

Digitaliseret af | Digitised by



**DET KGL.
BIBLIOTEK**

Royal Danish Library

Forfatter(e) | Author(s):

Titel | Title:

Udgivet år og sted | Publication time and place:

Fysiske størrelse | Physical extent:

Müller, Carl.

Den danske Huusmoder, med hosføjede nye
Kogebog for Borgere og Landalmuen.

København : Gyldendal, 1793

[4], 319 s.

DK

Materialet er fri af ophavsret. Du kan kopiere, ændre, distribuere eller fremføre værket, også til kommercielle formål, uden at bede om tilladelse. Husk altid at kreditere ophavsmanden.

UK

The work is free of copyright. You can copy, change, distribute or present the work, even for commercial purposes, without asking for permission. Always remember to credit the author.





23. - 293.

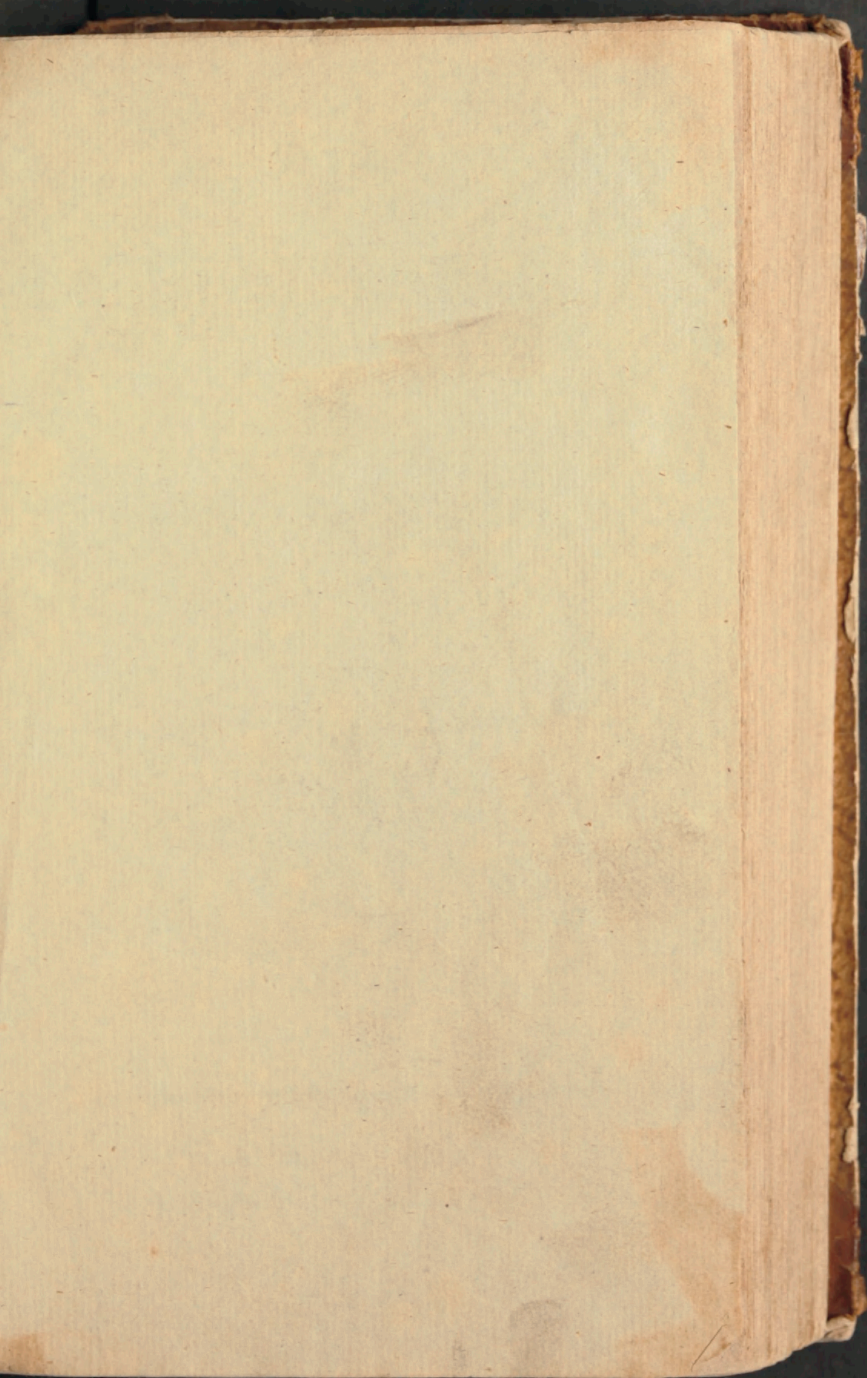
DET KONGELIGE BIBLIOTEK
DA 1.-2.S 23 8°



1 1 23 0 8 04746 5

+ REX





D
D



1

Den
danske Huusmoder,

med

høsfriede nye Kogebog

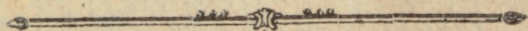
for

Borgere og Landalmuen

af

Carl Müller,

Spisemester ved St. Hans Hospital.



Kiøbenhavn, 1793.

Trykt paa Gyldendals Forlag.



Indhold

af

Huusmoderen.

1. Capitel.

Om Huusmoderens Pligter i Henseende til Tieneste = Lyende, og deres Pligter igien imod hende i deres Tieneste. = = Side 1.

2. Capitel.

Om Huusmoderens Pligter angaaende den indvortes Paapassenhed og Omsorg i Henseende til at forsyne sit Huus, til rette Aarets Tider, med det Fornødne til Huusholdning og videre, samt at iagttage den nøieste og nyttigste Sparfommelighed. S. 10.

3. Capitel.

Om Huusmoderens nødvendigste Pligter i at besørge sin Salte = Kielder med al Slags Nedsalting, og med at nedsylte Kiøddarter i Medike, samt at giøre Malt og tørre Frugter; videre at nedpakke een og anden Frugt = Product, med dertil hørende. = = S. 23.

4. Capitel.

Om at nedsalte Have Producter, og at bevare dem, saavelsom Gryn, Meel, Kiøb og Fisk; om Suurkaals og Komslaals Nedsyltning, og nogle Regler for Huusmødrene. S. 32.

I n d h o l d

af

Kogebogen for den danske Huusmoder.

F o r e r i n d r i n g.

1. Capitel. Om Forberedelser.	Side 43.
2. Cap. Om alle Slags Supper.	S. 62.
3. Cap. Om Sauser og deres Tillavning.	S. 93.
4. Cap. Om Kiødrætters Tillavning.	S. 105.
5. Cap. Om store og smaae Posteier, samt fine Kiødrætter.	S. 138.
6. Cap. Om Fiskes Tilberedelse.	S. 149.
7. Cap. Om Have-Producters Tillav- ning.	S. 175.
8. Cap. Om Stege.	S. 197.
9. Cap. Om en Deel Sorter Buddin- ger, Popitons og Krudoer.	S. 210.
10. Cap. Om kolde Rætter og Salater, Compots, Schelee, Krem, Kødgrød, Blankmanske, Ca- spik, Giæs eller Vender ned- lagte i suur Schelee, som egentligen i Kaagebøger kal- des Gallantie.	S. 222.
11. Cap. Om Kager og Bagværker, deels brugelige til Rætter og deels brugelige til Dessert.	S. 262.
12. Cap. Om Dessert-Bagerier og Syl- teteier.	S. 286.



Den danske Huusmoder.

I. Capitel.

Om Huusmoderens Pligter, i Henseende til Tienestetjyende, og deres Pligter igien mod hende i deres Tieneste.

Erfaring har lært, at Tienestefolkene paa endeel Aar har meget forandret deres Opførsel imod deres Huusbønder og Madmodre, i Særdeleshed de, som til daglig Huus- og Mark-Arbejde ere antagne. Aarsagerne hertil kan jeg for Vidtsestigheds Skyld ikke indlade mig i at udvikle, omendskjont de ere meget bekiendte. At bebreide her den Tienende sine Feil i alle Dele, vilde og blive for nærgaaende for mange. Huusmoderen har altsaa største Aarsag til, især naar hun har gode Tienestefolk, at forsyne dem med reentlig og velsmagende Føde. See Folkene ureentlige Behandlinger med Maden, væmmes de ofte ved at sege Bordet. Heraf syn-

A

der

der da den første Grund til at Huusmoderen sætter sig i et ufordeelagtig Omdømme hos sine Folk, og de blive tillige utroie i deres Post. Viser nu Huusmoderen tillige en Slags utidig Karrighed, samt Haardhed, Bitterhed og Foragt mod dem, saa er Tab og Ruin for Huusmoderen og hendes Familie uundgaaelig. Huusmoderen mister den Høiagtelse og sammelige Verbødighed, samt den Kiærlighed hun nødvendig bør have af sine Folk. Reenlighed i Folkenes Kamre og Senge, samt en ordentlig og reenlig Borddækning, paaminder jo ofte Folkene om at holde sig se vordentlige og reene. Besidder Huusmoderen de anførte Egenskaber, som er hendes sande Pligt mod sig og Sine, da har hun først opnaaet Ret til at holde sine Folk paa en anstændig Maade til Orden, Flittighed og Troeskab. Iblandt mange Tienestefolk findes og ofte slette, besidde nu disse Feil og Laster, som ikke kan fordrages, og i sin Tid kunde anstikke den øvrige Flok, eller have andre ubehagelige Følger, da er efter mine Tanker, deels for at undgaae daglig Fortræd, deels for ikke at anstikke de andre Folk, det raadeligste, saasnart mueligt at skille sig ved dem, om det endog skulde være forbundet med noget Tab; thi en vel berngtet Huusmoder og Huusfader kan alletider vente de bedste Folk. End videre er det og en Hoved-Sag, saavel for Borgere som Landbeboere, at bespise deres Folk med Haugeforfriskninger og Fiske-Spiser, naar Priserne og Aarets

Narets Tider det tillade, og ingenlunde ansee paa den derved foresaldende Umage og Bekostning, da Folkene herved opmuntres og deres Sundhed befordres. Herom, saavelsom om den daglige best passende, samt maanedlige Forandringer med Madsen, skal jeg i den hosfoiede Kogebog forklare mig. Videre gives der ogsaa Leilighed at danne de uerfarne Tienestefolk til beqvemme og dueelige, ved en sagtnodig og vel erfaren Huusmoders Omgang og Moralitet, ja ogsaa formedelst Huusmoderens vel overlagte Samtale med nogle af de dueelige Betiente, samt Underretning til dem, hvorledes de maatte foregaae den Ukyndige med gode Exempler. Mærker man at dette frugter, da har Huusmoderen strax Leilighed til at glæde sig ved at have dannet en dueelig Lem i Staten, og befordret sin egen sande Fordeel ved sit Tienestethyende; thi sielden forlader saadant et Tienestethyende sin Huusmoder; men det paaaffionner, at denne dets Huusmoder har gjort det mere Gavn, end dets egen Moder. I Sygdoms Tilfælde er det i Særdeleshed en Hovedpligt, at drage Omsorg for sine Tienestefolk, thi dette opvækker ofte hos dem en stor Forbedring, og er desuden vor Pligt imod Medmennesker.

Der gives ogsaa Narets Tider, ja visse Dage, hvor man har Leilighed, uden alt for stor Bekostning, at unde sine Folk en saemmelig Fornøielse, som ei heller maae forglemmes at tilstødes

dem. Alt ovenanførte er omtrent efter min For-
 meening en Deel af de Pligter, som en Huusmo-
 der skulder sine Folk, for at bringe dem til Troe-
 skab, Flittighed og Endighed; men der maae ikke
 ødsles med disse Begiærninger, thi i saa Fald var
 det bedre, at have efterladt slige Godheder, da
 Tienestefolkene vænnes til at ansee det som en Skyl-
 dighed; de ville vist ikke være undseelige for, at
 troe, ja vel ogsaa sige, at naar de ikke faae den
 eller den Frihed, til den eller den Tid, ved de
 eller de Forbindelser, skulde de vise dem saa eller
 saa i deres Tieneste. En Huusmoder maae der-
 for vise sig saa ferm i sine Udtryk, at hun strax
 ved hver forefaldende Leilighed kan tilveiebringe sig
 Endighed og Verbødighed, da det er høist nødven-
 digt for en Huusfader og Huusmoder at faae ly-
 dige Folk; thi uden dette kan deres Næringsvei
 ikke bestaae. Jeg vil kun anføre et Par Sætning-
 ger med sine Følger; for Exempel: En Mand
 behøver 10 a 12 Tienestefolk, som bespises ved et
 Bord, Huusmoderen beværter dem med det Da-
 gen tilhørende og vel tillavet Mad. Nu træffer
 det sig, at een af de bedste Folk er ikke for det
 Slags Mad, eller og vel viser sig ofte kræsen ved
 Bordet, er det da ikke priseligt, at Huusmoderen
 strax paa en passende Maade irettesætter den Kræse,
 og om tiere skulde træffe, da strax at vise ham el-
 ler hende fra Bord og Tieneste; thi intet er meere
 ubehageligt for Huusmoderen, og anstikkende for
 de

de andre Tienestefolk, end dette; der tabes aldrig ved at jage slige vanartige Folk paa Døren; naar kun ellers Folkene ikke med Grund har at klage, saa bliver denne Resolution alletider advarende for de andre. Videre, om Ladhed, Skiedesløshed hos en eller anden skulde finde Sted, og efter ofte givne Erindringer ingen Forbedring er at spore, har jo Huusmoderen Baaben nok i Hænder, ved det hun kan dristig spørge dem, om de mangle i et eller andet? Ved Svaret maae Tienestefolkene da beskylde sig selv. At overbære for længe med et Lad og skiedesløst Tienestetjyende, naar ingen mærkelig Forbedring skeer, er vist en meget utidig Godhed og en Slags Ruin for Huusfader og Familie, som man oftest for sildig bliver vaer.

Man sætte en Jordbruger, der holder en Deel Køer og Heste, Sviin og videre, hvorledes kan ikke en doven og skiedesløs Karl eller Pige tilføie sin Huusbond betydelig Skade, og opbruge hans Føring, før end den burde opgaae. Ved Køernes Indkøb seer man gierne efter, hvor mange Potter hver Koe malke; saa længe denne Mælkning vedvarer, er Mælkepigen gierne paapassende at malke reen; naar nu Melken bliver malket sammen i eet Kar, og Pigen er af den slette Art, nemlig skiedesløs og doven, kan det lettelig træffe sig, at der feiler en 2 a 3 Pæle Mælk om Dagen; ere der 12 a 16 Køer, bliver der dagligen tabt omtrent 24 Skilling. Men dette Tab er dog meget ubetydeligt

deligt imod de Følger det har; thi malkes Koen ikke reen, da tilføies den Sngdom i Yveret og Patterne, og Koen bliver gold over 3 Maaneder, førend den ellers havde bleven det, og den bliver aldrig til god Koe mere. Dog maae lægges vel Mærke til, om og Græsningen eller Staldføringen er af den Art, at en Koe kan give vel Mælk; thi ellers kunde man lettelig giøre sin Pige Uret, og i Almindelighed er den sidste Draabe Mælk den værste at trække ud for en lad og skidesløs Pige. Man seer altsaa hvorledes den velerfarne Huusmoder allene i dette Fag bidrager meere til Velstands Fremme, end den uerfarne. Tit kan det træffe, at den uerfarne Huusmoder efter en Tids Forløb kan see, det gaaer ikke rigtig til; men hun er for svag til at ændre det, og i Særdeleshed, naar hun ikke opfylder sine Pligter imod sine Folk, thi da maae hun være og blive taus, saasom hendes Skielden paa Grund af hendes Uerfarenhed bliver en Patter for Folkene, ja Folkene skal vist ikke være bange for, at sige: hun forstaaer det ikke. End videre forholder det sig ligeledes ved at opklække Kalve, deels til at fede, deels til at bruge i Besætningen som eget Tillæg, naar Huusmoderen anbefroer sligt til en skidesløs Pige; om endog Pigen virkelig forstaaer det rigtig nok, kan Huusmoderen dog ikke være sikker for, at jo hendes Kalve blive ganske ruinerede; men en erfaren Huusmoder betroer vist ikke en skidesløs Pige sligt Arbejde,

beide, kun den Uerfarne sætter Pigen til slige Forretninger, uden at faae engang den Tanke, om Pigen ogsaa har Kundskab derom. Tit og ofte blive disse Creature syge, deels af den utidige Føde, de maae nyde, tit for lidet, tit for meget, og allermeeft blive de syge og døe af Ureenlighed. De døe da, eller blive, som man kalder dem paa Landet, Bantrivninger. Den erfarne Huusmoder veed ved alle Leiligheder at forebygge sligt, for at fremme sin Velstand, hun jager den Skædesløse paa Døren i rette Tid, og seer selv til med, viser og udbreder derved sin Kundskab, og derved erhverver sig sin Mands Tillid, samt foreger sin og sinnes Velstand.

En Landboe-Huusmoder har og i Særdeleshed at lægge Bind paa smaae Kreaturers Tillæg. Efter min Formeening er Lamme-Tillæg en betydelig Fordeel for Bondestanden, og i Særdeleshed, naar de kan sælge dem inden Midsommer. Lammene ere fra Paaske til Pintsedag ikke allene dyre, saavel her som i Provindserne, men de ere ogsaa rare at bekomme. Opelsnings-Maaden er ikke ubekendt paa Landet, hvorom jeg ikke vil indlade mig. Allene anpriser jeg god Paapassenhed i Februari, Martii og April Maanedes; thi da er det, at disse Creature behøve meeft Understøttelse og Opvartning. Gæs, Vender og Kyllinger ere og ligeledes en sand Indtægt for Bondestanden, i Særdeleshed i Sielland, Holland og Falster.

De opkøbes derfra til Kjøbenhavn. Kalkuner ere derimod ikke fordeelagtige Creature for Bondestanden; thi de ere af Naturen meget svage, der døde oftest meere end de halve, en liden kold Regn kan som oftest dræbe dem, de forarsage megen Tidsspilde i et Huus, ved at passe og vogte dem; derimod Grise-Tillæg er i det Hele, naar man er kyndig paa den rette Art, og forstaaer at opklække dem paa den rette Maade, meget nyttigt og fordeelagtigt, men er man ikke Kiender af den rette Art Sviin, er det altid et Slags Creature, der ikke formierer Velstanden, men meere ødelægger den. Det er da uomgiængelig en Huusmoders Pligt at drage Omsorg for alle Slags Tillæg. Unge Grise af en god Art kan ikke blive gode, uden de holdes dagligen vel rene. Naar de ere afvante fra Soen en 12 a 14 Dage, og har faaet Mælk og vel tørret heelt Byg, maae de først vænnes til at æde gruttet Heire og Klid, med lidet af den fletteste smaae Rug iblandt, som er grovt malet. Dette blandes fra først af med sød Mælk, for at tilvænne dem. Efter dette Slags Føde bliver en Griis alletider dyb i Kroppen, stor af Ledemode, og vægtig, naar den slagtes. Dette Slags Creature maae ligge varmt, særdeles om Foraaret, de maae ofte toes, Vinene eftersees, om Overvært skulde indfinde sig, Tænderne eftersees, om der ikke sætte sig sorte Bitænder, da de strax maae afbrækkes; naar dette ikke skeer, kan den bedste

Griis

Griis blive en Vantrivning, ja som oftest døe. Smaa Høns, Kyllinger, samt Egsamling de penderer gierne af Leiligheden paa Huusrum, Avlingen og videre. De, som skulle købe Hønses Føde, ville nok hastig blive kede deraf, da det er lettere at købe Æg og Kyllinger paa Torvet, end at tillægge slige Creature. Naar nu den erfarne Huusmoder virker saaledes, saavel i Mandens Nærværelse, som Fraværelse, og ikke som den ukyndige, ja vel ogsaa skidesløse Huusmoder, forlader sig paa Tienestefolkene, da forsøger hun jo sin og sinnes Velstand, og herved foregaaer hun daglig sine Folk, saavelsom og sine Børn, med gode Exempler, og danner dem til Statens værdige Lemmer.

End videre er det en Huusmoders Pligt paa Landet, i Særdeleshed om Vinteren, at fastsætte og bestemme et vist Klokkeslet for sine Piger, til at lægge sig om Aftenen, samt at staae op om Morgen, hvortil man gierne fastsætter Klokken 10 Slet om Aftenen og Klokken 5 om Morgen, hvorpaa enhver af dem bliver sat i Arbeide, til Husets Nytte, saasom med Spinden og videre dertil henhørende. En retskaffen Huusmoder paa Landet paaseer nok sit eget Vel i dette Fag, da hendes Faars Uld skal klæde hende og Familie, og Vinnet i et Huus er høist nødvendigt. Naar nu den ukyndige Huusmoder ikke nyttter Tiden ret, paapasser ikke de anførte Klokkeslet Morgen og

Aften, om det kun er een Time om Morgenen og een Time om Aftenen, udgjør det dog i en Maaned Forsømmelse af een Pige omtrent en 50 Timer, hvad Tab er det ikke, om mange Piger holdes, og af slige Huusmødre Dagen ligeledes bliver anvendt. Hvilken bitter Bebreidelse kan hun vente i sin Tid, naar Tiden saaledes er bortdrevet.

End videre er det en Huusmoders Pligt, paa Landet i Særdeleshed, at see sin Riikkens Hauge besaaet og beplantet med de nødvendige Urter og Kaal-Arter, som agtes nødvendige i en Huusholdning. De udgivne Hauge-Bøger lære hende tydelig Behandlingsmaaden dermed; Nyttien heraf, samt Brugen og Nedslytningen skal jeg nærmere forklare i følgende Capitel, og i den hofsejede Kogebog.

2. Capitel.

Om Huusmoderens Pligter, angaaende den indvortes Paapassenhed og Omsorg i Henseende til at forsyne sit Huus til rette Aarets Tider med det Fornødne til Huusholdning og videre, samt at iagttage den nøieste og nyttigste Sparommelighed.

