller en ren Kurv. Gryden, hvori de skulle koges, varmes lidt og smøres med Fleskesvær, for at de ikke skulle brænde paa, Syrerne kommes deri uden andet Vand end det, der hænger ved dem, og koges godt i 3 Qvarteer under jævnlig Omrøren, især mod Slutningen, naar Saften er bortkogt. Naar de næsten ere færdige, kommes lidt Salt deri. De gnides igjennem et Dørslag og fyldes varme paa Krukker eller Glas, som rystes og stødes mod Bordet, at Syrerne kunne falde sammen, saa at der ingen Huller blive; efter et Par Dages Forløb tilsmeltes Krukkerne med Tælle og tilbindes. Dersom disse indeholde mere, end der bruges paa eengang, maa de tilbageblevne Syrer atter tilsmeltes. De conservere sig til ud paa Sommeren og smage ligesaa godt som friske Syrer. Da de ere saa tørt henkogte, maa der kommes lidt Vand paa dem, naar de stuves. De kunne ogsaa bruges til Syresuppe.

Snittebønner at salte.

Bønnerne maa være nylig afplukkede, saa at de ere friske og skøre. De aftørres i et Klæde, revles og snittes fine. I et tørt Træ eller en Krukke strøes et tyndt Lag Salt, derpaa lægges et Lag af Bønnerne,

saa tykt som tre Fingre, derpaa et Lag Salt, saa tykt at det bedækker Bønnerne, atter et Lag af disse, og saa fremdeles; hvert Lag trykkes fast, og det sidste maa være Salt. Det bedækkes med et Stykke Tøi, hvorpaa der lægges en Bund, og paa denne lægges en temmelig svær Vægt, hvilken efter længere Tids Forløb, naar Bønnerne ere blevne faste, kan tages af. Bønnerne tilbindes, hensættes paa et tørt Sted og conservere sig til Sommeren. Naar de skulle bruges, kommes de, ligesom de tages af Træet, med Saltet ved i rundeligt, kogende Vand og koges, indtil de ere møre, hældes da paa Dørslaget, hvor Vandet godt aftrykkes, og stuves. Dersom Bønnerne, hvilket især er Tilfældet ud paa Foraaret, skulde være salte, naar Vandet er trykket fra dem, kunne de sættes lidt i koldt Vand, hvori man kan komme lidt Pudderssukker.

Bønnerne kunne, naar de ere aftørrede og revlede, saltes hele paa samme Maade. Naar man vil bruge dem, snittes de, ligesom de tages af Krukken, og koges da med det Salt, som er ved dem. Ved at komme lidt præpareret Soda i Vandet, hvori Bønnerne koge, blive disse hurtigere møre.

Snittebønner at tørre.

Bønnerne aftørres, revles, snittes fine og kommes i rundeligt, stærkt kogende Vand med lidt Salt,

omtrent en Haandfuld til 500 Bønner. De gives et godt Opkog, hældes paa et Sold, at Vandet kan afløbe, ryſtes derpaa i et Klæde, indtil det er vaadt, lægges i et andet, hvori de klappes, til de ere ſaa tørre, ſom de deri kunne blive, og bredes da paa Fade eller Papir, ſom ſættes paa et luftigt Sted, hvor der er Træk, kun ikke i Solen, eller i en meget heb Ovn, og vendes et Par Gange. Naar de ere fuldkommen tørre, gjemmes de paa et tørt Sted, helſt i Papirpoſer. De conſervere ſig ligeſom Ovenſtaaende, beholde ligeſaa god Smag, men blive ikke ſaa grønne. Naar man vil bruge Bønnerne, ſættes de en Timestid i rundeligt Vand og koges deri tilligemed ganſke lidt Soda, indtil de ere møre, hældes paa et Dørſlag, hvor Vandet godt aftrykkes, og ſtuves.

Tyltebær.

Til 1 ℔ af de bedſte og ſtørſte pillede Bær tages ¼ ℔ (25 Q.) Puddерſukker, lidt Canel eller Citronſkal, hvormed de koges og ſkummes, indtil de ikke mere ere ſure, ſædvanlig i 1 Qvarteer. De ophældes og tilbindes Dagen efter. Man kan koge ſmaa Stykker Pærer eller Æbler tilligemed Bærrene.

Tyltebær til Steg.

Af 8 ℔ Tyltebær udſøges 4 ℔ af de ſtørſte og bedſte. De 4 ℔ daarlige Bær ſættes paa Ilden

med en knap Pægel Vand, koges i et lille Qvarteer og hældes paa Dørslaget, hvor Saften ganske aftrykkes; denne koges med 3 ℔ Pudderſukker i 10 à 15 Minutter og ſkummes. De hele Bær gives et Opkog deri, hvorefter de ophældes i en Krukke eller et tørt Træ og tilbindes Dagen efter. Man kan ogſaa hælde den kogte Saft paa de raa Bær, hvilke først ere lagte i en Krukke, men da maa Saften efter nogle Dages Forløb opkoges og atter hældes varm paa Bærrene.

Tyltebær uden Sukker Nr. 1.

Halvdelen af Bærrene, hvortil de mindſte og daarligſte udſøges, vrides, og Saften koges og ſkummes. Den anden Halvdel af Bærrene kommes deri og gives et godt Opkog, hvorefter de hældes i Krukker eller et tørt Træ og tilbindes. De conſervere ſig godt paa denne Maade. Naar de ſerveres, røres hvidt eller Pudderſukker deri.

Tyltebær uden Sukker Nr. 2.

Bærrene pilles, kommes i en Krukke, ſom, forat Bærrene ikke ſkulle blive tørre, tildækkes med en Bund, hvilken dog ikke ganſke maa ſlutte, at Emmen kan trække ud, og ſættes i en heb Ovn, hvor de ſtaa, indtil Bærrene ere ſunkne et Stykke ned i Krukken, men de maa ikke koge. Krukken udtages og ſtaar

utildækket til næste Dag, da den tilbindes. Krukken kan ogsaa sættes utildækket paa Ilden i en Kjedel med koldt Vand; naar dette har kogt saa længe, at Bærrene ere sunkne et Stykke, optages Krukken og tilbindes Dagen efter. De conservere sig og ere ligesaa velsmagende som Ovenstaaende, men Saucen bliver noget tyndere.

Tyltebærsaft.

Bærrene pilles, sættes paa Ilden med saa meget Vand, at det staar lige med dem, koges godt i et Qvarteer og afvrides, naar de ere afkølede. 1 Pot Saft sættes paa Ilden med ½ ℔ (50 Q.) Puddersukker, skummes og koges i et lille Qvarteer og ophældes. Naar den er kold, hældes den paa Flasker, som besættes med Kræmmerhuse.

Stiv Tyltebærsaft.

Bærrene koges og vrides ligesom Ovenstaaende. Til hver Pot Saft tages 2 ℔ Sukker, som koger tilligemed Saften i 8 à 10 Minutter, eller til den er stiv, naar den prøves. Den hældes paa Kopper, hvoraf den vendes.

Tomater, ogsaa kaldet Pommes d'amour

1 ℔ heraf skæres smaat og koges langsomt paa Gløder og under Laag med 3 Lod (10 Q.) Smør og

1 Qvintin (7 Ort) hel Muſkatblomme. Det maa jævnlig omrøres, og naar det er blevet til en tyk Grød, hældes det op og trykkes faſt i Glas, ſom ikke kunne rumme mere, end der bruges paa eengang. Det tilſmeltes med Smør, og der bindes Blære over.

Denne Mos giver en behagelig Smag i Sauce til Hønſe-, Kalve- og Lammekjød ſamt paa Fricaſée; Moſen tilligemed det Smør, ſom er ſmeltet over den, ſættes da paa Ilden med lidt Mel og fortyndes med Suppe til en jævn Sauce; denne aſſies og gives et lille Opkog med lidt Vin og enten Champignoner eller Kaſtanier.

Valnødder.

I Almindelighed ere Valnødderne brugelige til Syltning den 21 Juli. De maa kun være halvvoxne og ikke have faſt Kjærnehuſe, hvilket kan mærkes ved at ſtikke en Syl eller Spækkenaal igjennem dem; er der intet Haardt i dem, ere de gode og lægges da i 5 Dage i Brøndvand, ſom hver Dag fornyes. Derpaa gjennemſtikkes de rundt omkring med en Spækkenaal og ſættes igjen i Vand i 4 Dage, ſom ligeledes hver Dag fornyes. Derefter ſættes de paa Ilden i koldt Vand og koge under Laag, indtil de ere ſaa møre, at der kan ſtikkes et ſpidſt Stykke Canel igjennem dem, da lægges de paa Dørſlaget for at afløbe, og veies.

Hver Valnød bestikkes da med 4 Stykker Canel og 2 Nelliker og lægges i en Krukke. Til hvert ℔ Valnødder tages 1 ℔ hvidt Sukker, som koges til en Sirup med 1½ Pægel Vand og hældes strax paa Valnødderne, som nu staa tildækkede 4 à 5 Dage. Derefter hældes de paa Dørslaget, at Saften kan afløbe, den koges med en Tilsætning af ¼ ℔ (25 Q.) Sukker i 10 Minutter, eller til den er jævn, og hældes da atter strax paa Valnødderne, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Dersom Saften efter omtrent 3 Ugers Forløb er bleven tynd, maa den koges igjen, men hældes da kold paa Valnødderne.

Sure Valnødder til Saucer.

Valnødderne maa afplukkes paa samme Tid og være af samme Størrelse som Ovenstaaende. De lægges i en kold Lage, som er saa stærk, at den kan bære et Æg, og som maa være kogt og skummet godt. Heri staa de i 6 Dage, optages og sættes i en frisk og ligesaa stærk, kold Lage, hvori de atter staa i 6 Dage. De hældes paa Dørslaget, hvor Lagen godt afrystes, og lægges i en Krukke. Derpaa sættes saa megen Eddike over Ilden, at den rundelig kan staa over Valnødderne; i denne kommes, til 100 Valnødder, 4 Chalotter, et lille Stykke af et Hvidløg,

3 Stykker Ingefær, 2 Stykker tynd Peberrod, 5 à 6 Stykker Muskatblomme, 10 Nelliker, 6 Spiseskeer hel dansk Sennop, 2 Spiseskeer Peber og 2 Spiseskeer Allehaande. Naar alt dette har kogt, ophældes det, dækkes med et Klæde og hældes koldt paa Valnødderne, som straxt tilbindes med Blære og holdes godt tilbundne, da Luften vilde gjøre dem bløde. Efter ½ Aars Forløb ere de brugelige og conservere sig i flere Aar. De ere ganske sorte af Farve, men give en god Smag i Sauce, især i Smør til Fisk.

Vindruer.

