Digitaliseret af | Digitised by

Forfatter(e) | Author(s):
Titel | Title: Silde-Bogen : Silden anvendt paa 199 Maader.
Udgivet år og sted | Publication time and place: København : Husmoderens Blads Forlag, 1905
Fysiske størrelse | Physical extent: 60 s.

DK

Værket kan være ophavsretligt beskyttet, og så må du kun bruge PDF-filen til personlig brug. Hvis ophavsmanden er død for mere end 70 år siden, er værket fri af ophavsret (public domain), og så kan du bruge værket frit. Hvis der er flere ophavsmænd, gælder den længstlevendes dødsår. Husk altid at kreditere ophavsmanden.

UK

The work may be copyrighted in which case the PDF file may only be used for personal use. If the author died more than 70 years ago, the work becomes public domain and can then be freely used. If there are several authors, the year of death of the longest living person applies. Always remember to credit the author

Silde - Bogen.

1905.

23, - 326.

DET KONGELIGE BIBLIOTEK
DA 1.-2.S 23 8°
1 1 23 0 8 05490 9

DET KONGELIGE BIBLIOTEK
130023304326

BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

HUSMODERENS BLADS FORLAG.
KØBMAGERGADE NR. 46. — KØBENHAVN K.

HUSMODERENS BLAD's

SPECIAL-KOGEBØGER. 2. BIND

SILDE-BOGEN

SILDEN

ANVENDT PAA 199 MAADER

1905. k. 2818

KØBENHAVN

HUSMODERENS BLADS FORLAG

TRYKT HOS J. H. SCHULTZ

1905

BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

Retter af ferske Sild.

Sild faas, som enhver ved, ikke levende; men naar de er friske, maa de være stive og røde i Gællerne; dersom Fisken er slap og Øjnene er røde, da er det et daarligt Tegn. Naar Fisken er kogt eller stegt, maa Kødet være hvidt og fast, ikke brunligt eller rødligt og blødt, thi da er den fordærvet.

1. **Sildepandekage.** Smaa Sild renses, lægges i Salt en halv Time, aftørres derpaa og meles eller dyppes i Æg og Brød. Paa Panden brunes Fedt og Sildene lægges tæt i Ring paa denne, saaledes at de tilsidst danner en hel Kage. Naar Fisken er brun paa den ene Side, vendes Kagen enten paa et Pandekagelaag eller ogsaa ved, at man lægger en Tallerken over den, hvorpaa den forsigtigt skydes ned paa Panden igen, hvor der paany er brunet Fedt. 2 Æg piskes med 1 Teskefuld Mel, $^1/_2$ Pægl Mælk, lidt Salt og Peber, og denne Blanding hældes over Sildene, der nu maa stege meget langsomt. Hertil en brun skarp Sauce. Det er dog ikke nødvendigt at hælde Æggeblandingen over Sildene, hvis man ikke holder af det og maaske hellere vil spise kogte Kartofler og brunet Smør med Eddike til. I ethvert Tilfælde anrettes Sildene som en Kage.
2. **Stegte Sild.** De friske Sild renses, skrabes og gælles — Sild maa aldrig skæres op, men Ind-

maden trækkes op af Bugen sammen med Gællerne — derpaa gennemstikkes de med en Gaffel og saltes. Efter et Par Timers Forløb tørres de godt i et Klæde, vendes i Mel og steges forsigtigt i hedt Fedt eller Olie i en Jernpande, hvis man ingen Rist har. Naar Sildene er blevne kolde, lægges de lagvis i et Fad med Citronskiver, Laurbærblade og Sennepskorn og overhældes med kogt, afkølet Eddike; Eddiken maa koges med Løg skaarne i Skiver, med Peber, Allehaande og Nelliker, det nødvendige Salt og nogle Stilke Timian og derpaa sies.

3. **Sild, fyldte og stegte.** 7 store ferske Sild, 14 Ancbovis, $1^1/_2$ Kaffekop stødt Tvebak, 1 Kaffekop god Mælk, 2 Spiseskefulde fint hakket Persille, 2 Spiseskefulde Salt, $^1/_4$ Teskefuld hvidt Peber, 1 Teskefuld Sukker. Sildene gælles og Skællene skrabes af, hvorpaa de skylles godt, skæres op i Ryggen og Benene tages ud. De skylles nu atter og indgnides med $1^1/_2$ Spiseskefuld af Saltet. Anchoviserne renses, Benene tages ud, de hakkes fint og blandes med de stødte Tvebakker, Mælken, Persillen, Resten af Saltet, Peberet og Sukkeret. Med denne Fars fyldes Sildene og ombindes med Traad. Man kan nu vende dem i groft Rugmel, dersom man vil spare, men man kan ogsaa først vende dem i Æg og derpaa i Rasp, derpaa lægges de i stærkt ophedet Fedt og steges godt igennem, det tager omtrent 20 Minutter. Man kan, om man vil, idet man fylder Sildene, røre lidt smeltet Smør i Farsen. Har man Ovn, kan de steges i Bradepande, de behøver da ikke at ombindes, da de ikke skal vendes, men overøses flittigt med Fedtet. Traadene tages af før Serveringen. Spises med Kaperssauce, rørt Smørsauce eller brunet Smør med Eddike i. Hertil kogte Kartofler.

4. **Stegte Sild.** Sildene gælles og Indvoldene trækkes ud. Ved at gælle en Sild forstaas, at man tager Gællerne ud af Hovedet sammen med Indvoldene, som trækkes op. Hovedet skæres af ved Øjnene og Halen midtpaa, efter at Sildene er skrabede. Rognen og Mælken bliver i

dem; efter at de er godt skrabede, drysses de med Salt og ligger en Timestid. Der skæres da to a tre Snit paa tvers i hver Side paa Sildene, de tørres godt af, vendes i Æg og Rasp eller halvt Mel og steges enten i rigeligt Fedt eller i Smør. De bliver smukkest i Fedt, men smager bedst i Smør. Man kan dog ogsaa hælde lidt brunet Smør med Eddike over, efter at de er stegte i Fedt, saa har de hele Smørsmagen, og Silden har sit smukke Udseende.

Spises med brunet Smør og Eddike eller Citronsaft samt kogte Kartofler. Kan ogsaa spises med Kartoffelsalat.

5. **Stegte, ferske Sild.** Sildene renses bedst, idet man lader dem staa en Times Tid drysset med Salt. Saa skrabes Skællene af dem, de gælles, det vil sige, man tager med et fast Greb i den lille Trekant, der sidder lige under Gællerne, tager denne bort og samtidig Gællerne og Indvoldene, der lader sig trække op. Sild bør aldrig skæres op i Bugen; Mælk og Rogn forbliver i dem. Naar de saa er godt afvaskede og Hoved- og Halefinne afskaaren paa Midten, drysses de atter med lidt Salt, lidt stødt Peber og Løg skaarne i Skiver lægges over dem; saaledes bliver de staaende et Par Timer. Saa ruller man dem i Mel, steger dem i Svinefedt, Klaret, Plantefedt eller Smør, dog ikke for mørke, da de saa let gaar i Stykker. De lægges paa et Fad og overhældes med lidt kogt og atter afkølet Eddike. De kan enten serveres medens de er hede, med kogte, stuvede eller brunede Kartofler, ogsaa Kartoffelmos eller anden stuvet Gemyse. Spises de med Kartofler, da gives som Sauce brunet Smør, hvori lidt Eddike. Kan ogsaa spises kolde til Frokost eller Aften.

6. **Stegte Sild.** Sildene rengøres som ovenfor, aftørres derpaa forsigtig, saltes 1 Time, aftørres atter, gives et Par Snit paa Kryds og Tværs paa begge Sider, rulles i Mel og steges lysebrune i Fedt eller Smør. De lægges fra Panden op i et dybt Fad; Laurbærblade, Allehaande, Nelliker, ituskaarne Løg og nogle Peberkorn strøs imellem dem og tilsidst overhældes de med

Eddike opblandet med Vand. Saaledes staar Sildene tildækkede et Par Dage før de serveres som Frokost- eller Aftenret.

7. **Stegte Sild.** Ferske Sild renses som oventor, drysses en halv Time med Salt, aftørres, rulles i Mel og steges derpaa gulbrune paa begge Sider i sydende Fedt. Efter at man har ladet Fedtet løbe af dem paa graat Papir og de er afkølede, lægges de ned i en Stenkrukke. Til 12 Sild tager man 1 Pot svag Eddike (halvt Vand), lader dette faa et Opkog med to Løg skaarne i Skiver, nogle hele Peberkorn og 2 Laurbærblade; naar saa Eddiken er kold, hældes den over de afkølede Sild. Krukken bindes godt til og opbevares paa et koldt Sted.

Dersom man ikke har ferske Sild, kan man bruge Spegesild, der saa først i 24 Timer maa udvandes, hvorpaa de aftørres, Skindet trækkes af, Øjnene stikkes ud og det halve af Hovedet skæres bort, hvorpaa de meles og steges samt nedlægges som ovenfor.

8. **Stegte Sild à la Stralsund.** Ferske Sild renses og vaskes som ovenfor; derpaa stikker man med en Gaffel rundt i Kødet, de drysses med Salt og staar i 3—4 Timer, hvorpaa de aftørres. Sildene rulles derpaa i Mel og steges gulbrune i Olie eller Fedt. Saasnart de er afkølede, lægger man dem lagvis med Citronskiver, Sennepskorn og Laurbærblade i en Stenkrukke og overhælder dem med afkølet Eddike, hvori er kogt et Par ituskaarne Løg, Nelliker, Allehaande og Peberkorn, samt nogle Stilke Timian og det fornødne Salt. Eddiken hældes gennem en Sigte over Sildene. Krukken tilbindes og hensættes paa et køligt Sted. En yndet Frokostret.

9. **Fyldte Sild.** Sildene renses som ovenfor sagt, skylles godt og saltes 1 Time. Derpaa lægges de paa et Dørslag for at dryppe af, naar Saltet er skyllet af. Farsen tillaver man paa følgende Maade: I 25 Kv. smeltet Smør rører man saa meget fintrevet Rugbrød, som Smørret kan tage, dernæst to hele Æg, to meget fint hakkede Charlotter, det nødvendige Salt og lidt fintstødt Peber. Alt dette blander man godt sammen og fylder

saa Sildene enten ned gennem Aabningen, der er opstaaet, efter at de er gællede, eller ogsaa har man skaaret dem op i Ryggen og taget Benene ud og man kan saa lægge Fyldningen lige ind i Bugen. Sildene trykkes fast sammen, vendes i pisket Æg og reven Brød eller Panermel og steges lysebrune i Fedt eller Smør. Reven Peberrod med pisket Fløde, Eddike og Sukker serveres til.

10. **Stegte Sild.** Sildene renses som ovenfor sagt, skylles og lægges 1 Time i en Marinade af Citronsaft, Salt og stødt Peber. Derefter tørres Fisken af, den paneres først med Mel, derpaa med Æg og reven Brød eller Panermel og steges lysebrune i Smør eller, hvilket er langt billigere, i Fedt. Rogn og Mælk tages til denne Anretning ud af Sildene, de paneres med Æg og Brød og steges i Smør for sig selv. Sildene serveres med stegt Persille og Sennepssauce samt kogte Kartofler.

11. **Stegte Sild.** Sildene renses som oven for er sagt, de tørres derefter godt af med et Klæde, men vaskes ikke, derpaa skærer man det halve af Hovedet (ved Øjnene) af, samt det halve af Halefinnen og de andre Finner. De saltes 1 Time, tørres af og, efterat man først har brunet i Skiver skaarne Løg, dypper man Sildene i smeltet Smør og steger dem godt igennem paa begge Sider sammen med Løgene, der ikke maa være for brune, og man spiser dem med smeltet Smør, hvori finthakket Persille, samt kogte Kartofler.

12. **Ristede ferske Sild.** Sildene rengøres som ovenfor sagt, skylles, lægges hen for at dryppe af, stikkes med en Gaffel i Ryggen et Par Gange, drysses med Salt og stilles hen et Par Timer. Derpaa aftørres de, drysses med lidt Mel, pensles med Spiseolie og steges over rask Ild paa en Rist, der er smurt med Olie. Naar de er brune paa den ene Side, vendes de og steges paa den anden; de maa være lysebrune paa begge Sider. Naar man vender Silden, maa man være meget forsigtig, da Skindet let vil hænge fast i

Risten. Ved Serveringen dryppes Silden med Citronsaft, eller man serverer Eddike og Olie til.

13. **Ristede ferske Sild.** Silden renses som ovenfor, skylles og marineres derpaa med Salt, Peber og Citronsaft. Naar der er gaaet 3—4 Timer, tørrer man dem godt af med et Klæde, pensler dem med Olie, lægger dem paa en i Forvejen opheded og med Olie smurt Rist og steger dem over rask Ild og ved gentagen Pensling med Olie til de er lysebrune paa begge Sider. Til denne ristede Sild serverer man enten Eddike og finthakket Persille eller en Sauce af Citronsaft, lidt hvid Vin, Olie, lidt Sukker, nogle finthakkede og i Vand blancherede Charlotter, Salt og Peber.

14. **Preserverede Sild.** Silden renses og skylles som ovenfor, og Kødet befries i flade Stykker fra Benene, saltes en Timestid og lægges derefter enkeltvis i kogende Marinade, det ene Stykke hurtigt efter det andet, hvorpaa de straks tages op og stilles hen for at afkøles. Marinaden tilberedes af lige Dele Eddike og Mosel- eller Æblevin, Løgskiver, Allehaande, Nelliker, Peber og Lavbærblade. Om muligt da maa man tage en flad Kasserolle til Kogningen, og man man ikke komme for mange Stykker Fisk i ad Gangen. Naar Stykkerne atter tages op, lægges de paa en Sigte for at dryppe af; naar de er tørre, lægges de i flade Blikdaaser, dog maa de ikke fyldes for stærkt, da Daasen fyldes op med Aspik, der er tillavet af Marinaden. Tilsidst lukkes Daaserne lufttæt og koges 15 Minutter i Vandbad. Daaserne afkøles sammen med det Vand, hvori de er kogte, aftørres derpaa og hensættes paa et køligt Sted for at opbevares.

15. **Kogte, ferske Sild.** Sildene renses og afvaskes som ovenfor sagt. Derpaa drysses de med Salt og staar en Timestid; de aftørres, dyppes i Eddike, koges i kogende saltet Vand og tages straks op. Silden anrettes paa et Fad, der er garneret enten med Persille eller skrabet Peberrod, og der serveres til dem enten en Persille- eller Sardelsauce. Hertil kogte Kartofler.

16. **Ferske Sild i Butterdeig.** Silden renses, befries fra Skind og Ben og skæres ud i Fileter, der saltes lidt, pebres og stryges over med en i

Forvejen tilberedt Fiskefars med grønne Urter, Derpaa ruller man Fileterne sammen, fylder hver enkelt i en tyndt udrullet Butterdeig, der lægges sammen om Fisken, pensles med Æg og stilles, ikke for tæt, paa en Plade, hvorpaa de bages i Ovnen ved jævn Varme. Serveres som Hors d'oeuvre.

17. **Sild med Bechamelsauce.** Silden renses, skylles og saltes som ovenfor. Benene tages ud, idet man skærer dem op i Ryggen, og de koges derpaa nogle Minutter i en Blanding af Smør, smaatskaaret Spæk, Løg, Peber og Salt, hvorpaa de meget forsigtigt tages op med en Skummeske og stilles hen for at holdes varme. Saucen tilsættes noget finthakket Skinke og lidt udrørt Maizena; den gives endnu et Opkog og hældes over Sildene, som man har stillet sammenrullede i et halvdybt Fad. Hertil Kartoffelpurée eller Makaroni med Tomater.

18. **Ferske Sild med brun, pikant Sauce.** Sildene renses og skylles som ovenfor, derpaa lægges de i Salt en halv Time, tørres af med et linned Klæde og paneres først i Mel, derpaa i Æg og Brød, hvorpaa de steges lysebrune i Smør eller Fedt. Saucen laves som følger: et mellemstort hakket Løg dampes mørt sammen med 25 Kv. magert Spæk, der er skaaret i fine Terninger, derpaa røres en Spiseskefuld Hvedemel i samt to Spiseskefulde Vineddike, 2 Pægle Vand eller Suppe, og det hele koges til en god brun Sauce. Dersom man bruger Vand, maa man tilsætte lidt Kød- eller Planteekstrakt.

Saucen hældes over Sildene, der serveres med Kartofler.