Engen kan vel nægte, at jo i en Borgers Huus behøves den nøieste og strengeste Dekonomie,
i Sær-

i Særdeles af dem, som kan ansee deres Levebrød for uvisse eller visse Indtægter. Det samme finder Sted paa Landet. Efter mine Tanker og Erfarenhed er Kiebenhavn det letteste Sted, saavel for høie som lave Stænder, at leve. Man seer jo dagligen de priseligste Anstalter til at fournerere Byen med al fornøden Proviant, som i det Hele kommer andre Kiebstæder af Landbeboere til langt større Bekostning, saasom i smaae Qvantiteter lidet eller intet er at faae, og om saa er, da er det dyrere, ganske faa Artikler undtagne, uagtet der dog tit høres Klager over Fødevarernes Dyrhed i Kiebenhavn. Jeg sætter, om der foresalde dyre Maringer her i Kiebenhavn, saa troer jeg dog, at Provindserne lide mere; thi de kan ikke saavel faae i smaae Qvantiteter, og hvilken en betydelig Lættelse er ikke denne for Kiebenhavns Indbyggere. Uagtet dette, har dog den borgerlige Huusmoder, saavel som Landboen, at paasee sin indvortes Huus-Økonomie paa det strængeste, og det kan i Kiebenhavn ved Efteraars Provisionernes Indkøb være særdeles værd at lægge Mærke til. Den uerfarne Huusmoder lader aldrig saa vigtigt et Indkøb beroe paa sin Piges Klogskab, er hun selv ved Indkøbet, seer hun sig bedst for, og har altsaa ikke at bebreide sin Pige noget. Derimod den uerfarne, som ikke af een og anden Marsag gider søgt Torve og Skibe, tilveiebringer oftest hele Vinteren i Utilfredshed hos Manden, og

Knur.

Knurren hos Folkene. Er hun saa lykkelig, at Manden vil og kan forestaae denne Post, da er det i visse Maader godt, men Huusmoderen bliver i dette Fag aldrig klogere, end hun er, hvorved hun oftest maae tie, naar andre tale, med mindre hun vil udsætte sig for Latter. Jeg supponerer, at ved slige Leiligheder vel ogsaa foreskalder et ensfoldigt Ord af nogle Huusmodre; var nu Theorien ikke allerede en Hovedhielp, saavel i Huset, som uden for Huset, i Særdeleshed for dem, som gierne ønskede at lære, men Leilighed dertil er dem betaget? Om man end kun besegte de offentlige Steder, hvor der kjøbes noget, een Gang om Ugen, vilde det dog virke et Slags mere Kundskab, samt Fyngt hos Pigen eller Karlen, som Indkjøbet er betroet til. Den borgerlige Huusmoder har altsaa imod Efteraaret at gjøre sig et Bestik paa, hvad hun egentlig behøver til sin Vinter-Provision, og ingenlunde indlade sig med Handlende, som for ringere Priis søge at anbringe noget, der ikke ere sunde og friske Fødevarer; thi hun maae betænke, at det er for hele Vinteren Indkjøbet er gjort, og altsaa letteligen meere Bedærvelse underkastet i Tidens Længde, end det var ved Indkjøbet; skjønt mange har den Troe, at man med maadelige Fødevarer kommer best ud.

End videre er det en Huusmoders Pligt, i Særdeleshed deres, som dagligen kan have Udgang til Slagterboderne og videre, ikke at nedsalte for=

formeget, særdeles af Drefkød, thi derved tabes.
 Jeg sætter, man kober Drefkød meget extra
 fedt og godt i Slagtertiden for 4 Mk. 8 a 12 Sk.,
 og man giver den øvrige Tid af Maret 6 a 7 Mk.
 for Lisd., nu gives der Huusmødre, særdeles
 de, som holde mange Folk, som Haandværkere,
 og videre, der troe efter gammel Regel, at de
 maae have 1 a 2 Kroppe Kød, Bægten er om-
 trent 48 Lpd., dette hugges i Stykker, nedsaltes
 og behandles paa bedste Maade, efter 3 Maane-
 ders Forløb har dette Kød tabt i sin Bægt 6 Lpd.,
 Fedtet er foræret af Saltet, Saltet koster dertil
 omtrent med Arbejds løn og videre 3 Rdlr., bliver
 altsaa et Tab paa henimod 9 Rdlr. Slagtes der
 nu kun det halve, som er nødvendigt, deels for
 Forandrings Skyld, deels for at faae røget Kød,
 samt Pølse, med videre, da forfriskes hele Huset
 oftere ved en behagelig frisk Suppe og godt fedt
 Kød. En udblødt Suppe maae være hvoraf den
 vil, den udkræver dog en god Tilfats, om den el-
 lers skal smage godt, hvorimod den af fersk Kød
 behøver ikke det halve, og hvad er vel lettere og
 mindre bekosteligt at bespise med, end Suppe og
 Kød. Jeg vil ikke sige hermed, at Nedsaltning
 om Efteraaret er unyttig. Nei! men alting med
 Maade og passeligt. Mon og ikke den udblødte
 Suppe kræver mere Oll, end den ferske Suppe?
 herom kan Landboerne bedst give Oplysning, som
 ikke saa ofte kan faae frisk, som de gierne ønske.
 Er

Er nu Huusmoderen ikke saa kyndig i at koge den udblødte Suppe, som den bør, eller hun tager den under samme Betragtning ved at koge den, som den paa fersk Kiød kogte Suppe, da bliver Suppen for det første ikke saa smagende efter sin Art, og bliver altsaa ubehagelig at spise, hvorom jeg i den hosføiede Kogebog nærmere skal forklare mig. Nedsaltede Lamme = Kallun, Svine = Ryg, Lamme = Ryg, og deslige, ere bedre skilfede og give federe og behageligere udblødte Supper, naar de dertil passende Hauge = Urter bruges, hvorom nærmere skal blive omtalt. I Særdeleshed recommenderer jeg Landboe = Huusmødre disse tre sidste Kiød = Urter til Nedsaltning og Brug om Vinteren. De mange Urter af saltede og tørrede Fisk, som Norge, Island og Jylland bringer os, ere nødvendige for en Huusmoder at proviantere sig med; i Særdeleshed naar Hauge = Produkter bruges dertil, har man gierne velsmagende Mad deraf, som forfrisker Folkene.

End videre paaligger en Huusmoder, saavel i Kiøbstæder, som paa Landet, at fournere sit Huus med de fornødne Slags Hauge = Produkter at nedsalte og nedsylte, saasom at nedlægge Smur = Paal, nedsalte Snittebønner, nedsylte Agurker, store og smaae, samt Alsia af Agurker og de saa kaldede Græskar eller Kyrbik, Charlottes og smaae Rødløg i Medike, røde og hvide Beder, en liden Forraad af sorte Kirsebær og Ribs, syltede i Sukker,

ter, men i Særdeleshed Brambær, som ikke koste
 fierde Parten imod de anførte Kirsebær og Ribs,
 og ere meere behagelige; saa og at tørre udpil-
 pillede Erter og Kirsebær, Æbler, Pærer, samt
 i rette Tid at besørge Most presset, hvorefter Han-
 delsgartner Bothmanns Afhandling bedst oplyser
 Behandlingsmaaden, saa og at anvende Dreben
 af Most til Kreaturene, at koge Sirup af Mos-
 ten; videre at besørge i Kielderen i Sand henlagt
 Sellerie-Purre-Persille-Rødder, Pastinakrødder,
 Gul-røder, Hvidkaal og Rødkaal. Herved an-
 mærkes, at den halve Part af disse Slags Urter,
 som skal nedlægges i Kieldere, nedlægger man
 gierne i Haugen, hvem der har Hauge, i et Hul
 af en vis Størrelse, 3 quart Alen dyb; heri ned-
 planter man de oven anførte Urter, dækker dem med
 nogle gamle Bræder, og saa lægges vaad Tang
 derpaa, meget tæt dækket; falder Vinteren mild
 og ikke stærk Frost, da gjør man et lidet Hul paa
 hver Ende, at det kan faae Luft, da saaledes kan
 have lidet Grønt, som det skyder af sig. Hvid-
 kaal og Rødkaal kan ikke sættes deriblandt, den
 sættes gierne paa frie Jord, uden at grave Hul til
 den. Naar den er sat i en rund ophøiet Banke,
 dækkes den til med vaad Tang, den eftersees hver
 femte, siette Uge og renses, og saaledes igien til-
 dækkes. Alle Sorter Kaastrabi, alle Urter af
 Roer, item Kartofler og Jordæbler, hvide og sorte
 Storkoner- eller de saa kaldede Asparges-Rødder,
 Rød-

Rødløg og Charlotter maae jeg ikke undlade at anprise, som vort eget Lands Produkter, til meere Nytte og Brug saavel for Kiøbstæd- som Landboerne, og skjønt disse sidste har alle Haugevæxter langt lettere, end Borgerne, saa seer og hører man dog oftest, at Landboerne meere misliende disse saa sunde og herlige Produkter end Borgerstanden. De løbe hellere til Kiøbstæden og hente udenlandske Kryderier, til at krydre deres Mad med, og derved øde deres Penge og spille Tiden, som alt er en Følge af den ukyndige Huusmoder. Den kyndige veed bedre at bruge Tiden for sine Tjenestefolk og spare sine Penge, samt at benytte sig af vore ædle Landets Produkter. Man har jo ofte seet, at et Stykke Ried paa 4 a 5 Pd., som er kogt i en Suppe, hvad Slags det end er, naar dette forøges med en Ræt stuvende Haugevæxter, kan bespise 10 a 12 Personer; det samme kan finde Sted ved Fiske- Urter, naar Suppen forbedres ved Hauge- Urter. Jeg sætter, og skal nærmere overtynde i den hosføiede Kogebog, at man kan ved Hielp af Hauge-Produkter lave en god Ræt Mad af 4, 5 a 6 Sorter Levninger af Ried, og af Fiske ligeledes, naar man tager det, som er passende dertil. Hvad kunne Forelæsninger og Samtaler ikke virke hertil! ja hvor vil ikke Huusmoderen glæde sig, naar hun i en Hast kan frembringe en Ræt Mad uden syn- derlig Bekostning til de Fremmede, som usformo- dentlig

dentlig kommer til hende, ja hvad Agt vil hun ikke erholde hos sin Tienestepige, naar hun har bragt hende saavidt, at hun kan lave flige Rætter. De, som selv kan avle Perle-, Kruk- og Stang-Banner, giøre vel i, om de samle endeel modne deraf til Vinter-Brug; thi de ere drøie og velsmagende. Jæderne vise heri Exempler nok. Grenkaalen besrøres ikke her, saasom den er bekiendt nok, og vi dog nu ere overbeviste om, at den er sund og uundværlig. En Huusmoder bør ogsaa være noget kyndig i Planternes Natur og væsentlige Nytte. Hver Art af Haveurter under vort Clima har fra April, den bliver saaet, indtil September, maaedlige Afverlinger, saavel i Synet, Smagen, Fiinheden og Keenheden, den ene Maaned kraftigere end den anden, skiont den ikke alle Tider bliver kraftigere ved Størrelsen. Vel har de fleeste Sorter den Egenskab, ved Tidens Længde at forædles, men der ere ogsaa de Urter, som ikke forbedres, men snarere udarte fra deres sande Smag. Alt dette at udvikle, vil for det første være for vidtloftigt, og leede mine Læserinder, samt udvide dette Skrift over de Grændser, jeg har foresat mig; men ved faae Timers myndelige Foredrag var det vel mueligt, at sætte disse Materier i mere Lys end ved en heel Uges Læsning kan erholdes; thi flige skriftlige Udviklinger kunne ikke være for alle lige forstaaelige. Provisionernes Indkiøb om Eстераaret kan man og lettere beregne, naar man

er opmærksom paa eet og andet Slags Fødevarer, hvortil en Huusmoders personlige Nærværelse paa Torvene atter er en Nødvendighed. Man sætter, at Skovene bære i Aar en Mængde Olden, da sødes og fedes Svinene paa Skoven, saa Landmanden kan spare en Mængde Korn og Havre, som giver ham Leilighed til at fede flere og bedre Gææs, og dog kan Smørret være i høi Priis. Efter mine Tanker og den Erfarenhed jeg ved Prøver har vundet, tør jeg nok tilraade Huusmodre i begge Stænder at halvere deres Indkøb med Smør, og i dets Sted kobe mere Fødevarer, i Særdeleshed de, som have mange Folk. De Aaringer, hvori Lammekød er rigtig fedt og godt, og ikke for dyrt, holder jeg det fordelagtigere i Salt-Tønden, end Drekød; thi Saltet kan ikke saa let for-tære dets Fedt, som Drekødens. I Henseende til Korn-Arters Provision, maae en Landboes Huusmoder i Særdeleshed gjøre sig et fast Bestik paa, hvad hun Aaret igiennem behøver af alle Sor-ter. Er det saa, at Huusfaderen ønsker hellere de fletteste Kornsorter forbrugt i sit Huus til Folke-føde, da er vist Huusmoderen at beklage. Man sætter, at en Tønde Rug tørres som den bør, ma-les i Meel, saa godt som mueligt, uden at besvige den, er Rugen god, da maae den give omtrent 288 Pd. Brød; men den utidig gierrige Mand, ikke kyndig i den rette Oekonomie, troer allene at det bedste maae til Torvs, for at faae meest Penge der.

derfor, og tænker ikke, at denne Oekonomie er netop Begyndelsen til hele Husets Ruin. Man betragte kun, at en Tønde Rug, som føres til Mølle, indeholder netop 4 Skpr. reen Rug, 2 Skpr. Klinte, 2 Skpr. Heire, dette sidste kan ikke blive tørt, som Rugen, ved samme Hede, det kan ikke blive fint malet, men der bliver en Deel store brede Pletter i Melet, som ikke saaledes kan bages, men absolut maae slaaes igiennem et Sold, hvorved da omtrent tabes 2 en halv Skp. Meel, er 90 Pd. Brød. Affaldet eller Skallene af Heiren og Klinten bruges da til Kreaturen. Blev dette Slags Affald endda brugt til Grisenes Opklækning, kom det til den bedste Nytte, men i Almindelighed skal Hestene have dette, og saaledes er det reent spildt, da det ikke giver Hestene nogen ret Styrke. Behøver Hunsmoderen aarligen 24 Tønder Rug til en stor Huusholdning, hvor der holdes mange Arbeidsfolk, tabes jo 7 og en halv Tønde Rug paa 24 Tønder. Uden videre Overlæg fremturer Hunsfaderen oftest saavel med det ene som det andet Slags Sædearter, de ovenanførte 7 og en halv Tønder Rug skal da indkøbes omtrent ved St. Hansdags Tid, da den er oftest 8 a 10 Mk. dyrere pr. Tønde end om Vintertiden, og Kassen hos de fleste Bønder er gierne svagest ved den benævnte Tid. Naar nu den samme Oekonomie bruges med alle de øvrige Kornarter, hvad bliver saa Følgerne? Derimod naar

faderen besørger sine Kornvare vel rensede, bruger den saa kaldede Heire og Klinte, og andet Affald, eller Svangkorn, af alle Arter, til Grise og andre Kreatures Opelskning, forbruger i sit Huus det, som er godt og smagfuldt, sælger helleren nogle Lønder mindre i Tallet og faaer dem godt betalt, troer jeg herved Velstanden forbedres. Desuden faaer Huusmoderen en Rettelse og mindre Bekymring for Udkomme, ja Manden undgaaer et Hovedbryderie, nemlig ikke at studere, hvorledes han vil mishandle sin Næste med stette Vare; thi gode Vare sælge sig selv. Om Byg og Havre samt Boghvede, er det en Hovedsag for den landlige Huusmoder, at paapasse, at det Slags, som til Grøn er bestemt, bliver vel tørret, i andet Fald taber hun paa hver Lønde, i det mindste paa Byg, en halv Skp. Grøn, paa Havre og Boghvede en Skieppe, efter mere og mindre Tørrelse at beregne, desuden har Folkene herved Leilighed til at blive skiodesløse, paa Grund af, at Kornet var ikke tørret godt. Samme Grund har ogsaa Mølleren, om end virkelig en Forseelse fra ham eller hans Nærmeste skulde have indseet sig, hvormed da den uhyndige Huusmoder gierne lader sig nøie. Her skriver jeg allene om det Slags Bandmøller, som ingen Stangaxel bruger; thi i de hollandske Mølleværker paaligger det Mølleren allene, at skaffe Grønnene rene, uden at dertil gives ham nogen af Eierens Tienestefolk til Reengjærelse.

relse. At tørre og behandle alle Arter Korn og
 Sæd paa den rette og fordeelagtigste Maade paa
 Landet, hvor man benytter sig af Bagerovne, og
 ingen Tørreremaffiner kan have, bestaaer allene
 deri, at naar Ovnen er varmet og reent feiet, og
 Sæden kommes deri, maage det efter et Qvartereers
 Forløb strax med en Ruge røres, hvorved det uds-
 dunster al Fugtighed og bliver skiorere at formale.
 Skeer dette ikke, at det bliver tit rørt, da bliver
 Sæden steenløben, eller trækker sine Uddunstnin-
 ger til sig, og altsaa er umuelig at formale, Gies-
 ren til den rette Rytte. En Huusmoders Pligt
 er end videre, at paasee, at hendes Provision af
 Gryn og Meel bliver, om mueligt, formalet fra
 Januarii til medio Martii, da det saa ved god
 Nedpakning staaer sig godt heele Sommeren igien-
 nem, og ingen Bedærvelse er underkastet, und-
 tagen naar det hensættes paa fugtige Steder.
 Fra December til April Maaned er den bedste og
 beqvemmeste Tid til Maltgieren, hvorom i næste
 Capitel nærmere skal blive handlet.

3. Capitel.

Om Huusmoderens nødvendigste Pligter i at besørge sin Salteskielder med al Slags Nedsaltning, og med at nedsylte Riødarter i Edike, samt at giøre Malt og tørre Frugter, videre at nedpakke en og anden Frugt-Product, med dertil hørende.

Hvor godt og vel overlagt Proviant-Sorterne blive til Vinter-Provision for en stor eller liden Huusholdning ankiøbt eller indslagtet, saa givses der dog vel de, der ved Forsømmelse eller Ukyndighed ødelægge det hele Indkiøb, sig selv til Skade og hele Vinteren igiennem til største Ubehagelighed for Tjenestefolkene, der ikke kan erholde sund Føde, hvoraf da flyder de ubehageligste Følger, særdeles for Huusmoderen. Det er aldrig godt at nedsalte Riød, Fless og andre Fedevare førend midt i November, og mange Gange vanskeligt nok, om kun tykt og taaget Veirligt indtreffer, hvorved Riødet anfaldes af slimagtige Bædsfer. Ved at nedsalte et stort Kar fuldt af Riød, maae man i Særdeleshed være betænkt paa mange smaae Stykker, for at stoppe alle smaae Abninger imellem de store Stykker. Naar man hensalter for at bruge til udblødt Suppe eller deslige,

lige, maae Stykkerne ikke hugges for store, ei heller dertil bruges andet end Norss Salt; men Kiød, som skal røges, saavel Flesk, som Dre- og Lamme-Kiød, Dretunger og deslige, maae nedsaltes med tre Parter grovt norss Salt og en Part spansk Salt, vel og lidet Salpeter; iblandt een Skieppe af saaledes blandet Salt, kommes en Pot fiint stødt Enebær og en Haandfuld tørrede og smaa skaarne Laurbærblade. Naar Kiødet, Flesket, eller hvad det end er, bliver vel gniæt, eller rettere arbeidet saa længe med Saltet, at det bliver meget vaadt, og saaledes vel nedpakkes, at det inden 24 Timer kan staae under Løge; naar det saa 3 a 4 Dage efter Nedsaltningen bliver røget med kold Røg, som bestaaer af Egeriis eller Blade, blandet med lidet Gran- eller Fyrre-Kiis, hvor Gran og Fyrr er at faae, da tør jeg nok forviise mine Læserinder, at den danske Fleskeskinke, samt Drebryster, bliver omrent til westphaler og ham- borger Kiød. Skulde Huusmoderen af gammel Bane, eller af Frygt for Bedærvelse i Tidens Længde, vedblive som sædvanlig at lade sine Fleskeskinke og Drebryster ligge i Saltet en 8 a 10 Uger, bliver nok Essenken af Kiødet og Flesket, eller det man paa Dansk kalder Saltsødt, vist i Løgen, og Kiødet bliver ubehageligt og tørt; thi kan vel et Stykke Kiød være velsmagende, naar Saltet har borttaget dets Kræfter? herom kan grønsaltet Kiød ved St. Hansdags Tider best overbevise os. Ei

heller kan en Dretunge ligge saa længe som et Drebryst, i Betragtning af den ulige Kød-Art, skönt man seer i en og anden Huusholdning, som af en Ukyndig besørgeres, at slige Kød-Arter, som Tunger, Gaasebryster, smaae Griseffinker, og deslige, miste reent den naturlige Smag ved for meget Saltning. Bænagtige Dele, saasom Spinerng, Lammerng, Svinehoveder, alle Arter af Fødder, Ørene, Gummerne, kan ikke saa let angribes af for meget Salt, saasom Benene, Brusk og Seenerne imodstaae Saltet, og dette Slags alle Lider kan spises grønfastet. End videre maae en stor Huusholdning, særdeles paa Landet, være forsynet med alle Slags i Vedike henfugte Kød-Arter, dels brugelige til Supper, Stege, Grilliade og andre Rætter, som i den hofseiede Kogebog nærmere skal forklares.

Maltgiøren har bedste Skik og kommer sig bedst i October, November og December, samt Martii og April, da dette Slags ei taaler stærk Frost. Nærmere at udvikle Behandlingsmaaden vil være overflødig og ikke passende efter alle Huses Leiligheder. Indretningerne paa Malt-Kiøller ere og i deres egentlige Indretning forskiellige, naar man betragter dem i Kiøbenhavn og paa Landet, ligesom og Behandlingsmaaden er forskiellig.

Frugt-Terringen er og for en Huusmoder paa Landet en uomgiængelig Nødvendighed, dog har man om Behandlingsmaaden særskilte Mee-
nin-

ninger, som tildeels har sine Grunde af Indretningen i en Bagerovn, oven paa Bagerovnen, eller i, eller oven paa en Kiste eller Skorsteen. Uagtet dette, skal dog herom i fjerde Kapitel blive omtalt.

Medpakning af tørre Vare, er en Hovednytte, saavel i Kiøbstæden, som paa Landet, naar Evne og Formue tillader deres Indkøb, saasom alle Sorter Grøn, alle Sorter Meel, Frugter, saavel modne, som tørre, samt alle Sorter roget Kød og Fiske-Arter, hvorom i fjerde Capitel.