¾ ℔ (75 Q.) halvmodne grønne Vindruer nedlægges i en Krukke; ¼ ℔ (25 Q.) af samme Slags Druer knuses, Saften afvrides og blandes med 1 ℔ hvidt, stødt Sukker og hældes over de hele Bær, som staa tildækkede i 2 Dage, da sættes det Hele paa Ilden og koges, indtil Druerne have forandret Farve, hvorefter de optages og lægges i Krukken. Saften koges lidt længere, skummes og hældes varm paa Druerne, som dækkes med et Klæde og staa atter i to Dage, hvorefter det Hele igjen sættes paa Ilden; naar det begynder at koge, tages Druerne op og lægges i Krukken; Saften koges godt, skummes og hældes varm paa Druerne, som dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter. Naar de have staaet i 8 Dage, er

Saften gjerne bleven tynd, den koges da med en Tilsætning af 4 Lod (12 Q.) Sukker til hvert ℔ og hældes kold paa Druerne, som belægges med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. De kunne fyltes med Pudderſukker paa ſamme Maade og ere da tjenlige til Kager, Grynſupper og Sauce.

Stiv Vindrueſaft.

Bærrene hertil behøve juſt ikke at være modne, de kommes i en Krukke og behandles ſom ſtiv Ribsſaft Nr. 1, men da Saften af Vindruer vanſkelig bliver ſtiv, maa der til hver Pot Saft tages 2½ ℔ Melis, ſom hugges i mindre Stykker, dyppes i Saften og koges til Sirup efter Anvisningen. Kjedlen løftes af, medens den øvrige Saft røres deri tilligemed et Stykke Vanille, og det koger nu ½ Timestid. Den er meget velſmagende, men bliver ſjelden ſaa ſtiv, at den kan vendes af en Kop.

Tynd Vindrueſaft.

Bærrene hertil kunne være ganſke modne. De behandles ligeſom Ovenſtaaende; Saften afvrides i et Klæde og koges i ½ Time med 1 ℔ hvidt eller Pudderſukker til hver Pot Saft. Dagen efter kommes den paa ſmaa Flaſker og proppes, eller tilbindes med

Blære. Denne Saft giver en behagelig og forfriskende Smag i Mad.

Vindrueddike.

Hertil kunne Druerne være ganske umodne. De pilles af Stilkene og knuses i en Træmorter eller i en Balle, kommes i en Fjerding og behandles ligesom Ribseddike Nr. 1. Er Fjerdingen fuld af itustødte Druer, erholdes 16 Flasker klar og velsmagende, meget god Eddike. Den giver en behagelig Smag i Mad, især i Grynsupper, og conserverer sig godt hele Vinteren.

Æble-Marmelade.

Æblerne skrælles, skæres i 4 Dele, Kjærnehusene udtages, og de veies. 1 ℳ Æbler sættes paa Ilden med ½ Pægel Vand (dersom Æblerne ere meget saftige, tages lidt mindre) og koges under Laag, indtil Æblerne ere møre; da udtværes disse og koge, under jævnlig Omrøren, til en tyk Grød, som gnides igjennem Dørslaget og behandles derefter som Abrikos-Marmelade. Naar Æblerne koges anden Gang, kan man komme Vanille eller Citronskal deri, og, hvis de ikke ere syrlige, lidt Citronsaft.

Æble-Gelée.

Æblerne hertil maa helst være sure, det skader ikke, om de ere umodne og nedblæste. De skrælles

ikke, men aftørres, Blomsten tilligemed alt stødt og bedærvet tages af, de skæres i 4 Dele og sættes paa Ilden med saa meget Vand, at det netop staar med Æblerne, og koges under Laag uden Omrøren, indtil de ere fuldkommen møre, dog ikke til Grød, thi Saften vilde da ikke blive klar. Det ophældes, staar utildækket i 24 Timer og hældes derpaa i Posen, hvorigjennem Saften langsomt drypper. Den kan gjerne hænge fra den ene Dag til den anden. Til 1 Pot Saft tages 2 ℔ haardt Melis, som koges til Sirup med ½ Pægel Vand, Saften kommes deri og, naar den ikke skummer mere, ½ Stang Vanille tilligemed Saften og Skallen af en Citron. Efterat den har kogt et lille Qvarteer, eller til den er stiv, hældes den igjennem en Sigte i Kopper eller Krukker og belægges Dagen efter med Papir, dyppet i Cognac, og tilbindes. Dersom Saften ikke er syrlig nok, kan Sukkeret, istedetfor at koges i Vand, kommes i Saften og koges med den, indtil den har skummet og er stiv.

Æbler at sylte.

Æblerne maa være gode og saftige, helst Gravensteiner. De skrælles, skæres i 2 eller 4 Parter efter deres Størrelse, Kjærnehusene borttages, og de veies. 1 ℔ Æbler sættes paa Ilden med 1 Pot Vand og et Par Stykker Canel; naar det koger, kommes

Æblerne deri, og naar de have faaet 2 Opkog, lægges de paa Dørslaget, for at Vandet kan afløbe. 1 ℔ hvidt Sukker koges til Sirup med 1 Pægel af det Vand, hvori Æblerne ere kogte; disse kommes deri tilligemed lidt Citronsaft og koges ganske sagte, indtil de ere klare, sædvanlig i 5 Minutter, da løftes Gryden af, Æblerne blive lidt staaende deri, hvorefter de optages og lægges i Krukken. Dersom Saften ikke er stiv, naar den er bleven kold, maa den koges lidt endnu og lægges kold paa Æblerne, som Dagen efter tilbindes. Disse syltede Æbler kunne ikke conservere sig længere end et Par Maaneder og kunne bruges som Compot.

Æbler at tørre.

Æblerne hertil kunne gjerne være nedfaldne, men maa være af gode Sorter og saa modne, at de ere spiselige. De behandles og tørres ligesom Pærer at tørre og ere brugelige til flere Slags Mad, hvori der kommes Æbler, saavelsom til Compot, hvilken kan blive meget velsmagende deraf; men da Æblerne ere lidt mørke af Udseende, kan man give dem en rød Farve ved at komme lidt Kirsebærsaft deri. Disse tørrede Æbler conservere sig et helt Aar. Simple Æbler kunne ogsaa tørres, men blive naturligvis ikke saa gode i Smag.

Grønne Ærter paa Flaſker.

Ærterne hertil maa ikke være af de tidlige, da disſe ikke kunne conſervere ſig, men af en god Sort, helſt af de engelſke Marrowfats. De afplukkes midt om Dagen i tørt Veir og helſt ſamme Dag ſom de ſkulle koges. Ved Pilningen maa de udſøges, at de alle ere feilfri og af Mellemſtørrelſen, thi de allerfineſte have ikke tilſtrækkelig Smag. De kommes paa tørre Flaſker, ſom ofte ryſtes og bankes under Bunden, for at Ærterne kunne falde ſammen, og fyldes til Halſen. De tilbindes med godt aftørrede Blærer, behandles og koges ligeſom Blommer paa Flaſker, men Vandet maa hertil vedblive at koge jævnt i 1¼ Time; da tages Ilden fra, og naar Vandet er afkølet, optages Flaſkerne, aftørres og henſættes paa et tørt Sted. Naar Ærterne ſkulle bruges, behøve de kun et lidet Opkog i det Vand, hvori de ſkulle ſtuves, da de ere kogte møre i Flaſkerne.

Grønne Ærter med Salt.

Fine og gode Ærter drysſes med lidt fint Salt, ſtaa til næſte Dag og fyldes da paa tørre Flaſker, ſom proppes og henſættes paa et tørt Sted. Naar de bruges, koges de lidt i rundeligt Vand, ſom hældes ganſke fra, og de koges møre i knapt Vand, hvori de ſtuves.

Grønne Ærter at tørre.

Ærterne maa være af samme Sort og udsøges ligesom Ovenstaaende. Til hvert ℔ udpillede Ærter tages 1 Lod (3 ℈.) hvidt, stødt Sukker, som blandes med Ærterne, hvilke derpaa sættes over en god Ild af Gløder og lidt smaat hugget Tørv, ikke Lueild af Brænde, og omrøres bestandig, indtil alle Ærterne ere vaade. Da løftes Gryden af Ilden, Ærterne omrøres endnu lidt deri, før de bredes paa Fade, som sættes paa et luftigt Sted, hvor der er varmt, kun ikke i Solen, og vendes af og til, indtil de ere tørre, hvortil i Almindelighed behøves et Par Dage. De fyldes paa Flasker og tilbindes. Naar Ærterne skulle bruges, sættes de et Par Timer i koldt Vand, hvori de koges møre og stuves.

Hermetisk henkogte Grøntsager.

Hertil bruges Blikdaaser med løse Laage, som, naar de ere knap fyldte, maa loddes til af en Blikkenslager. De sættes strax over Ilden i en Kjedel med kogende Vand. Man maa nøie paase, naar de begynde at koge, om der viser sig Luftblærer ved nogen af Daaserne; er det Tilfældet, maa disse strax optages og loddes paany. De koges i to Timer, optages, naar de ere lidt afkølede, og hensættes paa et tørt Sted.

Grønne Ærter.

Til 1 Skjeppe grønne Ærter, som skulle være store, men af de fine Sorter, som dog ere søde, bruges omtrent 5 Daaser af den Størrelse, som rummer 1 ℔ Ærter. Naar de ere udpillede, koges de næsten møre i saa meget Vand, at det netop staar over dem. Det kommes derpaa varmt i Daaserne, dog ikke altfor meget af Saucen med, hvorefter Daaserne strax loddes til og øieblikkeligt sættes over Ilden. Naar de skulle bruges, løsnes Laagene, og skulle Ærterne stuves, behandles de som sædvanlig. Skulde det hændes, at de have faaet lidt Affmag, afhjælpes dette ved at komme lidt Soda i, naar de stuves.

Asparges.

Hertil maa kun tages tykke og gode Asparges. De skrælles, skæres i smaa Stykker, koges og behandles iøvrigt som Ovenstaaende. Hovederne kommes lidt senere i Vandet end de andre Stykker, da de ere hurtigere kogte.

Blomkaal.

Blomkaalen renses og deles i saa store Stykker, at de netop kunne gaa i Daaserne. Den koges kun ganske kort og behandles iøvrigt som Ovenstaaende.

Saltning.

Det Kar eller den Tønde, hvori det Saltede skal opbevares, maa være fuldkommen tæt, godt afvasket og igjen tør, før den bruges. Kjød og Flesk behandles paa ens Maade og kunne lægges sammen i Tønden. Gaasekjød derimod maa saltes særskilt. For at skaane Hænderne ved den stærke Indgnidning med Salt, kan man dertil benytte et fladt Stykke Træ (Saltetræ) eller, dersom man kun har lidt at salte, da Bagen af en Træskee, og kun bruge Hænderne til Revner og Fordybninger, hvor Træet ikke kan komme ind.