19. **Sild med hvid Sauce.** 12—15 ferske Sild, rengjorte og skyllede som ovenfor, drysses med Salt, hvormed de staar 1 Time. Derpaa vendes de i Hvedemel og steges lysebrune i Fedt eller Smør. Til Saucen smelter man et Stykke Smør i Kasserollen, damper 2 Spiseskefulde revne Løg deri sammen med 1 Spiseskefuld Mel, hælder saameget kogende Vand paa, at det bliver en god Sauce, hellere maa man dog tage hvid Suppe, om man har den, da Saucen saa bliver kraftigere;

Saucen saltes, 3—4 Spiseskefulde tyk sur Fløde tilsættes, og Saucen gives et Par Opkog under stadig Piskning. Saucen hældes over Sildene, der er anrettet paa et halvdybt Fad. Hertil kogte Kastofler.

Dersom man ingen ferske Sild har, kan man tilberede godt udvandede Spegesild paa samme Maade. Men de maa i saa Fald udvandes 36—48 Timer.

20. **Ferske Sild med Flødesauce.** Sildene renses og skylles som ovenfor, saltes derpaa en halv Time, aftørres, vendes i Hvedemel og steges i Olie smukt guldgule paa begge Sider. Derefter smelter man rigeligt Smør i en Pande, svitser deri et stort Løg skaaret i Skiver og spæder det op med kogende Vand eller hvid Suppe: derpaa saltes Saucen, sur Fløde røres i samt nogle Draaber engelsk Sauce, hvorpaa Saucen saa hed som muligt hældes over Sildene. Hertil kogte Kartofler.

21. **Sild, ferske à la Gréce.** Sildene gælles og renses, det halve Hoved og den halve Hale skæres bort, og de koges hele i saltet Vand, efter først at have staaet drysset med Salt en lille Time. 6 Spiseskefulde Fløde sættes over Ilden med lidt Peber; naar det staar paa Kog, tilsættes 12 Kv. (60 Gram) Smør, Saften af en halv Citron og lidt Salt; men det hele maa tilsættes under uafladelig og stærk Piskning, da Fløden ellers vil skille ad, hældes derpaa over Silden, der er lagt op paa et varmt halvdybt Fad. Kogte Kartofler.

22. **Sild, oprullede.** Fem eller seks ferske Sild gælles og Skællene skrabes af, hvorpaa Hovedet fra Øjnene samt Finnerne midt fra Halefinnen skæres af. De flækkes i Ryggen, og Indmaden og Benene tages ud. Naar man tager fat i Rygbenet oppe ved Hovedet, gaar det hele nok saa let. Man maa nu have til Rede noget Kødfars tillavet med Rasp og Marv, den maa være stærkt krydret og rørt op med Mælk. Hver Sild presses flad med en Kniv, efter at være tilbørlig skyllet og trykket af i et Klæde, hvorefter et Lag Fars spredes over den. Sildene rulles derpaa sammen

saaledes, at Hoved og Hale stikkes ind, og de holdes i Facon med en tilspidset Træpind. Rullerne dyppes i pisket Æg, vendes i Rasp og bages i Klaret, de lægges paa graat Papir eller paa en omvendt Sigte for at løbe af og serveres varme, pyntet med Persille og Citron. Hertil kogte Kartofler og brunet Smør.

23. Sild, fyldte, stegte. Sildene renses og gælles, de skæres op i Ryggen, og Rygbenet samt de smaa Ben tages ud, hvorpaa de fyldes enten med hakkede Rødløg eller med syltede Løg, eller der lægges en Anchovis, der først er rengjort, inden i hver Sild, derefter vendes de i Raps blandet med lidt Salt og Rugmel, samt steges saa tørt som muligt i Smør. Tillavet paa denne Maade og stegt i Smør er Sild en Delikatesse. Hertil kogte Kartofler og brunet Smør med Eddike.

24. Sild med Persillesauce. Silden gælles og renses, lægges i Salt 1 Time og koges derpaa i saltet Vand, der er tilsat et Løg, Peber og Allehaande. Til Sauce rører man koldt Smør ud i Flormel og jævner lidt af Fiskesuppen dermed til det bliver en tyk Sauce. Man gør forøvrigt bedst i at koge Silden i saa knapt Vand, at der kun bliver lige til Saucen, saa meget kraftigere bliver den. Naar Saucen er færdig, legeres den med en Æggeblomme rørt ud i koldt Vand, og et Par Spiseskefulde finthakket Persille kommes i. Saucen hældes over Sildene, der er anrettede paa et halvdybt Fad.

25. Kogte, ferske Sild. Sildene renses, det halve Hoved og den halve Hale borttages, de skrabes og skylles, hvorpaa man lader dem løbe af og nedlægger dem lagvis i en Kasserolle med Salt, Allehaande, Lavrbærblade, lidt Vand og en Skefuld Eddike, hvorefter Sildene koges eller rettere dampes færdige med Laag over. Til Saucen bages Smør og Mel sammen, lidt Eddike og Sennep piskes deri, Saucen spædes med Suppen og lieres med en Æggeblomme og lidt Fløde. Hertil kogte Kartofler.

26. Sild i Form. Kartoffer skrælles og skæres i tynde Skiver, Sild gælles, skrabes og renses,

samt flækkes ned ad Ryggen, og Benet tages ud (man passer paa, at alle de smaa Ben følger med). De lægges i Salt et Kvarter. En Blikform smøres med Smør og et Lag Kartoffer lægges paa Bunden, derpaa et Lag Sild, der strøs med Salt, Peber og smaatskaaren Løg, derpaa atter et Lag Kartofler, et Lag Sild med Krydderier og et Lag Kartofler. To Æg piskes med halvanden Pægl Mælk og hældes over det hele. Nogle smaa Stykker Smør lægges øverst i Formen. Bages i Ovnen en Time ved jævn Varme. Hertil serveres enten brunet Smør med Eddike eller rørt Smørsauce.

27. **Sild i Form,** Smaa ferske Sild renses og gælles, skylles godt, de skæres op i Ryggen, og Rygbenet borttages sammen med de smaa Ben, der følger med. Anchovis renses, og der stikkes en ind i Bugen af hver Sild, som lægges i Formen til den er fyldt. Overhældes med smeltet Smør, bages ved jævn Varme i Ovnen. Som Frokostret maa man helst bage den i en lille flad Blikkasse, hvor der kun kan ligge et, højst to Lag.

28. **Kogte Sild med rørt Smørsauce,** Sildene behandles og koges som sædvanligt. Et Stykke koldt Smør røres i en Kasserolle over svag Ild med en Blanding af Fiskesuppe og Eddike, til det bliver en tyk Cremesauce. Kogte Kartofler spises til. Fisken anrettes paa Fad, Saucen i Sauceskaal.

29. **Sild i Bouillon.** Sildene renses, saltes en Time og koges saa et Par Minutter i kraftig Kødsuppe. Derpaa tages de forsigtigt op, Bouillonen klares med et Par halvpiskede Hvider og knuste Æggeskaller efter at man først har opløst i den nogle Blade Gelatine, der har ligget i koldt Vand i 10 Minutter. Nogle Tomatskiver kan lægges mellem Sildene, og Suppen hældes derefter over dem. Serveres til koldt Bord.

30. **Sild i Aspik.** 15 ferske Sild renses som sædvanlig og gives et Opkog i Vand og Eddike tilsat det fornødne Salt. Derpaa koger man af Okseskank, Rester af Fjerkræ, om man har det, 1 Løg, lidt Peber og Allehaande, 1 Lavrbærblad

og Salt en god Suppe. Efter at denne er hældt gennem en fin Sigte og Fedtet omhyggeligt skummet af, tilsætter man til 1 Pot Suppe 10 i koldt Vand udblødte og i lidt Eddike opløste Blade hvid Gelatine, smager til Pas med Salt, Eddike og Peber og farver med lidt Sukkerkulør eller Kødekstrakt. Saa sætter man atter Suppen paa Ilden, blander den med den i Forvejen halvpiskede Hvide af 2 Æg og de afvaskede knuste Æggeskaller og pisker Suppen til den koger, hvorefter man lader den løbe to Gange gennem en Serviet vreden op i hedt Vand. En Form smøres med Olie, og man øser et Par Skefulde af Suppen op deri. Dette lader man helt stivne paa Is og pynter det derefter med smukt udskaarne Skiver af Gulerødder, Citroner, haardkogte Æg m. m., hvorpaa man hælder lidt af Suppen over. Naar dette atter er stivnet, lægger man Sildene i, hælder den imidlertid noget afkølede Suppe over og lader det stivne paa Is paa et køligt Sted. Dersom Aspiken, naar den skal vendes, ikke lader sig let løse ud af Formen, saa holder man denne et Øjeblik i varmt Vand eller svøber et Par Minutter et Klæde, der er vreden op af hedt Vand, om den.

31. **Sildesuppe.** 25 Sild bruges til ca. 3 Potter Vand. Sildene renses og gælles som sædvanligt og saltes først 1 Time, derpaa koges de med Peberkorn, Laurbærblade, ituskaarne Løg, smaatskaarne Sellerier og Gulerødder samt det fornødne Salt. Naar Sildene er møre, tages de op og kan spises med Kapers- eller hollandsk Sauce. Resten kan lægges i Marinade efter en af Opskrifterne her i Bogen. Suppen sies og der kommes lidt hvid Jævning paa af Smør rørt ud af Mel, hvorpaa den serveres med Rødderne og, om man vil, med bagte Boller. Den smager ogsaa godt uden Jævning, da den har en kraftig Smag.

32. **Sild i Gelée.** I en Pot god Fiskesuppe kommes lidt Eddike, hel hvid Peber, Salt, et Par Laurbærblade, og, naar den koger, 10 Blade Husblas, der først er udblødt et Kvarter i koldt Vand, samt Skallerne af 2—3 renvaskede Æg.

Skallerne maa være knuste i Haanden og piskede sammen med Hviderne. Suppen piskes nu med Riset, til den koger godt, og den sættes da tilside, ikke for langt fra Varmen, for ikke at stivne, og man lader den staa et Kvarterstid for at blive klar. Derefter hældes den gennem en Sigte, i hvilken man har lagt en Serviet opvreden i hedt Vand.

Nu kan man enten simpelthen lægge de kogte Sild i et Fad og hælde Geléen over eller ogsaa kan man lægge Retten i Form, der jo pynter adskilligt mere. I Bunden af Formen hældes først et tyndt Lag Gelée; naar det er stivnet, lægger man udskaarne Figurer af kogte Urter derover eller en Stjerne af Citronskiver eller lignende, ogsaa nogle Stilke Persille. Naar dette er gjort, hældes atter et Lag Gelée over, og naar dette er stivnet, lægges Fisken deri. Sild maa skæres i flere Stykker, naar de skal lægges i Form paa denne Maade. Gelée maa laves Dagen før den skal bruges.

33. **Sild i Gelée.** Ferske Sild renses paa sædvanlig Maade, saltes 1 Time; skæres derpaa i Stykker og gives et Opkog paa et Par Minutter i saltet Vand, i hvilket Krydderier, Løg og ituskaarne Purrer har kogt en halv Time. Silden tages op og lægges i et Fad eller en Skaal med Skiver af Citron og syltede Agurker imellem. Fiskevandet, som man imidlertid har ladet koge ind, krydres med Kødekstrakt, hvorpaa det tilsættes til hver 12 Sild 5 Blade i koldt Vand opblødt og i hvid Vin opløst Gelatine. Derefter hældes Saucen over Sildene, der maa være helt tildækket af den.

34. **Sild i Vinsauce.** Sildene, der er tilberedt som de foregaaende, skæres i Stykker, gives et Opkog og lægges i en Krukke; en Sauce koges af en Flaske Moselvin, Saften af en Citron, et Vinglas Estragoneddike, 3—4 Spiseskefulde Sukker, 25 Kv. Salt og nogle Krydderier. Sildene lægges, uden at være kogte, lagvis med Skiver af Lageagurker og Tomater i en Stenkrukke. Den kogende Sauce hældes over, — hvorpaa de staar nogle Dage før de bruges.

35. Sildefrikadeller. 15 ferske Sild renses, befries for Skind og Ben og hakkes fint. Derpaa røres de med 4 hele Æg, et lille revet Løg, 2 Spiseskefulde Salt, en Teskefuld Peber og en Spiseskefuld flydende Kødekstrakt. Det hele røres godt, og reven Franskbrød tilsættes, saa det bliver en fast Dejg, der formes til flade Frikadeller, som steges gulbrune i Smør. Hertil Kartofler og Sennepssauce.

36. Sildefrikadeller. 2. Man tilbereder en ikke for lind og godt krydret Fiskefars af ferske Sild, breder den fingertyk ud paa et Brædt, der er vædet med Vand, og former af Massen runde Frikadeller, saa store som en gammel Specie. Disse lægger man tæt ved Siden af hinanden i et fladt Kar, der er smurt tykt med Smør. Kort før Anretningen sættes de ind i Ovnen, hvor de staar og maa blive stive ved jævn Varme. Frikadellerne lægges ovenpaa hinanden paa et rundt Fad og anrettes med en Frikasèsauce, der krydres med Sardelsmør og overdrysses med finthakket Persille. Den øvrige Sauce anrettes i Sauceskaal.

37. Marinerede Sild. Ganske smaa ferske Sild renses, lægges 2 Timer i Salt, afvaskes og udvandes 1 Time, lægges paa en Sigte for at dryppe af og derpaa 2 Dage i raa Øleddike. Til 60—70 Sild tillaver man følgende Blanding: For 10 Øre Nelliker, 10 Øre sort Peber, for 5 Øre Allehaande og for 5 Øre spansk Humle, en Kop Sukker og 1 Kop Salt. Krydderierne stødes fint, og det hele blandes sammen. Heri ruller man Sildene, lægger dem sammen med nogle Laurbærblade tæt ved Siden af hinanden med Bugen opad i en Stenkrukke og bedækker dem med en Træbund. Efter nogle Dages Forløb er Sildene færdige. De smager som Anchovis.

38. Marinerede, ristede ferske Sild. Sildene renses, saltes og ristes efter Anvisningen, og naar de er kolde, lægges de lagvis med Citronskiver og Laurbærblade i en Terrin. De overhældes nu med kold Øleddike, der har faaet et Opkog med Merian og Timian, Krydderier, noget

Ingefær og en Pris Salt og derefter er hældt gennem en Sigte.

39. Marinerede Sild. 2. Ferske Sild renses som sædvanligt, flækkes midt igennem. Benene tages ud af dem og de marineres flere Timer i Salt, Sukker og Citronsaft, hvorpaa de lægges lagvis i en Krukke eller Skaal med Løg skaarne i Skiver, Allehaande og Peber. Derpaa overhældes de med Eddike, der er kogt og atter bleven kold. Det maa være fin Eddike.

40. Marinerede Sild. 3. Kolde stegte Sild kan lægges i et Fad eller en Krukke lagvis med Løgskiver, hvid Peber, Salt, Eddike, lidt Sukker og Fiskesuppe. De smager tilberedt paa denne Maade godt som Frokostret.

41. Marinerede Sild. 4. 10 ferske Sild gælles, skrabes og vaskes omhyggeligt i flere Hold Vand, hvorpaa de flækkes og Benene tages bort. De tørres derpaa af i et Klæde, lægges i et Fad, drysses med Salt paa begge Sider og overhældes med Eddike. I denne Lage ligger de 24 Timer, saa tages de op, tørres og klappes af i et Klæde og lægges i en Krukke, hvor hvert Lag drysses over med en Blanding af 8 Gram Allehaande, 8 Gram Peber, 8 Gram Nelliker, alt groft stødt, et fintskaaret Charlotteløg, et Par knuste Laurbærblade, for en halv Øre Salpeter og 7 Kv. (35 Gram) Sukker. Derpaa hældes saa meget Eddike over, at Sildene er dækkede. De tilbindes og staar i 3—4 Dage, før man begynder at bruge af dem.

42. Marinerede Sild. 5. Sildene gælles, skrabes, skylles og lægges en Time i Salt. De skæres derpaa op i Ryggen, Rygbenet og de smaa Ben, der følger med, tages forsigtigt ud. Derpaa drysses de indeni med Salt, en Ubetydelighed Sukker, Peber og Allehaande, de rulles sammen og ombindes med en Traad. Rullerne sættes forsigtigt i en Kasserolle og overhældes med saltet Vand, et Par Laurbærblade og lidt helt sort Peber. Naar de er kogte, tages de meget forsigtigt op og lægges i et Fad, hvorpaa Suppen hældes over; i denne staar de til de er kolde.

Saa hældes Suppen fra, og Eddike, der er kogt med lidt Sukker og nogle i Skiver skaarne Charlotteløg, hældes over. Hermed staar de til næste Dag, og da er de færdige til at spises. Kan om Vinteren holde sig i mange Dage.