Derfor den nedlagte Surrsaal maatte blive ligesaa gangbar og brugelig i alle Huse, som nu de tildeels udenlandske Producter ere, var det en herlig Sag, og vilde vist efter Lægenes til mig udtrede Meening være et Sundheds-Middel mod en Deel af de under vort Clima saa meget gængse Sygdomme. Var det da ikke mueligt, at bringe denne saa meget nyttige Product i Brug, da den er saa tienlig for vort Legeme og dets Sundhed. Man formoder dog om en Huusfader og Huusmoder, der søge deres eget og hele Husets Vel, at de foregaae deres Børn og Huusstjende med behøvrige oplysende Exempler, saavel i dette som i alt til Husets Gavn henhørende. Skulde derimod det modsatte finde Sted, da er alt hvad der anpriser omsonst, og kan aldrig blive nyttigt. Den erfarneste Huusmoder, uagtet hun har Velstand,

kan vel og sættes i Forlegenhed for Mad, saavel for sit eget, som og for Folkenes Bord, i Særdeleshed i Martii og April Maaneder, naar det meeste af Forraaden er opbrugt; og da netop til den Tid nedshyltet Suurkaal skal være et Præservativ for Sundheden, saa kunde denne Kaal-Art ogsaa bidrage til at afshielpes denne Mangel. Jeg vil kun anføre Holsteen og en Strækning af den Nedsaxiske Kreds, med videre, hvor man har indført alle muelige Haugevexter til Aftensspise, hvoriblandt Suurkaal, Kartofler og Roer er en Hovedsag at skifte med. Landbeboeren kan jo have disse og flere Arter af Planter uden betydelig Pengeudgiwt, da slikt alle Tider forøger hans Velstand. Borgeren kan jo og heri have en Vettelse, saasom disse Produkter Aar efter Aar til visse Tider blive lettere i Prisen. Jeg vil ikke hermed sige, at man har nedig, at gjøre en Regel heraf, og afskorte Tjenestefolkene betydeligt af det, de fra Alders Tid ere vant til. Nei, dette er ikke min Hensigt, thi derved ville de fleeste Landbeboere og Borgere udsætte dem for Bagtaalelse af deres Tjenestefolk, som ikke har havt Leilighed til at spise slikt. Derfor er det jeg skriver, at Huusfædre og Huusmødre maae først selv ved eget Brug see disse Slags Mad bragte i Brug hos Folkene. Om Suurkaalens Nedshytning skal blive handlet i fjerde Capitel, og om at fuge den i Røgebogen.

Alle Arter af Roer, Kaafrugt, Gulerødder, Pastinak, Hvidkaal, hvide Benner og Kartofler, ere tjenlige til at omskifte med. Om endog Tienestetjyende skulde være uvillige til at spise slige Haugeverter paa de Steder, hvor Hauge Producter aldrig have været gangbar Mad, saa for at forebygge slige Uordener skal jeg i den hofsæiede Kogebog give Underretning om Tillavningen, saa at Folkene gierne spise dem, og særdeles naar Huusfædre og Mødre selv understøtte dette saa nyttige Foretagende. Den landlige Huusmoder vil vel giøre den Indvending, at Tiden spildes mere ved at koge tvende Gange varm Mad om Dagen. Sandt nok kunde denne Grund være, naar man ikke ville betragte, at en Gred koges hver Aften paa Landet i de fleste Huusholdninger, som koster baade Tid og Ildbrand, da derimod oven anførte Producter sædvanligen først i Vand og Salt afkoges, og kunde dette ikke skee om Middagen ved den samme Ild, som Middagsmaden laves ved, da man saa om Aftenen behøver kun et Kvarteers Tid for at stuve dem; tillige faaer Huusmoderen anbragt et og andet Slags Levninger, som hun ikke just kan sætte for sine Folk til Middagsmad, og deslige Rætter behøves heller ikke at bruges om Sommeren i den travle Tid. Den saa kaldede Romskaal, som er saa meget brugelig udenlands, og Smittebenner, ere en væsentlig Fordeel i et Huus, og kan paa en tarvelig

velig Maade tillaves, hvorom i Kogebogen bliver omtalt. Ligeledes ere grønne Erter, naar de blive tørrede, meget gode og beholde deres naturlige Smag, thi at salte dem ned, kan kun være godt for formuende Folk, skiont de dog ingen god Smag have, men allene et behageligere Syn, naar de ere kogte, da de see mere grønne ud, end de tørrede; men de tørrede beholde deres Natur og Smag, naar de saltede tabe den reent. Overalt anseer jeg de Slags Haugesager, som Erter, Portulak, grøn Petersille og videre for utiuelige til Nedsaltning, de tabe ved Udvandingen al Smag og Kraft.

End videre er det ogsaa en Nødvendighed for en Landboe-Huusmoder, at avle og henlægge den Peberrod, som hun aarligen behøver i sit Huus. Ved mange Aars Erfarenhed er jeg bleven overbevist om, at Peberroden beholder sine naturlige Kræfter og Styrke bedst, naar den henlægges i Kielderens samme Jord, hvori den er avlet men tildækkes med guul feed Leer, som i Forveien er udtværet i Vand, saa at den bliver flydende; dette hældes over Jorden, hvori den nedlægges, og saaledes conserveres den bedst.

Om Efteraaret i Slagtertiden vise sig mange Beiligheder til at nedsalte eller nedsylte adskilligt til stor Hielp og Nytte i Huusholdningen om Vinteren, for Exempel: alle Sorter Kallun, dog separeret og særskilt, kan nyttes paa sine for-

forskjellige Maader, nemlig et Orefallun, samt dets hele Indvold, som efter dets Navne bestaaer af Hovedkiødet, Dinene, Gummerne, Muhle, Fødder, Mavnen, Fedtarm, Laleppen, Rønden, Milten, Hjertet, Hjerteslag, Jisbeens Larm, Lever, Lunge, Nyre; af en Kalv, Lam og Sviin har disse Deelee samme Navne omtrent, men ere meget forskjellige at anvende og forbruge, hvorom i Kogebogen nærmere skal handles. At nedsalte disse anførte Kalluns Deelee, skeer paa følgende Maade: Den landlige Huusmoder maae nødvendig have nogen Kundskab om Slagteriet, hvorom man vel ikke maatte tvivle; den borgerlige behøver denne Kundskab ligeledes, thi i Provindsernes Kiøbstæder kan man ikke just alle Tider løbe hen i Slagterbodene at hente alle Deelee, som hører til Kallun, reent pillet, som man kan faae det i Kiøbenhavn, og dog kan den Kiøbenhavnske Huusmoder ikke undslaae sig for at blive kyndig i dette. Det er jo bekiendt nok, at Kallunet af et Kreatur er fuldt af Ureenlighed. Ligesaa ubehageligt som det er ved først Diekast at see til, naar det tages nhelig af Kreaturet, saa behageligt og velsmagende er det, naar det behandles af en reenlig Huusmoder; men er det og alle Tider reenligt behandlet paa de Steder, hvor man kjober slikt i Kiøbenhavn? Dette Spørgsmaal kan vel bevæge Huusmoderen til at randsage det kjopte. Naar et Kreatur er slagtet, bør

Jad=

Indvolden meget varligen udtages, at intet deraf
 rives i Stykker, det reengjøres da, og separeres
 efter de Navne, som ovenfor ere benævnte, det
 lægges i koldt Vand, efter at det er skuret med
 Salt, skrabet og vel reentørt. Naar det har
 faaet 3 a 4 Gange frisk Vand, og ligget i 16 a 20
 Timer, fratager man Jisbeenstarmen og nedsalter
 den til videre Brug, i øvrigt koges Resten i
 Salt og Vand skikkelig mørt; ligesom det nu
 optages, kastes det i koldt Vand og saaledes be-
 holder det sin Hvidhed, en Time derefter optages
 det, at Vandet kan rinde fra, det pilles da meget
 reent for Kirtler og videre, det skæres i Stykker
 efter Behag, og nedsaltes med hvid Lyneborger
 Salt, meleret med lidet stødt Ingefær og fin stødt
 Kommen. Brugen og Nyttten, samt Behand-
 lingsmaaden skal nærmere i Kogebogen forklares.
 Lever og Lunge nedsaltes ikke, men allene koges i
 Vand, hvormed nærmere siden. Lammekallun er
 paa Landet en meget nyttig Artikel for en Huus-
 moder at nedsalte, da dette formedelst Haardhed i
 Fedtet ikke saa let bliver angrebet og fortæret af
 Saltet. Naar man veed at betjene sig af de ned-
 lagte Urter i Kielderen til en udblødt Kalluns-
 Suppe, er denne vist een af de bedste udblødte
 Supper, man kan have, uden at bruge særskt Kiød,
 eller bekostelige Krydderier dertil, hvormed jeg nær-
 mere skal forklare mig i Kogebogen. Af en Kallu
 kan Indvolden eller Kallunet ikke med Fordeel hen-
 saltes,

saltes, saasom Fedtet i et Kalvekryds er af Saltet fortæret inden 4 a 6 Uger, men bruges gierne ferskt. Det forholder sig ligesaa med Svine-Indvolde i Henseende til Nedsaltning, uagtet dette Slags kan nok taale Saltet, men ere dog ikke paa den Maade saa godt anbragte, hvorom nærmere skal blive afhandlet. Hoveder af Kalve, saa og af Sviin, samt Fødderne, ere meget gode til Nedsaltning og videre Brug.

Det træffer tit, at Stranden frembringer en og anden Sort fede Fisk, foruden de almindelige, for Exempel Sværdfisk, Stør, og flere; naar disse ere i store Stykker nedsaltede med meget hvidt Salt og lidet Ingefær og Peber, kan man have godt af dem om Vinteren, saavel til Suppe, som andre Rætter. Men uden at have Lust, Smag og Villie til at benytte sig af Hauge-Producter, ere alle disse Anmærkninger forgieves. Jeg har Grunde nok for mig til at anprise dem. Ligesom jeg og har Leilighed her at erindre en Landboe-Huusmoder om, ikke at ødsle med den smule god Jord, som hun saa ofte lader ligge udyrket uden for sine Vinduer, hvoraf hun kunde høste megen Nytte for sin Huusholdning. Om denne Artikel for Landboerne blev taget under Betragtning, tør jeg nok sige, at en Bye af en Snees Gaardes Størrelse, og lige saa mange Huse, kunde, i Stedet for nogle elendige Pile-Krøblinge Riis, avle betydelige gode Riiskenurter.

4. Capitel.

Om at nedsalte Hauge-Produkter, og at bevare dem, saavel som Gryn, Meel, Kiød og Fisk; om Suurkaal og Rømskaals Redshlting, og nogle Regler for Huusmødre.

Naar Snittebærner ere fimskaarne, Perlebonnet kun i Midten een Gang overkaarne, Valskebenner, naar de ere smaae og udpillede af Skallen, Sellerie og Persille-Bladene pillet fra Stilkene, og reent toede, meleres hvert Slags for sig i et Trug med Salt, hvori de blive staaende een Nat, derefter pakkes de ned i Steen- eller Trækar, eller Krukker, lagviis, et Lag Salt og et Lag Bonner, eller hvad det er; den Lage, som er i Truget tilbage, hældes derover, en Træbrille med en reen limed Klud lægges indvendig derpaa, med en dertil passende Steen paa, og saaledes conserveres indtil det skal bruges, hvorom Røgebogen nærmere forklarer.

Angaaende Nedpakningen, for at conservere alle røgede Kiød- samt tørrede Fiske-Arter, da bevares samme best i en dertil beqvem Kasse, nedlagte i Langhalm, eet Lag Kiød og eet Lag grovt og strid Langhalm; denne Kasse maae i Forveien være boret med smaae Huller, og staae paa et Loft, hvor der er Træk.

Tør-

Tørrede Æbler, Pærer, Kirsebær, Blommer, og deslige, lægger man gierne i Steenkruffer, noget tæt og compact, og vel tilluft, de sættes paa tørre Steder og saaledes conserveres. Nylig modne Frugter nedlægger man i Langhalm i Kasser med Lufthuller, og de ere bedst tiende med en tør Træk.

Alle Meelarter, naar de i Forveien ere vel uddampede og rørte, nedpakkes meget tæt, og fast i gode tætte tørre Kasser, eller Tønder, som i Forveien ere belagte under neder og paa Siderne med Papir, og saaledes sættes paa tørre Steder. Grynarter uddampes ligeledes og bevares i Kasser, men ikke tæt pakkede, ei heller alt for tæt tildækkede, da disse Slags gierne ved mindste Fugtighed ville blive klumpede, de maae derfor ofte eftersees om Vinteren ved fugtigt og taaget Veirigt, da de ellers antændes af Muggenhed. Overalt er det Hønsmoderens Hovedsag, at have daglig Tilsyn med at see det vel conserveret.

Til at nedlægge, eller nedsylte Suurkaal; udsøges de fladeste, bredeste og mindste Hvidkaals-Hoveder, for at spare de større og fastere til Vinteren. Naar denne Kaal er vel rensset, skæres eller høvles den meget fin, hvorefter den kommes i et Kar eller Trug, med lidet Salt, vel heel Kummen og meget lidet stødt Enebær; et godt tæt Wiinanker, Tønde, Drehoed, ligesom man vil nedlægge lidet eller meget, bestringes indvendig med meget lidet Suurdei, (dette skeer kun, for at

antænde Kaalen til Suurhed og Giering;) i dette saaledes præparerede Anker nedlægges Kaalen atter med noget mere Rummen, nogle faae Laurbær-Blade, lidet Dild og heelt Peber; den stødes med en Træfælle, saa længe til den begynder at give Saft, hvilken Saft øses i en Potte, atter kommes Kaal deri og ligedan behandles indtil Ankeret er fuldt, saa kommes Saften paa den nedlagte Kaal igien, Kaalen tildækkes med en linned Klud og en Brille, som passer indvendig, og derpaa lægger man en stor Steen, saa at den nedtrykker Kaalen; 14 Dage derefter begynder den at gaae i Arbeide, hver fjerde Dag aftager man dens Giering, og saaledes lader den staae til den skal bruges, hvorom nærmere i Kogebogen bliver omtalt. Denne Maade at nedlægge Suurkaal paa, finder jeg bedst passende efter vort Klima. Man har og andre Maader at nedlægge den paa, som med Viinblade, Kirsebærblade, ja vel og Frugten selv kommes deri; dog maae jeg sige mine Læserinder, at om de prøvede Saften af Viinblade, som ere vorede her under vort Klima, og af dem der vore i Saren, ville de strax bifalde min Sætning; og overalt er det konstlede ikke min Sag i denne Bog at anføre.

Om at nedlægge Romskaal; dertil tages de allermindste og fladeste Hvidkaals-Hoveder, om de end ikke ere større, end et stort Æble; naar den er blandet reen, koges den i Salt og Vand, til den er halv kogt; naar Vandet er reent frarun-

den

den, nedlægges den paa samme Maade som Suurkaalen lagvis, og nedtrykkes tæt; skulde den efter et Par Dages Forløb ikke have Luge nok, da slaaes af kogende Vand, som er koldt, en Luge, og hældes paa den, saa at den staaer over den, hvorpaa den tildækkes med en Briske og linned Klæde, samt en Steen oven paa, og saaledes hensesættes til Brug, hvorom videre i Kogebogen skal blive omtalt. Af hvad jeg hidtil har anført, vil jeg nu for Tydeligheds Skyld uddrage og fremsætte følgende

Regler for Huusmodre:

1. Keenlighed er i det hele Huus uavgængelig nødvendig, og i særdeleshed i Kioffen, Spisekammer, Saltkielder og Mælkestue. Besidder Huusmoderen ikke denne Egenskab, da vanærer hun sig ikke allene for sin Mand og Huuslyende, men endogsaa for alle dem, der komme til hende, hun bliver ilde omtalt, og tillægges flere Laster, end de hun maaskee virkelig besidder; thi om en Huusmoder endog kunde besidde alle andre muelige gode Egenskaber, bliver dog hendes Reputation ved denne ene Feil overmaade svækket.

2. Enhører og til Keenlighed en Slags Orden og Paapassenhed i Kioffenet og videre med de daglig brugende Redskaber, som Tin-, Kobber-, Messing-, Jern-, Steen- og Trætoie. Antibetroes dette til en skiodesløs Pige, der deels ruinerer Kobbertøiet med utidig Skuren ind- og

udvendig, da er Kobber- og Messingtøi farligt for det menneskelige Legeme, naar man spiser den Mad, som deri er kogt; skures Jerngrøden indvendig stærk, da bliver Maden gierne sort. Ikke ubehageligere Mad smages, end den, som er kogt i Steentøi, hvori man koger i Fleng alle Slags, i Dag den, og i Morgen den Slags Mad, derfor gjør den Huusmoder, som bruger Steentøi i sit Kjøkken, vel i, at hun bestemmer hvert Stykke til sit visse Brug, og ligesaadan i Forhold ved Trætøi.

3. Saltetønderne, hvori er nedsaltet, maae ofte eftersees, og naar skadelige Insecter skulle indfinde sig, da optages Kjødet strax og Lagen opkoges, med en nye Tilfats af Salt nedpakkes Kjødet eller Flæsket igien, og naar Lagen er kold, hældes den paa igien. Naar røgede Madvare, det være sig Kjød eller Fisk om Sommeren ved stille og fugtig Veirlygt mange Gange ikke godt vil conserveres, er det bedste Middel derfor, tit at ompakke det i vel tørret frisk Langhalm.

4. Haugevexter, som til Bevaring om Vinteren nedpakkes i Kieldere, maae have Lust, og skulde Kielderen være tilbøielig til Vand, da nedpakker man disse Producter paa Brøder i Sand, saa høit fra Jorden, at Vandet ikke kan naae dem.

5. De i Sukker, Salt og Edike, henslytede Producter behøve ligeledes ofte at eftersees,
da

da de ved Huusmoderens Paapassenhed godt conserveres.

6. Den rette Tid paa Landet til at brygge Ædike er ved St. Hans Dag, eller kort derefter, da den har og kan faae sin rette Suurhed og Smag. Det var at ønske, at man kunde faae her i Kiøbenhavn af den rette rene Ædike, efter den Pris og af den Bonitet, som den brygges i Provindserne, hvor den bekommes ukonstlet og reensmagende, hvorom jeg nærmere i Kogebogen skal forklare mig, Landmanden til Nytte.

7. Angaaende Nedsaltning af de Slags Kiedarter, som have Brust og Gener i sig, og ere følgerlig mere tilbøielige til Slimagtighed, end andet Kied, f. Ex. Kallun, Jødder, Hovedkied, Rygbenene m. m., da maae Huusmoderen i Særdeleshed betids nedsalte dem, førend de blive flimede.

8. Det Slags Æll, man paa Landet kalder gammelt Æll, som vist er nyttigt for Landmanden, naar det bruges paa den rette og passende Tid, nemlig i Høsten og Esteraarets fugtige Veirligt, dette Slags Æll maae brygges i Martii og Septbr. Maaned, da det saa bedst conserveres.

9. Alle Slags Hauge = Producter, som skal hensaltes og hensesltes, maae man i Særdeleshed paasee, at de ikke ere forvorne, for store og for grove, da de yngste af disse Slags ere bedst.

10. Huusmoderen maae være en Klender af Vandet; er Vandet af det Slags, man kalder haardt Vand, maae hun alle Tider have længere Tid til at koge noget, end naar det er blødt Vand; om disse Kiendetegn og videre deraf dependerende vil være for vidtløftig her at udvifle, men ved Samtale og Forelæsning kunde man bedst sige sine Tanker herom.

11. Den Borgerlige saavel som Landboe Huusmoderen vilde og meget forege deres Kundskab, hvis de om Sommeren ved Promenader og Enstourer besøgte en og anden Hauge, for at observere Producternes Fremvert og Afverling, samt at kiende alle de Arter, som ere fornødne til deres Huusholdning, og lade sig underrette om Producternes naturlig forskiellige Brug og nyttige Anvendelse.

12. Naar et Huus skal bestyres ordentlig, er det nødvendigt i det mindste fire Gange om Aaret at eftersee sine Inventarier, ja om det skeede maaenellig, vilde det være nyttigt; man opdager da gierne, om noget er bortkommet, ja vel ogsaa, om man har troe Tienestefolk, og Inventariet kan blive sat istand, om noget er brøstfældigt.

13. For dem, som bage selv, er det fordeelagtigst at bage et Par Dage førend Brødet skal spises; i Særdeleshed er denne Regel vigtig paa Landet, hvor der ere store Huusholdninger. Er det ved Sommers Tid, da maae Huusmoderen

ren ikke lægge for store Bøgter Brød. Det samme finder Sted om Bryggeriet.

14. Ingen Nedsaltning, som skal holde sig i nogle Maaneder, kan foretages i Mai, Junii, August og September, det være sig af Kied eller Fiskearter, undtagen de Fiskearter, som skal vindtorres.

15 Om Forraaden af Vinmed er saa stort, at Huusmoderen ikke har nødig at anstille stor Vask oftere end 2 a 3 Gange om Aaret, er derved betydeligt at vinde; thi de mange smaae Tvætte medtage oftest megen Tid og store Bekostninger.

16. I store Huusholdninger, hvor det kan finde Sted, er det fordeelagtigst om Vinteren, i Særdeleshed paa de Dage, der koges Urter eller Kaal, at koge til 2 Gange, da disse tvende Slags Mad ved at opvarmes blive behageligere i Smagen. En Ræt graae Urter, som ikke taaler Salt eller Suurt, ferend netop den skal spises, den forbedres meget ved at staae med Suurt og Salt i et Par Dage, da den derved bliver langt mørere end den første Dag, den bliver kogt.

17. En Huusmoder har ogsaa at præparere alle Sorter Sulte, saavel af Kied som Fiskearter, naar Aarets Tid tillader det; slikt kan da udgiøre den ene Ræt Mad, og sparer Tid og Ildbrand.

18. Huusmoderen maae paa en passende Maade tilholde Tienestefolkene at spare og ikke bedrøve hændes Sengklæder, særdeles Karlene,

som bruges ved Creature og Alderdyrkningen, samt at paasee, at de, saa ofte som mueligt, blive lagte ud i Solen, for at Fjlden kan blive tørret og læt, saa og tit at eftersee, om ingen Bræk kommer paa dem, saasom Erfaring har lært, at en Tienestekarl oftest ikke anseer dette Tab for betydeligt, thi han veed ikke hvad de koste.