Dersom Lagen er god, naar det først Saltede er optaget, kan der et Par Gange lægges nye Stykker deri; men derefter, sædvanlig sidst paa Vinteren, bedst i Marts Maaned, maa den opkoges med en liden Tilsætning af Salt; Lagen maa koge, til den er bleven

klar, og det meget Skum, som under Kogningen stiger iveiret, omhyggeligt aftages. Den hældes igjennem en Sigte og kan saaledes behandlet atter benyttes og længe bevares. Den gjemmes bedst fra det ene Aar til det andet ved at staa paa tilproppede Flasker eller tildækkede Krukker. Lagen kan omsider koges til Soya, som er vist i Kogebog for smaa Husholdninger Pag. XVII.

Naar Oxekjød og især Flesk er slagtet om Morgenen, maa det helst hugges itu, gnides med Salt og lægges samlet (dog ikke i Saltetønden) den samme Aften. Næste Dag aftørres alle Stykkerne med fugtige Klæder, som af og til udskylles i koldt Vand og ere haardt afvredne, før de atter bruges. Det Blod og den Uhumskhed, som ved Gnidningen er kommet ud af Kjødet, borttørres herved og bidrager til, at Lagen bliver renere og ikke saasnart harsk; derefter gnides hvert Stykke igjen med Salt og stødt Salpeter, 8 Lod (25 Q.) til en Skjeppe Salt. Jo stærkere det gnides, desto bedre lages det. Naar Alt er indgnedet, lægges det saa tæt sammen som muligt i Saltetønden. Smaa og større Stykker lægges saaledes mellem hverandre, at der ingen Huller bliver, og paa hvert Lag Kjød strøes lidt Salt, lidt Spansk-Salt, 3 à 4 Spiseskeer Puddersukker og, om man ynder det, stødte Kryderier, som især give Flesk en behagelig Smag. Til 3 Lpd. Flesk

tages da 2 Lod (6 Q.) Allehaande, 1½ Lod (4 Q.) Nelliker og 3 Lod (10 Q.) Peber. Naar Alt er nedlagt, lægges en Bund lige paa Kjødet, og paa denne, dog kun i de første 14 Dage, en temmelig svær Sten, for at Kjødet derved kan holdes samlet.

Istedetfor at gnide Kjødet anden Gang med Salt, kan man, naar det er aftørret, lægge det tæt sammen i Tønden og overøse det lagvis med en Lage, som er kogt af 11 Potter Vand, 3 ℔ Salt, 1 ℔ Pudderſukker, 1 ℔ Spanſk-Salt og 6 Lod (18 Q.) Salpeter, de 2 sidste Dele stødes. Lagen koges, til Saltet er smeltet, og den er godt skummet, da ophældes den igjennem en Sigte og maa være fuldkommen kold, før den bruges. Denne Portion maa være tilstrækkelig til 3 Lpd. Flesk.

I store Husholdninger, hvor der slagtes store Portioner, vil det blive baade for bekosteligt og for besværligt at koge Lage; der vil den først anførte Maade være den anvendeligste.

Dersom der er meget store Skinker iblandt det, som skal saltes, da er det raadeligst at stikke et Hul med en Kniv langs ned med det høie Ben, fylde det med Salt, og naar Skinken har ligget i 14 Dage i Tønden, tage den op, gnide den med Salt og lade den igjen ligge i 14 Dage men paa den anden Side; derefter røges den i 14 Dage. Saaledes behandlet

kan det Saltede bevares friſk et helt Aar. Smaa Skinker gnides ikke 2 Gange med Salt og behøve kun at ligge 3 Uger i Lagen.

Det Kjød og Fleſk, ſom ſkal røges, optages efter 3 à 4 Ugers Forløb, ligeſom Stykkerne ere ſtore til, og hænges 14 Dage i Røg, ſtore Skinker i 3 Uger.

Det bevares bedſt Aaret om ved at hænge paa et Loft eller andet tørt og luftigt Sted, helſt hvor der om Sommeren kan være Træk, og ſaaledes at Stykkerne ikke berøre hinanden.

Det Øvrige, ſom ikke ſkal røges, kan for ikke at blive altfor gjennemtrukket af Saltet, optages paa ſamme Tid ſom det, der ſkal røges, og naar Lagen er afløben, hænges, ligeſom det røgede, paa et tørt og luftigt Sted og holder ſig friſk i flere Maaneder. Til ſtørre Sikkerhed kan man, naar Lagen er afløben, indgnide hvert Stykke, iſær i alle Fordybninger, med Rugmel. Naar det ſkal koges og lægges i Blød, opløſes Melet og kan ganſke afvaſkes, ſaa Suppen kan bruges ligeſom ellers Saltſuppe.

Naar det røgede Kjød og Fleſk ſkal koges, lægges det i varmt, ikke hedt Vand, hvori det bliver i 24 Timer; derſom det er meget ſalt, gives det friſk varmt Vand, naar den halve Tid er gaaet. Derefter ſættes det paa Ilden i rundeligt, koldt Vand, ſaa det ikke under Kogningen, ſom kan vare i 3 à 4 Timer, be-

høver at formeres; bliver det fornødent, maa det kun ske med hedt Vand og saa lidt ad Gangen, at Kogningen ikke standser, hvorved Kjødet bliver mindre godt. Det maa, som alt hvad der skal koge længe, have et Laag, der slutter godt, og koge jævnt og uafbrudt. Saasnart Kjødet er mørt, maa det optages, men medens Suppen koger, da det ellers bliver tørt og taber i Smag. Det kan holdes varmt i et tildækket Fad eller Terrin, som sættes i Ovnen eller ved Varmen.

Det Røgede og Saltede kan ogsaa koges uden at have staaet iblød, men da kan Suppen deraf ikke bruges. Kjødet sættes paa Ilden i koldt Vand i en Kjedel, der er større end i Almindelighed, saa at Kjødet har mere Vand at koge i end ellers, hvorved Saltet trækkes ud under Kogningen.

Lammekjød behandles ligesom Oxekjød, men da det hurtigere er gjennemtrukket af Saltet, maa det ligge kortere Tid i Lagen, og røges i kortere Tid.

Saltlage til Kjød.

26 Potter Vand, 6 ℔ Salt, 12 Lod (37 Q.) Salpeter og ¾ ℔ (75 Q.) Sukker gives et lille Opkog, skummes og ophældes. Naar det er blevet koldt, kan alslags Kjød nedlægges deri til Saltning og behøver ikke at udvandes, førend det koges.

Derſom man ikke ſlagter ſelv og altſaa ikke har meget Kjød paa eengang, ſom ſkal bevares længe, kunne efterfølgende Maader at ſalte paa være at anbefale. Det Saltede bliver herved ikke ſaa gjennemtrukket af Saltet og er derfor mere velſmagende. Det kan bevares friſk i nogle Maaneder ved at ophænges, og maa da ſættes nogle Timer i varmt Vand, før det koges; derſom det ſpiſes ſtrax, afvaſkes det blot i varmt Vand.

En Skinke kogt, før den ſaltes.

Skinken bankes først godt paa alle Sider med en Trækølle; derefter ſættes den paa Ilden i ſaameget kogende Vand, hvori er kommet en Haandfuld Salt, at det ſtaar over den. Ilden maa være ſaa raſk, at Vandet igjen hurtigt kommer i Kog, og naar Skinken har kogt i 5 Minutter, tages den op og indgnides ſtrax, først med et Saltetræ og, naar den er lidt afkølet, med Hænderne. Til en Skinke paa 12 ℔ tages ¾ ℔ (75 Ω.) Salt, ſom er blandet med ½ ℔ (50 Ω.) Puddерſukker, 2 Lod (6 Ω.) Salpeter, 1 Spiſeſkee Allehaande, ligeſaa meget Nelliker og lidt Peber, Alt ſtødt. Naar den er gnedet, til den ſafter udvendig, lægges den i et Trug med en temmelig ſvær Preſſe paa. Saaledes ligger den i 14 Dage, vendes daglig og overøſes ofte med den Lage, ſom ſamles i Truget; derpaa optages den, indſvøbes i tyndt Papir og hænges

14 Dage i Røg. Den kan ſpiſes ſtrax, men kan og= ſaa bevares i et Par Maaneder ved at hænge paa et luftigt Sted.

Oxebryſt paa ſamme Maade.

Bryſtet bankes først med Køllen, koges ligeſom Ovenſtaaende, og hvis det har ſamme Vægt, ind= gnides det med det ſamme Quantum Salt, Salpeter og Sukker, men ingen Kryderier. Det ligger med Preſſe paa i 9 Dage, vendes ofte og overøſes med Lagen i Truget; derpaa indſvøbes det i tyndt Papir og røges i 8 Dage.

Oxe= og Svinetunge paa ſamme Maade.

Tungen koges ligeſom Foranførte, men kun i 3 à 4 Minutter, indgnides godt med Salt og Salpeter og lægges i et Fad eller i en Krukke med Preſſe paa i 48 Timer, vendes ofte og røges, indſvøbt i Papir, i 3 Dage. Den kan bevares friſk i nogle Maaneder uden at røges ved at indgnides med Rugmel og op= hænges.

At ſalte med hedt Salt.

Salt og ſtødt Salpeter, 8 Lod (25 Q.) til en Skjeppe, ſættes ſamlet paa Ilden og omrøres ſtadigt for ikke at blive brunt. Naar det er blevet godt

hedt, indgnides Kjødet, Fleſket eller Tungen dermed, førſt med Saltetræet, ſenere, naar Saltet ikke brænder, med Hænderne. Til hvert nyt Stykke tages igjen hedt Salt. Da det varme Salt bringer Kjødet hurtigt til at lage, behøver det kun at ligge 4 à 6 Dage i Saltet efter Stykkernes Størrelſe. Der lægges Preſſe paa og det røges, indſvøbt i Papir, i 8 Dage. Det kan kun holde ſig friſt i faa Maaneder og ſættes kun nogle Timer i varmt Vand, før det koges.

En Maade, hvorpaa man hurtigt kan erholde røget Kjød, Fleſk og Tunge.

Til 12 ℔ Kjød tages 1½ ℔ Salt og næſten 1 Lod (3 ℈.) Salpeter, ſom ſættes paa Ilden med 2 Potter Vand. Naar Saltet er fuldkommen opløſt, køles det ved at hælde 2 Potter koldt Vand deri; med det ſamme lægges Kjødet deri, og naar Lagen koger overalt, og Kjødet er vendt en Gang, løftes Gryden af. Kjødet bliver ſtaaende deri, indtil det er fuldkommen koldt, da optages det og hænges ſtrax, indſvøbt i tyndt Papir, 8 Dage i Røg. Derſom det ſpiſes ſnart, lægges det ikke iblød; men det kan bevares i nogle Maaneder og lægges da nogle Timer i varmt Vand.

En anden Maade, som ikke kan anvendes til store Stykker.