43. **Delikatessesild i Tomatsauce.** 15 ferske Sild drysses med Salt og staar et Par Timer, derpaa skrabes Skællene af, de lægges i Vand en Timestid og Indvoldene tages ud, hvorpaa de flækkes paa langs og befries for Benene samt marineres i 24 Timer i svag Eddike; saa lader man dem dryppe af paa en Sigte. Imidlertid koges en Sauce af 3—4 friske eller henkogte Tomater (eller ogsaa af henkogt Tomatpurée), lidt Eddike, Sukker og Salt, som man stryger gennem en Sigte, og efter Smag tilsætter lidt af den afdryppede Eddike. Saucen gives et Opkog, og naar den er bleven kold, hældes den over de flækkede Sild, der er lagt lagvis ned i en Stenkrukke med hvide Peberkorn, Sennepskorn, Salt og nogle Laurbærblade samt et enkelt spansk Peberhylster. Efter 24 Timers Forløb kan man spise dem.

44. **Sildepostej.** Ferske Sild skrabes fra Skind og Ben, og af Kødet tillaves en fin Fiskefars ved Blanding med kraftig Bechamelsauce og Sardelsmør, hvorpaa man rører dem med rigeligt fint hakket fines herbes af grøn Persille, Estragon, Kapers, Champignons og Charlotter. Imidlertid er en tilstrækkelig Mængde ferske Sild blevne rengjorte, saltede i et Par Timer, aftørrede og delte paa langs samt befriede for Benene, derpaa indgnedne med lidt Paprika og dryppet med Citronsaft og hvid Vin. En glat Buddingform smøres med et rigeligt Lag Sardelsmør, og den beklædes med et fingertykt Lag af Farsen; Sildene rulles sammen efter at være overstrøgne med et tyndt Lag Fars, og de stilles tæt ved Siden af hverandre i den med Fars beklædte Form; Resten af Farsen danner som et Laag over dem. Formen, der ikke maa være for fuld, lukkes nu med et Laag, stilles i Ovnen i kogende Vand og koges omkring 45 Minutter. Derpaa hælder man Indholdet i en i Forvejen bagt og

passende Butterdeigsform, og hælder hvid Frikasesauce over den — Saucen maa være stærkt krydret med Sardelsmør og fines herbes. Det hele lukkes med et Butterdeigslaag, og Postejen serveres med Resten af Saucen i Sauceskaal.

45. **Fyldte Sild med Mayonnaise.** Sildene renses, gælles og marineres med Peber, Salt, Citronsaft og Vin. Den indvendige Side overstryges tyndt med Sennep. Derpaa drysser man dem tykt med fintskaarne Æbler, Agurker og Løg, ruller dem sammen som de bekendte Rollmops og overhælder dem med pikant Mayonnaisesauce. Denne meget velsmagende Ret kan man godt benytte til Selskabsbrug til koldt Bord.

Det bemærkes, at Benene maa tages ud af Sildene, naar de er rensede, og at de forbliver hele i Ryggen. De maa marineres mindst 24 Timer, helst et Par Dage, før de tages af Marinaden og tilberedes.

46. **Delikatessesild.** Ferske Sild lægges 24 Timer i Vand, der fornyes gentagne Gange, derpaa renses de, befries for Benene, efter at først Gæller og Indvolde er trukne ud, Hovedet skaaret af ved Øjnene og Halefinnen paa Midten; de lægges to Dage i en ikke altfor stærk Eddike. Derpaa lægger man dem ned lagvis med Krydderier, nogle Laurbærblade, Sukker og Salt, helst i en Stenkrukke, der tilbindes. Dersom man synes om det, kan man ogsaa tilsætte Løg, skaarne i Skiver. Til hver Snes Sild tager man en strøgen Spiseskefuld Sukker og en toppet Spiseskefuld Salt.

47. **Sildesalat af ferske Sild.** Af ferske Sild kan der laves en meget velsmagende Salat, der endogsaa er billigere end den, der laves af Spegesild.

Efter at Sildene er rensede, saltede og krydrede i flere Timer, lader man dem ligge nogle Timer i Olie og Eddike, hvorpaa man skærer dem i smalle Fileter og forøvrigt behandler dem som en af de Salater, der findes under Nr. 82—92. En Spiseskefuld Fløde tilsat Marinaden gør Sildene endnu mere velsmagende.

Retter af Spegesild.

48. **Farserede Sild.** Sildene renses og udvandes, derpaa trækkes Skindet af dem og de befries fra Benene, hvorefter Kødet hakkes fint med et Løg, lidt Kapers, en Spiseskefuld hakket Persille, et stort Æble, lidt Citronskal, en syltet Agurk og en haardkogt Æggeblomme – til hver Sild. Naar det hele er hakket rigtig fint, røres det med en Skefuld Spiseolie til hver Sild, og af Farsen dannes der en Sild, som paasættes de afskaarne og rensede Hoveder og Haler. Fadet, hvorpaa Sildene ligger, pyntes med Persille og haardkogte, hakkede Æg.

49. **Stegte Spegesild.** Naar Sildene en Dag og en Nat har ligget i Vand, der flere Gange er skiftet, lægges de op for at dryppe af, hvorpaa de tørres omhyggeligt af. Skindet maa i Forvejen være trukket af og Sildene rensede. Hver enkelt Sild svøbes nu ind i Skrivepapir, der er dyppet i Olie eller smurt med Smør, og de steges, medens de flittig vendes, paa en Rist. De saaledes stegte Sild dryppes med Citronsaft og spises til Salat og Kartoffelmos.

50. **Stegte Spegesild.** 2. De godt afvaskede og rensede Spegesild udvandes i 24 Timer, hvorpaa de hænges i Luften for at tørres; man hænger dem i smaa Pinde stukne gennem Hovedet. Sil-

dene paneres derpaa i Mel og steges lysebrune i Smør. De serveres med Citroner, skaarne i 4 Dele, til Røræg, Salat eller Kartoffelmos.

51. Stegte Spegesild. 3. Spegesildene udvandes en Dag og en Nat, og lægges næste Dag i skummet Mælk, skylles derefter over med Vand og tørres af. Derpaa indvikles de i frisk afskaaret Græs, der ligeledes bindes fast med Græs. De saaledes tilberedte Sild ristes godt igennem paa en Rist over glødende Kul. Derpaa tages de ud af Græsset og lægges paa et Fad, hvor de overhældes med sur Fløde. (Rusland).

52. Kogte Spegesild med Kartofler. Kartofler skrælles og koges i Salt og Vand. Naar de næsten er kogte, lægger man saa mange Spegesild, man skal bruge, over dem, efter at de først er udvandede 5—6 Timer og Skindet er trukket af dem samt Indvoldene udtagne; man lader dem nu langsomt koge møre sammen med Kartoflerne under lukket Laag. Saasnart Kartoflerne er helt møre, tager man forsigtigt Sildene op, lægger dem paa et Fad og pynter dem med Persille. Naar Vandet er hældt fra Kartoflerne, svinges de med et godt Stykke Smør, rigelig finthakket Persille og en Knivspids hvidt Peber, hvorpaa de serveres til Sildene.

53. Spegesild i Butterdeig. Sildene udvandes 12 Timer i Vand, der flere Gange skiftes. Vandet maa helst være lunken, naar Sildene sættes i det. Derpaa lægges de nogle Timer i skummet Mælk, de tørres, Skindet trækkes af og de befries for Benene. Saa stryges de over paa den indvendige Side med følgende Fars: Kødet af ferske Sild hakkes fint og stødes derpaa i en Skaal, hvor det røres med Franskbrød blødt ud i Mælk og atter aftrykket, et Par Æg, lidt Smør og Salt, samt lidt Peber. Derpaa lægges de fyldte Sild ind i udrullet Butterdeig, der paneres med Æg og Rasp og bages gulbrune i smeltet Smør over langsom Ild.

54. Spegesild i Urtesauce. (Se Afsnit om Saucer). 4—5 store, fede Spegesild udvandes 12 Timer,

Skindet trækkes af, de deles paalangs og Benene tages ud. Derpaa skæres de i skraa Stykker, to til tre Fingre brede, og disse lægges for at bevare den naturlige Form tæt ved Siden af hinanden paa et Fad, hvorpaa de overhældes med en Urtesauce.

55. **Spegesild med Flødesauce.** 6 store, fede Sild med Mælke lægges, efter at de er rensede, 24—26 Timer i sød Fløde, derpaa skylles de og pudses net af, samt Indvoldene tages ud. Mælkene hakkes fint og røres med $1^1/_3$ Pægl tyk Fløde, lidt Olie og Estragoneddike. Imidlertid skærer man Sildene i smukke Stykker, lægger dem i en Skaal eller paa et Fad sammen med nogle skrællede Lageagurker, der er skaarne i Skiver; disse lægges ovenpaa Sildene. og gennem en Sigte hældes Saucen, der er lavet af Mælkene, over Silden og Agurkskiverne. Dersom man ønsker Saucen skarpere, kan man røre et revet Løg, Sennep og hvid Peber i den.

56. **Spegesild med Sennepsauce.** Fede Matjessild lægges 12 Timer i skummet Mælk, skylles, skæres igennem paa Længden, Benene tages ud, og de skæres i firkantede Stykker, der lægges i en Salatskaal og overhældes med følgende Sauce: $1^1/_2$ Pægl sur Fløde, 2 Teskefulde Sennep, 1 Teskefuld hakkede Kapers, 2 Æggeblommer, Eddike, Olie og Peber, samt 1 Spiseskefuld Tomatpurée blandes godt sammen. Skaalen, hvor Saucen hældes over Sildene, pyntes med Tomater og haardkogte Æg, skaarne i 4 Stykker, Kapers og smaa Radiser, som har beholdt Hjertebladene.

57. **Sild paa russisk.** Skindet trækkes af Spegesild, de flækkes. Benene tages ud, Kødet skæres i firkantede Stykker, og det lægges i lunken Vand, for at Saltet kan trække ud af det. Derpaa tager man Fileterne op, tørrer dem af og anretter dem i en langagtig Asiet eller et mindre Fad. Rundt om lægger man smaa Bunker af hakket Æggehvide, hakket Æggeblomme, hakket Persille, Rødbeder, samt Kaviar og Kapers. De to sidste Dele ikke hakkede. Sildene dryppes med Eddike og Olie før de serveres.

58. Spegesild i Mayonnaise. Nogle Stykker godt udvandede Spegesild, som Skindet er trukket af og som er skaarne i skraa Stykker, overhældes med følgende Sauce: (Man kan ogsaa flække Sildene og tage Benene ud). 3 haardkogte Æggeblommer gnides, medens de endnu er varme, og røres til de er hvide og skummende med lidt Salt og en Kop Spiseolie, der tilsættes draabevis. Blandingen tilsættes to Spiseskefulde fin Eddike, en Kop sur Fløde samt 3 Spiseskefulde stærk Suppe tillavet af Kødekstrakt. Sildene maa staa mindst 1 Time i denne Mayonnaise før de anrettes. Fadet kan pyntes med smaa Agurker, haardkogte Æg skaarne i 4 Stykker, Perleløg og Mixed Pickles.

59. Fyldte Spegesild i Papillotter. Store, fede Spegesild udvandes i 24 Timer, Skindet trækkes af dem, de flækkes paalangs, Benene tages ud og hver Halvdel skæres atter over; Fileterne lægges i smeltet Smør i en Pande over Ilden til de er lidt stive. Derpaa svitser man finthakkede Champignons, Charlotter og Persille i Smør og koger dette med hvid Peber og hvid Grundsauce til en tyk Grød. Naar denne er afkølet, breder man den over de enkelte Sildestykker, lægger to og to over hinanden i stift Papir, der er smurt med Olie, hjerteformig tilklippet, og dette lægges fast over Sildestykkerne, saa intet af Grøden kan trænge sig ud. Derpaa lægger man disse Papillotter paa en Rist, der er tildækket med oliet Papir, og rister dem 15 Minutter, medens de flittig vendes. Sildene pyntes med Persille og anrettes i Papillotterne.

60. Slobroksild. Gode, fede Spegesild skylles i Vand, Hoved og Hale skæres af paa Midten, de gælles, det vil siges, Indmaden trækkes op saaledes, at Bugen forbliver hel, og Aftenen før de skal bruges, lægges de saa i Vand og Mælk, der fornyes om Morgenen. Naar de skal bruges, tages de op og aftørres, hvorpaa en dyb Ridse skæres i Ryggen, og i denne lægges der saa mange Skiver Løg, som den kan rumme; vil man have flere Løg, kan nogle Stykker puttes ned i Bugen. Hver Sild svøbes ind i et Stykke hvidt Papir,

som er smurt med Smør, de lægges paa Risten over gode Gløder eller smaa Gasblus og steges paa begge Sider, indtil Papiret er bleven brunt, da er de færdige: de serveres varme i Papiret.

61. Sildebudding. Sildene udvandes godt, de flækkes og Benene borttages. Smeltet Smør eller Fedt hældes i en Omeletform, og paa Bunden lægges et Lag kolde kogte Kartofler, skaarne i Skiver, ovenpaa disse lægges fire halve Sild, der bestrøs med hakket Løg og hvid Peber. Nu kommer atter et Lag Kartofler, og vil man have Buddingen større, kan man fortsætte med Sild og Kartofler. Imidlertid har man rørt lidt Mel og Salt eller ogsaa et Par Æg ud i en stor Kop Mælk, og dette hældes over det hele. Man kan mellem Lagene lægge lidt Smør eller Fedt, ligeledes ovenpaa, og paa Bunden maa der være rigeligt. Bages 1 Time ved jævn Varme i Ovnen. Serveres hed i Formen.

62. Sildebudding. $^1/_2$ Pund Spegesild, 1 Kop Risengryn, 3 Kopper Vand, 2 Pægle Mælk, 1 Æg, 2 Spiseskefulde (8 Kv.) Smør, 1 Løg, hvidt Peber. Sildene lægges i Blød i lunken Vand Natten over; derpaa flaas de, Benene tages bort, og de hakkes fint. Løget hakkes ogsaa fint og brunes i Smørret. Imidlertid koges Vandet og Grynene, der først maa være skyllede og skoldede, hældes i; naar det har kogt lidt, tilsættes den kogende Mælk: naar det er bleven en tyk Grød, tages den af Ilden, og Sildene samt de brunede Løg blandes i, krydres derpaa med Peber, Ægget piskes og røret i tilsidst. Man kan gøre Buddingen finere ved at bruge Mælk til Grøden i Stedet for Vand og bruge tre å fire Æg. Buddingen bages i smurt Form i $^3/_4$ Time. Spises med smeltet Smør eller Meldyppe. Dette er en baade nærende og velsmagende Ret.

63. Sild til Frokost. En haardkogt Æggeblomme røres ud med $^1/_2$ Spiseskefuld Sennep, og heri røres et finthakket Løg, 1 Teskefuld hakket Persille, 1 Teskefuld Kapers, samt hakket Agurk eller Pickles. Silden maa have ligget i Vand Natten over og maa være en fed Flommesild;

Skindet tages af og Benet fjernes, naar Silden er flækket; den skæres i skraa Stykker og lægges paa Asietten, kvorpaa Saucen hældes over.

64. Spegesild med Løgsauce og Kartofler. Gode fede Flommesild lægges i Blød i Mælk om Morgenen samme Dag, de skal bruges til Middag; de maa først rengøres. Skindet trækkes dog først af dem, efter at de er udblødte; de flækkes, Benet tages ud, og de serveres i to Halvdele flækket paalangs med finthakket Løg strøet over.

Til Løgsauce pilles og hakkes et Par store Charlotteløg, der koges i Smør, til de næsten er møre. En Skefuld Mel kommes da ved dem, og Saucen spædes op med kogende Suppe eller Mælk. Naar den er tilpas jævn, den maa være rigelig tyk, og Løgene er møre, tages Saucen af Ilden, smages tilpas med Salt og serveres meget varm til Silden og kogte pillede Kartofler.

Man kan ogsaa, som de bruger det i Sverige og Tyskland, faa de nykogte Kartofler paa Bordet upillede og selv pille dem, efterhaanden som de spises. Man kan ogsaa bruge koldt Smør i Stedet for Løgsaucen.