19. At berøre Huusfaderens Pligter er ikke min Sag, undtagen for saavidt han bør hielpe sin Huusmoder til rette i det Huuslige, som f. Ex. ved en og anden Leilighed, der kan foresfalde i Huusmoderens Sag, hvortil hun nødvendig behøver et Par Karle til Hielp paa een eller to Timer. Oftest vise Karlene sig uvillige til slig Haanddrækning, men i saa Fald bør Huusfaderen være sin Huusmoder behjelpelig. Naar dette ikke skeer, kan, som ofte er seet, af slige Banartigheder existere betydelige Ruiner.

20. Lige saadant forholder det sig med den til Huset fornødne Jldbrand. Naar denne ikke af Huusfaderen behørig bliver besørget, ved at fange, hugge og hensætte det paa bestemte Steder til Tørring, er Tabet for dem begge det visseste. Skal sligt besørges ved Pigerne, spildes Tiden meget unyttig, og overalt er en Pige ikke oplagt til dette Arbeide.

21. En Pligt, som paaligger en Huusmoder i Særdeleshed, er denne, at vise sig som en fornuftig, duelig og ærefier Huusmoder i sit
Kald,

Kald, vel at overveie og betragte den ædle Tids nyttige Anvendelse. Til denne Regel har den unge og nyelig giste Huusmoder særdeles nødigt at lægge Mærke, saasom alle efterspørger hendes Forhold, og hun saaledes lettelig kan sættes i et ufordeelagtig Lys for Naboer og andre.

22. At henfoge Sona af Skampioner, er bedst passende fra August Maanedes Begyndelse. Nattet en Slags Fordom hersker iblant Publikum angaaende denne Slags Sona, nemlig, at bruge dertil en Deel Riidarter, skal jeg i den hofseiede Røgebog vise dens Behandling, og det Modsatte; thi Riidets Brug hertil er netop det, som i Tidenes Længde foraarsager Bedærvelsen.

23. Lysestøberiet maae man og paa Landet i Særdeleshed benytte sig af til den rette Tid, som er, efter mine Tanker, bedst passende i December, da Slagtertiden er forbi, og det tillige for Veirlisgets Skyld best kan iværksættes; thi i stærk Frost er det ikke godt at støbe Lys, saasom de gierne vil sprække og blive uanseelige.

24. Uldkærtning og Spindning maae i detrende Vinter-Maaneder ej heller forglemmes, thi derved skal Familien klædes.

R o g e b o g

f o r

den danske Huusmoder.

* * *

Forérindringer.

Da en Huusmoder har mange Leiligheder i det heele huuslige Omfang til at vise sig som en rets skaffen og beskeden Huusmoder i Velstandens Befordring for sig og sine, saa vil det og i Særdeleshed være en Hovedsag for Hende, at bestyre sit Kiøkken med passende Sparsommelighed, Reenlighed og Belansthændighed, samt at føre den Orden i det Hele, hvorved hun kan tilveiebringe sig Hoiagtelse og Kierlighed hos sine Tienestetjende. Vel have vi i dette Fag forhen en Deel Skrifter, men om samme anbefale det, der er passende for vor Sundhed og Smag, vort Klima og Producternes sande Egenskab, vil jeg lade være uberørt; saa meget har jeg ved Udenlands-Reiser bragt i Erfaring, at andre Landes Producter og Levnetsmidler ikke i det Hele ere tjenlige for os; men at vi i vort eget Land have det meeste af hvad vi behøve og som tillige er tjenligst for vor Sundhed, ja en Deel af vore egne Producter overgaae endog de udenlandske; skjønt man ikke maae nægte, at en Deel af de udenlandske overgaae igien vores, i Henseende til Bonitet og Smag; men om udenlandske Producter, særdeles de i varmere Lande, som

som vore op af Jorden, ere saa sunde som vores, indstilles til Lægenes og de Naturkyndiges Bedømmelse. Jeg har i Huusmoderens Fortale talt saavel om den kyndige som ukyndige Huusmoder, paa Grund af det jeg selv har seet, men ingenlunde for at bebreide den Ukyndige sine Feil; thi hun er oftest ikke selv Skyld i sin Uvidenhed. At afshielpes denne Mangel er egentlig min Hensigt, og, om ikke i det Hele, saa dog for saa vidt mueligt. at raade Gud derpaa. Jeg skriver denne Gang, især for Borgere og Landboere, folgelig kan jeg ikke indrette Kogebogen anderledes, end at den kan være brugbar og passende for dem. Skulde nogen synes at finde Mangler og Udeladelser af et og andet, enten udenlandiske eller indenlandske Producter af Kied- og Fiskearter m. v., ville de behageligt henvende dem til den af mig i Aaret 1785 udgivne Kogebog, hvor formodentlig disse Materier ville findes berørte.

I. Capitel. Om Forberedelser.

§. I.

Alle Arter af Fieder-Kreature, som ere fedede, ere de, som man helst bruger til at stege, saasom deres Kied er hvidere, federe, og bliver alle Liden mørere ved Stegningen, end det Slags Fieder-Kreature, som bliver allene fødet, og ikke
fedet,

fedet, thi dette sidste bliver ved Stegningen aldrig saa saftigt og mørt, som det der er fedet.

Lillader Mærets Lider det, og det kan holde sig, da er det passeligst, at astage disse Creature 2 a 3 Dage førend de skal bruges. Ved det at Kiedet hænger et Par Dage, møres det; i andet Fald kan det ogsaa astages Astenen førend det skal bruges. At astage det, skeer paa følgende Maade: Det skæres ihjel; naar det er dødt, lægges Bingerne strax sammen under Brystet, og lægges saaledes med Brystet paa et Bord, hvorved Brystkiedet nedsynker over det spidse Brystbeen, saa at det derved bliver rundt og anseeligt paa Brystet. Ved denne Behandling kan det ogsaa ved Bordet blive bedre foreskaaret eller trancheret. Det bliver da forsigtig plukket, NB. tørt, Kroen og Indvoldene udtages, Haarene affvies, hvorefter det toes reent, Bingerne skæres af, Køllerne bukkes ned ved Kroppen, og det hensesættes til det skal bruges, De Slags Creature, som ikke fedes, men sødes, nemlig Hens, Kyllinger, Vender, og flere, skoldes i Vand; naar Indvoldene og Kroen er taget ud af dem, udbrækkes Brystbenet, derpaa affvies Haarene, de toes rene, Bingerne affskæres, Laarene eller Køllerne nedbukkles ved Kroppen, og en Pind igiennem Laarene, at de kan stode fast og Brystkiedet derved opløstes, saa de blive runde; de sættes da paa en Gaffel og holdes nogle faae Minutter i kogende Vand, at de blive stive

stive, og saaledes kienne runde og anseelige. NB. Alt hvad som skal skoldes i Vand, maae skee strax efter at det er ihjelskaaret, thi ellers kan Fiedrene ikke gaae af det.

Om de vilde Slags Fieder-Kreatures Behandling anseer jeg for overflødig at berøre, saasom min forhen udgivne Kogebog i Aaret 1785 forklarer det, og det desuden ikke er overeenstemmende med Deconomien for Borgere og Land-Almuen.

§. 2.

Om at affstive eller blanchere til Fricasseer, eller Ragouter.

Høns-, Kylling-, Kalve-, Lammekød, eller hvad det end er, naar det skal bruges til Fricasse, maae det hugges i smaae nette Stykker, omtrent tre Stykker til hver Portion, det toes i lunket Vand og trykkes vel ud, at den røde Saft fragaar, det sættes da paa Ilden i koldt Vand, indtil det begynder at koge, da saa det kogte Vand frakældes, og koldt Vand paa igien, dernæst skæres den røde Kiødhud tynd fra og det toes reent, saa er det brugeligt til Fricasse. Lige saadant behandles store Stykker Kød, som bruges hele.

Da Sommerens Varme forarsager en hastigere Bedærvelse, og om Esteraarets Tider ved fugtigt og taaget Veirligt Kjødet alle Tider
for

for Slim exponeres, er det ikke raadeligt at komme fligt antændt Kiød strax i lunket eller varmt Vand, men det maae toes først i koldt Vand et Par Gange, og derpaa sættes med koldt Vand paa Ilden til det er varmt, da det saaledes vel af-toes deri, og derefter først affrives, som forhen er meldt.

Med Vildt, saavel Harer, Krondyr, Daa-dyr og Raadyr, er Behandlingen den samme, NB. naar det skal koges eller steges, dog er at anmærke, at det nok maae vel toes, naar det skal steges, men ikke affrives, eller blancheres, ei heller ligge saa længe i Vand, thi ellers trækker Vandet Vildtsmagen bort.

§. 3.

Om at aftage Huden af Fisk, saasom Karper, Geder, med flere Sorter.

Fiskenes skræbes meget rene, og dernæst rid-ses fra Hovedet under Bugen reent ud til Halen. Herved iagttages, at man ikke skærer i Huden. Skindet løsnes behændig fra Kiødet. Hovedet bliver med Skindet i eet Stykke skaaen fra Kiødet, at man saa indvendig i Huden kan fylde den, da den saaledes viser sig med Hoved ved som en heel Fisk, naar den er fyldt.

§. 4.

§. 4.

Om Farceer til varme Posteier.

Skal Posteien være af Bilde, da tages af samme Kied til Farce. Dette skræbes, hakkes fiint, paa hvert Pund Kied $\frac{1}{4}$ Pd. Tælle fiint hakket, en god Haandsfuld Charlotter, eller Rødløg, noget stødt Allehaande, lidet hakket Basilicum, af Mangel paa dette tages Merian, fiint hakkede Capers og Agurker, eller Asia, noget i Vand udblødt Hvedebrød og Salt, alt dette hakkes fiint, dernæst smeltes Smør efter Proportion, denne Farce kommes deri, med nogle Æg, den røres vel imellem hinanden, da den saaledes bruges.

En Farce til Kyllinge-Postei, eller af Vender, Høns, Kalve- eller Lamme-Kied. I Almindelighed bruges Kalvekied dertil, dette skræbes og hakkes fiint, samt stødes i en Morter, at det bliver seit, noget Tælle fiint hakket: samt Hvedebrød, udblødt i Mælk, Salt, lidet stødt Muskatblomme, i Mangel heraf kan det gierne undværes, noget fiint hakket Persille og lidet Charlotteleg, alt dette hakkes fiint sammen, lidet Smør efter Proportion smeltes, heri kommes Farcen, med nogle Æg efter Quantitetens Størrelse, dette røres vel sammen med lidet Gløde, saaledes er denne Farce brugelig til de anførte Posteier.

Bruges nu Krebs til disse Posteier, da er Farcen den samme, undtagen, at naar Krebsene
ere

ere pillede, stødes Skallerne med lidet Smør, dette steges paa Ilden til det skummer, hvorefter det presses igiennem en Haardug, af dette røde Smør kommes i Farcen, at den bliver rød, noget af Krebskiødet hakkes fiint og kommes i samme Farce, da den saaledes er brugelig.

Denne Kalvekiød-Farce er og brugelig til Boller i Supper, med den Forskiel, at dertil tages 1 a 2 Æg mere, for at Bollerne ikke skal blive bløde og under Kogningen gaae i Stykker. Til smaae Posteier er den ligeledes brugelig, med den Forskiel, at der ikke kommes saa mange Æg i, ei heller Fløde, men i dets Sted Citronsast og revet Citronskal, vel Salt, og noget Peber.

I Fiske-Farce til Posteier er Forholdet ligedan, undtagen i Stedet for Kalvekiød tages Fisk, ellers er det i det Hele det samme.

Alle disse Farcer ere tjenlige til Posteier, item til at fylde med, ligeledes at farcere med, endog til Boller i Supper, item til store Bulits, smaae Bulits, og videre. Ved Sommers Tid kan man og for Forandrings Skyld have sine Farcer grønne, som og tit kan være passende, deels til en Ræt Hauge = Sager, eller til Fricasseer, som skal garneres, deels for at forstørre en Ræt med, deels for at give den et behageligt Syn. Farcen laves med en god haandsfuld kogt Spinat, som i en Morter er fiint stødt, dette omrøres i Farcen, saa er den grøn. Brugen og Nyttens

Far-

Farcen, saa er den grøn. Brugen og Nyttten af disse Slags Farcer, skal i Røgebogen nærmere blive udviklet.

§. 5.

Om tørre Fiskes Udblødning og Udbanding.

En Bergfisk, hvad Slags det end er, kan ikke bedre blive opløst, end at den først bliver skaaren i Stykker, og hvert Stykke for sig bliver meget lidet banket, den lægges i Vand, sættes om Aftenen paa Fyrstedet, hvor der om Dagen har været Jld, den gives frisk Vand 2 a 3 Gange i 24 Timer, hvor næst koges en Luid af sigtet Bøgeaske, naar den er affiet, hældes Vandet af Fisken og Luden derpaa igien, hvori den staaer i 24 Timer, derefter kommes Fisken i reent koldt Vand, og gives frisk Vand hver ottende Time, og saaledes continueres et Par Dage, da den saa først er tienlig til at koge. At bruge Kalk, eller fligt, kan jeg ikke anprise, saasom det, efter mine Tanker, maac være skadeligt for Sundheden, da den angriber og æder Fisken saaledes, at den ved Kogningen hensmulker. En Pagedsthynder behandles ligedan, naar Huden først er taget paa begge Sider af den, undtagen, at den ikke bankes. NB. Lidet Salt at komme i Vandet kan være godt, og sammenholder Fisken, at den ikke ved Kogning smulker for meget.

§. 6.

Om at lave Skne.

Skært Drekiød skæres i Skiver, nogle i Skiver skaarne Gulerødder lægges i en bred Kasserolle med lidet Smør og nogle skaarne Rødløg eller Purreløg, herpaa lægges Kiødet, det overstænkes med en Pøgel Vand, tildækkes, og sættes paa Kulild, naar det saa har trækket Saften af Kiødet, sættes det paa stærkere Ild, indtil det paa Bunden er brunt ansat, eller stegt, herpaa kommes koldt Vand, naar ingen Bouillon eller Kiødsuppe haves, med endeel skaarne Purre, Sillerie, Persille og Gulerøder, dette koges meget mørt, og derefter affies, saa er denne brune Skne brugelig til Suppe.

§. 7.

En Bouillon at lave.

Naar Drekiød, eller hvad det er for Kiød, først er toet, sættes det paa Ilden i koldt Vand, med meget lidet Salt, naar det begynder at koge, skummes den vel, herpaa kommes nogle saa hele Gulerøder, og et Par hele Persillerøder, naar Kiødet er mørt, affies Bouillonnen og hensesættes til videre Brug.

§. 8.

En Extract af Haugefrugter, tienlig i hver
Mands Huus.

§. 8.

Hertil hører en stor Deel af alle Slags
bekiendte Æg, skaarne i Skiver, Sillerie, Per-
sillereder, Gulereder, Nellikker, Peber, noget
Citronsaft og lidet Salt, en Flaske gammel Viin,
en Flaske god Viinædike, noget Dragon, noget
Masturtium, Laurbærblade, alt dette maae staae
i en vel tilklinet Potte i 3 a 4 Dage paa en liden
Afseild, at det ikke kan komme til at koge, det
affies og sættes paa Glasfer, siden bruges det til
Sauser, hvorom nærmere skal forklares.

§. 9.

Alt farcere er egentlig at sætte Farce paa de
Been, som man i Forveien har skaaret Riødet af,
enten det er saa Fisk, eller Riødarter, kogt eller
raat. Man sætter, eller farcerer ogsaa oven paa
Riød, eller Fisk, ligesom det er fedt og mavert,
og har Anseelse til; et mavert Bryst faaer Anseelse
ved at farceres oven paa Riødet. Egentligen
bruger man gierne til at farcere, Geder, Karper,
Pigvarer, Kalve- og Lammehyster, Karbonade
af Kalve- eller Lammekød, Kyllinger, Høns,
Wender, Harer, Dyrbove, og deslige, som
nærmere i Kogebogen omtales.

§. 10.

At fylde, skeer enten i det aftagne Fiskekind, eller i et Kalvebryst, som man har skaaret en Abning imellem Riød og Been, eller i Kroerne paa Kalkuner, Hens, Kyllinger, og videre. Naar man farcerer paa Hens, Kyllinger, Kalkuner og Kaponer, kan man gierne benytte sig af Krasten i en Suppe, og saa bruge Riødet af Brystet til Farce, tillavet, ligesom anført er om Kalve-Riød, eller Fiskefarce. Denne Kraft kan man og benytte i den dertil hørende Saus.

§. 11.

At grilliere, er egentlig naar man har kogt Riød, som Kalve- eller Lammebryster, der er vel fedt, item raae Kalve- og Lamme-Karbonade; meget ungt og fedt Drekriød af Rygkiødet kan ogsaa grillieres, naar det vel mørt bankes. Man grillierer da saaledes, nemlig: revet Hvedebrød, lidt Salt, Peber og fint hakket Persille blandes sammen, man dypper Riødet vel i smeltet Smør, og bestrøer det med det sammenblandede Brød, hvorefter det steges paa Risten, og serveres med en Saus, eller en Røt grønt.

§. 12.

At pannere, bruges egentligen til det Slags Riød, eller Fisk, som skal steges i en Pande

Pande i Smør, saaledes: man tager tre Parter revet Hvedebrød, een Part Hvedemeel, lidet Salt, dette blandes sammen, nogle Æg slaas stærk med en Skæ, hvori det, som skal panieres, dyppes og bestræses stærk med det sammenblandede Brød, og saaledes steges i brunt Smør i en Pande.

§. 13.

Alt bandere, er i og for sig selv ikke andet, end at give et Stykke Kiød, Høns, Kyllinger, Duer, Fisk, eller hvad det end er, et kiont Anseende, med en Butterdei, som med et Sporejern er skaaren i fine Strimler og Kiødet dermed belagt. Naar Kiødet, eller hvad det er, saaledes er belagt, bages det i en Tærtepande med Ild oven paa Laaget, men ikke Ild under det. Alt anbringe sige Rætter, skal nærmere gives Anledning til i Kogebogen.

§. 14.

Alt tressere er noget som paa frie Haand gøres, uden at bruge Form dertil, og bestaaer i f. Ex., at man anretter en Salat, som bestaaer af mere end et Slags, saaledes paa et Fad eller Tallerken, at den ene Koulour fremspringer for den anden og bliver paa en Maade skatteret. End videre, at et Kreatur, som skal steges, bliver med Kollerne og Bingerne ordentlig nedsat, og

saaledes tresseret, at det seer net og pyntelig ud paa Bordet. Videre tresserer man ogsaa Dei til store Posteier paa frie Haand, uden Former, hvorom længere hen i Bogen skal blive handlet.

§. 15.

Alt marjonere, er egentlig at nedlægge Ried, eller Fisk, raat, eller stegt, i Edike, deels for at conserveres, deels for at sætte Smag eller Gout paa det, som har da sine visse Bemærkninger, nemlig, at marjonere stegte Aal, Sild, Ørter, og deslige, som koldt skal serveres, da man tager halv Vinædike, halv Vand, nogle hele Peberkorn, lidet Dild, Laurbærblade, nogle hele Æg, noget i Skiver skaaen Peberrod, det opkoges og hældes varmt paa det Stegte, naar det er koldt serveres det. Til en Marjonade til raat Ried, tager man Edike, Salt, stødte Peber, Allehaande, Ingefær, stødte Cnebær, et Par haandfulde i Skiver skaaen Æg, noget Basilicum. Denne Marjonade bruges egentlig til Wildt, som til Dyr, Harer, eller Algerhens, Kypper, og deslige. Naar man vil præparere en Bederng, eller en ung Svineris, ligesom Wildt, er Forstiellen, at man tager noget af sammes Blod, og en halv eller heel Glaske Rødviin og kommer i Marjonaden, hvori da Riedet læges 2, 3, a 4 Dage, og derefter steges. Det ovenansførte raae Ried bruges til Posteier med brune Sauser. Denne Mar-

Marjonade har den Egenſkab, at den mortificerer, eller mører Riedet, ſamt ſætter en Bildtſmag derpaa.

Marjonade til Frugt, ſom ſkal udba-
ges, ligesom Æbleſkiver med Dei, om det være
fig Meloner, Græskar, Aprikoser, Pſerſkener,
Blommer og deslige, ſom har en vandagtig Saft
og ere tillige meget ſaftfulde, dertil tages noget
Citronſaft, vel Sukker, ſtødt Kancel, lidet Car-
demomme og Citronſkal, hvori denne Frugt læg-
ges, naar den i Forveien er ſkrællet og ſkaaret ſom
den ſkal være, den veltes tit om i dette, at Saf-
ten kan trækkes ud, hvorefter den dnyppes i Dei og
bages i Smør, hvorom nærmere ſkal gives For-
klaring.

§. 16.

Om at tilberede alle Slags Dei, ſaavel til
Poſteier, ſom Butterdei, og videre.

Butterdei.

Paa hvert Pund bedſte Hvedemeel tages
1 Pund Smør, ſom i koldt Vand bliver toet,
at Saltet gaaer fra det, Melet lægges paa
Bordet, hvori brækkes det ene Fierdingpund af
Smørret i ſmaa Stykker i Melet, det rives med
Melet imellem Hænderne, at det omtrent bliver
ſom revet Brød, i Midten af dette Meel og Smør
gieres en Fordybning, hvori kommes ſaa meget
koldt Vand, at ved Sammenæltningen af dette
bliver en ikke alt for ſei, og haard Dei; den rulles
med

med et Bakkelse-Rulletræ i en rund Plade saa tyk som en god Finger er tyk, derpaa lægges Resten af Smørret i en Skive, det lægges sammen og udrulles, at det bliver tyndt; det lægges atter sammen og udrulles ligesaadan; det lægges atter tredie Gang sammen og udrulles saa tykt eller tyndt, som man vil have det, saa er den færdig.

En Bree- eller Vanddei til tresserede Posteier.

Man tager det halve grovt sigtet Hvedemeel og det halve fiint sigtet Rugmeel, deri kommes lidet smeltet Smør, kogende Vand og et Par Æg, af dette sammennælttes en tæt og sei Dei, da den saaledes bruges til tresserede Posteier, som nærmere skal vises.

En mør Dei til Posteier.

Paa hvert Pund fiint Hvedemeel tages $\frac{1}{2}$ Pund Smør, som rives med Hænderne ligesom til Butterdei, hvori kommes saa meget sød Gløde med to Æg, at deraf kan blive sammennæltet en temmelig sei Dei brugelig til Posteier eller Popitons, hvorom nærmere skal handles.

Dei af Risenegryn, til Rande omkring Fade.