Naar Knoklen og Benet er skaaret af et Stykke Oxe-Inderlaar, skæres det midt igjennem paalangs, saaledes at der kommer af det Fede paa begge Stykker, og hvoraf hvert ikke maa veie mere end 6 à 7 ℔; derpaa indgnides det stærkt og i alle Revner med ½ Lod (1½ Q.) stødt Salpeter og 2 à 3 Haandfulde Salt. Naar det fuldkommen safter udvendig, bindes Papir om hvert Stykke, og det hænges strax i Røg i 8 Dage, ikke længere. Dersom det spises strax, afvaskes det kun i varmt Vand, men det kan bevares i nogle Maaneder og lægges da i nogle Timer i varmt Vand, før det koges. Lammelaar og Bove kunne behandles paa samme Maade og være friske og gode i flere Maaneder.

Skinke saltet paa Westphaler-Maade.

En Skinke paa 12 ℔ bankes godt paa alle Sider med en Trækølle, dyppes i koldt Vand og indgnides godt med ¾ ℔ (75 Q.) Salt, ikke fuldt 1 Lod (3 Q.) stødt Salpeter og ½ ℔ (50 Q.) Puddersukker. Derpaa lægges det i et Trug med Presse paa, vendes flittigt og overøses med Lagen, som samles i Truget. Naar den saaledes har ligget i 3 Uger, optages den

og lægges 24 Timer i koldt Vand, da aftørres den, indsvøbes i tyndt Papir og hænges 14 Dage i Røg. Den sættes ikke iblød, før den koges, og kan ikke bevares ret længe.

Gjæs at salte.

Kraaserne og alt det Indvendige tages ud af Gjæssene, de gnides stærkt, baade ind- og udvendig med Salt og nedlægges saa tæt som muligt i en Fjerding med rundeligt Salt imellem; en Bund med Presse lægges over, og de kunne bevares gode i 1 Aar. Men da det er vanskeligt at faa de hele Gjæs til at slutte i Træet, er det bedre at flække nogle paalangs, gnide dem paa begge Sider med Salt og nedlægge dem mellem de hele Gjæs. Naar de skulle koges, lægges de 1 Nat iblød, men hvis de have ligget længe i Saltet, behøves en længere Udvanding.

Gaasebryst at røge.

Sporen, Kravebenet og det meste af Forklædet skæres af Gaasen, og Brystkjødet afskæres paa begge Sider ganske rent fra Brystbenet. De strøes med Salt og ganske lidt Salpeter paa de indvendige Sider og lægges med disse imod hinanden, saaledes at det Fede kommer udenom. Det bindes fast sammen, gnides godt med Salt, hvormed det ligger i 2 Dage, og

vendes flere Gange; derefter indsvøbes det i tyndt Papir og hænges 2 Dage i Røg. Efter Røgningen bindes nyt Papir om, og der sættes en Strop i hver Ende, for at det ofte kan vendes. Det hænges paa et tørt Sted og kan bevares friſk til ud paa Sommeren. Det spiſes kun som Spegegaas og er saaledes uden Benene lettere at skære i nette, passende Stykker. Laarene kunne saltes og røges med. Det Øvrige af Gjæssene kan koges med i Kraasesuppe, laves i Karri, Ragout, eller anvendes som henkogt.

Aal, Sild og Hornfiſk at røge.

Naar Fiſkene ere afvaskede og Skindet paa Aalene godt skuret, skæres de op fra Ryggen, saaledes at Benet bliver siddende ved den ene Side, og Bugen forbliver hel. Indmaden tages ud, og Inderſiderne bestrygges med Blodet, strøes med lidt Salt, lægges mod hinanden mellem 2 Brædter med lidt Presse paa og staa saaledes Natten over. Der sættes Pinde i Fiſken, for at den ikke skal folde sig sammen, og den hænges et Par Dage i Røg.

Sild at salte.

Sildene ere bedst skikkede til at saltes i Høſtmaanederne, helst sidst i Auguſt. Til 1 Ohl Sild bruges ½ Fjerdingkar Salt, 4 Lod (12 Q.) Alle-

haande, 4 Nelliker, 4 Lod (12 Q.) Kobeber, som alt stødes grovt, 4 Lod (12 Q.) Pudderſukker og for 2 Øre Laurbærblade, som brydes itu og ſammenblandes med alt det Øvrige. Naar Silden er gjældet, aftørres den i et Klæde eller afſkylles i en dertil lavet Lage, og nedſættes lagvis med det ſammenblandede Salt i en Fjerding eller Krukke. Sildene ſættes ſaa tæt ſom muligt og paa Ryggen, ſaa at Bugen vender op. Det øverſte Lag maa være Salt, derpaa lægges en Bund med en temmelig ſvær Preſſe paa, for at de kunne ſætte Lage. Efter 14 Dage eller 3 Ugers Forløb kunne Sildene bruges og lægges da kun et Par Timer iblød i Vand og Melk, ſenere naar de ere mere gjennemtrukne, kunne de ſættes iblød Aftenen før de ſpiſes. De kunne ſaltes paa ſamme Maade uden Krydderier.

Anchiovis at nedlægge.

6 Dhl Anchiovis drysſes ned med noget Salt, hvormed de ſtaa i 4 à 5 Timer. Derpaa optages de, tørres godt i et Klæde og nedlægges i en Krukke eller Bøtte i tætte Lag, det ene modſat det andet, med følgende Krydderier, ſom alle ſkulle være hele; for 16 Øre Bordſalt, for 12 Øre Humle, for 12 Øre itubrukne Laurbærblade, for 8 Øre Enebær, for 8 Øre Coriander, 1 Lod (3 Q.) Nelliker, 2 Lod (6 Q.) Allehaande, 1 Lod (3 Q.) Ingefær,

6 Lod (18 Q.) Peber, ½ ℔ (50 Q.) Pudderſukker, ſamt 2 à 3 Spiſeſkeer Eddike, blandet med halvt ſaa meget Vand.

Anchiovisſerne maa ſtaa i en Maanedstid, inden man kan begynde at bruge af dem.

Kjødfarce at ſalte.

Kjød og Tælle hakkes ſom ſædvanligt og med ſaa meget Salt, ſom behøves i Farcen. Det pakkes haardt i Krukker eller Glas, ſom ikke maa indeholde mere, end der bruges paa eengang, tilſmeltes med Tælle, og naar denne er kold, bindes Blære eller Papir over. Tællen tages af, naar Farcen ſkal bruges, og den hakkes eller ſtødes i en Træmorter med Mel og røres derefter med Kryderier og Melk. Paa denne Maade kan Farcen bevares i et Par Maaneder. Vil man opbevare den længere, da er det bedſt at pakke det ſtrabede Kjød uden Tælle faſt i Krukkerne, ſtrø lidt Salt ovenpaa, tilſmelte det med Tælle og tilbinde det. Naar Farcen ſkal bruges, hakkes Kjødet med Tælle og Mel og røres med Melk.

Tælle at ſalte.

God og friſt Tælle lægges i en kogt, men kold Lage, ſom er ſaa ſtærk, at den kan bære et Æg. For at Tællen ikke ſkal flyde over Lagen, lægges en Bund

med Presse derpaa. Naar Tællen staar paa et køligt Sted, kan den bevares friſk hele Sommeren. Der behøves intet Salt i den Farce, hvori denne Tælle bruges, og har den længe ligget i Lagen, sættes den en Dag eller længere i koldt Vand, før den bruges.

Tarme at salte.

Naar Tarmene ere fuldkommen rengjorte, lægges de i en kogt, men kold Lage, som er saa stærk, at den kan bære et Æg; en Bund med Presse lægges over, og de kunne længe bevares friske heri. Naar de bruges, maa de først sættes nogle Timer i koldt Vand og ikke stoppes meget fast, da de ved Saltningen blive lidt skøre.

Pølser.

Spegepølser.

Spegepølser kunne tillaves af magert Flesk og Oxekjød sammenblandet, eller af hvert Slags for sig; de behandles, saltes og røges paa ens Maade.

6 ℔ magert Flesk og 6 ℔ skært Oxekjød, bedst af Inderlaaret, skæres smaat og hakkes meget fint, til det er blevet rigtigt feigt; da æltes det omtrent ½ Time, og derpaa ligesaa længe med ¾ ℔ (75 Q.) Salt, 1 Lod (3 Q.) Nelliker, 1 Lod (3 Q.) Peber, 1 Lod (3 Q.) Allehaande, Alt stødt temmelig grovt,

og tilſidſt med 3 à 4 ℔ fedt Fleſk, ligeſom man vil have Pølſerne fede til, dels af Flomme, dels af Rygfedtet, ſom er ſkaaret i ſmaa Tærninger; det maa ælte s, indtil det ſlaar Bobler. Farcen ſkal være temmelig haard; men bliver den ſaa haard, at den ikke godt lader ſig ælte, kan deri kommes lidt Portvin, Rødvin, Madeira eller Spanſk-Bitter Vin.

Tillaves Pølſerne alene af Oxekjød, da hakkes 6 ℔ deraf, indtil det er blevet ſeigt, og ælte s da, til det ſlaar Bobler, med 4 ℔ ſmaat ſkaaret, fedt Fleſk af Rygfedtet og ikke fuldt det ſamme Quantum Salt og Kryderier ſom til Ovenſtaaende.

Pølſerne kunne ogſaa laves af Svinekjød alene, hvorved dog helſt maa ſidde noget Fedt; det ſkrabes, hakkes og ælte s med Salt og Kryderierne, men ſtoppes i ſmalle Tarme.

For at faa Pølſerne ſaa faſt ſtoppede, at der ingen tomme Mellemrum bliver i Farcen, hvorved den vilde blive bedærvet, kan man krænge Tarmen og kun ſtoppe et lille Stykke ad Gangen. Da Oxetarme ere ſtærkere og videre end Svinetarme, er det retteſt at bruge dem til Spegepølſer, og da disſe helſt maa være tykke, at udſøge af de videſte, bedſt af Bundenden. Dog kan Flommehuden af et Svin godt benyttes til 1 eller 2 tykke Pølſer; thi ſkjøndt den er tynd, er den dog meget ſtærk; Fedtet tages forſigtigt af, ſaa der

ingen Huller komme, den vaskes i flere Hold lunkent Vand og syes sammen op ad Siderne og for den ene Ende. Naar Pølserne ere stoppede, gnides de godt med Salt og ligge dermed i 24 Timer; derpaa trykkes Farcen fastere sammen, der bindes for Enden, og de ligge atter 24 Timer; da aftørres de, indbindes i tyndt Papir og hænges 14 Dage i Røg. Man kan ogsaa hænge dem 8 Dage i Røg, tage dem ned i 8 Dage og atter røge dem i 8 Dage. De kunne være gode Aaret om, naar de kun hænge frit og paa et tørt Sted.

Mediſter-Pølſer.