65. Sild, stegt med Fløde og Løg. 4 Spegesild, 3 Spiseskefulde (12 Kv.) Smør, $1^1/_5$ Pægl tyk Fløde, 1 spansk Løg, 2 Spiseskefulde (8 Kv.) Smør. Sildene renses og lægges i Blød i Vand og Mælk i 12 Timer. Derefter trækkes Skindet af, hvorpaa de flækkes, Rygbenet samt alle Smaabenene tages ud, og Sildene klappes i et Klæde. Smørret brunes i en Stegepande og de flækkede Sild steges smukt lysebrune paa begge Sider, saa hældes Fløden over, og Silden maa stege sagte under Laag i 10 Minutter. Løget skrælles, skæres i tynde Skiver og brunes godt i Smørret i en anden Pande. Silden lægges paa et Fad, Saucen hældes over og Anretningen garneres med de brunede Løg. Hertil kogte Kartofler.

66. Marineret Sild. Den godt udvandede Sild flaas, Benene tages ud, og Silden skæres i lange, smalle Strimler efterat den er flækket, den lægges lagvis i en Skaal eller Asiet og overhældes med følgende Sauce: En Kop tyk, sur Fløde blandes godt med de udskrabede Sildemælke, den nød-

vendige Eddike, et surt, revet Æble, 2 mellemstore, revne Løg, en Teskefuld tør Sennep og nogle smaa, fint hakkede Agurker, det hele røres godt sammen og krydres med lidt hvid Peber. Fløden maa, for at denne Ret skal smage som den bør, være meget tyk og god.

67. **Marineret Sild.** Silden udblødes 12 Timer i Mælk, Peber og Sukker; flækkes derpaa, Skindet trækkes af, Benene tages ud og den skæres i pæne Stykker, lægges paa Asietten og overhældes med følgende Sauce: 3 Spiseskefulde Olie røres med lidt Salt og 1 Spiseskefuld Eddike, smaatskaaren Purløg, lidt Kapers og 1 Spiseskefuld hakket Persille. 1 Løg skæres i tynde Skiver og lægges over.

68. **Sild sammenrullet.** 3 Sild lægges 12 Timer i Vand, flækkes, Skind og Ben tages af og de belægges med Løgskiver, drysses med Peber og hel Sennep og rulles sammen, hvorpaa de overhældes med en Sauce sammenblandet med 3 Spiseskefulde Olie, 1 Skefuld Eddike, lidt Salt, Peber og Sukker.

69. **Sild paa Fad.** Spegesild udvandes, flækkes og befries for Skind og Ben. Et Fad, der taaler Ovnvarme, smøres tykt med Smør, og paa dette lægges Sildene tilligemed skrællede Kartofler, der er skaarne i Skiver. Over det hele lægges smaa Klatter Smør. Fadet sættes ind i Ovnen, hvor det staar ved jævn Varme, indtil Sildene og Kartoflerne er møre. Spises med Korendesauce.

70. **Sildefrikadeller.** Spegesild lægges i Vand og maa ligge Natten over, hvorefter de renses paa sædvanlig Maade og Skindet trækkes af; de hakkes derpaa fint med 1 Pot kolde stegte Kartofler og blandes saa med tre Kaffekopper kogt, hakket Kød og to Kopper Mælk, samt en halv Teskefuld Peber. Af denne Dejg formes Frikadeller, der dyppes i Rasp og steges i Fedt eller Smør. Spises med Grøntsager eller ogsaa en Korendesance.

71. **Koteletter af Spegesild.** En stor fed Spegesild udvandes godt, Skindet trækkes af, den flækkes og Benene tages ud, hvorpaa den hakkes

fint og røres med to finthakkede Løg, der er dampede i Smør, 2 hele Æg, udblødt og aftrykket Franskbrød, 3 Spiseskefulde sur Fløde og $^1/_2$ Spiseskefuld Smør. Af denne Masse formes Koteletter, der paneres med Æg og Rasp og steges lysegule i Smør. Koteletterne serveres meget varme med russisk rød Sauce. (Se Afdelingen om Saucer).

72. **Boller af Spegesild.** 3 Sild udvandes godt, Skindet trækkes af, de flækkes og Benene tages ud, hvorpaa de hakkes fint med Løg og Peber. 3—4 hele Æg, nogle Spiseskefulde sur Fløde, en lille Kop Rasp eller reven Franskbrød røres med Silden og Løget, og saa mange kolde, revne kogte Kartofler blandes imellem til Dejgen er stiv nok, saa der kan formes Boller deraf. Disse vendes i Rasp og steges lysebrune i Smør.

73. **Marinerede Spegesild.** 1. Smukke, fede Spegesild lægges 24 Timer i Vand eller endnu bedre i skummet Mælk, efter at de er rensede omhyggeligt og afvaskede. Efter at Sildene har ligget i Mælk skyller man dem og lader dem løbe af. Derpaa spækker man hver Sild paa Ryggen med 3 Nelliker, lægger dem lagvis i en Krukke med Peber og Allehaande, Timian, Rosmarin, Løg- og Citronskiver samt noget Citronskal; over Sildene hældes derpaa kogt, kold Eddike.

74. **Marinerede Spegesild.** 2. Silden, der helst maa være Mælkesild, vaskes, Skindet trækkes af, Indvoldene tages ud, og de lægges først 12 Timer i frisk Vand, derpaa 12 Timer i sød Mælk, og saa atter 12 Timer i frisk Vand. Efter at Sildene omhyggeligt er aftørrede, skæres de i flere Stykker, lægges i en Stenkrukke og overhældes med følgende Sauce: De ikke udvandede, fint hakkede Sildemælke koger man med god Eddike, Lavrbærblade, Peberkorn og Nelliker; naar det hele saa er afkølet, hældes det over Sildene.

75. **Marinerede Sild.** 3. Spegesild udvandes godt, Skindet trækkes af, Benene tages ud og de skæres i 8—10 Ctm. lange Filets, som man lægger

i en Skaal og overhælder med følgende Sauce: 1 Pægl tyk, sur Fløde røres dygtigt med de fintskrabede Silkemælke, tilstrækkelig god Eddike, to ikke for store revne Løg, et revet surt Æble, nogle finthakkede smaa Agurker samt en Teskefuld Sennep og derpaa smagt tilpas med en Pris hvidt Peber.

76. **Marinerede Sild paa russisk Maner.** Efter at Hovedet er helt afskaaret, Halefinnen derimod kun halvt, vaskes Sildene og udvandes i 48 Timer.. I Løbet af denne Tid fornyes Vandet tre Gange. Derpaa lægges Sildene 24 Timer i Mælk og derpaa lige saa længe i Vineddike. Nu tager man af den Eddike, i hvilken Silden har ligget, saa meget, som man vil bruge til Sauce, og koger den med Ingefær, Allehaande, Peber og Lavrbærblade. Imidlertid tager man Mælkene ud af Sildene, stryger dem gennem en Sigte med en Spiseskefuld Eddikke, blander dem med den opkogte Eddike og gemmer Saucen for senere at servere den til Sildene. Derpaa giver man enten frisk Eddike, eller den tiloversblevne, om der er noget, et Opkog, og hælder den afkølet over de lagvis i en Krukke nedlagte Sild. Krukken opbevares paa et køligt Sted.

77. **Spegesild med fine Urter.** Smukke store og fede Spegesild udvandes en Dag efter først at være afvaskede. Derpaa trækkes Skindet af, de flækkes paa langs og Benene tages ud, hvorpaa de lægges to Dage i skummet Mælk. Derpaa skylles de af i frisk Vand, tørres i et Klæde og lægges ned i et passende Kar. Sildemælkene røres dygtig sammen med meget fint hakkede Charlotter og 1 Pægl Vineddike og stryges gennem en Sigte over de nedlagte Sild, der efter 2—3 Dages Forløb kan spises. Naar de skal bruges, skærer man dem i skraa Stykker, som man ordner smukt paa en langagtig Asiet. Af Sildesaucen blander man nu en Del med nogen Olie og 2 Spiseskefulde i Smør dampet og hakket Champignons, Charlotter, Persille, Estragon, Basilikum, Timian og Pimpinelle; denne Sauce hælder man nu over Sildene, som man pynter med Citronskiver, haardkogte Æg skaarne i 4 Dele og Mixed Pickles.

78. Matjessild. Dersom Matjessildene er meget salte, udvandes de 1 Time, ellers ikke. Derpaa skærer man Hoved og Hale af, flækker dem paa langs, tager Benene ud og lægger dem ned i følgende Sauce: to halve Sild stødes, en Sildemælk røres gennem en Sigte, og begge Dele røres da sammen med Mayonnaise, Sennep, Citronsaft, Eddike efter Smag, smaa syltede Agurker, Kapers, Løg skaarne i Skiver og lidt flydende Kødekstrakt. I denne Sauce bliver Sildene liggende 2 Dage, hvorpaa de serveres.

79. Silderouletter eller Rollmops. Smukke, fede Sild lægges en Dag i Vand og lige saa længe i skummet Mælk, hvorpaa Hoved, Hale og Finner skæres af. Derpaa flækkes de, Benene tages ud og den indvendige Side drysses med finthakkede Charlotter, Kapers, smaatskaarne Agurker, nogle Sennepskorn og stødt sort Peber; de rulles sammen og en Træpind stikkes gennem dem for at holde dem sammen. Derpaa lægger man Sildene lagvis i en Stenkrukke eller lignende, hælder de i Vineddike udpiskede Sildemælke over, et Lavrbærblad, nogle Citronskiver, som Kærnerne er tagne ud af, et Par Spiseskefulde Kapers samt nogle hele sorte Peberkorn. Efter en Uges Forløb er Rollmopsene færdige til Brug. Ved Anretningen kan man dryppe dem med lidt Spiseolie.

80. Sildefrikasee. Store Spegesild, der er udvandede i to Dage, skæres i langagtige Stykker. Derpaa pisker man dygtigt $^1/_2$ Pot sur Fløde, tilsætter lidt Vineddike, Kapers, Olie, Sukker og Sennep efter Smag og legerer denne Sauce med fem Æggeblommer. Nogle syltede Agurker skæres smaat og drysses ovenpaa Saucen, efter at den er hældt over Sildene.

81. Mayonnaisespegesild. Fire gode Mælkesild udvandes 24 Timer, Skindet trækkes af, de flækkes og Benene tages ud, hvorpaa de skæres i 3 Ctm. lange, fine Strimler; paa samme Maade skæres Lageagurker eller i Mangel deraf sure, omtrent samme Mængde som Sildene og blandes med denne. Derpaa pisker man 1 Pægl sur Fløde med et Par Spiseskefulde Sennep, lidt Olie, Ed-

dike, lidt stødt Peber, noget Salt og Kapers og blander denne Sauce med Sildene og Agurkerne og de gennem en Sigte strøgne Sildemælke; det hele maa staa og trække nogle Timer før det serveres til koldt Bord.

82. Sildesalat. 2 godt udvandede Sild renses, Skindet trækkes af, Indvoldene tages ud, de flækkes og befries for Benene, hvorpaa de skæres i smalle, langagtige Strimler. Omtrent et Pund Kalvesteg, 1 Lageagurk, 5—6 store Pillekartofler, 1 kogt Selleriknold, 2 Æbler og 10—12 Skiver syltede Rødbeder skæres i lignende Strimler. Skindet trækkes af Sildemælkene, der hakkes fint og sammen med 5—6 haardkogte Æggeblommer stryges gennem en Sigte. En Sauce tillaves af Olie, Eddike, 2 revne Charlotter, 1 Spiseskefuld Sennep, et Par Spiseskefulde Kirsebærsaft, lidt udrørt eller flydende Kødekstrakt og det nødvendige Salt. Denne Sauce hældes over alt det fintskaarne, og der røres godt om i det, men dog forsigtigt. Salaten maa staa mindst 3—5 Timer før den bruges. Den anrettes smukt paa en Glasskaal og pyntes med haardkogte Æg, Citronskiver, Rødbeder, Kapers, oprullede Skiver Skinke og Sardeller.

83. Sildesalat. 2 store, fede Sild, der har ligget en Dag i Mælk, 12 mellemstore Pillekartofler, $^1/_2$ Pund mager Kalvesteg. 6 syrlige Æbler og to sure Agarker skæres i fine Fileter. Et fint-hakket Løg, Kapers, Sennep, Salt og Peber tilsættes efter Smag. Tilsidst røres en Sauce i, der er lavet af Mælken af Sildene, rørt ud med to haardkogte Æggeblommer, Olie og Eddike, og, naar Salaten er godt blandet og har staaet nogle Timer, sættes den i Salatskaale, smagfuldt garneret.

84. Sildesalat. 2 store fede Sild og 25 Kv. Sardeller udvandes, pudses og befries fra Benene, samt skæres fint. Derpaa skærer man 4—6 kogte Kartofler, $^1/_2$ Pund Kalvesteg, 2 Lageagurker, 1—3 Æbler og nogle Skiver syltede Rødbeder i fine Tærninger, tilsætter Sild og Sardeller, 2 Spiseskefulde Estragoneddikke samt Salt og Peber og lader det hele staa og trække nogen Tid. En haardkogt Æggeblomme stryges gennem en

Sigte, røres med en raa, en Kaffeskefuld Sennep, lidt Sukker og de udvandede gennemstrøgne Sildemælke, der tilsættes og under stadig Omrøren dryppes 12 Kv. Spiseolie deri. Tilsidst blandes Sancen med lidt Rødbedesaft, samt 1 Pægl tyk Fløde, hvorpaa den blandes godt med Salaten.

85. Sildesalat. 6 store fede Sild, 3 Lageagurker, 9 smaa Agurker, 2 Pd. kogte pillede Kartofler, 3 Pund Æbler, 1 Pund Kødpølse og noget kogt Kød eller Steg skæres i fine Tærninger; et Par Spiseskefulde Kapers tilsættes. Dette blandes to Timer før Anretningen med følgende Sauce: 4 haardkogte Æggeblommer gnides godt ud i en Skaal med en raa Æggeblomme: 1 Spiseskefuld god Sennep og 1 Spiseskefuld fin Olie, til en tyk, glat Masse; i denne blander man lidt efter lidt 6 Spiseskefulde Olie, Eddike efter Smag, hvidt Peber, Salt, Sukker, 3 Blade i hedt Vand opløst Gelatine og en Kop stærk Suppe af Kødekstrakt. Med denne Sauce blandes Salaten godt.

86. Sildesalat. 3 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres med lidt fransk Sennep, en Kop tyk Fløde, sur eller sød, Salt, Peber og Estragoneddike. Et Par Skiver Steg, en udblødt Spegesild, der er skaaren fra Benene, 1 Løg, 1 Agurk, 1 Selleri samt nogle Rødbeder og Kartofler skæres i smaa firkantede Stykker. Det hele røres i Saucen tilligemed lidt Rødbedeeddike, saa Salaten bliver smuk lyserød. Arrangeres i Asietter, der pyntes med finthakket Æg, hakket Persille m. m., strøet i Figurer.

87. Sildesalat, italiensk. 3 Spiseskefulde Olie røres med 1 raa Æggeblomme, der først er rørt ud med lidt Salt, saa den er sejg; Olien kommes draabevis i; derpaa tilsættes: 2 Spiseskefulde Estragoneddike, 1 Spiseskefuld fransk Sennep, Peber, Kapers og lidt kraftig Suppe eller Kødekstrakt; 5—6 Kartofler, 1 stor Gulerød, 1 Selleri, som i Forvejen er kogt, 1 Lageagurk, et Par skrællede Æbler, en udblødt Spegesild, en Skive Steg og en Skive røget, mager Skinke (kogt); det hele skaaret i smaa Firkanter. Det røres godt om i Saucen. Denne Salat maa helst

laves et Par Timer før den skal bruges; pyntes med Karse eller overstrøs med hakket Persille.

88. Sildesalat. Af gode fede Flommesild trækkes Skindet og Benene tages ud af dem, hvorefter de skæres i passende Stykker og blandes i en Sauce, der er tilberedt af tyk, raa Fløde, Mælkene af Silden, noget Sennep, revne Løg, revne sure Æbler og en Pris Peber. Holder man ikke af Sildene helt salte, kan man lægge dem i halvt Vand, halvt Mælk, nogle Timer.

89. Sildesalat. 6 Sild, der har ligget i Mælk Natten over, 8—10 store Anchiovis, en noget større Portion Kartofler, $^1/_2$ Portion Rødbeder og Agurker, en Portion Steg og 1 a 2 Æbler skæres alt i smaa fine Strimler (Æblerne kan faa et Opkog i Vand med Skallen paa, før denne tages af dem og de skæres). Det hele lægges i et Fad, drysses med Peber og Salt, stænkes med Salatolie og Estragoneddike og røres op med Mayonnaise. Lidt Kapers røres op med Mayonnaisen og Salaten pyntes med Karse eller grøn Salat.