Efter Fornødenhed sættes vel toede Risenegryn i Bouillon til Glden med lidet Salt og Smør, de koges vel halv møre, dog skikkelig tykke, heri kom-

Kommes nogle Æg, et Par Skeer fulde Fløde, ligesaa varmt som Grøden er og omrøres vel, saa er det brugeligt til Rande om Fade.

Dei til Brødkløser.

Naar Ringen af en Deel Hvedebrød, som man behøver, er affkaaren, kastes det i reent Vand, naar det er blødt, trykkes Vandet af det. Til 8 Skilling Hvedebrød bruges omtrent et Fierdingpund Smør, som smeltes, og kommer saa Brødet deri, det steges paa Jlden, og røres stedse med en Træfke, til det slipper Kasserollen, heri kommer 6 Stykker hele Æg lige saa varmt som det kommer fra Jlden og røres stærkt med lidet Salt, Muskatblomme og et Par Skeer fulde sød Fløde, da det saaledes er brugeligt til alle Slags Supper, eller Mælk.

Dei til Meelboller.

Til et Pund fiint Hvedemeel tages $\frac{1}{4}$ Pund Smør smeltet, fem hele Æg, noget suur Fløde, revet Citronskal, Salt, alt dette røres til en sei Dei, dog ikke for tæt, men lind; kort forend de skal sættes paa Suppen, kommer for 2 $\frac{1}{2}$ fiint stødt Tvebak deri og omrøres.

Dei til Æblestiver, eller andre Frugter at bage.

Efter som man behøver, tages fiint Hvedemeel, hvori kommer f. Ex. $\frac{1}{2}$ Pund Meel til tre

Æggeblommer, suur Gløde, lidet Sukker og Citronskal revet, man kan og bruge lidet Rosenvand (hvo som er for det,) dette røres vel sammen, fire Æggeghvider slaaes til en Skum, det røres deri, dog ikke for meget, kuns saa meget, at Skummen er blandet vel iblandt Deien, saa er den tienlig til Æblestiver, med flere Slags.

En anden Dei til samme Brug.

Meel tages, eftersom fornødent er, deri kommes 3 a 4 hele Æg, noget Ælgiær, revet Citronskal, Sukker, Saften af et Par Citroner, noget suur Gløde, eller Biin, dette sammenrøres, som en meget tyk Pandekage Dei, det hensættes paa et lunket Sted, at det kan hæve sig, saa er den tienlig.

§. 17.

Alt præparere Røder og Fiske til at udbage.

Gemeenligen bruges til Udbagningen Schorzoneer= eller den saa kaldede Asparges-Rod, Silerie=, Persille-Rodder, hele Asparges, og saa fremdeles hvad man bedst finder Smag i. Naar disse Slags ere reent skræbete, koges de i en kort Saus med lidet Salt, nogle faae Peberkorn og lidet Smør til de ere møre, da de saa optages og henlægges til de blive kolde. Fiskene, som skal udbages, maae reenskræbes og firres lidet, samt saltet

saltes en halv Time, hvorefter de blive tørrede med et Klæde. Begge Dele, saavel Rødder, som Fisk, bliver saa dryppet i slagne Æg og bestrøet med halv meleret Meel og fint Brød, og saaledes bagt i Smør.

§. 18.

At legere er egentligen at give en hvid Saus en Slags Jevnhed og hvid Anseelse. Det skeer paa følgende Maade: Naar en Fricassée, eller en Saus, er kogt, slaas to a tre Æggeblommer i en Skaal og tværes ud med lidet Fløde, Bouillon, eller hvad man helst vil, naar Sausen saa koger, kommes dette deri, NB. i det samme Dieblis tages Sausen fra Ilden, og røres bestandig, thi ellers skilles den ad. Man kan ogsaa komme Krebs-Smør deri, for at giøre den rød.

§. 19.

At præparere Skampion-Pulver.

Man renser Skampionerne, ved at tage den øverste Hud og det underste brune af dem, de fikses da i smaae Stykker, og paa et Stykke Papir tørres de i en Bagerovn, eller Tærtépande, hvorefter de stødes fine i en Morter, og saaledes i et Glas, eller Porcelains Krukke, tæt pakket og tilbunden, forvares de paa et tørt Sted.

§. 20.

§. 20.

Soia af Skampioner.

De renses' allene, at der ikke er Jord ved dem, de knuses i Stykker med noget Salt, hvorefter de staae i en 8te Dage, de gives et Opkog paa Ilden, og afpresses igiennem en Haardug, hernæst tages paa hver Pot af denne Saft en Pægel god Viinædike, nogle Laurbærblade, lidet Rosmarin, heel Peber og Allehaande, dette henkoges saa længe, at af hver Pot bliver kun en halv Pot, den hensesættes til den er kold, hvorefter den paa Glasfer, vel proppet og forseglet, forvares. Om Brugen heraf handles nærmere i Kogebogen.

§. 21.

Om Græskar, eller Kyrbits Kaldet.

Denne Slags er af den Art, som egentlig indeholder en Deel vandagtige Vædsfer. Elers ere de meget brugelige til Mad, hvorefter nærmere skal blive omtalt.

§. 22.

Forloren eller Speil-Eg.

Ere brugelige til Supper, Spinat, Syrer, Hache, og deslige. De laves saaledes: man sætter en Kasserolle paa Ilden med Vand og lidet Salt. Naar det koger, brækkes Hul paa den
brede

Bredeste Ende af Egget, og saaledes kommes i dette kogende Vand. Naar de begynde at koge, fratages de, det kogende Vand frahældes og koldt Vand paa, hvorefter de optages og besfiæres, at de blive kionne runde, saa ere de tienlige til videre Brug; dog anmærkes, at de maae ikke blive haarde i Kogningen.

§. 23.

Jeg slutter dette Capitel med kortelig at anprise Nyttten af en god Theorie, som erholdes ved Læsning, men fuldkommes ved Praxis eller ved selv at tage Haand i med. Den, som ikke kan have Veilighed for een eller anden Marsags Skyld at nyde practisk Information, er vel for det første tient med theoretisk Information, men dog, om Veilighed gaves dertil, vilde med Tiden en practisk Information være særdeles tienlig og detts kunde let komme istand, naar først et Selskab af Damer, eller Jomfruer, bleve eenige om, classificeret at oprette et theoretisk Selskab, hvorved da letteligen kunde tilveiebringes et Par Gange om Maaneden en ubetændelig Suppe, eller Aftensmaaltid, hvorved Praxis kunde iværksættes, samt at de, som samledes dertil, kunde tillige fornøie deres Mænd og Familie. Tillades mig at spørge, hvad vil vel være behageligere eller og nyttigere for den retskafne Huusmoder, der dog behøver høiligen en Slags Sinds Recreation, eller Forandring, end at anvende

vende ugentligen een Aften til en for sig saa nyttig og for Velstandens Fremme saa betydelig Undervisning, og hvad vilde vel ikke kunde blive discursive afhandlet, som ikke med Pennen saa nøie kan udvikles? Hvor mangen en ung, og tildeels i dette Fag uerfaren, Huusmoder vil ikke være meget glad ved saa nyttig en Foreening indbyrdes imellem Damerne og hele Kiønnet, hvor hun paa en anstændig Maade kunde erhverve sig Kundskab i sit Fag, og ved samme Kundskab blive i Stand til, uden Tilbageholdenhed, at tale med i Selskaber og føre en lærerig Samtale; men i Mangel heraf er jo den unge Huusmoder nødt til at tie, og fra hvad Side bedømmes hun da?

2. Capitel.

Om alle Slags Supper.

§. I.

Brun Suppe med Riødboller.

En brun Suppe, eller Skye, tillaves efter hvad i Forberedelsens 1 Cap. §. 6 er anført. Velreengierte Suppeurter skæres fine, samt en Haandsfuld Risengryn, hvormed denne brune Suppe koges, til Urterne ere møre. Riødboller, enten af Dre- eller Kalvekød, tillaves efter samme Forberedelsens Regler, hvoraf dannes smaae eller store runde

runde Boller, de koges i Suppen, til de have nok. Til denne Suppe kan man ved Foraarstider benytte sig af unge Gulerødder, Asparges, Kyrsvel og deslige, efter eget Godtbefindende.

§. 2.

Brun Suppe med Brødboller.

Med Brødboller behandles den paa samme Maade, undtagen at Bollerne tillaves af Brød, som i Forberedelsens i Cap. §. 16 er anført, og saaledes, kort førend der anrettes, koges i Suppen.

§. 3.

Brun Suppe med Safot eller Hvidkaal.

Suppen er ligesom oven anført, med Urter og videre. Naar man har rensat Kaalen og skaa-
ren den i smaae Stykker, steges den i brunt Smør med et Par i Skiver skaarne Løg, til den er brun, den hældes paa et Dyrkslag, at Smørret rinder fra, og koges mer i Suppen. Nogle Korn heelt Peber kan være godt i samme at koge den med, saa er den færdig.

§. 4.

Brun Suppe med Botfældske Roer.

Som forhen er meldt tillaves en brun Suppe, med den Forsskiel, at i Skiver skaarne Løg, og
et

et Stykke i Skiver skaaen Skinke, samt nogle faae Nellikier steges brune i Smør, herpaa høldes af samme Suppe og koges, dette sies igiennem en Sigte i Suppen. Naar Koerne ere skræbede rene, behandles de ligesom om den forhen anførte Saffor-kaal er meldt, og saaledes, naar det er mørt kogt, anrettes Suppen.

§. 5.

Brun Lindse-Suppe.

I alle Maader koges denne Skye ligesom den sidste, med Skinke og Løg, allene den Forskiel, at man bruger dobbelt Sillerierødder til denne Suppe. I samme Kommes hvide Lindser, som i Forveien har staaet i Vand, for at blødes, een Nat, de koges møre, saa er den færdig. Til- lige maae herved anmærkes, at saavel til graae, som gule Erter, samt Lindser, og deslige, er Sillerie og Løg en Hovedsag at bruge, thi dette Slags foreøger deres naturlige Smag til en Slags Behagelighed og Styrke.

§. 6.

Brun Suppe med Sago-, Ris-, eller Perle-Gryn.

Den brune Skye tillaves, som meldt er, dog ikke saa stærk af Løg eller Skinke. Suppe-urterne

urterne skæres fine, saa anbringes og hertil enten fin skaaren Endiven, Kyrrer, Syrer, Asparges, unge Gulerødder, eller hvad Slags man bedst kan have. I denne Suppe koges enten Sago-, eller de andre Sorter Gryn, efter eget Godtbefindende; vil man have Nudler deri, saa kommes de ikke deri, førend en liden Tid forinden man skal anrette, da de ikke taale længe at koge.

§. 7.

Brun Lindse-Suppe med Vender, Pølse, eller deslige.

En stærk Skye, vel med Skinke og Pølse tilslavet, kommes paa en Deel udblødte Lindses, tilligemed et Par Vender eller Pølse, dette koges tilsammen, til det er mørt; førend det anrettes, tages Fedtet vel af det, det sættes atter paa Ilden, nogle Skiver godt Smør, Vedike og Salt omrøres den med tilsidst, og saaledes anrettes den.

§. 8.

Hvid Øreflod-Suppe med Kiød- eller Brød-Boller.

Den hvide Suppe, eller Bouillon, tillaves som i Forberedelsen i Kapitels 7. §. er anført. I samme Capitel sees og Tillavningen af Farce til Boller, som og Brødkløser eller Boller; naar denne Suppe er kogt med sine behørigs Suppe-

urter og Salt, kommes Bollerne derpaa, og saaledes, naar de ere kogte, serveres.

§. 9.

Krebs- = Suppe.

En hvid Bouillon koges først, som i 1 Capitel 7 §. er omtalt, et Hundrede Krebs, mindre eller mere, ligesom Antallet af Personerne er stort eller lidet, Krebsene toges reene, i en Kiedel koges de til de ere nok, med lidet Salt, de maae ei heller koges for længe, thi ellers slippe de ikke Skallen godt, de udbrækkes da af Skallen, Svandsene skæres i Bængden igiennem, den deri liggende sorte Tarm fratages. Al Skallen, undtagen Hoved- og Rygskallen, stødes med noget Smør i en Morter meget fiint, dette kommes i en stor Casserolle, steges og røres saa længe til man seer, at det røde Smør skiller sig fra det øvrige, derpaa hældes den ovenanførte Bouillon, har man en lysebrun Skye, da er det bedre, dette koges tilsammen een Time med i Skiver skaarne Guler, Persille- og Sillerie-Rødder, samt Purrer, og noget Franskbød, omtrent saa meget Brød, at Suppen deraf kan blive saa tyk, som en tynd Havresuppe, nu har man i en Suppekiedel fiinskaarne Suppeurter staaende, derpaa kommes denne Krebsesuppe igiennem en Sigte, eller Haardug, vel igiennemrevet, at den bliver jevn og alle Kræfter presset fra, dette koges saaledes en kort Tid, ongefær en halv Time.

En

En Krebs-Farce laves eftersom i første Capitel anført er, med den Forskiel, at dertil bruges noget Fiskefarce, thi af Krebs allene vil den falde bekostelig. Naar denne Farce er tillavet, fyldes Krebshovederne med den, de koges i lidet Bouillon for sig selv, naar de ere nok, optages de og kommes i Terrinen, naar Suppen er kogt nok, saa har man lidet Krebssmør reserveret, som, tillige med saa meget andet Smør og med lidet Suppe blandes, og naar Suppen tages fra Ilden, aflegeres den med dette røde, og saaledes, indrettet efter Smagen med Salt, anrettes.

§. 10.

Fiske = Suppe.

Til en Fiske = Suppe tages gierne de største og sværeste Fiske, NB. af Færskvands Fisk. Veder ere de bedste til dette Brug. I Mangel tages hvad man har. Fiskene skræbes rene, Indvoldene udtages, de toes rene, saa meget af Fiskens Kied, som behøves til Boller, skæres fra, hvoraf laves en Farce, efter Anviisning i første Capitel, alle Beene og den øvrige Fisk skæres smaa, en Deel Purre, Persillerødder, Sillerie, og Gulerødder skæres i Skiver, et Stykke Smør sættes paa Ilden i en Kasserolle, naar Smørret er lysebrunt, kommes disse i Skiver skaarne Urtter deri og steges, samt røres flittig, omtrent et Quar-

teer, herpaa kommes Vand saa meget som behøves, naar saa er skeet, tages et Stykke maver Skinke-Flæsk, som sfiæres i meget tynde Skiver, nogle Haandfulde i Skiver skaarne Rødløg, dette steges i brunt Smør og kommes i Suppen, tilligemed den smaaeskaarne Fisk, nogle Korn heel Peber, og saa meget Franskbød, at Suppen kan deraf blive lidet jevnet; efter at dette saaledes er kogt meget mørt, rives det igiennem en Haardug, eller Sigte, at Kraften ret presses igiennem; man har da i Forveien skaarne Suppeurter i en Suppekiedel færdig staaende, i Særdeleshed recommenderer jeg Sillerie til dette Slags Supper, den giver ikke allene en behagelig Smag, men virker og til Kræfterne; paa disse skaarne Urter kommes Suppen, den koges som sædvanlig; af en Fisk farce, som i Forveien er tillavet efter første Capitel's Indhold, sættes Boller paa samme Suppe, efter Behag saltes den; naar den skal anrettes, aflegeres den med lidet Smør og Fløde, og er saa færdig.

§. II.

Fiske-Suppe af Strandfiske.

Alle Urter Strandfiske, undtagen Hvillinger, smaae Rødspætter, og flige flade Fiske, ere tienlige til Suppe. Farce til Boller tillaves som i første Capitel er anført. I det øvrige koges Suppen af disse Slags ligesom Bouillon, eller
Suppe

Suppe af Ried, med den Forskiel, at ingen Gryn kommes derpaa, i det øvrige med Suppe-
Urter, særdeles Sillerie. End videre bemærkes,
at disse Slags Supper koges med Rødkæbe, nogle
faa Laurbærblade, heel Peber, tørrede og i fine
Strimler skaarne tørre eller friske Røbler, tillige
med nogle Boller af Farcen, naar saaledes Suppen
er kogt færdig, har man en Deel kionne Styk-
ker skaarne Fiske, som aparte ere kogte i samme
Suppe, hvormed den saaledes anrettes og spises.
NB. Disse Slags Supper ere bekvemme aller-
bedst paa Landet, hvor Fiskerierne have og den
ikke er dyr. End videre anmærkes, at til disse
Slags Supper ere de saa kaldte Græskar, eller
Kyrbits, skaarne i Stykker, ligesom Rødderne,
meget passelige, ja, om de end ere nedskyltede, som
Asia, kan de og bruges dertil, thi alt hvad Asia
bliver nedskyltet med, er passende til slige Supper,
naar det NB. bruges til Maade, for lidet og for
meget fordærver alting, som man siger. At angive
det rette Forhold, eller et vist bestemt Quantum
at fastsætte, er ikke vel giørligt i Skrifter, thi Et og
det samme, hvad det end er, kan jo være i det ene
Huus af bedre og stærkere Bonitet, end i det
andet. Heraf ses da tydeligen, at Conversation
og Samtale over sligt vilde være lærerig og nyt-
tig for en Deel af vore Huusmødre og deres
Døttre.

§. 12.

Nedlagte, eller dæmpede Supper.

Disse Slags Supper ere egentligen bedst passende fra September Maanedes Begyndelse til Febr. Maanedes Udgang, saasom Kiedarter, saavel som Haugeværter, i den Tid har den bedste Kraft. Disse Slags Supper laves af hvad Slags Kied, man vil, enten det er Drekied, Lamme- og Kalve Kied, Kalkuner eller smaae Høns, Vender, Gæs, eller hvad det end er, Bilde undtagen. Kiedet skæres i Portions- Stykker, det reentoes, i en god stærk Steenpøtte, eller Gryde, nedlægges det saaledes, nemlig, et Lav Kied, derpaa kommes lidt Salt, et Stykke Ingefær, nogle Pebers Korn og to eller tre Laurbærblade, samt et Lav i Stykker skaaen Hvidkaal, Sajois eller Byrtsingekaal, saa og fornødne Suppeurter, atter nedlægges ligesaadanne Lav, saalænge som man har Kied, og vil have Portioner, derpaa kommes Vand, Poteten, eller Gryden, maae ikke være for fuld, den sættes paa Ilden, naar den koger, skummes den reen, dernæst tildækkes den og tilflines, at ikke Lust eller Damp gaaer fra den, dernæst sættes den paa Kulild, at den saa jævnt koger til den er nok. Kan man have saadanne Steenkar, hvori det kan sættes paa Bordet, da er det bedst, og Suppen beholder sin rette Smag og stærke behagelige Lugt, da den ellers ved Anretningen taber meget deraf.

§. 13.

Om Foraars- og Sommer-Supper, da man kan have de unge grønne Urter.

Slige Supper ere behagligst, om de tillaves af den Slags Kiød, som er overeenstemmende med Urternes Fiinhed, som for Exempel af Høns, Kyllinger, Duer, Lamme- eller Kalvekød. Drekød er uomgængelig det nødvendigste for en stor Huusholdning, men at de unge Haverter tabe i Drekødsuppe mere deres Smag, end i de ovenanførte, vil vel ingen nægte, uagtet disse Bemærkninger bør ikke have Sted, undtagen hos den Velhavende. Supperne tillaves paa følgende Maade: Paa det Slags Kiød, som skal bruges til Suppe, koges en Bouillon, som i første Capitel er berørt, dernæst sies den igiennem en Sigte, hvori kommes de fornødne Gryn, hvad Slags man bedst synes om, naar de ere næsten kogte mere, da kommes først de unge Suppeurter deri, som ere meget unge Gule- og Persillerøder, meget libet Purre, Kyrrel, Syrer, Portulak, Asparges, den dækkes tæt, og aabnes ikke, førend den skal anrettes. Overalt er det skadeligt ved alle Supper, at aabne og røre for tidt i dem, imedens de koge med Urterne, thi saavel Smagen, som Lugten, betages derved sin Styrke. I disse Supper kan og kommes de saa kaldede forlorne Æg. Deres Kogning viser i Capitel. Er Suppen kogt paa Lammekød,

kan

an man og komme af de unge Mairoer derpaa, i Stedet for Asparges.

§. 14.

Bouillon, eller hvid Suppe, med Endiven, Saisi-eller Hvidkaal, Blomkaal, Botsfelds-
Keroer, og deslige.

En Bouillon af Dreklied koges efter i Capitel's Indhold, hvoraf, efter at den er affiet, koges en Suppe med Urter, nemlig Sillerie, Purre, Persille, og Gulerøder, Gryn undtagen. En af anførte Kaalsorter, Endiven, eller Roer, efter at de ere reengiorte, skæres i Stykker, de gives et Opkog i Vand, og strax hældes paa et Durkslag, at Vandet kan frarinde, hvorefter de kommes i en Kasserolle, eller Potte, med lidet Smør, Salt, et Par hele Rødløg, hvorpaa kommes noget af Suppen, og under et tæt luft Laag koges den. Naar der anrettes, kommes dette i Suppen, saa er den færdig.

§. 15.

Norske Riødsupper, med røget Pølse.

En god Drekliødsuppe koges med sine behøvrige Suppeurter. Noget ferend den er kogt nok, kommes i Strimler skærede tørre Æbler derpaa, et Glas Vinædike og et Glas gammel Vin, et
Par

Par i Skiver flaarne Citroner, et Par Laurbærblade, heel Peber lidet, Sukker og Salt. I Forveien har man kogt en røget Kiødpølse vel mør, denne flæres i Tærninger og kommes paa Suppen, hvormed den koges et Kvarteer, og saaledes anrettes den.

§. 16.

Hønsfiedsuppe, med Meel- eller Brødboller.

Paa Hønsene koges en Bouillon, som anført i første Capitel, den koges ligeledes med Urter, lidet Rissengryn og Rosiner, et heelt Stykke Muskatblomme, den holdes alletider vel tillukket. Bollerne, enten Meel- eller Brødboller, tillaves som i første Capitel anvises, de sættes paa Suppen og koges under luft Raag til de ere nok. Saaledes anrettes denne Suppe. Denne Hønsfiedsuppe, saavel som andre Kiødsupper, om de skal være med andre Gryn, saasom Perlegryn, Sago, Nudler, og deslige, koges paa samme Maade, undtagen den med Nudler. Nudlerne maae alle knuses mellem Hænderne, og kun lidet koges.

§. 17.