Hertil kan bruges Fleſk af Halſen, Skankerne og Bovene, ſom hakkes meget fint tilligemed fedt Fleſk, hvoraf der ſkal være ligeſaa meget ſom af magert. Det ældes meget godt med Salt, Allehaande, Nelliker, lidt Peber, Alt grovt ſtødt, og noget Suppe, ſom kan være kogt paa Fleſkeſvær og Affald (i Mangel deraf Vand), og ſom helſt maa være hed, hvorved det bliver lettere at ſtoppe i Tarmene. Deigen maa ældes godt, være lidt blødere end til Spegepølſer og ikke ſtoppes ſaa faſt. Hertil bruges af de ſmalleſte Svinetarme; men da det er vanſkeligt at ſtoppe dem, naar Deigen under Tillavningen bliver kold, ſaa kunne Tarmene lægges i lunkent Vand, medens man ſtopper.

Pølserne kunne bevares gode i 2 à 3 Uger ved at ligge oven i Saltetønden, eller blot ſtrøes med Salt og maa da godt afſkylles, før de bruges. Men da de ere meſt velſmagende ſom ferſke, er det bedſt at koge dem i Vand, hvori kommes lidt Salt og endel Fedt; naar de ere gjennemkogte, lægges de i Skaaler eller Sydekar, ſom ikke indeholde mere, end der bruges paa eengang. Vandet hældes derpaa, og derſom der ikke er Fedt nok til ganſke at bedække Pølſerne, naar de ere blevne kolde, maa der ſmeltes mere, ſaa de blive ganſke ſkjulte deraf. Naar de ſkulle bruges, tages Fedtet af og Pølſerne varmes i den Mad, hvori man vil bruge dem, eller de ſteges paa Panden. Men hertil opbevares de dog bedſt ved at gjennemſteges paa Panden i rundeligt Fedt, uden at blive brune, og derpaa lægges i Sydepander eller Krukker tilligemed Fedtet. Noget mere heraf maa dog ſmeltes og hældes over, ſaa Pølſerne ganſke ere ſkjulte. Naar de ſkulle bruges, ſættes Sydepanden i Ovnen, til Fedtet er ſmeltet, at de kunne tages op, og de brunes da paa Panden i lidt Smør. Paa diſſe Maader kunne Pølſerne bevares gode i flere Maaneder, naar de kun ere helt bedækkede og ſtaa paa et tørt Sted.

Lever-Pølſe.

Diſſe Pølſer kunne laves af Kalve-, Oxe- og Svine-Lever. Hinden trækkes af, de ſtore Blodkar

bortſkæres ſaa meget, ſom det lader ſig gjøre, og naar Leveren er udvandet, koges den. Naar den er bleven kold, rives den med en let Haand, ſaa ingen Stumper komme med. Halvt ſaa meget kogt, fedt Fleſk, ſom der er Lever, ſkal, dels hakket, dels ſkaaret ſmaat, ældes med Leveren tilligemed Salt, ſtødte Nelliker, Peber, lidt revet Løg og, om man ynder det, lidt Timian og Merian. Deigen ſtoppes i temmelig vide Tarme, helſt af Svin, og koges, dog ikke længe. De ſpiſes kolde med Eddike og Peber, eller lægges paa Smørrebrød. De kunne røges ganſke lidt og derved gjemmes noget længere, men ere dog bedſt uden Røg.

Lunge-Pølſe.

En Svinelunge udvandes godt, Huden trækkes af, og alle Luftrørene tages nøie bort, hvorefter den hakkes temmelig grovt med ligeſaa meget magert Fleſk, ſom kan være Affald fra andre Pølſer; 1 ℔ fedt Fleſk eller Flomme ſkæres ſmaat og ſættes paa Stegepanden over Ilden, indtil det er blevet klart af Udſeende, da hældes det lige fra Panden i Lungen, og det ældes godt ſammen med Salt, Nelliker, Peber og et Par Skefulde kold Suppe, i Mangel deraf Vand, og ſtoppes i ſmalle Tarme, ligeſom Mediſterpølſe. De opbevares og ſpiſes ligeſom diſſe. Hjernen kan,

efter at være godt udvandet og hakket, tages med i disse Pølser.

Rullepølser.

Et Oxeflag skilles ad, saa det Skind, der sidder imellem Lagene, kan borttages, saavelsom det nderste, tykke Skind; det Fedt, som sidder derpaa, afskæres og bruges med, og dersom Kjødet er magert, maa der tages mere Fedt til Hjælp. Hvor Kjødet er tykt, skæres det tyndere for at kunne fordeles lagvis med Fedt. Imellem Lagene strøes Salt, lidt Salpeter, Peber, Nelliker, og, om man nder det, lidt revet Løg. Derpaa rulles hver Pølse haardt sammen; noget af det tykke Skind kan svøbes udenom dem, som ikke have et Skind nderst, og Pølserne bindes eller indsyes fast sammen. Derpaa gnides de stærkt med Salt og Salpeter og lægges enten i en Lage eller i Saltetønden, hvor de kunne udfylde Hullerne, som blive imellem Kjødet. Naar Pølsen har ligget 8 Dage i Lage, kan den koges, og lægges da ikke først i Vand. Naar den er kogt, lægges den varm imellem to Bunde med lidt Presse i den første Timestid, senere med noget mere, til den er kold; dog ikke saa meget, at Fedtet derved trænger ud. Dersom Pølsen ikke er fast sammenrullet, vil den blive for flad, naar den er presset. Det nderste Skind skæres af, naar den skal

ſpiſes. Af et Slag paa 8 ℔ kan der blive 4 og ved at tage mere Kjød og Fedt til Hjælp 5 Pølſer.

Kjødpølſer at henkoge.

Farcen laves ſom ſædvanligt, men æltes med Kjødſuppe kogt uden Rødder, og ſtoppes i Oxetarme, derpaa koges de i Kjødſuppe, ligeledes uden Rødder, og hvori kommes endel Fedt eller Tælle; naar Pølſerne ere gjennemkogte, lægges de i en Krukke eller Sydepotte, den varme Suppe hældes paa, og da Fedtet ſtiger iveiret, vil det bedække dem. Men er Fedtet ikke tilſtrækkeligt, maa der ſmeltes mere og hældes paa, ſaa at Pølſerne ganſke ere ſkjulte deraf. Saaledes kunne de bevares i 2 à 3 Maaneder. Pølſerne kunne ogſaa lægges i Lage eller i Saltetønden, men de tabe derved baade i Smag og Udſeende.

Sylte.

Til Sylte bruges Hovedet og Fødderne af et Svin. Hovedet flækkes, Øinene og Hjernen udtages, Ørerne afſkæres, og Stedet, hvor de have ſiddet, renſes. Det Ubrugelige, ſom er indvendig i Hovedet, bortttages, dette afvaſkes og ſættes nogle Timer i koldt Vand, for at Blodet kan trække ud. Derpaa ſkoldes det tilligemed Fødderne i varmt Vand og afſkrabes godt;

Fødderne flækkes, og det sættes samlet paa Ilden i koldt Vand med Salt i. Det skummes og koges, til det er mørt, optages, og medens det er varmt, udtages Benene af Hovedet, det pilles rent, og naar det er koldt, lægges det og Fødderne i en kold Lage, som er kogt med helt Peber, Laurbærblade og lidt Nelliker. Det optages efterhaanden som det bruges, og spises med Eddike og Peber.

Buglappen kan ogsaa bruges til Sylte. Sværen afskrabes da godt, og der bortskæres saa meget af det Fede, at der kun bliver et Lag, saa tykt som en Finger, siddende paa Sværen. Det sammenrulles ligesom en Rullepølse, med de dertil brugelige Kryderier, bindes fast sammen og koges med Hovedet. Har man Svær af raat Flesk, hvorved der dog maa sidde et godt Lag Fedt, da kan det enten skæres i Stykker eller sammenrulles med Kryderier og koges i Suppen ligesom Buglappen, eller i Vand med Salt i, skæres i Skiver og lægges, som den, i Lage. Det Fede af kogt Flesk saavel først som salt kan med Sværen ved skæres i Stykker, lægges koldt i kold Lage og ligesom det Øvrige spises som Sylte.

Vil man have Sylten i Gelée, da koges Hovedet og det Øvrige i saa knapt Vand, at det netop er bedækket deraf, og naar det er skummet, kommes Salt, lidt Eddike, helt Peber og Laurbærblade derpaa, hvor-

med det koger, til Alt er mørt, da optages det, Hovedet pilles rent, Benene tages bort, og det skæres i mindre Dele, Fødderne skilles ad, og Pølsen af Buglappen skæres i Skiver. Derpaa afskylles det i lidt af Suppen og lægges enten samlet i en Krukke, hvoraf der efterhaanden kan tages, eller det fordeles i mindre Skaale, hvoraf det senere kan vendes. Fedtet skummes godt af Suppen, som sættes paa Ilden, og dersom den ikke er stiv, naar der prøves lidt i en Kop, kan der koges lidt Stivegelée deri; er den ikke klar, maa den koges med et Par Æggehvider og Skaller. Derpaa hældes den igjennem en fin Sigte eller Geléepose paa Sylten, som løftes lidt op, for at Geléen kan komme overalt. Sylten kan for en Tid bevares heri og spises med Geléen til.

Der kan koges et Stykke Kalveskank eller noget Hjortetak i et Stykke Netteldug tilligemed Sylten, Suppen bliver da stiv uden Stivegelée.

Presse-Sylte.

Svinehovedet flækkes, behandles, rengjøres og koges ligesom Foranførte. Naar det Indvendige er taget ud af Hovedet, Benene og det Ubrugelige borttaget, og det meste Fedt skaaret af Sværen, lægges det ene Stykke af den i en Skaal af passende Størrelse. Det Indvendige skæres i Tærninger eller Strimler

tilligemed Fedtet, som er skaaret fra Sværen, og blandes med Trynen og Ørerne, som ere afskaarne og skaarne i tynde Stykker. Det sættes derefter paa Ilden med Salt, stødt Peber, Nelliker, nogle skaarne Mandler og ½ Pægel Suppe. Det maa godt omrøres, og naar det netop begynder at koge (skrutte), tages det af, lægges, saa hedt det er, i Sværen, det andet Stykke lægges paa og derover en Bund, som maa passe godt ned i Skaalen; i den første Timestid lægges en let Presse paa, senere en sværere, dog ikke saa tung, at Fedtet derved kan trænge for meget ud af Sylten. Dagen efter tages det op af Skaalen og lægges enten helt i Lage eller skæres i Skiver og lægges i Gelée, saaledes som foran er vist. For at faa Portionen større, kan man koge et Stykke Mellemflesk, Skankerne, eller hvad man ellers vil anvende dertil, tilligemed Hovedet; det skæres i Stykker og blandes med Kjødet af Hovedet, før dette sættes paa Ilden. Man kan ogsaa lægge Sværen af Hovedet i 2 Skaale, fordele det hede Kjød i dem begge og lægge en Bund med Presse paa hver.