90. Sildesalat. 4 fede Spegesild udvandes ved at ligge i Mælk og Vand Natten over, derefter trækkes Skindet fra, de skæres fra Benene og Kødet skæres i tynde Strimler. Derpaa tages lige saa store Portioner som Sildene af Kalvesteg, Rødbeder, Agurker, Æbler, Kartofler og Æg. Det hele skæres i langagtige smalle Stykker, blandes derefter med Sildene og 1 finthakket Løg og stilles til Side.

Til Saucen bages 16 Kv. Smør med Mel. Denne Jævning fortyndes med Bouillon til en tynd Grød, hvorpaa det hældes op i et Fad. Heri røres 3 Æggeblommer, lidt Salt, 1 Teskefuld Sukker, 2 Spiseskefulde Olie og lidt Rødbedeeddike, indtil det hele er en jævn Sauce. Denne hældes over de ituskaarne Ingredienser, og det hele blandes godt sammen ved Hjælp af to Gafler.

91. Polsk Sildesalat. Silden udvandes, Skindet trækkes af og Benene tages ud. hvorpaa de skæres i smaa Tærner sammen med Kalvesteg, kogt salt eller røget Oksetunge, kogte pillede Kartof-

ler, Lageagurker og Rødbeder; det blandes altsammen godt imellem hinanden og blandes med følgende Sauce: 3 haardkogte Æggeblommer, 16 Kv. Olie, 20 Kv. Smør, god Eddike, 1 Spiseskefuld finthakkede Urter og 1 Spiseskefuld Kapers, røres altsammen paa Is til en tyk Mayonnaise.

92. Wiener Sildesalat. 2 Spegesild udvandes og skæres tilligemed Mælken eller Rognen i fingerbrede Strimler, 3 syrlige, skrællede Æbler og et mellemstort Løg skæres i smaa Tærner. Det hele blandes sammen og krydres med Olie, Eddike og Peber og, dersom det er nødvendigt, med Salt.

93. Rouletter af Spegesild. 2 store fede Spegesild udvandes, Skindet trækkes af og de befries for Benene. Derpaa hakkes de fint og blandes med en Portion Franskbrød, opblødt i Mælk og atter trykket ud, 2 Æg, lidt smeltet Smør og et lille finthakket Løg. Naar Massen er godt rørt, former man Boller af den, trykker dem bredt ud og steger dem i Smør.

94. Kroketter af marineret Sild. Rester af marineret Sild skæres fint og blandes med revne Kartofler, et raat Æg og to kogte Æggeblommer, et Stykke Smør, hakkede Løg og fine Urter samt stødte Krydderier. Af denne Masse former man smaa Ruller, vender dem i Panermel og bager dem hurtigt i hedt Fedt; Plantefedt er udmærket hertil.

95. Fileter af Spegesild. Et Par fede Sild udvandes, Skindet trækkes af, de flækkes paalangs, Benene tages ud af dem og de skæres i fine Strimler. 2 Overkopper tyk, sur Fløde blandes med to Spiseskefulde fin Eddike og lige saa megen Spiseolie, 2 Teskefulde Sennep, lidt Peber og reven Løg. Denne Sauce hældes over Sildefileterne. Til Aftensbordet, hvor der tillige serveres kogte overskaarne Æg med finthakket Persille, er Sild paa denne Maade en passende Ret; den er tillige meget velsmagende og tager sig smukt ud.

96. Sildefrikadeller. Eftersom man er faa eller mange udvander man 2—4 Sild i 24 Timer.

Dersom der ikke er saa megen Tid, saa kan man rense Sildene, trække Skindet af, flække dem og tage Benene ud og derefter lægge dem en halv Timestid i sød Mælk, efter at de først er udvandet i lunkent Vand, der hyppigt skiftes. Sildekødet hakkes derpaa meget fint, hvorpaa det blandes med noget reven Franskbrød, 2—3 Æg, Peber og saa megen sød Fløde, at Farsen bliver passende stiv til deraf at danne Frikadeller, der paneres og steges gulbrune i Smør. Disse Frikadeller kan laves af ferske Sild.

97. Sildefrikadeller. Et Par gode Spegesild lægges i Vand en fire, fem Timer. De tages derpaa op, flaas og flækkes og alle Benene borttages, lægges saa i Mælk en Time og hakkes fint sammen med Rester af Kød og Kartofler, hvorpaa Massen røres op med 2 Æg, lidt Mælk, en Skefuld Mel eller Rasp og lidt Peber. Steges som andre Frikadeller i Smør eller Klaret. Spises til Grøntsager.

98. Sildesouflée. 25 Kv. Smør røres til Skum. 6 raa Æggeblommer og 1 Pund kogte revne Kartofler blandes imellem. Derpaa tilsættes Kødet af tre godt udvandede, rensede og fra Benene befriede Spegesild, et lille smaatskaaret i Smør svitset Løg og tilsidst de stiftpiskede Hvider, man blander det hele godt og fylder Massen i en Form, der er tykt smurt med Smør; bages henved en Time.

99. Sildesouflée. 4 store fede Spegesild lægges 2 Dage i afskummet Mælk, eller ogsaa i Vand, der flere Gange fornyes. Derpaa tørres de, Skindet trækkes af, de flækkes paalangs og befries fra Benene, samt skæres i smaa Tærninger. Sildekødet blandes med 4 smaathakkede, i Smør dampede Løg og 1 Pægl tyk, sur Fløde. Derpaa rører man 33 Kv. Smør til Skum, tilsætter lidt efter lidt 8 Æggeblommer, $1^1/_2$ Pægl sød Fløde, en Topspiseskefuld Mel, 140 Kv. revne kogte Kartofler og de stift piskede Hvider af de 8 Æg. Derpaa lægger man i en godt smurt Form et Lag af denne Kartoffelmasse paa Sildemassen og tilsidst atter Kartofler, hvorpaa man bager Soufléen 1 Time ved jævn Varme.

100. Sildekartofler. 2 Pund kogte Kartofler pilles, en godt udvandet Spegesild renses, Skindet trækkes af, den flækkes paalangs og Benene tages ud, hvorpaa den hakkes fint. I en Kasserolle smeltes 15 Kv. Smør, en Skefuld Mel røres lysebrunt deri, det hakkede Sildekød tilsættes og svitses deri. 1 Pægl Mælk og 1 Pægl Bouillon tilsættes, og man lader Saucen koge, til den er klar og jævn, hælder saa de varme Kartoffelskiver deri og lader dem faa et Opkog. Tilsidst smages Retten til Pas med Salt og Peber.

101. Sildekartofler. 3 udvandede og istandgjorte Spegesild skæres i smaa Tærninger, 2 Løg skæres smaat, og en Portion Pillekartofler skæres i Skiver. Derpaa smeltes 20 Kvint Smør og bages med 1 Spiseskefuld Mel, til det er lysebrunt, hvorpaa det spædes med Mælk til det bliver en jævn Sauce; i Saucen røres de 2 Sildemælke, der er piskede med 3 Spiseskefulde tyk, sur Fløde. Silden og Kartoflerne blandes forsigtigt med Løg og Sauce. Anrettes i et Ragoutfad.

102. Sildekartofler. 2 udvandede — 3—4 Timer — godt rensede og fra Benene befriede Spegesild hakkes fint. Derpaa svitser man et revent Løg, med 1 Spiseskefuld Smør og 1 Spiseskefuld Mel, fortynder dette med $1^1/_2$ Pægl Fløde, og blander det i Forvejen i $^1/_2$ Pægl Fløde udrørte Sildekød deri, tilsætter noget Peber og de i Skiver skaarne kogte varme Kartofler. Det hele faar et Opkog og serveres. (Østpreussen).

103. Bagte Sildekartofler. Varme kogte Kartofler skæres i Skiver, og to udvandede fra Benene befriede Spegesild skæres i Tærninger. En Porcellænsform smøres godt med Smør, og i denne lægges et Lag Kartoffelskiver, over dette Lag et spredt Lag Sild, atter Kartofler og saaledes til Formen næsten er fyldt. Det øverste Lag maa være Kartofler. 3 Æggeblommer piskes med $1^1/_2$ Pægl sur Fløde og hældes over Kartoflerne. Overfladen belægges med smaa Stykker Smør og drysses med reven Parmasanost. Bages $^1/_2$ Time i Ovnen.

104. Sildeomelet. 1. 2 store og fede Sild udvandes i 12 Timer, Skindet trækkes af og de befries for Benene, hvorpaa de hakkes fint og blandes med en god Haandfuld reven og sigtet tørt Franskbrød, lige saa meget finthakket hvid Kalvesteg, et lille finthakket i Smør svitset Løg, en Æggeblomme og 4 Spiseskefulde sur Fløde, lidt Peber og, dersom det er nødvendigt, lidt Salt, Massen fyldes i en med et godt Lag Smør smurt og med Rasp strøet Form, der strøs Rasp over og den dryppes med smeltet Smør, hvorpaa Formen sættes i Ovnen, og Omeletten bages ved jævn Varme i cirka 1 Time. Vendes af Formen ved Anretningen og pyntes med stegt Persille.

105. Sildeomelet. 2. En halv, godt udvandet Sild, der er befriet for Skind og Ben, hakkes fint. 1 Pægl sur Fløde røres med 4 hele Æg, den hakkede Sild røres i, og Massen hældes i en flad Form, der er godt smurt med Smør. En Teskefuld Rasp strøs over sammen med smaa Stykker Smør, Formen sættes derpaa ind i en jævnt varm Ovn og Omeletten bages lysegul. Formen maa højst være $^3/_4$ fyldt, da Massen hæver sig stærkt. Spises saa varm som den kommer fra Ovnen.

106. Sildebudding. Kogte Kartofler pilles, skæres i Skiver og tildækkes for at holdes varme, 2 fede Sild lægges 2 Timer i Mælk for at udvandes, hvorpaa de befries for Skind og Ben og skæres i smaa Tærninger. Derpaa smøres en Form godt med Smør, strøs med reven Brød og man lægger saa først et Par Kartoffelskiver, derpaa et Lag Sildetærninger og vedbliver dermed indtil Formen er fyldt; det sidste Lag maa være Kartofler. Saa pisker man 4 Æggeblommer med 1 Pægl sur Fløde, kommer lidt Salt i og hælder det over Formens Indhold, hvorpaa man sætter det ind i en jævn varm Ovn halvanden til to Timer. Anrettes i Formen.

107. Sildetarteletter. En stor Matjessild udvandes, Skindet trækkes af og den befries for Benene, hvorpaa den hakkes fint og stryges gennem en Sigte. Sildekødet blandes derpaa med lige Mængde af reven Franskbrødskrumme, fortyndes med en Æggeblomme pisket i god Fløde, hvorpaa det

fyldes i Tarteletforme, som man bager i en meget hed Ovn i 5 Minutter. Tarteletterne lægges op paa et varmt Fad, hvorpaa er arrangeret en Serviet; de serveres varme.

108. Sildepostejer. Flere Sild lægges en halv Dag i Vand og derpaa 12 Timer i skummet Mælk, skylles saa af i Vand, Skindet trækkes af, de flækkes i to Halvdele og befries fra Benene. Saa tilbereder man følgende Fiskefars: 3 Pund Torsk eller Gedde vaskes, skrabes og gaar flere Gange gennem Maskinen. Derpaa gnides Fiskekødet i en Skaal med en Kølle, tilsættes en Portion i Mælk opblødt og atter udtrykket Franskbrød, et Løg, fint hakket og svitset i Smør, 6—8 Sardeller, der er befriede fra Benene, hakket Persille, 4 Æggeblommer, 12 Kv. Parmesanost, ganske lidt Peber og Salt og, om man holder af Smagen, reven Muskatnød. Det blandes, gnides og røres godt altsammen, hvorpaa det stryges gennem en Sigte. En rund dyb Form smøres med Smør og derpaa med et Lag af ovennævnte Fars. De flækkede Sild overstryges ligeledes med et Lag Fars, de rulles sammen og stilles paa Farsen i Formen, ganske tæt ved Siden af hverandre. Den tiloversblevne Fars fyldes ovenpaa, en Butterdejgsrand lægges om Fadet og et Butterdejgslaag ovenpaa, hvorpaa det hele bages omtrent $^3/_4$ Time ved god Varme. Postejen serveres med Kapers-, Urte- eller Sardelsauce; denne Sauce fyldes dels i den efter Bagningen aabnede Postej, dels serveres den i Sauceskaal.

109. Kartoffelpostej med Sild. Man udvander 6 fine Sild to til tre Timer, trækker Skindet af og lægger dem seks Timer i skummet Mælk, tørrer dem af, flækker dem, tager Benene ud og skærer dem i smaa Stykker. Derpaa koger man gode Kartofler, piller dem, skærer dem i fine Skiver, hakker 4—6 Charlotteløg og svitser disse med en toppet Spiseskefuld finthakket Persille i Smør til de er bløde. En stor Postej- eller Buddingform stryges med Smør, beklædes med en tyndt udrullet Butterdejg, der lægges et Lag Kartofler i Bunden, over disse et Lag Sild, Charlotter og Persille, og hermed fortsættes til man

slutter med Kartofler. Imidlertid har man opløst en Teskefuld Kødekstrakt og pisket det sammen med 1 Pægl sur Fløde, man hælder dette over Formens Indhold, der over hele Overfladen maa fugtes deraf, lægger et Butterdejgslaag over, trykker Kanten af Laaget fast om Formen, bager Postejen langsomt 1 Time, løfter Laaget, fylder noget Sardelsauce ned i Postejen og anretter denne varm.

110. **Engelsk Sildepie.** En Portion store fede Sild lægges en halv Dag i Vand og derpaa ligesaa længe i skummet Mælk, hvorpaa Skindet trækkes af og Hoved, Hale og Finner skæres af. Derefter flækkes de og Benene tages ud, hvorefter den indvendige Side bestrøes med Peber og dryppes med Citronsaft. En Pieform smøres tykt med Smør, en Rand af Butterdejg lægges foroven, og paa Bunden af Formen et tykt Lag af lige Dele finthakkede Æbler og Løg blandede mellem hinanden, derefter kommer Sildene og saa igen et Lag Æbler og Løg. Over det hele strøs en Smule reven Muskatnød, lidt finthakket Citronskal, samt smaa Stykker Smør. Tilsidst stænkes Overfladen med Vand, et Laag af Butterdejg lægges over, og Pien bages ved jævn Ovnvarme i $^3/_4$ Time.

111. **Sildebudding.** 2 store fede Sild udvandes en halv Dag, Skindet trækkes af, de flækkes og befries fra Benene. 6 Spiseskefulde reven Franskbrød, 6 Spiseskefulde finthakket Kalvesteg, 3 Æggeblommer, et i Smør dampet, finthakket Løg samt 4 Spiseskefulde sur Fløde blandes sammen, tilsidst røres Sildekødet i. Massen fyldes i en Form, der er godt smurt med Smør og drysset med Rasp, hvorpaa Buddingen bages 40—45 Minutter i Ovnen. Buddingen vendes paa et Fad og pyntes med Persille.

112. **Poupietter af Sild.** 15 Sild af ens Størrelse bliver befriet for Hovedet og derpaa, efter at have ligget i Mælk 6 Timer, flækket i to Halvdele, befriet for Skind og Ben og afpudset. 6 af disse Halvdele hakkes fint og stødes sammen med 15 Anchovis, det, som ved Afpudsningen er falden fra Sildene, og 18 Kv. Smør; det hele

gnides gennem en Sigte og blandes med noget Paprika, 6 Spiseskefulde hakkede fine Urter og tilsidst med 2 Æggeblommer. Det indvendige af Sildehalvdelene stryges over med denne Masse, de rulles sammen, og den ene Rulle sættes ved Siden af den anden i en med Smør smurt Gratinform, nogle Spiseskefulde kraftig Bouillon af Kødekstrakt hældes over, drysses derpaa med Rasp, og rigeligt med smaa Stykker Smør lægges over. Det hele bages 8—10 Minutter i en hed Ovn.

113. Paveser af Sild. Af Sandwichsbrød eller andet fast Hvedebrød skæres Skiver paa 1 Ctm. Tykkelse, der ved Hjælp af en Udstikker formes i 4 Ctm. lange, ovale Croutons, som man derpaa bløder let i Mælk. Matjessild, der er udvandede, flækkede i to Halvdele og befriede for Skind og Ben, skæres midt over, hvert Stykke lægges mellem to Hvedebrødsskiver, og disse i en flad Form, der er godt smurt med Smør og belagt med en Sanct-Menehouldmasse (Nr. 181), der igen er bestrøet med reven Rasp. De bages i 10 Minutter i en meget hed Ovn, tages forsigtigt ud med en Kniv, pyntes med grøn Persille og arrangeres paa en Serviet paa et varmt Fad.