Til de ovenanførte hvide Bouillonsupper kan man og for Forandrings Skyld sætte Smag af Mandler, saaledes: paa et fierding Pund søde Mandler tages to Lod bittere Mandler, de flolles i

kogt Vand, stødes meget filne i en Morter, de udværes med Suppe, hvori de koges nogle Minuter, og saaledes tværes igiennem en Sigte i Terrinen, hvorpaa Suppen anrettes. Vel at bemærke, at naar dertil er brugt Mandler, taaler denne Suppe ingen Citron, eller Viin, saasom det ikke er passende i Smagen. End videre kan man ved Sommer- eller Foraars-Tider giere disse Slags hvide Supper velsmagende af Spinat, eller Syrer. Skal de være grønne af Koulcr og velsmagende af Spinat, saa tages en Portion Spinat, pilles og renses vel, samt toes vel, den koges mør i Vand, den affies og Vandet trykkes fra, hvorefter den stødes i en Morter, med tre eller fire haardkogte Æggeblommer og noget ristet Hvedebrød, meget fint; med noget af Suppen koges dette paa Ilden et Qvarteer, hvorefter det rives igiennem en Sigte og kommes med nogle udpillede Grønnecrter paa Suppen og koges saaledes til den er nok, saa anrettes den. Vil man ikke have Crter, eller Aarets Tid det ikke tillader for Prisens Skyld, da kan man komme forlorne Æg paa Suppen, som er meget passelig. Vil man have den med Syrer, da ere de første Syrer de bedste, saasom en Syreplante, naar den ikke tit bliver affkaaren, faaer en ubehagelig Suurhed.

§. 18.

Kraasesuppe.

Naar Kraaserne ere vel rensede og toede
haffes og skæres de i Stykker efter Behag, de
sættes paa Ilden med Vand og Salt, alt indrettes
efter Gæsternes skørre eller mindre Antal, de skum-
mes meget rene, derpaa kommes en liden Haandsfuld
i Skiver skaaen Veberrod, Blinædise, noget heel
Veber og et Par Laurbærblade, dette koges til Kis-
det er mørt, Kiødet optages, Suppen sies igiennem
en Sigte, den sættes paa Ilden med behørig
Suppeurter, nemlig allene Rødderne, men ikke
grønt, den koges sin behørige Tid, hvorefter Kis-
det kommes i Suppen og opkoges, derefter kommer
man skaarne Vbler derpaa, som koges i Suppen,
man jeyner den med lidet sammenæltet Meel og
Smør, og smager, om den har sin rette Suurhed.
Man made heller lave disse Slags Supper for sure,
og brække dem igien med Sukker, da de saa ere
behageligere. Af Drefkiød og Lammekiød, R. B.
af Ribbeenskiødet, ere samme Slags sure Supper
meget gode for et folkerigt Bord, saa og for Land-
almuen.

§. 19.

Vble- eller Pæresuppe, med fersk, eller
grønsaltet Flæsk.

Grønsaltet Flæsk udvandes, det ferske
bruges som det er, Flæsket koges, naar det er
mørt,

mørt, da ses Suppen, hvorpaa kommes Havregryn, at den kan blive jevn deraf, samt Purre, et Par Stykker Ingefær, ligesom paa andre Supper, kommes derpaa med nogle Laurbærblade og Timian, dette koges med lidet Salt, efter Smagen, hvorpaa kommes tørrede eller, utørrede Pærer, eller Æbler, ligesom Aarets Lidet tillader, samt Meelboller, Flæskestykker i Tærninger og kommes paa Suppen, det koges lidet, saa er den tienslig til at anrette.

§. 20.

Affiede Guleærter.

Erterne blødes ud Afstenen førend de skal bruges, det saltede Rødt, eller hvad det end er, udblødes vel, dette koges om Morgenen betids, Erterne sættes paa i koldt Vand og koges til de ere møre, af Rødsuppen kommes paa Erterne, naar de ere mosedede i Stykker, dette ses igiennem et fint Durkslag, derpaa kommes vel Sillerie noget Purre og et Par hele Rødløg og Salt, noget heel Peber, det koges tilfammen sin behørig Tid, Efter Behag kan man og lade Erterne blive hele og saaledes spise dem, som er nok meest brugeligt for begge anførte Stænder. Til de affiede gives gjerne bagt Hvedebrød. Røddet gives til Erterne.

§. 21.

§. 21.

Graae Urter, med røget Glæst, eller Pølse.

Urterne sættes i Blod Astenen førend de skal koges. Glæstet, eller hvad det er, maae ligesaa i Forveien være vel udblødt, det koges da betids. Urterne ligesaa i koldt Vand paasættes og koges. Det vil vel ikke være passende for endeel af mine Medborgere, som og for Landmanden, at jeg her ved disse tvende Sorter Urter udfører deres Behandling, eller Kogemaader, kostbarere, end som Ejerne for os tillade, hvorfor jeg anfører den simpleste Maade, dog velsmagende. Naar Urterne ere kogte mere, og Vandet, hvori de ere kogte, er reent henkogt, at de ere næsten tørre, da hælder man noget af den fedeste Suppe paa Urterne, men det maae kun være lidt, for Resten kommes Vand paa dem, endel Eillerie og Purre, samt i Skiver skaarne Rødløg, hvormed de endnu koge en halv Time. Kort førend de skal anrettes, tages Vedike, Salt og et Stykke Smør, Urterne tages fra Ilden, saa kommes først Vedike, Salt og Smør deri, og røres vel i dem, og saaledes anrettes de. Vel at mærke, at naar man kommer Vedike, eller Salt, i disse Slags Urter noget førend de skal spises, da bliver Skallen haard igien. End videre at bemærke, at naar disse Slags Urter staae saaledes en fire eller fem Dage, ja otte Dage, da møres Skallen af

af TEdiken, og de ere meget bedre at spise den Dag de opvarmes, end den Dag de bleve kogte; men dette er upassende med de gule Urter, thi de brækkes i Kogningen, og den graa Urt bliver gemeenligen heel.

§. 22.

Hvid Sobekaal.

Kaalen hakkes fin, grønsaltet Kiød, Vølse, eller hvad det end er, naar det er vel udvandet og kogt, kommes af denne Suppe paa Kaalen, to Laurbærblade, noget Kummen, nogle fiint hakkede Rødløg, lidet sammenæltet Smør og Meel, at den kan blive jevn, saaledes koges den, og ved Anretningen kommes lidet Smør deri, og saaledes spises med det kogte Kiød.

§. 23.

Grøn Sobekaal, med Kiød, Vølse, Flæsk, eller hvad det end er.

Med denne er Behandlingen den samme, som med den hvide Kaal, undtagen, at dertil ikke bruges Kummen, eller Laurbærblade; for Resten behandles og koges den ligedan. For store Huusholdninger, eller Bondestanden, maae jeg herved erindre, at de, i Stepet for sammenæltet Meel og Smør, kunde betiene sig af nogle hele Havregryn, som

som koges i KaaLEN, thi disse ere mere forslaaende og fylde mere for den, der skal arbeide. Naar KaaLEN om Foraaret formindskes ved Frost, eller slige Tilfælde, er det ikke upassende at blande KaaLEN med halv Kyrrer, saasom den derved ikke allene bliver drosiere, men endog efter Lægernes Forklaring sundere?

§. 24.

Kummenkaal, med Humletærninger.

Naar Kummen om Foraaret er en tre Tommer over Jorden, tages to Parter Kummen, en Part Kyrrer, en Part spiret Grønkaal, hvoraf koges en Søbekaal, ligesom oven for anmeldt er. Egentligen bør denne Kaal koges paa fersk Kiedsuppe, thi det er efter min Formening en Sundheds Spise. Til denne Kaal gives Humletærninger, saaledes: Naar Humlen er spiret 2 a 3 Tommer over Jorden, affikkes den, ligesom Asparges og skæres i korte fine Stykker, de afkoges i Vand, med lidet Salt, naar de ere møre, hældes de paa et Durkslag, et Par Haandsfulde Spinat er i Forveien kogt og fint hakket, en Dei til Brødboller, som første Capitel anviser, tillaves, i denne Dei kommes Hulmen, saa og Spinaten og lidet Gløde, heraf bages en tyk Pandelage, denne skæres i Tærninger, og ved Anretningen kommes i KaaLEN.

Om udblødte Supper; særdeles tjenlige til
store Huusholdninger og Landalmuen.

§. 25.

Jo federe og bedre man indslagter, jo mere oekonomisk handles der i det Hele, og derved befordres og en Deel af Velstanden, hvorom den kyndige Huusmoder er vist overbevist, saasom hun faaer to Gange Smul af denne Suppe, naar den er kogt paa fedt, ungt og godt Kied; i Stedet, at hun maae give Smør til den Suppe, som er kogt paa mager og gammelt Kied, saa affkummer hun Fedt af den Suppe, som er kogt paa ungt og fedt Kied, og hvad er dette ikke for en betydelig Fordeel i en stor Huusholdning, hvor der holdes mange Folk og mange Børn? Det foreger endog Indtægterne af Smørret, som i det Sted kan sælges.

Forhen i min Afhandling Huusmoderen, har jeg hist og her berørt, hvor skadeligt det er, at sælge de bedste Vare fra Huusholdningen og beholde selv de flette. Det er ei heller her upassende, at anprise Landboe-Huusfaderen ved Indslagting den samme Oeconomie og Forsigtighed. Jeg vil ikke hermed sige, at det just netop maae og skal være flette Vare, der skal sælges. Nei, langt fra! Enhver vil nok see sig for, hvad han kieber. Der gives jo desuden mange Leiligheder i en Bondegaard, hvor sligt med stor Nytte kan blive anvendt, som, f. Ex., til Kreatures
Op-

Opelſkning, og andre mange Feiligheder, uden at pine ſin Kone, Børn og Tienſtefolk med ſlet Føde, ſamt at bedærve ſin Ager med ſlet Sæd; thi ligesom du ſaaer, ſkal du høſte.

§. 25.

Udblødt Drekſodſuppe.

Kiødet lægges i koldt Vand, omtrent een Dag og Nat, i den Tid giver man det to Gange friſt Vand, behøves det, naar det endnu har ligget længe nok i Vand og er for ſalt, da henſættes det om Natten paa et lunket Hyrſted, hvoraf det da kan blive fuldkommen udvandt; dette ſidſte er ikke juſt det beſte for Kiødet, det taber meget af Kræfterne derved, og altsaa ikke maae bruges uden til en Bihielp. Naar Kiødet er udvandt, koges det mørt med lidet heelt Ingefær, Suppen ſies, den koges ſaa ligesom det ferſke, med Gule-, Persille-, og Sillerierødder, ſamt Purre, og lidet Timian. Nu har man Paſtinak, eller hvide Beder, eller Græskar, ſom enhver Landmand, uden ſtor Bekoſtning, kan avle; af diſſe tre Slags kommes een Sort paa Suppen, med et Par Laurebærblade; for at give noget mere Fyllding kommer man gierne ſkaaren Hvidkaal eller Meelboller paa ſlige Supper. Naar alt det er kogt mørt, anrettes den med Kiødet, ſom i Forveien har ſaaet et Opkog i Suppen, for at være varmt.

Andre udblødte Supper af Lam, eller Svint, behandles lige saadan, undtagen, at i Suppe af nedsaltede Gaasekraaser kommes ingen Hvidkaal, men i dets Sted Boller og tørrede Æbler.

§. 26.

Suppe af Svine-, Lamme-, Dre-, eller Gaasekiod, aflegeret med Blod.

Anførte Kiodarter, hvilken af Sorterne skal bruges, hugges i behørig Portionstykker, toserent, sættes paa Ilden med Vand, lidet Salt efter Smagen, vel Persillerødder, heel Ingefær og Allehaande, Laurbærblade, Rosmarin, Salsvie, Timian og Ædike, dette koges til Kiodet er mørt, da samme optages; en god Portion, enten tørre, eller andre Æbler kommes paa Suppen, tilligemed Meelboller; naar dette er kogt, kommes en Deel af sammes Blod, som i Forveien er blandet med noget af samme Suppe, i Suppen og røres alletider til den begynder at koge, da den saaledes med Kiodet anrettes.

Naar man undtager Bollerne og Æblerne, og bruger dobbelt Portion Ædike, kan denne Suppe saaledes hensesettes og bruges om Vinteren, da man saa, naar man vil bruge den, alletider kan komme Æbler og Boller paa den, samt forbedre den med Ædike.

§. 27.

§. 27.

Saltet Lammekallun-Suppe.

De hensaltede Lammekallun udblødes vel, de sættes paa Ilden med foldt Band, to Laurbærblade, noget heel Peber, Sillerie, Purrer, Persille og Gulerødder, samt Roer, eller Kaal-rabi, alt dette ffixeres i Tærninger og kommes paa Suppen, noget sammieneltet Meel og Smør, for at jevne den, det koges saaledes, til det er mørt, og saaledes anrættes. Da denne Suppe er temmelig fyndig og drøi, saa, naar Landboe-Huusmoderen sætter Boller paa samme Suppe, da sparer hun vist den anden Ræt; thi denne Suppe er saa fyndig, at ingen vil forlange mere.

§. 28.

Suppe af nøgtern Kalvekød, brugelig for alle Stænder.

Vil man gaae efter Fordom, eller en utidig Bedømmelse fra en eller anden Provinds, da vil vist dette mit Foredrag om denne Suppe blive anseet og bedømt fra den urette Side. Vil man derimod spørge Lægerne tilraads, troer jeg at blive bedømt rigtig, nemlig at denne Suppe har sin sande Nytte. Allene kommer det an paa den rigtige Behandling og Tillavning, hvilket jeg desaar sag her vil anføre. Riedet hugges i smaae Portion

Stykker, i lunket Vand udtrækkes det en Time, hvorefter det med koldt Vand sættes paa Ilden, med lidet Salt, og ved første Begyndelse af Kogning vel skummes. Det grønne af Sillerie, Purre, og Persille, samt nogle Stille Timian og et Par Laurbærblade, bindes sammen og kommes paa denne Suppe tillige med noget heel Ingefær. Naar Kiødet saaledes er mørt kogt, optages det, og Suppen sies og koges med Bankebyg og de sædvanlige Rødder. Man kan og bruge Meelbolter derpaa. Den bruges ogsaa med skaarne tørre Æbler og noget Edike paa. Kiødet kommes da i Suppen, at det kan faae et Opkog, førend Suppen anrettes.

§. 29.

Aalesuppe.

Om disse Slags Fiskesupper er forhen meldt i dette Capitels §. II. Vel at bemærke, at hvis der har og vil bruge hertil Bouillon, eller anden Suppe, som kan være levnet fra Dagen forhen, da kan samme, naar den bliver affiet, give en god Smag.

§. 30.

Mostsuppe.

Hertil bruges Bankebyg, Byggryn, Perlegryn, og hvor Huusholdningen er stor, kan man ogsaa

ogsaa melere de første anførte tre Sorter Gryn med Havregryn. Grynene sættes paa Ilden med Vand og koges, hvori kommes skaarne tørre Æbler, Afperset Most, lidet Sirup og Salt efter Behag. Man kan og bruge tørrede Pærer, i Stedet for Æbler. Paa Landet, hvor Kirsebær-Avlen er, bruger man gierne nogle tørrede Kirsebær i samme Suppe, som gjør den velsmagende. Om Sommeren kan man ogsaa betjene sig af disse Frugter grønne, uden at de ere tørrede.

§. 31.

Kirsebærsuppe.

De tørrede Kirsebær toes, sættes paa Ilden med passende Vand, med et Stykke Caneel, nogle Skiver Citron, lidet Sukker, tilsidst, naar de ere kogte nok, kommes lidet ung Wiin efter Behag deri; den smages da, om den behøver Tilfats af Sukker, i smaae Lærninger skaaren Hvedebrød steges i Smør, dog ikke fedt, det hældes paa et Durskflag, at Smørret kan løbe fra, og anrettes med Suppen.

§. 32.

Svidskesuppe.

De halve af Svidskerne stødes i en Morter med Stene og alt, de sættes paa Ilden med Vand,

hvori kommes noget Frank- eller Hvedebrød, omtrent saameget at Suppen kan blive jevn deraf; naar den anden halve Part Svidsker er toet, sættes de hele paa Ilden med lidet Vand. Den første anførte halve Part rives igiennem en Sigte paa disse hele Svidsker med deres Vand, derpaa kommes heel Kaneel, Sukker, Citronskal og Skiver; de koges til de ere møre, da man saa kommer Viin og Sukker efter Behag deri, og saaledes med bagt Brød spises. Kirsebærsuppen kan og paa samme Maade koges; endvidere at bemærke, at man ligeledes paa samme Maade kan bruge de nys modne Kirsebær, eller Svidsker, uden at de blive tørrede.

§. 33.

Brunellsuppe.

Brunellerne skæres i fine Strimler, de sættes paa Ilden med koldt Vand, et Par Citroner afpresses Saften, samt noget heel Kaneel, Citronskal kommes deri, det koges tilsammen vel tillukket en halv Time. Naar den skal anrettes, kommes ung, gammel eller Rinsviin derpaa, samt lidet Syltetøi og Sukker efter Behag; herved gives ligesom ved de forrige Supper, bagt Brød; endvidere at bemærke, særdeles ved Viinsupper, eller Sauser, hvortil Viin bruges, at Viinen ikke maae kommes deri, førend de anrettes, thi ellers taber den ved Røgning sine Kræfter.

§. 34.

§. 34.

Sagosuppe.

Sago=Grønnene ere meget geneagne til en Slags Muggenhed, hvorfor de, før end de bruges, maae toes vel, først i koldt og siden i lunket Vand; de sættes da paa Ilden med koldt Vand, der røres flittig i dem til de begynde at koge, ellers vil de gierne falde paa; vel reen pillede Rosiner, Canceel og Citron=Skiver kommes deri, dette koges en Time vel tilluft; naar den anrettes kommes rød Viin, Sukker, Citronsast, samt Syltetøi deri, og saaledes anrettes den. Viinsupper af Perles eller Riisengryn behandles ligeledes, undtagen at dertil bruges hvide Viine, isteden for røde Viine til Sagosuppe.

§. 35.

Havresuppe.

Havregrynnene sættes paa Ilden i koldt Vand, naar de ere kogte vel ud, sies de igiennem en Haar' sigte, heri kommes Rosiner, eller Corender, nogle langlige Skiver skaarne Mandler, Citron og Canceel; det koges tilsammen en Time; ved Anretning kommes Viin, Sukker, Citronsast derpaa, og saaledes med bagt Brød serveres. Man kan og aflegge denne Slags Havresuppe med Fløde, naar man ikke bruger Viin, Citronsast eller Syltetøi.

§. 36.

Slaaensuppe.

Naar Slaaene har faaet Frost, og ere vel modne, da ere de først tienlige til at bruge; denne Suppe koges ligesom Svidske eller Kirsebærsuppe, som i dette Capitel under §. 31. og 32 er anført.

§. 37.

Berberisuppe.

Berberisser har man tvende Sorter af, nemlig med Steene og uden Steene, begge Sorter ere meget gode og nyttige, dog har det Slags uden Steene bedre og finere Smag og mere Saft; i Henseende til sand Nytte og fordeelagtig Brug i Huusholdningen har denne Frugt langt bedre Egenskaber end de fleste af vore andre Frugter, ja den overgaaer vist de fleste udenlandske; den forædles ved tidlig mild Nattefrost, og voxer best paa kolde og fugtige Steder. Det Fortrin denne Frugt har, frem for en Deel af vore andre Frugter, skal nærmere oplyses. Havde jeg ikke selv viensynlig erfaret denne Frugts Egenskab, samt flere af de under vort Clima voksende Frugters og Jord-Producters sande Værd, vilde jeg ikke saa bestemt udlade mig derom; men beklageligt er det dog, efter mine Tanker, at en Frugt af den væsentligste Nytte, som endog den ringeste Huusmand paa Landet kunde hielpe sig

fig til Velstand ved, bliver ikke engang tænkt paa. Naaskee man ikke finder Lust dertil, fordi man ikke kan løbe som til et Kirsebær- eller andet Frugttræ at plukke Frugten og strax spise den; saaledes burde man vel ikke tænke om den vindskibelige Landboe; Huusmoder; dog, jeg vil lade dette staae ved sit Værd og alene vise, hvortil Berberissen egentlig er nyttig i en Huusholdning. Naar Berberissen er moden og har faaet et Par Gange lidt Nattefrost, afplukkes den og pilles fra Reberne, hvorefter den moeses i stykker og afpresses, den henlægges paa ung-gammel eller Rinsvinn-Ankere, og tilspundses meget løseligen; naar den saaledes har ligget i nogle Dage, eftersees den ofte, indtil den kommer i Arbeide; naar den arbeider gives den lidet mere Lust, og naar den nu har udarbejdet sig, astappes den paa Glasfer eller et andet Træ vel tilproppet og spundset, saaledes henlægges den. Efter mine Tanker er dette den simpleste og mindst bekostelige Maade at bevare den paa, og er tillige den best passende for Almuen, særdeles for Landbeboere, som kunde have Veiligheder nok at aale denne ædle Frugt i store Quantiteter og bringe til Kiøbstæderne, hvorved deres Indtægter kunde blive forøgede; man kan og paa tvende Maader henkoge den, nemlig med Sukker og uden Sukker.

I. Naar Saften er afpresset, gives den et Opkog og skummes vel reen, hvorefter den staaer og bliver kold og synker, saa at den bli-

ver klar; paa en Potte Saft tages $\frac{1}{4}$ Pund fin Sukker, dette koges sammen nogle faae Minuter, det hensesættes i en Porcelains- eller Steenkrukke; man lader det staae tildækket omtrænt en 14 Dage til 3 Uger, da den saa begynder at forandre sin Lugt; derpaa opkoges den med halvt saa meget Sukker og skummes reen; naar den er kold fyldes den paa Flasker og hensesættes vel tilproppet.