Pressesylten kan i Mangel af Svinehoved laves uden dette og bliver meget god. Dertil tages Mellemflesk, Skank, Halskjød, eller hvad man har at anvende dertil, og endel Fedt, som alt maa være kogt; det skæres fra Benene i Tærninger eller Strimler og be-

handles ligesom Sylten af Hovedet; det lægges uden Svær i Skaale og bliver ved Presningen saa fast, at det kan vendes af dem. Har man kogt Svær, kan det først lægges i Skaalen.

Det skaarne og hede Kjød kan ogsaa stoppes fast i en godt rengjort Svinemave og presses i den.

Henkogt Gaas.

Naar Gaasen er udtaget og renset, hugges den i passende, ikke for store Stykker, og afvaskes i flere Hold Vand tilligemed et Par ℔ ituhugget Kalveskank. Derpaa sættes begge Dele paa Ilden i koldt Vand, og naar det er lige ved at koge, optages det, overhældes med koldt Vand og sættes atter paa Ilden i halvt Vand og halvt Eddike, dog ikke mere, end at Kjødet er fuldkommen bedækket deraf. Naar det er skummet, kommes lidt Laurbærblade, helt Peber, lidt Nelliker, et Par Rødløg og Salt deri, hvormed det koger jævnt, indtil Kjødet er mørt. Da optages det, alle Stykkerne afsthlles i Suppen og lægges paa et Dørslag og derfra i Krukker eller Sydekar. Suppen sies igjennem en fin Sigte, sættes igjen paa Ilden og skummes, naar den koger. Dersom den ikke er ganske klar, kan den klares med 3 à 4 Æggehvider og Skaller, hældes igjennem Gelée-Posen og kommes paa Kjødet, som løftes lidt op, for at Suppen kan

komme ned derimellem. Efter et Par Dages Forløb tilſmeltes det med Tælle, og naar denne er kold, bindes Blære over. Det kan ſaaledes længe holde ſig og ſpiſes ſom Gaas i Gelée. I Mangel af Kalveſkank kan, tilligemed Gaaſen, koges et Par Stykker Husblas.

Det, ſom bliver tilbage, naar Brystet er taget af Gjæsſene til at røge, kan anvendes med heri.

Slagtning.

Oxen.

Hovedet flækkes, Øinene, Hjernen og alt blodigt bortskæres tilligemed alt det Brusk, der sidder indvendigt. Det vaskes i flere Hold koldt Vand og bliver staaende Natten over i det sidste Hold, for at Blodet kan trække af. Derefter skoldes det og koges. Suppen heraf kan blive ret god, men maa, efter at være afsiet, staa noget stille for at synke, se Forts. Pag. 7. Naar Kjødet er fuldkommen mørt, tages Hovedet op, Benene udtages, og Kjødet, saavelsom Senerne, skæres i fine Strimler, og koges i en af Suppen tillavet kraftig Skildpadde-Sauce, eller anvendes mellem andet Kjød til Finker. Kindkjødet kan saltes steges eller saltes.

Mulen renses, den indvendige hvide Hinde afta[illegible] vel vaskes godt; den koges meget mør, skæres i korte Strimler og stuves med Kalvebrisket til Ragout eller Fylding i smaa Posteier, se Kogeb. Pag. 100.

Tungen bruges fordetmeste saltet, eller om man vil, tillige røget, se Sylteb. om Saltning Pag. 125. Den kan ogsaa bruges ferst, og tillaves da paa forskjellig Maade,

se Kogeb. Pag. 65 og 81 og Fortſ. Pag. 47. Tungeroden bliver ſiddende ved Tungen, til den er kogt mør, da afſkæres den, og alt, hvad der kan bruges af den, pilles af og anvendes til Ragout. Suppen ſies og bruges til Ragouten.

Halſen kan koges til Suppe, hvilken dog ikke bliver klar. Man kan ogſaa brune Kjødet og anvende det til at brune Suppe og Sauce med, eller koge det til Sky, ſe Kogeb. Pag. XVI. Det kan ogſaa ſaltes, og maa da ſkæres fra Benene i ſaa ſtore Stykker ſom muligt. Da det ikke holder ſig ret længe, er det bedſt ikke at ſalte det ſammen med andet Kjød.

Mellemſkæret anvendes ligeſom Halſen.

Tyndboven koges til Suppe eller ſaltes.

Mellemboven kan bruges paa ſamme Maade, men er iſær meget god til Farce.

Marvpibeboven bruges ſom Foranførte, men ſkal den ſaltes, ſkæres Marvbenet ud, Marven udtages og anvendes til Buddinger o. desl.

Tykkammen, ſom ſidder under det øverſte af Tyndboven, hugges ſaaledes fra, at et Stykke af Boven bliver ſiddende derpaa. Den afgiver, ligeſom

Tykreb, Mellemreb og Høireb, en ſærdeles god Suppe og meget velſmagende Kjød. Det tykke Kjød, ſom ſidder langs med Benene, kan ſkæres ganſke fra disſe, og er det eneſte Stykke Kjød, ſom kan anvendes til Filets, ſe Fortſ. Pag. 70, og det bedſte Stykke til Beefſteg, ſe Kogebog. Pag. 88 og 90.

Tyndſtegen bruges ſom Steg, men har næſten ingen Mørbrad. Den kan ogſaa bruges til Suppe.

Mørbradſtegen er det bedſte Stykke til Steg, da den meſte Mørbrad ſidder i den.

Tykſtegen har kun meget lidt Mørbrad; den ſteges, men i længere Tid end andre Stege. Den kan og anvendes til Suppe.

Rumpeſtykket afgiver en god, kraftig og klar Suppe og velſmagende Kjød. Dette bliver lettere mørt, naar man bortſkærer den ſtore Knokkel, og for at give Stykket en god Façon, kan der hugges en Kant af det flade Ben, ſom gaar helt derigjennem. De fraſkaarne Ben koges med i Suppen. Naar Benene ſaaledes ere udſkaarne, kan det ſteges ſom Vildt, ligeſom Inderlaaret, ſee Kogeb. Pag. 94. Da det fedeſte og bedſte Kjød er nærmeſt Halen, maa Forſkæringen begynde langsmed den.

Halen koges til Suppe, ſ. Fortſ. Pag. 8.

Yderlaaret giver en kraftig og klar Suppe, men da Kjødet er temmelig tørt, anvendes det bedſt til Boeuf à la mode, Bankekjød o. desl. Det er meſt tjenligt til at ſalte og røge, hvorved der erholdes meget godt Spegekjød. I det Tykke af dette Laar ſidder den ſaakaldte Laartunge, ſom er et lidet Stykke fint og hvidt Kjød af Form ſom en Tunge; den er omgiven af en tynd Hinde, ſaa at den let kan tages ud; den ſaltes, røges og koges og er meget velſmagende paa Smørrebrød.

Inderlaaret bruges ligeſom Ovenſtaaende, men da Kjødet er ſaftigere, kan det bruges til Farce eller ſteges ſom Vildt, ſe Kogeb. Pag. 94.

Klumpen er det bedſte Stykke til Farce.

Slaget bruges til Nullepølse, se Sylteb. om Saltning Pag. 137.

Tyndbrystet, Mellembrystet, Tykbrystet og Spidsbrystet. Disse 4 Bryststykker kunne koges til Suppe, men da den ikke bliver saa god som af de kjødfulde Stykker, anvendes de bedre til at saltes; de to sidstnævnte Stykker kunne ogsaa røges. Tykbrystet gaar ind under Boven.

Skankene anvendes til Suppe, dog ere Forskankene de bedste, og det tykke Kjød paa dem er særdeles godt til Farce.

Benene rengjøres, vaskes i koldt Vand og skoldes i flere Hold Vand. Klovene, der derved løsne sig fra Benene, aftages ved at banke lidt paa dem med en Øxe. Derefter koges Benene, indtil Senerne løsne sig fra dem, alt det Spiselige pilles af og hakkes eller skæres med andet Kjød til Finker. Naar Dyren er ung og fed, kunne Fødderne bruges stegte. Efterat Benene ere kogte, skærer man Fødderne fra i Leddet, slækker dem helt igjennem, dypper dem i Æg og Brød eller i en Pandekagedeig, og steger dem paa Panden. De spises med sød eller kraftig brun Sauce. Man kan og lægge de kogte Fødder i Lage, og spise dem som Sylte.

Yveret. Den Hinde, som sidder udenpaa Yveret, trækkes og skæres af. Det vaskes godt i flere Hold Vand, koges mørt og skæres i Skiver, dyppes i Mel og steges. Har man ikke strax Brug for det, kunne Skiverne saltes; naar de skulle bruges, udvandes de og tørres i et Klæde, før de steges. Det raa Yver kan ogsaa saltes helt, røges og bruges som Spegekjød, men anvendes endnu bedre, naar det udblødes og koges, det bruges da paa samme Maade som

Oxetunge (hvilken det meget ligner i Smag) til at lægge paa Smørrebrød. Suppen af Yveret bruges til Kaal og Ærter.

Nyren. Naar Tællen er afpillet, rengjøres og afvaskes Nyren, som, naar den skal steges, skæres i Skiver, der aftørres, dyppes i Mel og Peber og steges paa Panden. Skal den koges, gjennemskæres den paa langs i 2 Dele, paa hvert Stykke og ned i alle Revner lægges og trykkes smaa Stykker fedt, fersk Flesk, fint hakkede Løg, Salt, stødte Nelliker og Allehaande. Stykkerne lægges sammen, ombindes med Garn, eller der kan til Sikkerhed syes et tyndt Klæde udenom. Den koges meget mør, lægges i en let Presse og spises kold til Smørrebrød. Kogt paa denne Maade eller uden Krydderier, afgiver Nyren en kraftig Suppe, som især anvendes til Kaal og Ærter.

Lunge, Lever og Hjerte. Ved Leveren sidder Galden, som forsigtig bortskæres. Naar disse Dele ere godt afvaskede og have staaet flere Timer i Vand, for at Blodet kan trække af, koges de og skummes omhyggeligt og længe. Naar de ere tilstrækkelig kogte, skæres alt Ubrugeligt fra, de hakkes og bruges til Finker. Leveren maa helst rives, da det derved bliver lettere at borttage Senerne. Suppen sies og maa staa noget stille for at synke. Det Hakkede gives et Opkog deri, hensættes i Krukker og tilsmeltes naar det er koldt. Naar det skal bruges, kommes Eddike og Sukker deri, og det jævnes med Mel og Smør Det anvendes mest i den ud-

vendige Husholdning. Det kogte Hjerte kan ogsaa skæres i Skiver, dyppes i Mel, steges paa Panden og spises med Gemyse.

Maven eller Kallunet kan koges mør og hakkes med til Finker, eller skæres i mindre Stykker, dyppes i Brød og steges paa Panden, den spises da med Æblegrød til; men da Tarmene sjelden ere tilstrækkelige til Pølsemaden, bliver Maven som oftest anvendt dertil.