114. Sildebrød. En godt udvandet, for Skind og Ben befriet Sild hakkes fint og blandes godt med en haardkogt Æggeblomme, et mellemstort revet Løg, en Spiseskefuld fin Eddike, $^1/_2$ Spiseskefuld Spiseolie, lidt Sennep, noget stødt Peber samt en Pris Sukker. Franskbrød smøres med fint Smør, og Massen lægges saa tykt som en Knivryg over. Arrangeres paa et Fad og pyntes med Citronskiver.

115. Sildesmør. To ikke for store men godt udvandede fede Spegesild hakkes fint og blandes derefter godt med $^1/_2$ Pund frisk, usaltet Smør, det røres i en Skaal og stryges derefter gennem en Sigte, samt gemmes paa et køligt Sted. Vil man have Sildesmørret, der kan anvendes til at krydre forskellige Kødretter, Saucer samt til Franskbrød, endnu mere pikant, kan man til-

sætte nogle haardkogte Æggeblommer eller hakkede fine Urter.

116. **Sildecreme. 1.** 3 godt udvandede Sild hakkes meget fint sammen med nogle Løg. Derpaa smelter man i en Pande 25 Kv. Smør, lægger Sild og Løg i, og lader dem koge møre, hvorpaa man tilsætter reven Franskbrød og lidt reven Muskatnød, om man synes om Smagen, og det hele røres tilsidst med 3 Æggeblommer pisket ud i sød Fløde og lidt kraftig Suppe. Cremen serveres varm med ristet Franskbrød.

117. **Sildecreme. 2.** En Overkop hakket Kalvesteg, 2 fint hakkede, udvandede Sild, 2 ikke for store fint hakkede Løg, en Teskefuld Kapers, Saften af en halv Citron, lidt afreven Citronskal, $^1/_2$ Pund smeltet Smør og en Pris Peber blandes godt med 2 Æggeblommer, en lille Kop sur Fløde eller Mælk samt en Kop kraftig Suppe, jævnes med en Spiseskefuld reven Franskbrød og sættes paa Ilden. Det hele maa under kraftig Omrøren faa et Opkog og gives varm til Franskbrød.

118. **Sildesauce.** Et smaathakket Løg koges i Smør til det er mørt og hvidt. En Spiseskefuld Mel eller Maizena tilsættes, og man lader det under bestandig Omrøren koge 5 Minutter; der tilsættes nu lidt kraftig Suppe eller Sky og man lader det koge til en jævn Sauce, som blandes med en finthakket, udvandet Spegesild og krydres med Peber, lidt Eddike eller Citronsaft, det fornødne Salt og lidt Kødekstrakt. Naar Sildekødet er kommen i, maa Saucen ikke koge mere. Ganske fortrinlig til kogt Oksekød.

118a. **Kold Sildesauce.** En Spegesild, hvori Mælk, udvandes, befries for Skind og Ben, hvorpaa den hakkes sammen med 3 haardkogte Æg, stødes derefter i en Stenmorter, og Massen gnides tilligemed Mælken gennem en Haarsigte. Den gennemstrøgne Masse røres op med Olie og Eddike til en tyk Sauce.

119. **Gammeltysk Sildesauce.** 3—4 Sild udvandes godt, befries for Skind og Ben og flækkes. Derpaa skærer man Sildekødet i ikke for smaa fin-

gerbrede Strimler, og tilsætter disse en god Portion i Tærninger skaarne og i Smør dampede Løg, Sildene maa kun faa et lille Opkog, da de ellers gaar i Stykker, og denne Sauces Ejendommelighed kræver, at Sildestykkerne forbliver hele. 1 Teskefuld Mel røres ud i lidt Vand, lidt Peber kommes i og det hele faar et Opkog. Saucen gives til Aftenret med pillede Kartofler.

Nedsaltning af Sild.

120. Fede Høstsild lægges, saa hurtig man faar dem, i en Balje og omrøres mindst en Time med fint, stødt Lüneborgersalt. Naar de saa har faaet Tid til at løbe godt af, tørres de i linnede Stykker, gælles og lægges ned i Ottinger eller Fjerdinger med Ryggen nedad og tæt pakkede, lagvis med fint stødt Lüneborgersalt. Man bruger 5—7 Potter til hver Fjerding. Naar Træet er fyldt, sættes den øverste Bund i, og det passes nøje, at Karret er tæt.

121. Kryddersild. Friske og fede Høstsild lægges straks i 3 Dele Eddike, 1 Del Vand og noget Salt. 24 Timer efter tages Sildene op, og man lader Eddiken løbe af. Sildene lægges derpaa uden Orden ned i en Otting eller et andet Kar, lagvis med en Blanding af følgende Krydderier: 1 Pund tørret, fint Salt, 1 Pund Puddersukker, 3 Kv. sort Peber, 3 Kv. Laurbærblade, 3 Kv. Salpeter, 2 Kv. Sandeltræ, 1 Kv. Ingefær, 1 Kv. spansk Humle og 1 Kv. Nelliker.

122. Kryddersild. 2. Sildene lægges i Eddike 24 Timer, tages op og lægges i følgende Krydderiblanding: 1 Pund Salt, $^1/_2$ Pund Sukker, 2 Kv. sort Peber, 2 Kv. Allehaande, 1 Kv. Nelliker, $^1/_2$ Kv. spansk Humle. Denne Kryddersild bliver noget blødere end den anden og kan bruges efter

8—10 Dages Forløb. Til begge Opskrifter maa Silden først renses i Salt og gælles.

123. **Spegesild.** Sildene gælles, det maa helst være Høstsild, da de er federe end Foraarssildene, og Indvoldene udtages, hvorefter de nedlægges lagvis med groft Køkkensalt, hvormed de staar et Døgn. Derpaa stryges de godt af med Haanden og lægges lagvis i en Fjerding med Bugen opad og tæt sammen. Mellem hvert Lag Sild samt nederst og øverst drysses et Lag Salt, og en Bund med en stor Sten til Presse lægges over. Efter 14 Dages Forløb er Sildene færdige til Brug; Kendetegnet herpaa er, at Skindet let kan trækkes af.

124. **Kryddersild. 3.** Straks naar man modtager Sildene, der maa være friske, hvilket kendes paa, at de er stive og røde i Ganen, drysses de saa rigeligt med groft Køkkensalt og bearbejdes saa længe, at Skællene gaar løse, da stryges de af; derefter tager man Gællerne og Indvoldene ud, de lægges atter i Salt og henstaar i 24 Timer, da tages de op af den rene Lage. Til hver Ol Sild bruges hvidt Peber, sort Peber og langt Peber for 15 Øre af hvert Slags, samt Nelliker og Allehaande, hvilket altsammen stødes groft, dernæst 10 Kv. spansk Humle og for 5 Øre Laurbærblade, der maa klippes itu; alle disse Krydderier blandes med 2 Pund Salt og $^1/_2$ Pund Sukker, hvorefter Sildene nedlægges lagvis med Bugen op; Krydderierne fordeles imellem dem og 1 Pot Eddike hældes over. En Bund lægges over med en Sten som Presse.

Retter af „Bücklinge".

Blandt de mange forskellige Maader at tilberede Sild er ogsaa den først at salte dem og derpaa at røge dem. Saavidt vides har man ikke i Danmark adopteret denne Skik, og de saltede

og røgede Sild kommer til os fra Tyskland og kaldes „Hamburger-Bücklinge“. De sælges overalt i København og er for mange en yndet Ret, hvorfor vi da ogsaa her skal bringe nogle Opskrifter med Hensyn til denne Silds Tilberedning.

125. Bückling aux fines herbes. Skindet trækkes af Bücklingen, den skæres op i Ryggen, og Benene samt Indvoldene tages ud. Derpaa lægger man mellem de to Halvdele et Stykke Smør samt en Skefuld fint hakket Løg og Persille ristet i Smør; Silden lægges sammen saaledes, at Halvdelene med Fyldningen ligger tæt paa hinanden, og hver Sild lægges i et Stykke hvidt Papir smurt med Smør, hvorpaa de steges paa en Rist over Gløder eller svage Gasblus. Hertil Røræg.

126. Bückling med Ris. 50 Kv. blancheret Ris koges i 1 Pot Kødsuppe, hvori 18 Kv. Smør, indtil det er en stiv Grød, hvorpaa den blandes med stødt hvid Peber, ituskaarne Løg, der er dampede i lidt Smør, og det nødvendige Salt.

Derpaa piller man 3 Bücklinge i smaa mundrette Stykker, efter at Skindet er trukket af dem og Benene taget ud; de steges nogle Minutter i sydende Smør. En Form strøs og smøres tykt med Smør, Halvdelen af Risen lægges i den, derpaa spredes den stegte Bückling over det og ovenpaa denne lægger man den tilbageblevne Ris. Overfladen pensles med et pisket Æg, et tykt Lag Parmesanost strøs over og over Osten et Lag Rasp, der belægges med smaa Stykker Smør. Formen sættes derpaa ind i Ovnen, hvor den bages i en god halv Time ved jævn Varme. Spises med Peber og smeltet Smør.

127. Indbagte Bücklinge. Smukke, friske Bücklinge befries for Skind og Ben, lægges nogle Timer i sød Mælk og aftørres derefter godt. Imidlertid har man rørt en Dejg af 4 Spiseskefulde fint Mel, 4 Spiseskefulde Hvidtøl, 2 Spiseskefulde Spiseolie, den stift piskede Hvide af 2 Æg, samt en Pris Salt. I denne Dejg dypper man hver Halvdel af Bücklingerne, hvorpaa de steges lyse-

brune i en Pande med sydende Smør eller Plantefedt. Spises til Grøntsager.

128. **Omelet med Bückling.** 6 Bücklinge, som er befriet fra Skind og Ben, pilles i Stykker. Derpaa tilbereder man af 10 Kv. Smør og 8 Kv. Mel en brun Jævning, der opspædes med 1 Pægl Suppe af Kød- eller Planteekstrakt, og tilsætter en Spiseskefuld finthakket Persille og 2 smaatskaarne og i Smør svitsede Charlotteløg samt Kødet fra Fisken og det fornødne Salt. Imidlertid har man af 12 Æg og 4 Spiseskefulde Mælk bagt to Omeletter, dog kun paa den ene Side. Man kan nu enten brede Stuvningen helt over den ubagte Side af den ene Omelet, lægge den anden over med den bagte Side opad og straks servere den paa et hedt Fad, eller ogsaa kan man lægge det halve af Stuvningen paa den ene halve Del af den ubagte Side og bøje den anden Halvdel over; paa denne Maade faar man to Omeletter. I begge Tilfælde maa Retten serveres straks og saa hed som mulig. Serveres som Mellemret eller som selvstændig Frokostret.

129. **Bückling med Røræg.** Smukke, friske Bücklinge befries fra Skindet og pilles fra Benene i saa store Stykker som muligt. Saa hakker man noget Purløg eller et Charlotteløg fint med lidt Persille, svitser dette i Smør, tilsætter lidt brun Sauce samt en Pris Peber, lader det koge og varmer i denne Sauce Sildene, som man anretter i Midten af et halvdybt rundt Fad med Røræg i en Krans rundt om. Eller ogsaa blander man det med Røræg og anretter det da i en dyb Asiet eller et lille Ragoutfad. Til hver Bückling regner man 4 Æg.

130. **Bücklingsnitter.** Skindet trækkes af smukke friske Bücklinge, de deles midt igennem; Benene pilles af og de lægges fem Minutter i kogende Vand, hvorpaa de forsigtig tages op, tørres med et Klæde og ristes i fem Minutter over Ilden paa en Rist. Man har imidlertid ristet tynde Skiver Franskbrød; de maa være smalle og uden Skorpe, Smør smøres paa dem, Halvdelen af Franskbrødskiverne belægges med Bückling, den

anden Halvdel lægges over, saa Silden dækkes. Serveres saa varmt som muligt.

Retter af røgede Sild.

131. **Røget Sild à la Dauphin.** Sildene befries fra Skind og Ben, lægges 30 Minutter i varm Mælk, tørres af, dyppes i en Sauce, der er rørt sammen af smeltet, usaltet Smør, nogle Æggeblommer og finthakket Purløg, paneres i Mel og steges i brunet Smør i Panden. Sildene serveres med ristet Brød drysset med Paprika.

132. **Røgede Sild paa italiensk Maade.** Silden befries fra Skind og Ben, lægges i kogende Vand et Øjeblik, drysses paa begge Sider med Mel og finthakket Persille og ristes derpaa i Olie. Hertil Makaroni.

133. **Røget Sild paa skotsk Maade.** Den rensede Sild overhældes med varmt Hvidtøl. Efter en halv Times Forløb aftørres og steges den i Olie eller Smør. Hertil Kartoffelpurée eller stuvede Pastinaker.

134. **Røgede Sild stegte.** Sildene aabnes og renses, lægges derpaa 12 Timer i varm Mælk, tørres af og steges i en Pande i Smør, indtil Skindet slaar Blærer. De serveres med Olie eller Smør og ristet Brød.

134a. **Røget Sild i Olie.** Silden befries fra Skind og Ben, skylles af i kogende Vand og aftørres godt. Naar den er afkølet, spækkes den med hele Nelliker og lægges i Olie. Særdeles velsmagende til Smørrebrød.

135. **Røgede Sild med Løg.** Den godt rensede, udvandede og fra Benene befriede Sild steges i Smør sammen med Skiver af Løg, hvorpaa der tilsættes smeltet Smør og Sennep.

136. **Ragout af røgede Sild.** Skindet trækkes af

Sildene, men de udvandes ikke, de skæres straks i Stykker og steges i Svinefedt. Naar de er godt gennemstegte, tilsættes finthakket Purre; de serveres med Kartoffelmos og Purløg.

137. **Røgede Sild.** Sildene maa være fede; Skællene afgnides og Gællerne og Indvoldene udtages, de aftørres, drysses med Salt og staar Natten over, aftørres da atter, trækkes paa Pinde og lægges over en Halvtønde uden Bund, der er hvælvet over nogle Savspaaner. Her hænger Silden en Dags Tid under vedvarende Røg, men man maa passe, at de ikke kommer for nær Varmen.

Kieler-Sprott.

138. **Marinerede Sprott.** Skindet trækkes af Kieler-Sprott, der tillige befries for Benene, hvorpaa de marineres i en Sauce af svag Eddike, Olie og fintstødte Hasselnødkærner. Kold Ret til Tebordet.

139. **Omelet med Sprotter.** Friske og smukke Kieler-Sprott befries for Skind og Ben og opvarmes i en Sauce med Urter, som er anvist i Bücklinge-omelet (Nr. 128); lægges midt i Omeletten, der er lagt saaledes sammen over dem, at de ikke kan falde ud. Omeletten lægges midt paa et Fad og lidt Sky, kogt med en Smule Jævning og smagt til Pas med Citronsaft, hældes over.

140. **Sprotter med Røræg.** Kieler-Sprott befries for Skind og Ben, hvorpaa de lægges i en Pande i smeltet Smør og steges til de er lidt gullige; derefter blandes de i meget let og lind Røræg rammen med fintskaaret Purløg.

Sardeller.

141. Bagte Sardeller. Af 40 Kvint fint Mel, 27 Kv. Smør og 1 helt Æg laves en Dejg, som rulles tyndt ud. Sardeller udvandes og befries for Benene; de rulles enkeltvis ind i Dejgen, der stikkes af, bages saa lysegule i kogende Fedt eller halvt Smør og halvt Fedt. Dejgrullerne behøver ikke at svømme i Fedtet, saa man kan godt bage dem i en almindelig Stegepande og hyppig vende dem, saa at de faar nok paa alle Sider. Man anretter Sardellerne paa et rundt Fad og sætter i Midten en høj Buket af udbagt Persille. Man kan servere Sardellerne alene, eller med kogt Blomkaal eller anden fin Gemyse.

142. Bagte Sardeller. Smukke, store Sardeller udvandes, befries for Ben, Hale og Finner og flækkes paa langs. Derpaa panerer man Sardellerne med Mel, dypper dem i nedenstaaende Frituredejg og bager eller steger dem lysegule i Plante- eller Svinefedt.

143. Til Frituredejg rører man 14 Kv. fint Mel, $^1/_2$ Glas hvid Vin, en halv Spiseskefuld Spiseolie, en stiftpisket Æggehvide samt en Knivspids Salt sammen. Eller man rører en Dejg af fint Mel, Æg, Mælk, Gær og det nødvendige Salt. Man regner til 1—2 Kopper Mælk 2 Æggeblommer, for 5 Øre Gær og saa meget Mel, som der er nødvendigt til at Dejgen faar den passende Tykkelse; den maa være som tyk Vælling.