2. For at conservere den uden Sukker, tager man rene og indvendige vel tørrede Flasker, naar Saften saa er kogt, bleven kold og klar, kommes den paa Flasker og vel proppet i Sand henlægges til videre Brug. For at komme igien til Berberissuppe: man koger en Havresuppe af Havregryn og Vand, den affies igiennem en Sigte, den maae være meget tynd, Brødboller tillaves, som i 1 Capitel sees; allene anmærkes den Forskiel, at isteden for Eggene med Hviden og Blommen, bruges alene Blommen af Eggene, hvortil udfordres 3 a 4 Eg flere, naar saa er skeet, omrøres de med den afpressede Berberissaft saameget at de blive som en flydende Meelgrød, hvori kommes Sukker efter Behag, Eggehviden staaes til en Skum, kommes deri og omrøres med nogle Haandfulde revet eller stødt Tvebak; det bages i en Tærtepande; naar den er bagt, skæres den i tynde lange Skiver og kommes i Terrinen, i den affiede Havresuppe kommes af den pressede Saft, at den bliver rød, samt Sukker efter Behag; naar dette saaledes er opkogt, kommes det i Terrinen og spises.

Til

Til alle Arter af Grønnsupper, hvori bruges Viin, kan man bruge denne Saft isteden for Viin og Citron. Til affiede Grønnsupper, som til Syge bruges, er denne Saft meget tienlig. End videre til Punsch, isteden for Citron, til Rødgrod isteden for Ribbsaft, til røde Sauser, hvorom i 3 Capitel skal blive meldet; til Schelee er den meget behagelig og giver et kient Syn; item til Compotter af Pærer, hvorom i 5 Capitel bliver handlet. Om Sommeren blandet med Vand og Sukker er det en behagelig kølende Drik; at blande den i søde Frugt-Marmelader, som henses om Sommeren, er meget passende; overalt, naar denne Saft forsættes med andet dertil passende, er den meget behagelig, samt fordeelagtig. At handle her om Melk- eller Ællesupper synes overflødig, saasom ethvert Huus i saa Tilfælde gierne bruger disse Slags, eftersom dem er best bekiendt og Leiligheden tillader.

§. 38.

Blaabærsuppe.

Disse Slags Bær er en Art af Mosebær; formedelst deres sastrige Sødhed ere de meget nyttige i en Huusholdning og spare Sukker; jeg vil anfere dem nedskrevne, brugelige til Suppe. Bærene pilles rene, paa hvert Pund tages en Væl god Viinadik, $\frac{1}{4}$ Pund Sukker, saaledes koges
de

de et Par Minuter stærkt, hvorefter de fyldes i Krukker, og hensættes, samt tilsmeltes. De holde sig længe, og, da denne Frugt i og for sig selv er villig til at vore, og ikke bekostelig at sylte, kan man gierne betiene sig af den i alle Slags Grøns- og Havresupper; med en Tilfats af Berberis- eller Citronsaft, bliver det alletider en god Suppe. NB. Halv Berberis- og halv Blaabær-saft i et Glas Viin eller Vand er om Sommeren meget lædskende.

§. 39.

Hybensuppe.

Naar tørrede Hyben ere vel toede, kommes efter Proportion Vand paa dem, og et Stykke Fransk- eller Hvedebrød; dette koges en god halv Time, hvorefter det rives vel igiennem en Sigte eller Haardug, at det bliver jevn, det sættes atter paa Ilden med reenpillede Rosiner, et Stykke heelt Kaneel, en Citrons Saft og Skal, lidet Sukker, dette koges $\frac{1}{2}$ Time; førend den anrettes kommes Rødviiin deri, og smages efter Sødhed med videre, saaledes serveres den med bagt Brød til.

§. 40.

Hyllebær-suppe.

Den koges paa samme Maade, undtagen at man lader nogle Skeefulde af de kogte Bær blive hele deri, og isteden for Rødviiin bruges Franskviiin.

3. Capitel.

Om Sausen og deres Tilladning.

§. I.

Østerssaus.

Fiskeøsters opstikkes over en Tallærken, at Saften ikke spildes, saasom Saften er Essenzen af Østersene, herpaa kommes et Glas gammel- eller Rinskvin, dem gives et Opkog paa Ilden, at de blive stive, Sausen hældes i en Spølkomme, saa at den synker. Skægget afpilles fra Østersene, hvorefter de todes rene i Vand, nu tillaves en Citronsau, saaledes: tre Eggeblommer kommes i en Casserolle, Potte eller hvad man har, de udtværes med en Skeefuld koldt Vand, heri kommes saumencæltet Meel og Smør, alt efter Proportion, som man behøver, Skallen af en Citron, samt Saften af samme, to Laurbærblade og et heel Løg, lidet Salt og et Stykke frisk Smør, heri kommes Østersene, naar de ere vel toede, tillige med den Saus, hvori de ere afkogte, samme sies igiennem en Sigte paa Sausen, skulde deraf ikke kunne blive nok, anfyldes den med lidet Bouillon, Skye, eller Vand, hernæst sættes den paa Ilden, den røres saalænge til den begynder at koge, da den saa strax fratages, prøves om den skulde

skulde fattes Salt eller Surt, og saaledes bruges den til det, den er bestemt.

§. 2.

Musling- eller Skælfsfsaus.

Muslingerne toes og pilles rene, de koges som bekiendt med lidet Vand og lidet Salt, de optages og Skiæg og Tunge pilles af dem, hvorefter de toes; en Citronsau tillaves som ved Østerssauen er berørt, denne anfyldes med Vandet, hvori Muslingerne ere kogte, heri kommes de hele Muslinger med noget stødt Peber, og vel suurt tillavet afrøres den paa Ilden, da den saaledes er brugelig.

§. 3.

Krebsesaus.

Krebsene toes, koges, udpilles, ligesom ved Krebsesuppe er viist, Skallen stødes, sættes paa Ilden og steges med lidet Smør, fræsies igiennem en Sigte, atter sættes disse stegte Skaller paa Ilden, hvorpaa kommes noget Bouillon, et Par i Skiver skaarne Persillerødder, samt Sillerie og Rødeg, dette koges $\frac{1}{2}$ Time, sies igiennem en Sigte, sættes paa Ilden med lidet sammienælt Meel og Smør, Krebsesvansene skæres i lange Strimler, kort førend der anrettes, kommes de
i Sau-

i Saufen, da den saa legeres med et Par Eggeblommer udtvøret i sød Fløde, Krebssmørret og lidet andet friskt Smør. Naar den saaledes er aflegeret, smages den efter Salt og videre, da den bruges til det, den er bestemt.

§. 4.

Hvid Agurkesaus.

Naar Agurkerne ere neppe halv vorne, skrælles de og skæres i langagtige Stykker, de bestroes med lidet Salt, en halv Linde derefter astørres de med et Klæde, kommes i en Kasserolle med lidet Bouillon, Skye, eller anden Suppe, hvad Huset formaaer, et Par hele Løg, Laurbærblade, stødt Peber, lidet sammennæltet Meel og Smør, de koges til de ere møre; kort førend den bruges til hvad den er bestemt, aflegeres den med et Par Eggeblommer, Fløde og et Stykke Smør og Salt. Om bruun Agurkesaus skal bedre hen i Bogen ved Riedrætterne blive berørt.

§. 5.

Skampionsaus.

Naar friske Skampioner ere giorte rene og skaarne i Skiver, koges de med lidet Suppe eller Skye, nogle Skiver Løg eller en god Haandsfuld smaae hele Charlottér, Laurbærblade, heel Peber, Citron

Citronsaft og Salt, lidet Skampionsola, og lidet af Haveextract (hvorom i 1 Capitel), med lidet Meel og Smør jevnes den, og saaledes, naar den er kogt nok, bruges til hvad Slags Kød bestemt er.

§. 6.

Kaperssaus.

I lidet brunt Smør steges en god Haand fuld i fine Skiver skaarne Charlottes med lidet Meel, saameget at Sausen kan blive jevn deraf, herpaa kommes noget brun Suppe, i Mangel deraf Vand, et Par Skeefulde Kapers, Laurbærblade, Citronskal og Saft, lidet Haveextract, Soia og Salt, den koges lidet, saa at Løgene blive møre og til den er jevn nok. Anmærkes: en tyk Saus er alletider ubehagelig, en al for tynd Saus er endnu slettere; thi den beste og stærkeste Saus, naar den er for tynd, smager alletider slap, altsaa er Middelveien den beste, hvem der kan træffe den.

§. 7.

Bruun Agurkesaus af Asia.

Denne Slags Saus tillaves ligesom den uds anførte Kaperssaus, undtagen, at Asien bliver skaaen i fiine Strimler og meget lidet kogt, da de ellers blive matte i Smagen; i denne Saus kommes en Skeefuld malet Sennop.

§. 8.

§. 8.

Olivensaus.

Oliverne skrælles tæt ved Stenene, og ellers behandles Sausen ligesom Kaperssaus, dog kan denne ikke laves uden Skye, eller bruun Suppe.

§. 9.

Bruun Løgsaus.

En heel Deel Rødløg skæres i Skiver, de steges lysebrune i Smør, hvorpaa kommes saa meget Meel, at Sausen deraf kan blive jevn, derpaa kommes en god bruun Skye, lidet Soia, Laurbærblade, Citronskal og Saft, lidet Salt, hvormed den koges til Egene ere mere, og saaledes bruges den. Ligesaadan tillaves den af hele Charlotter.

§. 10.

Hvid Charlotte-eller Løgsaus.

Charlotterne pilles og blive hele, bruges Løg, da maae de skæres i Skiver, derpaa kommes Bouillon, eller Suppe, med et Par Laurbærblade, Salt og lidet stødt Mustardblomme lidet Meel og Smør, naar den er vel kogt, legeres den med et Par Eggeblommer, Fløde og lidet Smør, kort førend den anrettes, og er da færdig.

§. 11.

Sennepsaus.

Al vores egen avlede Sennep kommes nogle Skeerfulde i en Kasserolle med lidet Meel og vel Smør, et heelt Løg, et Par Laurbærblade og Vand, den sættes paa Ilden og røres til den koger, da den saa er brugelig.

§. 12.

En kold Saus til kolde Rætter.

Noget vel fiint hakket Løg, Persille og revet Citronskal, Viinædike, lidet Vand, stødt Peber, lidet Bomolie, et Par Skeerfulde Sennep, noget fiint hakket Karse og lidet Sukker, dette blandes og røres vel sammen, den bruges til kold Steeg, henkogte og stegte Aal, Kiødrøullader, Presse og anden Sylte, kogte Hummer, Østers, Rar, og deslige. Til varm Gaasesteeg er den meget god.

§. 13.

Brune Sauser med Mandler og Rosiner.

I noget brunt Smør steges Hvedemeel, at det bliver meget brunt, har man Berberis-Saft, er den herlig, i manglende Fald bruges Viinædike, eller Citronsaft og Skal, et Stykke Caneel, Rosiner, lidet rød Viin, i Strimler skaarne Mandler, som i Forveien ere skyllede, noget Sukker, et
heelt

heelt Æg, et Par Laurbærblade, noget Vand, dette koges til det er nok, har man Brambærsaft, er det meget got, den smages da, nogle faae Minuter før end den skal bruges, kommes noget stødt Cardemomme og Nelliker deri, og opkoges, da den saa er færdig til sit bestemte Brug.

§. 14.

Saus af alle Slags Syltetoier.

Syltetoiet kommes i en Kasserolle med noget stødt Tvebak, Wiin, Vand og Citronsaff, samt lidet Smør, det opkoges og røres vel, at den bliver jevn, saa er den færdig.

§. 15.

Citronsauz.

Tre Eggeblommer udtværes i en Kasserolle med lidet Vand, heri kommes et Par hele smaae Æg, et Par Laurbærblade, lidet Muskat, et Stykke sammenæltet Meel og Smør, Skallen og Saften af et Par Citroner, noget mere Vand, og et got Stykke frisk Smør, dette sættes paa Ilden og røres bestandig til det begynder at koge, saaledes er den brugelig.

§. 16.

Hvid Saus, som bruges til Havefager.

Et Stykke Meel og Smør, samt et andet Stykke Smør uden Meel kommes i en Kasserolle, med et Par hele Løg, lidet stødt Muskatblomme, et Par Laurbærblade, noget Bouillon eller Vand, dette afrøres saaledes paa Ilden ligesom Citrons Sausen, saa er den færdig.

§. 17.

Persillesaus.

Med fin hakket Persille laves denne ligesom den forrige.

§. 18.

Hvid Silleriesaus.

Naar Sillerien er gjort reen og skaaren i Skiver, koges den i god Suppe med Meel og Smør, uden Løg og Laurbærblade, førend den anrettes aflegeres den, som meldt. Af Persille- og Pastinakrødder, er Behandlingen den samme, item af Gvulerødder; har man ikke Suppe, bruges Vand.

§. 19.

Hvid Ansfiosesaus.

Ansfioserne, NB. de spanske, toes, haltes meget fine og kommes i en Citronsaus, førend
den

den afrøres, ligesaadan er det med en hvid Raperssaus.

§. 20.

Reie- og Asparges-saus.

Reierne pilles rene, Aspargesserne skæres, toes og koges i Vand og Salt mere, de hældes paa et Durkflag, i noget Fløde kommes lidet Smør og Meel, stødt Muskatblomme, og noget fint hakket Persille, saaledes afrøres dette paa Ilden, naar det har kogt noget og denne Saus er bleven skikkelig jevn, kommes Reierne, Aspargesserne og lidet Salt deri, dette opkoges og saaledes anrettes.

§. 21.

Reie- og Vertesaus.

Naar Verterne ere pillede, koges de i lidet Vand og Salt med lidet Smør, Sausen paa dem koges kort hen, da den maae blive paa dem; afpillede Reier, lidet hakket Persille og fint stødt Peber, samt et Stykke sammenæltet Meel og Smør kommes deri med lidet Salt, dette afrøres paa Ilden til det har kogt noget, hvorefter det afleges med Eggeblommer, Fløde og Smør.

§. 22.

Krebs- og Aspargessaus.

Krebsene koges, udpilles, Svandsene skræres i Strimler, af Skallene laves Krebssmør, som ved Krebssuppe er viist, Aspargeserne brækkes, toes og koges, naar de ere affiede tillaves som i 21 §. ved Reiesaus er meldt, kort førend det anrettes legeres den med Eggeblomme, Gløde og Krebssmør, istedet for andet Smør.

§. 23.

Krebs og Urter.

Med Urterne er Behandlingen ligesom i 21 §. sees, med Legeringen og med Krebsene som i 22 §. sees.

§. 24.

Hybensaus.

Tørrede Hyben toes, koges i lidet Vand, derpaa kommes lidet stødt Tvebak, Sukker, Citronsaft og Skal, et Glas Rødviin, dog bedre om det var et Glas Berberissaft, naar dette saaledes er kogt sammen, og Sausen er jevn og smagende, bruges den til sin Bestemmelse.

§. 25.

Kirsebærsaus.

Naar Kirsebærrene ere toede, stødes de halve i en Morter, de sættes saa paa Ilden med
lidet

lidet Vand, og et Stykke Franskbød, dette koges en halv Time, og rives igiennem en Sigte, at Sau-
sen bliver jevn tyk; i Forveien ere de hele kogte i
lidet Vand, nu kommes begge Dele sammen, hvori
kommes lidet Smør, en Citronskal, Sukker og
et Stykke Kaneel, og Syltetsi, saaledes koges det
lidet og saa bruges den.

§. 26.

Viinsaus.

6 a 8 Eggeblommer udtværes med lidet
Vand, derpaa kommes lidet Meel og Smør, et
Stykke Kaneel, Citronskal og Saft, Sukker, lidet
Salt, $\frac{1}{2}$ Pot gammel Viin, $\frac{1}{2}$ Pot Vand, dette
afrøres paa Ilden ligesom en Citronsau, saa at den
ikke koger rigtig, og da er den færdig.

§. 27.

Fleksesau til Salat.

Et Stykke fedt Flesk skæres i Tærninger,
det steges, at det bliver lysebrunt, dette hældes
paa et Durslag at Fedtet bliver frarendt, 2 a 3
Eggeblommer udtværes med Vand, i det smel-
tede Fedt udrøres lidet Meel, de udtværede Eg-
geblommer derpaa, med Vand, Edike og Pudders-
Sukker, dette afrøres paa Ilden, ligesom en
Citronsau, at den bliver jevn, den smages om
den

den ikke er for suur, saaledes anrettes den over Salaten; den maae næsten være kold førend den kommes paa Salaten, det stegte Flesk strøes oven paa Salaten.

§. 28.

En anden Fleske-Saus til Salat.

Naar smaa Lærninger Flesk ere stegte og Fedtet runden fra, bruger man det smeltede Fedt ligesom Olie tillavet med Vedike og Sukker, det kommes paa Salaten og det stegte Flesk strøes over den og saaledes spises.

§. 29.

Peberrod-Saus.

Saa simpel og almindelig Peberrod er, saalet er den ved Kogningen fordærvet, hvorfor vel maae anmærkes: naar den er skrabet, toet og revet, samt fin haffet, maae den strax paa Jlden med lidet Bouillon eller Vand, lidet Salt, stødt Tvebak og et Stykke Smør, nogle Korender. Den afkrøes paa Jlden til den netop har faaet et Opkog, da den saa tildækkes og hensættes indtil den skal bruges; koges den længe, saa taber den sin Kraft; Peberroden har adskillige Egenskaber, hvorom længere hen i Bogen skal blive meldet.

4. Capitel

4. Capitel.

Om Riød-Rætternes Tillsavning.

§. 1.

Panneret eller banderet Drebryst, eller andet Riød.

Naar et Drebryst, eller et andet Stykke af Dre, Kalve, Lam, Høns, eller hvad det end er, først er kogt i en Suppe mør, panneres eller banderes det, som anvist er i 1 Capitel; af de under 3 Capitel anførte Sauser kan man betiene sig af de best passende, som kommer an paa Riødens Bonitet, Art og Smag; man kunde vel sige, at de ret passende Sauser burde være anførte til hver Art Riød, som vel kan være rigtig nok, men da hver Huusmoder bør raffinere sit Fag, og, at udføre enhver Ræt kogt Riød med sin Saus, vilde unødvendig forøge Bogens Størrelse og Priis har jeg ikke villet besætte mig dermed,

§. 2.

Boeufsteeg.

Naar Drekiødet er fedet paa Græs, og saa længe Græsgangen varer, da er det best i sin Smag og saftigst; til denne Slags Boeufsteeg tager man

gjerne Kamstykke, det Stykke Kiød, som sidder langs med Ryg- og Kambenet affkiæres i et heelt Stykke, hvorefter det skiæres i Finger tykke Skiver, det bankes lidet og kieres lidt med Hakkkniven, det bestrøes med lidet Salt, noget derefter dryppes det i smeltet Smør, bestrøes stærkt med stødt Peber og fin hakkede Charlottes, eller Løg, det steges saa paa en Rist paa stærk Kulild, vel at bemærke, at det steges bruunt, men dog meget hastig, saaledes at det kun er halv stegt indvendig; i Forveien har man en Deel fin hakkede Løg, lidet stødt Ingefær og Allehaande, et Stykke koldt Smør, lidet Soia og Citronsast paa et dybt Tin- eller Kaabersfad, sat paa et Fyrsfad, efter haanden som Kiødet er stegt, kommes det derpaa og tildækkes med et andet Fad, det koges derpaa neppe et Qvarteer, saa er det færdigt. NB. Den under 1 Capitel anførte Haves Extract kan og være meget passende hertil; end videre er revet Peberrod meget velsmagende i denne Saus, naar den koges deri paa Fadet; naar disse tvende Slags skal bruges, da maae man menagere Kryderierne og ikke bruge for meget deraf.

§. 3.

Boeuf a la mode.

Gjerne bruges Inderlaaret af Orefiød til dette. I Mangel deraf tages et andet Stykke skiart Kiød, dette Stykke Kiød bankes noget, hvoraf det bliver
mørt,

mørt og kort; en Finger lange og tykke Stykker
 Fleſk dypes vel i Salt, ſtødt Allehaande, Inge-
 før, fin hakkede Løg og Merian, med en lang
 ſpids Kniv ſtikkes Huller igiennem Kiødet, hvori
 dette vel dypede Fleſk ſættes, i en Steen Gryde
 kommes Kiødet med en halv Pot Vand, Wiinædike,
 Salt, et Par Stykker heelt Ingefær, Laurbærblade,
 det dækkes og tilklines vel, ſaaledes ſættes det paa
 Ilden, naar det begynder at koge, fratages det,
 og ſættes paa jevn Kulild, at det netop kan koge;
 naar en 3 Timer er gaaet, eſterſeer man, om det er
 mørt, da man ſaa ſætter det paa ſtærkere Ild at
 ſauſen bliver ſaa kort, at det vil begynde at ſteges
 og blive brunt, naar ſaa er ſkeet, kommer man
 lidet Vand, Citronſaft, Soia, eller Aſia dertil,
 eller hvad man beſt finder Behag i, dette opkoges
 med lidet ſtødt Tvebak og ſaaledes ſerveres.

§. 4.

Banketiød at lave.

Hertil tages ſkiært Drekied, det ſkiæres i
 Sliver en Finger tykke, det bankes og firres med
 en Hakkekniv, hvorefter det beſtrøes med lidet Salt,
 ſtødt Allehaande, lidet hakket Merian; naar det
 ſaaledes har ſtaaet en halv Time, dypes det vel i
 Hvedemeel, det ſteges i brunt Smør til det er vel
 brunt, hvorefter det tages op af Smørret og kom-
 mes i en Kafferolle eller Pande, i dette tilbage
 blevne

Blevne brune Smør kommes saameget Vand, som man kan behøve til Rødet, det koges lidet, hvorefter det sies igiennem en Sigte paa Rødet, derpaa kommes et lidet Stykke mavert Svinke-Flekk, skaarne Bøg, nogle Laurbærblade, det koges vel tildækket til det er mørt, saa tager man enten Citronsaft og Skal, eller Vinædike, noget af Have-Extracten, om man har den, lidet Soia, Agurker eller Agurkasia, og kan da den tilbageblevne Edike meget gierne bruges isteden for Citron; førend den anrettes, smages den efter Salt og videre, og saaledes serveres.

§. 5.

Drekjød med brun Hviidkaal eller Saffoikaal, item Botfeldskeroer, Persillerødde, Sellerie, store grønne Agurker, hele Charlottes, hele smaae Rødløg og deslige.