Tællen. Den bedste Tælle er nærmest Nyren, den bruges til Farce, til Tilsmeltning, eller i Forening med den øvrige Tælle til Lys. Man kan ogsaa salte den tilligemed Kjødet og bruge den til Farce.

Tarmene rengjøres, se Kogeb. Pag. 120, og bruges til alle Slags Pølser.

Blodet kan ligesom Svineblodet bruges til Pølser, se Kogeb. Pag 123, dog blive disse temmelig tørre, da Blodet ikke er saa fedt. Istedetfor Ister kan bruges Nyretælle.

Kalven.

Alt Kalvekjød blancheres, se Kogeb. Pag. XI.

Hovedet anvendes til forloren Skildpadde, se Kogeb. Pag. 101, eller Skildpaddesuppe, se Kogeb. Pag. 6.

Halsen kan koges til Suppe, eller anvendes med Brystet til Fricasée, Karri eller koges i Hvidkaal, se Kogeb. Pag. 87.

Kammen anvendes til Karbonade eller steges hel.

Nyrestykket afgiver en meget god Steg. Af Slaget, som sidder derved, kan laves Rullepølser.

Køllen afgiver den største og bedste Steg.

Tyndbrysket anvendes til Suppe, Fricasée og Karri, eller det grilleres, se Kogeb. Pag. 119.

Tykbrysket anvendes ligesom Foranførte, det kan og farceres, se Kogeb. Pag. 83.

Boven kan anvendes til Suppe eller steges; det tykkeste og bedste af Kjødet kan ogsaa skæres i Skiver, og steges til Fricandeau, se Kogeb. Pag. 93, eller skrabes til Farce.

Forskankene bruges til Suppe, eller koges til Stivegelée, se Kogeb. Pag. XXII.

Fødderne. Naar disse ere rengjorte og skoldede i et Par Hold Vand, tages Klovene af; de koges meget møre, optages og klækkes helt igjennem; derpaa dyppes de i en Pandekagedeig og steges paa Panden. De spises med brun eller sød Sauce. De kunne ogsaa, ligesom Foranførte, koges til Stivegelée.

Kalvebrisselet sidder paa den indvendige Side af Halsen. Det kan steges, se Fortf. Pag. 38, stuves til Posteifylding, Pag. 31, eller anvendes til Ragout tilligemed Tungen o. a. m., se Kog.b. Pag. 100.

Hjertet klækkes i 2 à 3 Dele, og steges, se Fortf. Pag. 38.

Leveren spækkes og steges hel, se Kogeb. Pag. 95. Den kan ogsaa skæres i Skiver og steges som Beefsteg, se Kogeb. Pag. 96, eller skrabes og anvendes til Leverpostei, se Kogeb. Pag. 66, eller til Fylding i smaa Posteier, se Fortf. Pag. 32.

Hjernen vaskes godt og lægges paa et Dørslag, at Vandet kan løbe af, den dyppes i Mel, steges paa Panden i rundeligt Smør, og spises med Eddike, Peber og

Salt. Den kan ogsaa anvendes i forloren Skildpadde, se Kogeb. Pag. 101.

Kalveblodet kan anvendes til Pølser, se Kogeb. Pag. 123.

Spæde (nøgterne) Kalve.

Kjødet heraf anseés for meget nærende, og Suppen, som koges deraf, er især gavnlig for Syge. Det blancheres ligesom Kjød af Fede-Kalve, og det, der skal steges, forbedres meget ved at ligge et Par Dage i Melk.

Hovedet anvendes ligesom Hovedet af en Fede-Kalv, dog bliver Skildpadden ei slet saa god.

Forfjerdingen bruges til forskjellige Slags Supper, især er den hensigtsmæssig til Karri-Suppe, hvori Kjødet anvendes, se Kogeb. Pag. 17. Det kogte Kjød kan ogsaa bruges paa andre Maader, det kan saaledes grilleres, hakkes og bruges til Aubin, se Kogeb. Pag. 114, eller anvendes til Fricadeller, eller til Hachis, se Kogeb. Pag. 116. Den saakaldte Kalveost, som er meget yndet paa Landet i den udvendige Husholdning, laves ogsaa heraf. Medens det kogte Kjød endnu er varmt, pilles det fra Benene, skæres meget smaat og blandes med Salt, Nelliker, Allehaande og syltede eller kogte Løg; det trykkes fast ned i en Skaal, et Laag, som kan gaa ned i Skaalen, lægges lige paa Kjødet, og derpaa lægges en tung Vægt. Det spises til Smørrebrød eller med Gemyser til.

Bagfjerdingen. Naar Bagfjerdingen er tagen op af Melken, spækkes den, og Slaget fyldes med Brødfylding, om

man vil, den ſteges da en god Time. Køllen deraf kan ogſaa ſaltes, røges og koges til Kaal og Ærter. Man kan og ſpække Køllen og koge den under tillukket Laag med lidt Smør og Vand, Løg, Allehaande, Nelliker og Salt.

Fødderne bruges meſt til at koge til Stivegelée, men kunne og anvendes ſom Fede-Kalvens Ben, og ſpiſes med brun eller ſød Sauce.

Lammet.

Kjødet blancheres ligeſom Kalvekjød. Lammet deles kun i 2 Dele, Forfjerding og Bagfjerding. Er Lammet ſtort, adſkilles det ſaaledes, ſom Tegningen viſer.

Hovedet ſteges, ſe Kogeb. Pag. 92.

Halſen kan koges tilligemed Bryſtet til Suppe eller til Fricaſée, Karri, eller koges imellem Hvidkaal, ſe Kogeb. Pag. 87. Kjødet kan og ſkæres i et helt Stykke fra Benene, og anvendes til en Rullepølſe, ſe Sylteb. om Saltning Pag. 137; dog maa denne, da Hinden ei er ſaa ſtærk ſom paa Slaget, ombindes med et tyndt Stykke Tøi. Halſen kan ogſaa ſaltes.

Bryſtet kan koges til Suppe og grilleres. Vil man ſprænge Kjødet, tages det op, naar det er mørt, lægges hurtigt i et varmt dybt Fad og beſtrøes godt med Salt; et tætſluttende Laag lægges over, for at Emmen ei ſkal trække ud, et Klæde lægges udenom, og Fadet ſættes paa en varm Skorſtensplade, eller i en ikke for heb Ovn. Bryſtet anvendes ogſaa til Fricaſée, Karri, eller det farceres, ſe Kogeb.

Pag. 83. Det kan ogſaa ſaltes, bruges til Kaal og Ærter, og ſpiſes med Gemyſe til.

Boven koges til Suppe, og ſprænges eller grilleres. Kjødet heraf er ogſaa meget godt til Farce. Boven kan ogſaa ſaltes, røges og bruges ſom Spegekjød, eller koges til Kaal og Ærter. Naar den røgede Bov udvandes i et Par Dage og afſkrabes omhyggelig, afgiver den, kogt med Rødder og Boller, en meget god Suppe, hvilket navnlig kan komme til Nytte paa Landet, hvor man ofte er forlegen for ferſk Suppe.

Karbonadeſtykket og Kammen, ſom naaer hen under det tynde af Boven, ſkæres i Stykker til Karbonade; er Lammet ſtort, kan det ſteges helt eller hugges lidt bredere af og ſaltes.

Nyreſtykket. Naar man kun har Brug for en mindre Steg, kan dette Stykke anvendes dertil; Slaget, ſom ſidder derved, fyldes da med Peterſille blandet med lidt Smør eller med Brødfylding, eller det ſkæres fra og anvendes til en Rullepølſe.

Bagfjerdingen anvendes til Steg, ſe Kogeb. Pag. 130. Hele Ryggen paa Lammet kan ogſaa afhugges og anvendes ſom en Dyreryg, ſe Kogeb. Pag. 131 og 132. Naar Nyreſtykket er ſkaaret fra Køllen, kan denne ogſaa bruges til at ſalte og røge og afgiver da udmærket Spegekjød.

Leveren ſteges hel eller ſkæres i Skiver, ſe Kogeb. Pag. 97.

Lungen anvendes til Lungemos, ſe Kogeb. Pag. 93.

Hjertet afvaſkes godt og ſteges, ſe Fortſ. Pag. 38.

Kallunet og Fødderne bruges til Kallunſuppe, ſe Kogeb. Pag. 11.

Blodet. Naar man ſlagter flere Lam eller Faar, kan Blodet anvendes til Pølſer, ſe Kogeb. Pag. 123.

Svinet.

Hovedet. Tungen udſkæres, Hovedet flækkes, Ørerne ſkæres af, begge Dele rengjøres meget omhyggelig, og koges derpaa, tilligemed Benene, meget møre; det anvendes da til Sylte eller Presſeſylte, ſe Sylteb. Pag. 138 og 140. Vil man kun have en mindre Portion Sylte, kan man afhugge Trynen, og paa ſædvanlig Maade tillave den tilligemed Ørerne, Tungen og et Par Skiver af det tykkeſte Fleſk øverſt paa Hovedet, de to Hovedſtykker ſaltes da. Vil man bruge Hovedet ſom et Vildſvinehoved, da maa Tryne og Ører blive derpaa, det maa da ei flækkes helt igjennem, men kun til Fleſket, der holder de to Stykker ſammen, ſaa at Hovedet kan ſaltes og røges ſom et fladt Stykke. Naar det ſkal bruges og er udblødt, foldes det ſammen, ombindes faſt med Baand og koges mørt. Det ſerveres varmt og lægges ſaaledes paa Fadet, at Ørerne ſtaa opad. Spiſes med Gemyſe til. Hjernen og Tungen ſteges og ſpiſes med Eddike og Peber. Tungen kan ogſaa ſaltes og røges.

Ryggen hugges ſmalt af tilligemed Halen og bruges til Svineryggſuppe, ſe Fortſ. Pag. 6. Man kan og afhugge og tilberede Ryggen ligeſom en Dyreryg ſe Fortſ. Pag. 68.

Ribbenſtegen. Naar dette Stykke, ſaavelſom de tre efterfølgende Stykker, ſkal bruges efter Inddelingen paa

Tegningen, maa Sværen med Flesket ved først afskæres; men skulle disse Stykker saltes, da maa Sværen med Flesket ved blive paa.

Ribbenstegen bruges til Steg, se Kogeb. Pag. 130. Den steges ogsaa dobbelt, man bruger da enten begge Ribbenstegene af et Svin, eller den ene bøies sammen, Benene knækkes paa den indvendige Side, den fyldes med Æbler og Svedsker og sammensyes i Kanterne. Den kan og hugges i smaa Stykker og bruges til Karri.

Karbonadestykket bruges til almindelig Karbonade, eller til Filets ligesom Oxefilets, se Forts. Pag. 70.

Mellemsleskket saltes, røges og bruges da, skaaret i Skiver, som stegt Flesk eller i Æggekage. Det øverste af dette Stykke bruges i Almindelighed til Spækkesleskt.