144. **Bagte, farserede Sardeller.** Smukke, store Sardeller vaskes, Benene tages ud og de aftørres. Derpaa stryger man en Fars, enten Kalvekød eller Fisk, over den ene Halvdel, lægger den anden Halvdel over, temmelig fast, drysser dem med Mel, dypper dem i en Friturededejg eller panerer dem med Æg og Rasp og bager dem smukt lysebrune i hedt Plantefedt.

145. **Stegte Sardeller.** Friske, store Sardeller gælles og Indvoldene trækkes ud. De dryppes med Citronsaft, saltes og lægges $^1/_2$ Time i Olie, hvorpaa man steger dem i Olie. De anrettes paa et varmt Fad garneret med Citronskiver og Persille.

146. **Sammenrullede Sardeller med Kapers.** Sardellerne pudses smukt af, Benene tages ud og de befries for Hoved og Hale. De flækkede Sardeller drysses med lidt Kapers, rulles sammen og anrettes paa en flad Asiet med Olie, Eddike og Kapers.

147. **Sardelæg.** Haardkogte Æg pilles og skaarne over paalangs. Derpaa tager man forsigtigt Blommen fra Hviden, blander Blommen med en kold Sardelsauce, der er tillavet saa tyk som muligt, samt nogle Draaber flydende Kødekstrakt, og af denne Masse former man Kugler som Æggeblommer, der lægges i Hviderne, som atter lægges sammen og serveres paa en fast Mayonnaisesauce til koldt Bord.

148. **Sardel-Æggekage med Champignons.** En Tallerkenfuld Champignons udsøges, afpudses og vaskes godt af. Derpaa damper man Svampene langsomt i en Lerpotte i 12 Kv. Smør. Imidlertid tilbereder man af 4—5 Æg, 4 Spiseskefulde Mel, $^1/_2$ Pot Mælk og nogle finthakkede gennem en Haarsigte strøgne, udbenede Sardeller samt en Spiseskefuld finthakknde Urter to tynde Æggekager. Saasnart Champignonerne er fuldstændig indkogte, lægges de paa Halvdelen af den ene Æggekage, den anden Halvdel lægges over og den bages endnu nogle Minutter. Paa samme Maade bærer man sig ad med den

anden Æggekage og Resten af Champignonerne. Begge anrettes samtidig paa en varm Asiet.

149. Sardelomelet. Et ikke for stort Savoykaalshoved befries for de yderste tykke Blade og de tykke Ripper og skæres i fine Strimler. Derpaa skærer man en Tallerkenfuld faste kogte Kartofler i Skiver, laver af 10 Kv. Smør og 12 Kv. Mel en hvid Meljævning, fortynder den med 1 Pægl Mælk og den samme Mængde tynd Kødsuppe og gennemkoger den godt med 5—6 udbenede Sardeller, der er fint hakkede. Derpaa lægger man lagvis i en Porcellænsform Kaal og Kartofler, hælder Saucen over og lader Omeletten bage $1^1/_2$ til 2 Timer i en jævn varm Ovn. Omeletten serveres straks.

150. Sardelkartofler. Raa, skrællede Kartofler skæres i tynde Skiver og dampes møre i halvt Smør og halvt Svinefedt sammen med finthakket Persille og Charlotter. Man hakker 10—12 udvandede, godt rensede Sardeller, dog ikke alt for fint, blander dem med $^1/_2$ Pot sur Fløde og hælder denne Blanding over Kartoffelskiverne. De møre Kartofler svinges godt i Saucen og anrettes paa et varmt Fad drysset med hakket Persille og saa varmt som muligt.

151. Sardeltærte. Af et Sandwichsbrød eller andet fast Hvedebrød skærer man en Skive saa stor som den flade Form, man vil benytte, rister den brun paa hegge Sider i Olie eller Stegefedt og lægger den paa Bunden af Formen, som dog først er smurt med Smør og drysset med Parmesanost. Sardeller, der i flere Timer er blevne udvandede først i Vand, derpaa i Mælk, lægges korsvis paa Brødskiven, Olie dryppes over samt et tykt Lag Parmesanost og derpaa sættes Formen i Ovnen. Saasnart Overfladen brunes let, tages atter Formen ud, og Kagen serveres.

152. Sardelsalat. Hertil tager man allerbedste Sardeller og Smagen af disse maa være den fremherskende. De udvandes, flækkes og Benene tages ud. Halvdelen af Sardellerne skæres i Strimler, den anden Halvdel forbliver hele. Derpaa skærer man lige saa meget syrlige Æbler,

kogte Kartofler, syltede Agurker, Rødbeder, raa Selleri samt Rød- og Hvidkaal, alt i 3—4 Ctm. lange straalignende Strimler med Undtagelse af Kaalen, der skæres fint som til Surkaal, hvorpaa tilsættes Olie, Eddike og Kapers efter Smag. Salaten serveres med oprullede Sardeller flækkede paalangs, og omkring den lægges desuden røget Laks, Oksetunge, Skinke eller lign.

153. **Smaa Sardelpostejer.** 12 Kv. Smør smeltes, og 1 Spiseskefuld Maizena eller Mel tilsættes, hvorpaa det spædes med sød Fløde til en jævn Sauce. Derpaa tilsætter man 25 Kv. finthakkede Sardeller, 1 Løg og lidt Citronskal, begge Dele finthakket, noget stødt Tvebak og 2 Æggeblommer, blander det hele godt og lader det faa et Opkog under stærk Piskning, hvorpaa det fyldes i de færdige Postejer.

154. **Smaa Sardelpostejer.** Fint hakket Kalvesteg svitses i Smør, hvorpaa man rører finthakkede Løg, Salt og, dersom man synes om Smagen, lidt reven Muskatnød deri. Saa hælder man det hele i en Kasserolle og giver det et Opkog med lidt Sky eller Stegesauce under stadig Omrøren. Tilsidst tilsættes 8 finthakkede Sardeller, der maa være godt udvandede, blander det hele godt sammen, fylder Massen i de beredt staaende varme Postejer og serverer dem.

155. **Sardeller med smaa Radiser.** Efter at Sardellerne er afvaskede og er blevne udvandede 1 Time, flækkes de og Benene tages ud. Derpaa vikler man hver Halvdel om den venstre Pegefinger og sætter de saaledes dannede Sardelringe saa smukt som muligt paa en Asiet. I Aabningen af hver Ring lægger man smaa Radiser, skaarne ud som Roser. Over det hele hælder man lidt Spiseolie, rørt ud med fin Eddike og omkring Kanten lægger man ristet Franskbrød smurt med Sardelsmør.

156. **Sardelsnitter.** Man skærer af fint Hvedebrød regelmæssig store Skiver, rister dem let, stryger dem over med fint Smør, belægger dem med et Gitter af Sardelstrimler, lægger en Skive

haardkogt Æg i Midten og strør Kapers over det hele.

157. Sardelsnitter. 2. Fransk- eller Hvedebrødsskiver, der er to Dage gamle, raspes Skorpen af og Brødet skæres i tynde Skiver, der ristes. 10 Kv. Sardeller vaskes af, deles i Halvdele, som man pudser af efter Brødets Form, marinerer dem i Eddike og Olie og laver af Affaldet og Smør en Sardelsmør (Se Nr. 159). Brødskiverne smøres nu først med Sardelsmør, derpaa med et tykt Lag Remouladesauce og øverst lægges Sardellerne.

158. Sardelsnitter. 3. Et Rundstykke udhules og fyldes med følgende Blanding: 28 Kv. frisk Smør blandes godt med ligesaa meget finthakket Skinke og Sardeller. Rundstykket lægges omkring en halv Time i et fugtigt Klæde, da det saa kan lade sig skære i nette Skiver, som man lader tørre 1 Time før de skal bruges. Man kan gøre Fyldningen saa meget pikantere ved at tilsætte smaatskaarne syltede Agurker.

159. Sardelsmør. Sardeller afvaskes og befries for Benene, hvorpaa Kødet aftørres og hakkes, røres med samme Vægt af Smør gennem en Haarsigte, efter at det først er rørt godt sammen. For at Sardellerne skal blande sig godt sammen med Smørret, maa dette gøres lidt blødt, men ikke smeltes.

Sardelsmør maa bruges i Løbet af 3 Dage, fordi det antager en trannet Smag, dersom det opbevares længere.

160. Sardelsauce. 1. Tre Sardeller, der har ligget nogle Timer i Mælk, renses og befries for Benene. Derpaa hakker man dem, svitser dem i Smør sammen med et lille hakket Løg, hælder 5 Kv. udrørt Maizena i det og lader det faa et Opkog. Saucen koges derpaa ind med 2 Overkopper kogende Vand, i hvilket er opløst $1^1/_2$ Kvint Kødekstrakt, til den er passende jævn, hvorpaa den sies og gives endnu et Opkog før den serveres.

161. Sardelsauce. 2. 25 Kv. Sardeller udvandes, befries for alle Ben og grove Saltkorn og hak-

kes fint. Derpaa smelter man over sagte Ild et Stykke Smør, kommer Sardelmassen i, lader den dampe godt igennem og rører den gennem et Dørslag i en Kasserolle. Nu tilsætter man en stor Overkop hvid Vin, ganske lidt reven Muskatnød, lidt finthakket Citronskal og lidt Peber og det hele lader man under stadig Omrøren koge 1—2 Minutter. Saucen legeres derpaa med 3—4 Æggeblommer, der er piskede i lidt hvid Vin, og den krydres med lidt Kødekstrakt. Serveres til kold Kalvesteg eller kolde stegte Høns.

162. **Sardelsauce.** **3.** Sardellerne afvaskes, renses, befries for Benene og hakkes fint. Derpaa lader man en Spiseskefuld Smør smelte i Panden, rister en Spiseskefuld Mel guldgult deri, spæder med Kødsuppe, kommer kort før Anretningen Sardellerne i og smager til Pas med Eddike og Peber.

Sardiner.

163. **Udbagte Sardiner.** Store, smukke Oliesardiner befries forsigtigt fra Skindet, saa de ikke gaar i Stykker. Derpaa rører man 25 Kv. Mel, $^1/_2$ Spiseskefuld Spiseolie, 1 Æg, 1 Spiseskefuld hvid Vin eller ogsaa Hvidtøl og det nødvendige Salt med en Spiseskefuld Mælk. Massen maa være saa tyk som en tyk Vælling. I denne Masse dyppes Sardinerne og bages hurtigt i hedt Klaret eller Plantefedt. Smukke afvaskede Stilke Persille bages hurtigt og serveres med Sardinerne.

164. **Krydrede Sardiner bagte i Dejg.** Af 25 Kv. Mel, lidt Vand og Olie, Salt og to Æggehvider røres en Frituredejg. Derpaa heder man Fedtet. Til Sauce rører man i en lille Skaal 2 Spiseskefulde engelsk Sennep, 1 Spiseskefuld Sardelessens, 2 Spiseskefulde engelsk Sauce og 12 Draaber flydende Kødekstrakt. Derpaa lader

man 18 Oliesardiner dryppe godt af paa et Klæde, drysser dem med Mel og lægger dem i Saucen. Kort før Anretningen tager man Sardinerne ud, dypper dem enkeltvis i Frituredejgen og bager dem i Fedtet til de er gulbrune. Man anretter dem paa en sammenfoldet Serviet, pynter dem med udbagt Persille og drysser det hele let over med en Blanding af fint Salt og Paprika.

165. Sardinsnitter. 1. Regelmæssig store Franskbrødsskiver, 1 Ctm. tykke, ristes, afkøles, overstryges med en pikant Mayonnaise og belægges med Sardinfilets, som Skind og Ben er tagne fra. Det hele overstrøs med Kapers.

166. Sardinsnitter. 2. Sardiner pudses, Benene tages bort, røres med frisk Smør (1 Spiseskefuld til hver 2 Sardiner) og smøres derefter tykt paa de ristede Franskbrødsskiver. Derover lægger man et Lag henkogt Karse og lægger en anden Skive Brød over.

167. Franske Sardinsnitter. Skindet og Benene tages af Sardiner og Fileterne marineres med Olie, Citronsaft og hakket Persille. Derpaa tillaver man af nogle Sardelfileter og Sardinaffaldet et Sardelsmør, smører dette paa ristede Franskbrødsskiver, hælder en tyk Remouladesauce over og belægger derpaa Snitterne gitteragtigt med de marinerede Sardinfileter.

Anchovis.

168. Anchovissalat. 2 haardkogte Æggeblommer udrøres med to raa, hvorpaa de røres med 2 Spiseskefulde Olie, 1 Spiseskefuld Estragoneddike, en Skefuld engelsk Sennep, Peber, Salt, Kapers og lidt Rødbedeeddike. 10—12 Anchovis skæres fra Benene, dobbelt saa meget Kalvesteg, kogte Kartofler og Rødbeder skæres smaat og røres i Saucen. Arrangeres i Salatskaal og pyn-

tes med finthakkede Æggehvider, Rødbeder og Persille.

169. **Anchovissalat.** En Daasefuld Anchovis skrabes fri for Skind og Ben og lægges pyramideformig paa en Asiet. Derpaa rører man i en Skaal nogle haardkogte Æggeblommer med lidt Eddike, Spiseolie, et finthakket Løg og ganske lidt Paprika, blander det hele godt og hælder det over Anchoviserne. Nu befrier man 25 Kv. Sardeller for Benene, ruller de enkelte Halvdele om Fingeren, stikker i hver Sardel en lille Radise og pynter Salaten med en Krans af disse.

170. **Bagte Anchovis med Skinkebrød.** Anchoviserne tørres godt af paa et Klæde, Hoved og Indvolde tages ud og de overstøves med Mel, hvorpaa de dyppes i Friturdejg og bages gulbrune i kogende Fedt. 37 Kv. finthakket Skinke, kogt, blandes med to Spiseskefulde Bechamelsauce, noget engelsk Sennep, 1 Spiseskefuld sur Fløde, 20 Kv. reven Parmesanost og noget Merian samt fyldes i udhulede Franskbrødsskorper. Anchoviserne anrettes i Midten af Fadet, og de bagte Skinkebrød saa varmt som muligt udenom.

171. **Anchovisbrød.** 4 Anchovis renses, Hoved og Indvolde, Skind og Ben tages ud, de stødes fint og blandes godt med 4 haardkogte Æggeblommer, 12 Kv. Smør, der er rørt til Skum og 1 Teskefuld udrørt Kødekstrakt. Denne Masse smøres paa regelmæssig store ristede Franskbrødsskiver.

172. **Anchovistoast.** Ristede Franskbrødssnitter overstryges med fint Smør, og en halv, for Skind og Ben befriet Anchovis lægges over, pensles med Sennep og drysses med Paprika. Passende til koldt Bord til Te.

173. **Anchovissmør.** Fint frisk Smør indgnides med Anchovispasta, der kan købes færdig; man kommer saa meget i man selv efter Smagen synes. Opbevares paa et koldt Sted for at blive stift, trykkes i smaa Træforme, skyllede i Vand, og vendes paa en Asiet.

Forskelligt. Saucer m. m.

174. Bechamelsauce. 1. 6 Kv. Smør smeltes og røres med 5 Kv. Maizena eller Mel og 2 Spiseskefulde Vand: til dette hældes saa meget kogende Mælk, at der bliver 2 Pægle Sauce, som krydres med Peber, et lille Løg, der er skaaret i Skiver, Salt, samt om ønskes reven Muskatnød.

175. Bechamelsauce. 2. 10—12 smaa Løg, skaarne i fine Skiver, dampes møre i et Stykke Smør sammen med lidt mager Skinke og nogle Korn hvid Peber. 3 Skefulde Mel tilsættes og man lader det bage nogen Tid, før det spædes op, med 2 Pægle sød Fløde og 2 Pægle Kødsuppe. En temmelig tyk Sauce koges nu heraf; naar den er færdig, drives den gennem en Sigte og smages til Pas med Salt.

176. Urtesauce. 2 Spiseskefulde Maizena eller Mel røres ud i lidt koldt Vand, piskes over Ilden med 4 Æggeblommer, 2 Spiseskefulde Estragoneddike, 1 Pægl Bouillon, 14 Kv. smeltet Smør, samt en Pris Salt og koges til en jævn Sauce, der tilsættes en Teskefuld Sennep, en Pris stødt Peber, lidt Sardelsmør og 18 Kv. frisk, koldt Smør, samt kort før Anretningen en Portion Estragon, Kørvel, Persille, Pimpenille og Purløg, alt fint hakket.