Kamsleskket bruges mest til at salte og røge, og koges da med til Kaal og Ærter.

Skinken anvendes paa forskjellige Maader; den almindeligste er at salte og røge den, se Sylteb. om Saltning Pag. 119, den bruges da som Spegesleskt. Den koges ogsaa, se Sylteb. om Saltning Pag. 121. Skinken afgiver ogsaa en udmærket Steg, se Kogeb. Pag. 129. Den kan steges som Kalvesteg eller som Vildsvinesteg, se Forts. Pag. 66.

Boven saltes og røges. Den steges ogsaa ligesom Skinken.

Mørbraden sidder indvendig langs Ryggen under Kamsleskket og Karbonadestykket, den spækkes, og bestrøes med Peber, Salt og lidt Mel, og steges.

Flommen skæres i Stykker og afsmeltes med en Rugbrødsskorpe, som borttager den emme Smag; vil man

bruge den til at ſmøre paa Brød, kommes helt Peber, Æbler og lidt Løg deri, ſkal den derimod bruges til at koge Kager i, henſmeltes den uden Tilſætning. Naar den er afſmeltet, blive de ſaakaldte Fedtegrever tilbage, ſom bruges i den udvendige Husholdning, enten varmede paa Panden og blot med Brød til, eller varmede mellem ituſkaarne Blodpølſer. Den Hinde, ſom ſidder om Flommen, bruges til Spegepølſer.

Tarmene. Alt Fedtet ſkrabes og trækkes omhyggeligt fra Tarmene. Dette Fedt ſtaar gjerne en Dag i koldt Vand og ſmeltes for ſig ſelv, men paa ſamme Maade ſom Flommefedtet. Kjertlerne, ſom ſidde ved dette Fedt, udſkæres omhyggeligt. Tarmene rengjøres, ſe Kogeb. Pag. 121. Naar man vil kjøbe Tarme, forlanger man gjerne „en Skæv Tarme", hvilken omtrent indeholder 8 Alen.

Spegepølſer, Mediſterpølſer, Leverpølſer og Lungepølſer, ſe Sylteb. om Saltning Pag. 132, 134, 135 og 136.

Hjertet kan ſkæres i Skiver, dyppes i Brød og ſteges.

Nyren anvendes paa ſamme Maade ſom Oxenyren.

Blodet anvendes til Blodpølſer, ſe Kogeb. Pag. 123.

Regiſter.

Syltning.

Pag.

Forelobige Bemærkninger III
A. Syltetøiets Kogning – Siruppens Kogning V
Om de til Kogningen fornødne Kar m. m. VI
B. Syltetøiets Opbevaring VII
Om de til Opbevaring fornødne Kar m. m. IX

Abrikoſer 1
Abrikoſer, kogte med Cognac 2
Abrikoſer, raa med Cognac 3
Abrikoſer, kogte i Krukke.. 4
Abrikos-Marmelade..... –
Alliance..... 5
Appelſiner, hele..... 6
Appelſinſkaller..... 7
Aſier, ſom ikke ſaltes..... 8
Aſier, ſom ſaltes..... 9
Aſier med raa Eddike 10
Aſier med kold Eddike 11

Pag.

Aſier paa en anden Maade 11
Aſier, hele med Skrælling 12
Aſier, flækkede med Skrælling ..... –
Aſier, ſøde til Steg..... 13
Aſier med Kirſebærſaft ... 14
Aſier, ſøde Nr. 1..... –
Aſier, ſøde Nr. 2..... 15
Aſier med Ingefær 16
Agurker, ſmaa 17
Agurker, ſmaa med raa Eddike ..... –
Agurker med raa Eddike .. –
Agurker, nedlagte til Salat 18
Agurker, Lage- 19
Agurker, hvid Soya af... 20
Blommer, grønne..... 21
Blommer, grønne med Cognac 22
Blommer, grønne med Vanille ..... –
Blommer, grønne til Kager 23
Blommer, grønne til Steg 24

	Pag.
Blommer, raa, grønne med Cognac	24
Blommer, grønne, kogte i Krukke	–
Blomme-Marmelade	25
Blommer, Mirabeller-	–
Blommer, flækkede	–
Blommer, Svedske-. Nr. 1	26
Blommer, Svedske-. Nr. 2	27
Blommer, Svedske-. Nr. 3.	28
Blommer, Svedske-, til Kager	29
Blommer, grønne Svedske-	–
Blommer, Svedske-, kogte i Krukke	30
Blommer, Mos af	–
Blommer paa Flasker	32
Blommer at tørre	33
Bergamotter	34
Bergamotter, kogte i Krukke	35
Brambær	–
Brambær med Ribsjaft	36
Brambærsaft	–
Berberisser	37
Berberissaft	–
Blaabær	38
Blaabærsaft	–
Blaabær paa Flasker	39
Chalotter	–
Chalotter med Citroner	–
Champignoner	40
Champignoner i Smør	–
Champignoner i Eddike	42
Champignoner med Citronsaft	–
Champignoner, brun Soya af	43
Champignonpulver	44
Citroner med Sukker	45
Citronskaller	46
Citronskaller, syltede	–
Citronskaller, raa	47
Citronsaft	–
Citroner, syltede som Lemoner	48
Citroner med raa Eddike	49
Eddike, Vin-. Nr. 1	–
Eddike, Vin-. Nr. 2	50
Eddike, Estragon-	51
Eddike, Peber-	–
Eddike, Rosen-	–
Ferskener	–
Ferskener, unodne til Steg	52
Ferskener, raa med Cognac	53
Ferskener, kogte i Krukke	–
Græskar	–
Græskar, som ostindisk Bombas-Asia	54
Græskar med Ingefær	55
Græskar med Vanille	–
Græskar, søde til Steg	–
Græskar med Kirsebærsaft	–
Gulerødder	56
Himbærgrød	57
Himbærgrød ed Cognac	–
Himbærsaft,	–
Himbær, raa ed Cognac	58
Himbær, kog i Krukke	–
Himbær, at te hele	–
Himbærsaft, tynd	59
Himbærsaft, sød	–
Himbærsaft	–

	Pag.
Himbæreddike	60
Hyldebærsaft	–
Hyben	61
Hybenmarv	62
Jordbær Nr. 1	–
Jordbær Nr. 2	63
Jordbær, kogte i Krukke	–
Jordbær, raa med Cognac	64
Jordbær, raa uden Cognac	–
Kirsebær-Marmelade	–
Kirsebær, Eddike-	66
Kirsebær, Eddike- med Stilke	–
Kirsebær, raa med Eddike og Sukker	67
Kirsebærsaft, sød	–
Kirsebærsaft, sur	68
Kirsebærsaft, raa paa Flasker	–
Kirsebærsaft, raa med Sukker	–
Kirsebær, Mos af	69
Kirsebær, Mos af raa	70
Kirsebær, kogte paa Flasker	–
Kirsebær paa Flasker med Vand	71
Kirsebær, raa paa Flasker	–
Kirsebær, tørrede	72
Kirsebær, Mai-	–
Kirsebær, van der Natt-	73
Kirsebær, Moreller	–
Kapers af Hyldebær	–
Laktukstilke	74
Melon	–
Melon med Eddike til Steg	75
Melon at sylte som Sucat	76
Morbær	77
Muslinger, henkogte	–
Nasturtium-Frø	78
Pærer	79
Pærer og Blommer	80
Pærer med Eddike	–
Pærer, kogte i Krukke	–
Pærer at tørre	81
Portulakstilke med Sukker	–
Portulakstilke med Eddike	82
Pickles	–
Perleløg	83
Petersille	84
Ovæder Nr. 1	–
Ovæder Nr. 2	85
Ovæder med Eddike til Steg	86
Ovæde-Gelée	–
Ovæde-Marmelade	87
Ribs uden Kjærner	–
Ribsgrød	88
Ribsjaft, stiv Nr. 1	89
Ribsjaft, stiv Nr. 2	90
Ribsjaft, stiv med Pudder-sukker	91
Ribsjaft, stiv, hvid	–
Ribsjaft, tynd	–
Ribsjaft, tynd uden Sukker	92
Ribsjaft, tynd kogt paa Flasker	–
Ribs, hele kogte paa Flasker	93
Ribseddike Nr. 1	–
Ribseddike Nr. 2	94
Siberiske Æbler	95
Siberiske Æbler paa Flasker	–
Stikkelsbær som Humle-knopper	96

	Pag.
Stikkelsbærgrød af umodne Bær	97
Stikkelsbærgrød af modne Bær	-
Stikkelsbær med Eddike	98
Stikkelsbær-Gelée	99
Stikkelsbærsaft, stiv	-
Stikkelsbærsaft, tynd	100
Stikkelsbær paa Flasker	-
Stikkelsbær at tørre	101
Solbær	-
Solbær til Steg	102
Solbær med Blaabær	-
Solbærsaft	-
Solbær, Mos af	103
Solbær paa Flasker	-
Syrer at henkoge	-
Snittebønner at salte	104
Snittebønner at tørre	105
Tyltebær	106
Tyltebær til Steg	-
Tyltebær uden Sukker Nr.1	107
Tyltebær uden Sukker Nr.2	-
Tyltebærsaft	108
Tyltebærsaft, stiv	-
Tomater, ogsaa kaldet pommes d'amour	-
Valnødder	109
Valnødder, sure til Saucer	110
Vindruer	111
Vindruesaft, stiv	112
Vindruesaft, tynd	-
Vindrueeddike	113
Æble-Marmelade	-
Æble-Gelée	-
Æbler at sylte	114
Æbler at tørre	115
Ærter, grønne paa Flasker	116
Ærter, grønne med Salt	-
Ærter, grønne at tørre	117
Hermetisk henkogte Grøntsager	-
Grønne Ærter	118
Asparges	-
Blomkaal	-

Saltning.

Saltlage til Kjød	123
Skinke kogt, før den saltes	124
Oxebryst paa samme Maade	125
Oxe- og Svinetunge paa samme Maade	-
At salte med hedt Salt	-
En Maade, hvorpaa man hurtig kan erholde røget Kjød, Flesk og Tunge	126
En anden Maade, som ikke kan anvendes til store Stykker	127

	Pag.
Skinke, saltet paa Weſt-phaler-Maade	127
Gjæs at ſalte	128
Gaaſebryſt at røge	–
Aal, Sild og Hornfiſk at røge	129
Sild at ſalte	–
Anchiovis at nedlægge	130
Kjødfarce at ſalte	131
Tælle at ſalte	–
Tarme at ſalte	132
Pølſer	132
Spegepølſer	–
Mediſterpølſer	134
Leverpølſer	135
Lungepølſer	136
Rullepølſer	137
Kjødpølſer at henkoge	138
Sylte	–
Preſſe-Sylte	140
Gaas, henkogt	142

Slagtning 144

Svinet





Lamb