177. Urtesauce. 2. 1 Pægl Bouillon koges med et ituskaaret Løg, nogle Peberkorn og det nødvendige Salt i 10—15 Minutter. Derpaa hælder man Suppen gennem en Sigte i en Kasserolle,

jævner den med 5 Kv. Maizena eller Mel, rørt ud i Vand, giver den et Opkog, tilsætter 4 Æggeblommer, Saften af en halv Citron, lidt Paprika og 25 Kv. koldt Smør; Saucen piskes og omrøres stadig. Før Anretningen røres finthakket Estragon, Kørvel og Persille i Saucen.

178. **Russisk rød Sauce.** 13 Kv. Mel ristes brun i $1^1/_2$ Spiseskefuld Smør (6 Kv.), spædes med 3 Pægle Suppe og koges godt igennem. Derpaa bruner man 1 Spiseskefuld Melis, tilsætter 1 Spiseskefuld Kødsuppe, kommer det i Saucen og lader det koge godt, hvorpaa denne, naar den er færdig, krydres med 1 Teskefuld Sukker, $^1/_2$ Teskefuld Kødekstrakt, $1^1/_2$ Teskefuld Kapers eller ogsaa samme Portion af smaatskaarne Agurker, det fornødne Salt og nogle Skiver Citron, som Kærnerne er tagne ud af. Derpaa gives det hele et Opkog før Saucen anrettes.

179. **Forloren Kaviar.** En godt udvandet Spegesild renses, befries for Skind og Ben og hakkes fint. Derpaa blander man Kødet med et finthakket haardkogt Æg, 1 revet Løg, 1 strøgen Teskefuld Sennep, 1 Spiseskefuld Olie, 1 Spiseskefuld Eddike samt lidt Peber. Den godt sammenblandede Masse smøres paa ristede Franskbrødsskiver og serveres enten efter Suppen eller før Aftensbordet.

180. **Stegte Spegesild til Pynt om Gemyser.** Sildene renses, Skindet trækkes af, de flækkes og Benene tages ud, hvorpaa de lægges 1 Time i Mælk; de tages op, aftørres, og hver Halvdel skæres over paa tværs; de paneres med Æg og Rasp og steges paa begge Sider i Smør.

181. **Sanct-Menehouldmasse.** 25 Kv. reven Franskbrødskrumme rører man med 1 Pægl sur Fløde over svag Ild til en tyk, fast Klump. Naar det tages af Ilden, røres Dejgen med et helt Æg, til den er kold, hvorpaa der endnu tilsættes 2 Æggeblommer.

182. **Kødboller med Sildesauce.** $^1/_2$ Pund Kød, de to Trediedele Oksekød og den ene Trediedel Svinekød hakkes fint og røres med to hele Æg og to Æggehvider, en Spiseskefuld smeltet Smør,

Halvdelen af to udvandede og hakkede Sild, en Theskefuld reven Løg, Peber og Salt, samt det fornødne Rasp eller ogsaa afraspet Franskbrød blødt ud i Mælk og udtrykket; Farsen røres godt og formes derpaa til smaa Kugler eller Boller, der koges i saltet Vand.

183. **Sildesaucen** til disse Boller laves paa følgende Maade, Sildebenene svitses med en Skefuld Smør og to smaa ituskaarne Løg, indtil disse er brune, da tilsættes en Skefuld Mel, og det hele opspædes med Eddikevand tilsat Kødekstrakt og et Par Spiseskefulde tyk, sur Fløde; man lader Saucen koge med Nelliker, Peber, Allehaande, Laurbærblade og en Pris stødt Peber samt en finthakket og udvandet Spegesild; tilsidst kommes en Pris Sukker og det nødvendige Salt deri. Naar Saucen er godt gennemkogt, hældes den gennem Sigten og sættes atter paa Ilden, hvor Bollerne faar et Opkog i den. En Teskefuld Kapers og lidt i Eddike syltede Champignons kan kommes i ved Anretningen.

184. **Kryddersild.** Silden blandes i tre Potter Vineddike, hvori den ligger 24 Timer, derefter tages den op, stryges ren og nedlægges med 50 Kvint Sukker, lidt sort Peber og Allehaande, Laurbærblade samt, om man vil, lidt fint stødte Nelliker; derefter 6 Pægle, eller mere, om man synes, almindeligt Køkkensalt, godt stødt. Naar Silden har staaet fjorten Dage, maa det Fedt, der flyder ovenpaa, skummes godt af. Silden bør ikke gælles. Portion til 80 Sild.

185. **Skaansk Kryddersild.** Et Par Snese ferske Sild stryges rene og blandes i 6 Pægle Eddike; de maa ligge til næste Dag, da de stryges op. Karse, 6 Pægle groft Salt, 1 Pund Sukker blandes sammen, og Sildene lægges ned lagvis med disse Krydderier samt lidt Peber. Vægt lægges over; Sildene gælles ikke.

186. **Skaansk Kryddersild paa anden Maade.** Et Par Snese Sild vaskes godt af og tørres paa et linned Klæde, hvorpaa de maa ligge en Dag over i 6 Pægle Vineddike. Saa nedlægges de lagvis med 3 Kv. sort Peber, 6 Kv. Allehaande,

25 Kv. Sukker, en Haandfuld Laurbærblade samt fint stødt Salt.

187. **Kryddersild paa anden Maade.** Smaa ferske Sild vaskes godt af, blandes i Salt og maa ligge 36 Timer. Derefter stryges Silden godt op; Allehaande, Nelliker og Peber stødes fint og blandes sammen, og et Lag af det lægges i Krukken eller Ottingen, derpaa Laurbærblade, Sukker og Salt, saa Silden, og saaledes vedbliver man, til Karret er fuldt. Over Indholdet hældes god Eddike, men her behøves ingen Presse; Eddiken maa staa over Silden. Ønsker nogen Olie paa Silden, kan det hældes over denne Sort før Eddiken.

Alle disse Sorter Kryddersild kan bruges efter det niende eller tolvte Døgn.

188. **Frokostsild.** Raa Kartofler skrælles og skæres i tynde Skiver, der lægges paa Bunden af en flad Blikform, som er smurt godt med Smør. Smaa, fede, ferske Sild vaskes, gælles, skæres op i Ryggen, og Benet tages bort; et Lag af disse lægges over Kartoflerne samt drysses med Salt, Peber og smaatskaaret eller -hakket Løg. Der kan lægges et, to eller tre Lag Fisk i Formen, eftersom den er høj til; mellem hvert Lag Fisk lægges Kartofler, det øverste Lag maa i ethvert Tilfælde være Kartofler. To Æg piskes godt, blandes med en Kop god Mælk og hældes over det hele. Anretningen bages i Ovnen, et Kvarter til en Time, eftersom der er et eller flere Lag Fisk. Til Frokostanretning bruger man i Reglen de smaa flade Blikkasser, hvor der kun kan være et Lag Fisk: i dette Tilfælde er et Æg ogsaa nok. Idet Formen sættes ind i Ovnen, lægges nogle smaa Stykker Smør over den; anrettes uden Sauce. Om man vil, kan man drysse finthakket Persille over ved Anretningen.

189. **Sildeboller.** Spegesild lægges i Vand Aftenen før de skal bruges. Næste Dag tages Benene ud af dem, Skindet flaas af, og de hakkes fint. Til to store Sild hakkes to Pægle tiloversblevne kolde Kartofler; man skærer Kartoflerne smaat og maaler dem, før de hakkes. 60 Kvint kogt Kød eller Steg hakkes ligeledes fint. Silden, Kartoflerne

og Kødet blandes nu godt sammen med 1 Spiseskefuld Kartoffelmel, saa det er godt sammenhængende, lidt stødt Peber tilsættes, der formes Boller, som koges i Fedt og serveres med Kartoffelmos og sødsur Sauce. Dette er en baade billig og velsmagende Ret.

190. Sødsur Sauce. 2 Spiseskefulde Smør bages med 2 Dessertskefulde Mel og spædes med Vand eller Suppe, til det har en passende Tykkelse. Eddike og Sukker tilsættes efter Smag.

191. Gottlandsk Sildesuppe. 9—12 Kartofler, 2 Gulerødder eller en lille Kaalrabi og en stor Purre skylles, skrælles, skæres i Skiver og sættes paa Ilden i kogende Vand, 2 Potter tilsammen med 1—2 Laurbærblade, 12 Allehaande og 1 Spiseskefuld Salt. 1 Pund smaa Sild renses og skylles lidt med Salt og staar til Rødderne er næsten møre, da skæres de i Stykker paa en Tommes Bredde og lægges i Suppen. Suppen jævnes med lidt udrørt Hvedemel; den koger i et Par Minuter og serveres. Dette er en velsmagende og kraftig, billig Ret, som bruges daglig af Fiskere og Smaafolk paa Gottland.

192. Saltet Spegesild. (Norsk Opskrift). Der skælnes mellem den store Sild, den lille magre Sild og den lille fine Brisling. Kun den sidste er anvendelig til Anchovis og kendes paa, at Bugen føles skarp, naar man stryger Fingeren nedefra op over den. Kun den fede Sild er tjenlig til Spegesild nedlagt med Salt og til røget og tørret Sild.

Den store Sild bliver kun kværket, det vil sige, man skærer et Snit i Halsen og tager Kværken ud. Hoved og Indmad beholder den. Den mindre Sild bliver gællet, det vil sige, man tager med Fingrene Hovedet af og Indmaden ud. Brislingen forbliver hel. Den kværkede Sild lægges lagvis i Tønder med groft Salt strøet imellem. Den gællede Sild og Brislingen saltes i et stort Trug og hældes derfra ned i Tønden, da det vilde tage for lang Tid at lægge den lagvis. Lage dannes der af Saltet. Den smaa Sild speges om Sommeren paa fjorten Dage til tre Uger; den store maa have 6—8 Uger. Jo varmere det er i

Vejret, jo hurtigere Spegning. Naar man tager af Spegesilden, maa man altid passe paa, at den ligger godt ned i Lagen; man kan lægge en Træbund paa den med en Sten over. Man maa erindre, at man ikke vasker den Sild, der skal være til Spegning, før man salter den.

193. Røget Spegesild. Af den Sild, som skal bruges tørret og røget, udtager man Indmaden, men lader den for Resten være hel. Man kan ogsaa flække den ned ad Ryggen og tage Indmaden ud, saa kaldes den Flækkesild. Man skyller den lidt i Vand. Er det koldt, dypper man den kun hurtigt i stærk Saltlage; er det varmt i Vejret, lader man den ligge i Lagen 3—4 Timer. Saa hænger man den i Røgen. Den hele, runde Sild hænges to og to sammen med Stangen gennem Hovedet. Paa den flækkede Sild stikker man Pinden gennem Gællerne og hænger den op. Man maa huske paa, at den runde Sild trænger til mere Salt end den flækkede. Den røges godt i 2—3 Dage, hænges saa op til Spegning paa et godt og luftigt Sted. Den er speget, naar Skind og Ben gaar let fra. Jo varmere Vejr, desto hurtigere gaar det. Den røgede Sild kan bruges kogt eller stegt, men bør da kun ryges en Dag.

194. Nedlagt Sild. God, fed Spegesild renses for Ben, Skind og Indmad. Den lægges lidt i Vand, dersom den er for salt. Derpaa tørres den, skæres i passende Stykker og lægges ned i en Glaskrukke med lidt Løg skaaren i Skiver imellem. Et Par Skefulde Eddike, et Par Skefulde Sherry, $^1/_2$ Theske stødt Peber og en toppet Theske Sukker blandes, og af denne Lage hældes saa meget over Silden, at den staar godt over den. Silden serveres i Krukken.

195. Sildesalat. Man renser god, fed Spegesild og lægger den lidt i Vand, dersom den er meget salt; den hakkes derefter sammen med smaatskaaret fersk Kød, Rester af Steg eller Suppekød, kogte Gulerødder, Kartofler og lidt Løg. Heri rører man stødt Peber, Eddike og sød Fløde, dog ikke mere, end at Massen fremdeles er tyk. Det hele lægges paa en dyb Asiet, der garneres med haardkogte, hakkede Æggehvider og Ægge-

blommer, hakkede Rødbeder og Gulerødder. Disse Ting hakkes hver for sig og lægges i en Stjerne eller andre Figurer over og omkring Sildesalaten. Mange holder af lidt sur Sennep rørt i Salaten, det giver en pikant Smag.

196. **Anchovis.** Smaa Brisling lægges i en stærk Saltlage, 4 Potter Salt til 8 Potter Vand, 2—3 Timer. Den stryges godt op af Lagen og nedlægges straks saaledes, at hveranden Stribe og hverandet Lag kommer omvendt med Hoved og Hale. Til 2 Potter Sild tages 11 Gram Peber, 11 Gram Allehaande, 6 Gram Nelliker, 4 Gram Laurbærblade, 3 Kvint spansk Humle, 25 Kvint Salt og 12 Kvint Sukker. Krydderierne stødes temmelig groft og strøs mellem Lagene. Den spanske Humle raspes lidt op. Lidt Pres lægges paa en Tallerken eller Træbund paa Krukken eller Træet for at holde Silden nede. Er det varmt, kan Anchovis'en bruges efter 14 Dages til 3 Ugers Forløb, ellers først efter 6—8 Uger.

197. **Stegt, røget Sild.** Stor, røget Sild skæres op i Ryggen. Naar Benet tages ud, lægges Silden i Mælk et Par Timer, hvorpaa den tørres, rulles i pisket Æg, drysses med Rasp og hakket Persille og steges i Smør. Naar den stegte Sild er taget af Panden, opspædes Smørret med lidt tyndt Øl og gives et Opkog; hældes over Silden, naar den serveres.

198. **Marineret Sild.** Fede, ferske Sild gælles, lægges derefter paa et Fad, strøs over med hel Peber og Laurbærblade, og raa Eddike hældes over. I denne Marinade ligger Silden et Døgn, hvorpaa den lægges lagvis ned og saltes som Spegesild. Efter 8 Dages Forløb er den færdig til at spises.

199. **Sild nedlagt.** 12 fede Spegesild udvandes i 24 Timer under hyppig Ombytning af Vand. Naar Silden derefter er renset, tages Skind og Ben fra, og den skæres tværs over. I en Glaskrukke lægges Stykkerne lagvis ned med Laurbærblade, lidt Sukker, fin Peber, Løgskiver, fintskaarne Gulerødder og Agurkeskiver, Spiseolie og Eddike. Saaledes fortsættes, til al Silden er lagt ned. Øverst Laurbærblade.

Indhold.

Retter af ferske Sild 3
Retter af Spegesild..... 19
Nedsaltning af Sild 40
Retter af Bücklinge 41
Retter af røgede Sild..... 44
Kieler Sprott 45
Sardeller 46
Sardiner 51
Anchovis 52
Forskelligt. Saucer m. m 54

DER gives saa uendelig mange Kogebøger, der i tykke Bind indeholder et Kaos af dagligdags Kogerecepter, er ret kostbare og i Virkeligheden kun byder det, som enhver dygtig Husmoder allerede forlængst kender.

Afveksling ved Familiebordet

og

noget ekstrafint til Selskabsbordet

har været de ledende Synspunkter ved Udgivelsen af

HUSMODERENS BLADS's SPECIAL-KOGEBØGER.

Samtlige Opskrifter er prøvede og har vundet Bifald hos de mest forvænte Finsmagere, medens desuagtet de billigste Tilsætninger er tagne i Betragtning.

Følgende

Special-Kogebøger

vil udkomme:

1. *Kartoffel-Bogen*
2. *Silde-Bogen.*
3. *Gemyse-Bogen.*
4. *Fiske-Bogen.*
5. *Asparges-Bogen.*
6. *Svampe-Bogen.*
7. *Sauce-Bogen.*
8. *Suppe-Bogen.*
9. *Vildt- og Fjerkræ-Bogen.*
10. *Krebse-Bogen.*
11. *Rest-Bogen.*
12. *Budding-Bogen.*
13. *Ragout-, Frikasé- og Postej-Bogen.*
14. *Salat-Bogen.*
15. *Bage-Bogen.*
16. *Stege-Bogen.*
17. *Punche-Bogen.*
18. *Is-, Crême- og Gelé-Bogen.*
19. *Oste-Bogen.*
20. *Syge-Bogen.*

Bindene vil udkomme efterhaanden i tvangfri Rækkefølge, og ethvert Bind vil kunne **erholdes særskilt.**

Prisen er kun 75 Øre pr. Bind.

Faas i alle Boglader samt i

Husmoderens Blads Hovedekspedition,

Købmagergade 46, København K.

HUSMODERENS BLAD'S

SPECIAL-KOGEBØGER I. BIND

I ALLE BOGLADER FAAS

KARTOFFEL-BOGEN

KARTOFLEN

ANVENDT PAA

246 MAADER

• PRIS 75 ØRE •

KØBENHAVN — HUSMODERENS BLAD'S FORLAG