Et Stykke Drekjød, hvad Stykke det ogsaa er, skient Rødet af Bagfierdingen er bestienlig dertil, sættes paa Ilden saaledes: man bruner noget Smør, kommer Rødet deri og steger det til det er vel bruunt paa alle Sider, derpaa kommes saa en Dæl eller halv Pot Vand, lidet Salt, det tildækkes og flyttes hen paa Kulild, at det kan langsomt koge, naar det er mesten mørt, har man skaaret Kaalen eller Røderne i smaae Stykker, og saaledes kommes den i Sausen paa dette stegte Rød, med

med lidet sødt Peber, et lidet Stykke mævert Flesk, og et Par Laurbærblade, det koges til det er mørt, hvorefter Riødet optages og Sausen jævnes med lidet sammenæltet Meel og Smør, Sausen henkøges, at Kaalen ikke beholder alt for meget Saus, da den saaledes serveres paa Riødet; ligesaadant er Forholdet eller Behandlingen med Bøtsfeldskeroer, Sellerie eller Persillerødder; vil man have paa denne Saus store grønne Agurker, da er allene Forskiellen denne, at Agurkerne skrælles og skæres i Længden i 4 Parter, Kiernerne tages fra dem, de dryffes med Salt, en halv Time derefter tørres og viskes de med et Klæde, naar Riødet er næsten mørt, kommes de i Sausen med noget Citronsafft og Skal, lidet Soia, lidet Jerning, naar det saaledes er kogt mørt, anrettes det; med Charlotter eller hele Pø, da piller man nogle Haandfulde, og kommer dem i Sausen med Citronsafft og Soia, naar de ere møre, jævnes denne Saus lidet, ligesom de forrige. For at spare paa Bogens Bekostning og Bidtøstighed maae jeg herved alene anmærke, at man paa samme Maade tillaver Bede- og Lammelaar, samt Vender og Gæs.

§. 6.

Karbonade af Dre-, Kalve-, Bede- eller Lammekød.

Til Karbonade bruges alletider Kamstykke af hvad Slags Riø det end er, vel at bemærke, naar

naar man vil bruge Drekisød, maae man være forvissed om, at det er meget ungt Kisød, thi ellers kan dette Slags Kisød paa en Rist ikke blive saa mørt og saftig som det bør at være; ved et Kamstykke bør egentligen være 9 Ribber, som en god Finger lange, naar Rygbeenet er frahugget, skæres dette Kamstykke i 9 Stykker, hvert Stykke med sit Ribbeen, paa den flade Side bankes og kirres de, dog ikke for meget, at de ikke blive for tynde og ved Stegningen tabe deres Saft; naar de ere bankede og keirrede bestroes de med lidet Salt, lidet Peber, en halv Time derefter dryppes de i smeltet Smør og bestroes med stødt Tvebak eller revet Hvedebrød, som i Forveien er meleret med sin hakket Persille og lidet Peber, saaledes steges de paa en Rist med hastig Kulild, ofte maae de under Stegningen dryppes med smeltet Smør, naar de ere stegte nok, serveres de med bruun Saus, hvorom Anvisning haves i 3die Capitel, hvor og er anført under en kold Saus meget, som passer hertil.

§. 7.

Sprengt Dre-, Lamme- eller Beedekisød, samt Vender eller Gæs med hvid eller Sasoikaal item med Botfeldskeroer.

Egentligen ere disse anførte Kisøddarter best imod Efteraaret, da Kisødet til den Tid først har sin rette Smag og Fedme; denne Sætning finder ogsaa
Sted

Sted ved Kaalarter, samt Botseldfferoer og videre; Røddet, man vil bruge, saltes efter sin Størrelse omtrent 24 a 36 Timer, hvorefter det sættes paa Jlden med Vand, noget heelt Deber, et Par Laubærblade og et Par heele Løg; naar det er neppe halv mørt, kommes Kaalen skaaen i 4 Stykker derpaa; er det Botseldfferoer, man bruger, da kommes de hele derpaa, dette koges mørt, dog saaledes at Sausen bliver kort, Røddet tages op, med lidet sammenæltet Meel og Smør jevnes Sausen og saaledes anrettes den, uden at bruge mere Smør eller Fløde dertil; saaledes vil man erfare, at Naturen af Kaalen, Røerne, samt Røddet, viser sig i Smagen; vel har jeg anmerket den Tid jeg offentlig beværte, at denne Tillavnings-Maade er ikke hos en Deel af Publicum ret meget yndet; Grunden hertil er, at man for en stor Deel er vant til at stuve dem med Fløde og Smør, samt at de moeses i Stykker og saaledes spises; jeg forkaster ikke denne af en Deel saa meget yndede Maade, naar den bliver brugt som et Hielpemiddel til Kaalens Forbedring, nemlig til den tidlige Kaal, der endnu ikke formodelft varmt Veir har forladt sin græsagtige og ubehagelige Smag, men i Henseende til det Bæsentlige og Naturlige har den første Behandling Overvægten; end videre er denne Tillavning uden Fløde mere sparsommelig, og, om noget levnes, er den anden Dagen atter brugelig, hvorimod den med Fløde tillavede Kaal bliver syrlig; end videre anmærkes for store Huushold-

nin-

ninger ved de Dage, da man koger grønsaltet Kied, Fleck, Vender, Vølse, Viæs eller hvad det end er, at man giemmer af Suppen med sit Fedt paa, for at bruge den, naar man koger Kaalrabi, eller grøn Langkaal, og videre, da man derved besparer det halve Smør; tillige maae jeg her gjøre den Anmærkning om Kartoffer, Pastinaf og Grøskar, naar en af anførte Slags skal bruges til fersk Kied eller Fiskearter, og man da kan have noget af den anførte Suppe at stuve det med, oplives disse Slags Producter meget derved.

§. 8.

Dreesteeg stegt i Gryde.

Unægteligen spares meget Ildbrand ved at stege i Gryder, disse Slags Stege kan ogsaa blive meget gode, naar de med Barsomhed behandles, nemlig, naar man tager et Stykke Laarkied enten af Dre-, Kalve- eller Lammekied, i Gryden bruges et Stykke Smør, hvori Kiedet steges brunt paa alle Sider, naar saa er skeet, kommes et Glas Vand paa Kiedet og lidet Salt, et Par skaarne Bøg, det sættes paa jevn Kulild, og holdes vel tildækket, at det kan saa sagte koge, det vendes lidet, ved den jevne Stegning giver Kiedet et Slags fastig Styrke fra sig, som gjør Sausen velsmagende, naar Kiedet er stegt nok, anrettes det med samme Saus, skulde ved Uforsigtighed Sausen steges fra, da maae man

man i Tide forbedre det med lidet Vand, ellers bliver det branket.

§. 9.

Suursteeg af Drekjød.

Det fedeste og bedste af Drekjød er best tienlig til slige Stege, det steges først brunt i lidet Smør, hvorpaa man kommer saa meget Vand og Vedike paa, at det bedækker Kiødet, derpaa kommes heel Peber, Laurbærblade, et Par Stykker heel Ingefær, lidet Salt, men ingen Løg; naar Kiødet saaledes er kogt mørt hensesættes det i sin egen Saus indtil det skal bruges; naar det kun vel tilsmeltes og tilbindes, kan det saaledes holde sig længe, naar det da skal bruges, optages Kiødet og steges i brunt Smør med nogle i Skiver skaarne Løg, derpaa kommes lidet af den sure Suppe; naar det er rigtig igien- nem stegt, anrettes det med sin Saus.

§. 10.

Kold Drekjød med kold Saus.

Om Sommeren er denne Ræt meget passende; et Bryst eller andet godt fedt Stykke Drekjød, naar man først har kogt en Suppe derpaa, og Kiødet er bleven koldt, skæres det i Skiver og lægges paa et Fad, en kold Saus tillaves, hvorefter i 3 Cap. gives Anviisning, denne Saus

hældes over Riødet noget førend det skal spises for at trække ind i Riødet og saaledes serveres det. Hoved-Riød er og meget tjenligt til denne Røt.

§. 11.

Stegt Hovedkiød med Vbler.

Naar man har ved Efteraars Tider indslaget, og man har kogt Hoved, Kallun og videre, hvorom 3 Capitel i Huusmoderen oplyser Behandlingen, fratages Hovederne, Riødet fratages Benene, det henlægges i Pøse ligesom Sviine-Sylte, nemlig med noget Vdike og Salt-Pøse henses det i Krukker, naar det skal bruges, skæres det i tynde Skiver og udvandes en Time, imidlertid skæres Vbler, som ere frællede i fire Stykker, Riødet optages og man lader Vandet frarinde, at det bliver tørt, det steges i brunt Smør tilsige med Vblerne med lidet Sukker og saaledes spises.

§. 12.

Stegt Kallun med kold Saus.

Alf hensaltet Øre-Kallun udblødes saameget, som behøves, hvorefter man tørrer det med et Klæde meget tørt, det panneres saaledes, som i Capitel i Forberedelsens Regler viser, hvornæst det steges med brunt Smør, at det bliver lysebrunt

bruunt, hertil gives en kold Saus, som det 3 Capitel her i Kogebogen viser. NB. Istedet for den kolde Saus gives og gierne en Ublegrød til denne Ræt, de øvrige Dele af Kallunet, saasom Nyrrerne, Gummerne, Rønen, Muulen og videre, Leveren og Lungen undtagen, laves følgende Ræt af.

§. 13.

Fine Finker af Dyr = Indvolde.

De oven anførte Dele, nemlig: Muule, Gummer og videre, tages op af Saltet, koges noget, at de ere vel møre og ferske, Føderne behandles ligesaa, hvorefter det første bliver skaaren i fine lange Strimler, noget Smør brunes, hvori steges en Haandsfuld Meel til det er bruunt, derpaa kommes noget Skye, Bouillon eller Vand, det udrøres vel, derpaa kommes fine skaarne Mandler, en Haandsfuld rene pillede og toede Corender, 3 a 4 Laurbærblade, nogle hele Nelliker, lidt stødt Allehaande, et Par heleæg, lidt Salt, nogle Skiver Citron og en Deel Viinædike; at det bliver lidt for suurt kan ikke skade, før end det anrettes kan det forsødes med Sukker eller Syltetost. Føderne blive panerede ligesom en Karbonade og stegt paa Risten, de kan paneres med Æg, Bred og Meel og saaledes stege dem i Smør. Naar det oven anførte er kogt og passelig jevnet, anrettes det og Føderne garneres omkring. Af

Svine-, Kalve- og Lamme-Indvolde kan Lillarninsgen skee paa samme Maade.

§. 14.

Ordinaire Finker.

Lever, Lungeslaget og Hiertet af Orer, Kalve eller Svin, samt Drehooved-Kiød, naar dette er kogt mørt, kan hensesaltes, men ogsaa bruges fersk, og behandles saaledes: det skæres i Tærninger, kommes i en Gryde, herpaa kommes 2 Edike, Laurbærblade, stødt Peber, lidet Ingefær, lidet Pudersukker, nogle fiine skaarne Bøg, fint hakket Timian, lidet Merian, lidet udtværet Hvedemeel, Vand og Salt, dette koges til det bliver jevnt, nu tager man grønne eller tørrede 2 Ebler skaarne i 4 Stykker og komme derpaa, de koges lidet, da Finkerne blive des mere velsmagende.

§. 15.

Presse-Sylte af Drehooved.

Hertil tages gierne Drehoovedet af en ung seed Oxie eller Ore, naar Hovedet er kogt, skæres Kiødet gierne i Finger tykke lange Strimler eller i Tærninger, nogle Haandsfulde skaarne Mandler, stødt Peber, Ingefær, Salt, Kummen, fint hakket Merian, og Rødløg, alt dette, item nogle Stykker Rødebeder, kommes i en Kasserolle,
en

en god halv Potte stærk Bouillon eller Suppe, hvori er kogt noget Sellerie og Persillerødder, samt Purre, dette tilsammen sættes paa Ilden og røres alle Tider til det er næsten henkogt, at det saa godt som ingen Saus beholder, det kommes da i et reent vaadt Klæde og bindes for, saaledes lægges det under en Presse, naar det er koldt, henlægges det i Luge, ligesom Sylte, og spises paa samme Maade. Af Svine-Hoveder er Behandlingen og Tillsætningen den samme.

§. 16.

Kallun-Pølse af Dre- eller Svine-Kallun.

Naar Kallunet er vel reent og hvidt skuret, skæres det i store firkanterde Stykker, herpaa stryges overalt en halv Finger tyk Farce, af den Sort Farce, som i Forberedelsens i Capit: I gives Anviisning om, de rulles tæt sammen og synes for, derefter kommes de i en Kasserolle med noget Vand, lidet Udele, Salt, heel Peber, Laurbærblade, og koges mørt, naar de ere mere hensesættes de i samme Suppe og tilsmeltes, naar de ere kolde. Naar man vil bruge dem, skæres de i halv Finger tykke Skiver, panteres med Æg, Meel og Brød, hvorefter de steges i brunt Smør og saaledes med Ublegrød serveres.

§. 17.

Kullepølse af Dre- Kalve- eller Lammekød.

Slagene vel store affkaarne bruges hertil. Man udbreder dem paa et Bord, paa de Steder, hvor de ere formeget fede, skiares Fedtet i tynde Skiver af og lægges paa de mavre Steder, de bestrøes med Salt, Ingefær, Peber, Kummen, nogle stotte Enebær, Timian, lidet Merrian, meget lidet stødt Salpeter, saaledes oprulles disse meget fast og tæt, de shes vel tæt sammen, hvorefter de nedsaltes i en Tønde, naar de skal bruges udvandes og koges de møre, hvorefter de lægges varme under Presse til de ere kolde.

§. 18.

Kød-pølse af Drekød.

Bed Slagtertiden, særdeles paa Landet, er det nyttigt at nedsalte Tarme, saasom de ikke alletider paa Landet ere at faae. Det skiareste Kød af Bagherdingen, nemlig Inderlaaret er best og fordeelagtigst hertil, det skræbes reent for Senerne, det hakkes fiint, til et Pund reent hakket Kød tages $\frac{1}{2}$ Pund Myretælle, dette pilles og hakkes fiint, dernæst sigtes det igiennem et Dursflag, som ikke er alt for fiint, det, som falder igiennem Dursflaget, kommes i det hakkede Kød og atter hakkes lidet, hvorefter det stødes i en stor Morter meget fiint,
vel

vel at bemærke, jo finere det stødes, jo bedre holder det sin Saft, det optages i en Balle, hvori man saa ælter Resten af Tællen; af Senerne har man i Forveien kogt en kort Suppe med lidet Sellerie, Porre- og Persille-Rødder. Naar denne Suppe er affiet og næsten kold, kommes efter Proportion deraf paa Røddet, som vel æltes sammen med lidet Salt, stødt Peber, Allehaande, meget lidet stødt Salpeter. I meget vel reengjorte Larme indstoppes dette fast og disse Pølser nedsaltes. De Pølse, som man heraf vil bruge forstke, maae ikke stoppes tætte, thi ellers springer Huden eller Larmene i Stykker ved Kogningen, hvorved de da tabe deres Smag og Saft.

§. 19.

Slag-Pølse med Farce og Peberrod henkogt.

Ligesom i forrige §. 17. affkieres og behandles Slagene, de bestryges med en Finger tyk Farce af den Art, som i Forberedelsens 1 Capitel er anført, hernæst bestryes de med en halv Finger tyk Fedt, revet Peberrod, lidet Coriander, fin hakkede Charlottes, Peber og Ingefær, de oprulles tæt og fast, og shes vel sammen, de henkoges med halvt Vand, halv Rødkæbe, Salt, Peber, Laurbærblade. Naar de ere mere, hensesættes de i Poter, tilsmeltet. Naar de skal bruges, da opvarmes de i samme Saus og spises med

med raare Veberrod og Wedike; vel at bemærke, at Slagene blive deelte saaledes, at af eet Slag kan blive 2 a 3 Pøtser og vel sedt tillavet.

§. 20.

Kallun, brugelig til grøn Søbekaal.

Hertil bruges egentligen Fedetarmen, Læglæpperne og Føderne. Naar dette er vel udvaansdet og kogt vel mørt, koges Kaalen paa samme Suppe. Fedetarmene skæres i tynde Skiver, ved Anretningen kommes disse i Kaalen, Læglæpperne og Føderne holdes varme i kogende Vand og spises til Kaalen.

§. 21.

Henkogt Dre-, Lame- eller Svinekiød.

Ribben- Stykkerne hakkes i Portions Stykker, de henkoges ligesom Slagpøtser under §. 19. og saaledes tilsmeltes og forvares. Naar de skal bruges, da koges tørre Pører, i Mangel da tages Væble eller Svidsker, de koges i lidet Vand møre, hvorefter de stuves med lidet Smør og Meel, lidet af den Suppe, hvori Kiødet er henkogt. Meelboller eller Brødboller tillaves efter 1 Capitel, Kiødet varmes i denne Suppe, hvori det er henkogt, det anrettes, Sausen hældes over det og Bollerne lægges paa det. Til roget Flest skaa-

ren

ren i Skiver, naar det er kogt, eller et roget Svine-Hoved, passer denne Saus meget godt, vel ogsaa til fedt udblødt Kied; en Landboe-Huusmoder vil i Særdeleshed finde sin Regning ved slige Rætter, saasom derved spares Smul.

§. 22.

Færske eller sprængte Kiødarter med Kaalrabi; eller Roer, Gulerødder, Persillerødder, Sellerie-, eller Pastinakrødder.

Kiødet koges mørt, Roerne eller Kaalrabi skrælles, men Rødderne, hvad Slags det end er, skræbes og skæres i Stykker efter Behag, de koges i lidet fersk Bouillon, i Mangel heraf tages Vand, Vandet eller det, hvori de koges, maae koges temmelig kort hen og blive paa dem, de stuves da med lidet Meel og Smør, samt lidet fint hakket Persille, lidet stødt Peber, Salt og lidet Fløde, og saaledes gives de til Kiødet.

§. 23.

Røget saltet Kied eller Vølse, med grøn Langkaal og Kartofler.

Ansørte saltede Kied- eller Vølsearter, udvandes og koges mere, den beste krusede Grønkaal, naar den først har faaet Frost, pilles fra Ribberne, Hiertet af Kaalen bliver heelt, denne Kaal toes

reen, den koges i Vand og Salt mør, den hel-
des paa et Duckslag, at Vandet afrinder, men
den maae ikke knues tør, den kommes i en Kaffe-
rolle med noget Smør og lidet stødt Muskatblomme,
den tildækkes og sættes paa Kulild, at den saa
smaat koger i sin Saus, man kan og i steden for
Smør bruge Fedtet af den grønsaltede Madsuppe
med en liden Tilsats Smør; Kartofler koges og
pilles rene, har man Ene, da steges de i bruunt
Smør og Sukker til de ere brune og saaledes gar-
neres oven paa Kaalen, som da med sit behø-
rige Kød anrettes; i store Huusholdninger kan
man komme Kartoflerne i Kaalen, naar de ere pil-
lede, og saaledes koge dem i Kaalen. De ere paa
den Maade nok saa velsmagende, og mere natur-
lige, samt sparsommeligere.

§. 24.

Stegte eller sprængte Vender, Gæs, eller
Pølse, item stegte Harer med rød eller hvid
Suurkaal.

En Hare spekkes og stege paa Spid, Vender
eller Gæs kan gierne steges i Gryder, en Pølse
steges enten paa en Rist eller i en Pande, de sprængte
Køddarter koges i Vand, Rødkaaen pilles reen
og skæres fin, ligesaadan behandles Hvidkaal,
i lidet kogt Vand, Rummen, Salt, og lidet
Smør,

Smør, sættes den paa Ilden, den koges under lugt Laag til den er mør og Gausen næsten er henkogt, herpaa kommes saa Viinædike og Smør, hvormed den koges meget lidet, man smager den, har den faaet formeget suurt, da brækkes den med lidet Sukker, saaledes anrettes den til den Sort Ried, som dertil er bestemt.

§. 25.

Fylde Kalve- eller Lammehjorte med Citronsauz.

I Forberedelsens 1 Capitel er allerede anført om Behandlingen med at fylde Hjorte, disse koges i noget Vand og Salt, hele Løg, Laurbærblade. Naar de ere mere, sies denne Suppe, som ikke maae være for lang. En Citronsauz tillaves efter 3 Capitels Anvisning. Anmærkes, at i stedet for Vand, bruges denne Suppe dertil, den afkøles paa Ilden og gives over Hjorterne.

§. 26.

Alt farcere Kalve- og Lammehjorte, item Kalve-, Lammelaar, Høns, Kyllinger og Kalkoner.

Ovenanførte Riedarter kan man gjerne koge først, for at benytte sig af Kraften til en Suppe eller Saus, de maae da ikke koges meget mere,
Riedet

Kiødet skæres fra Bryst- eller Laarbenene, dog saaledes, at Benene blive i deres Form og ikke skilles ad, heraf laves en Farce, ligesom i Forberedelsens Capitel er anført, med den Forskiel, at den ikke stødes i Morter, men allene fiint hakkes; man sætter da af samme Farce paa Benene, omrent en Finger tyk, den slættes glat med en Kniv og bestrøes med fiint Brød, hvorefter den firres fiint med Ryggen af Kniven, den bages da i en Tærtepande med vel Ild oven paa, men kun lidet Ild under den, naar den bliver brunn og begynder at sætte Skum, maae den strax serveres med en af de Sauser, som i 3 Capitel er anført. Hertil kan og gives grønt, saasom Spinat, Syrer, grønne Urter og videre passende. Ved farcerede Kyllinger og alle Fieder-Kreature maae anmærkes, førend de koges, at de ere fiint opsatte, og Laarrene vel nedbukkede og fastsatte med en Pind, og ikke andet Kiød skæres af dem, end hvad som findes paa Brystet allene; Køllerne og Vingerne beholde deres Kiød heelt; til disse Slags bruges og af de anførte skarpe Sauser. Om Kalve- og Lammekøller er Behandlingen ligesom med Brysterne.

§. 27.

Farcerede Harer, Dyrekøller og Bryster.

Med disse Bryster er Behandlingen den samme som med de forhen omtalte, undtagen at
heri

heri kommes fin hakkede Capers, Oliver, Agurker, eller Asia, hvad Slags man har Forraad af.

Om Harer eller Dyrekøller, samt Bover.

Til disse Slags bruges Riødet raadt. Naar Skindet er taget fra Haren, Boverne og Brysterne ere fraskkaarne, da skæres Riødet fra Ring og Køller, men Benene, saavel Ring-, som Køllebenene blive hele, en Farce tillaves da af Riødet, som i Forberedelsens 1 Cap. er meldt, denne tillavede Farce sættes da paa Benene igien, i samme Form som Haren eller Dyrekøllen har været med sit hele Riød, den bestrøes med fin revet Bred og kirres fint, samt bages i en Tærte-Pande, eller Bagerovn, den serveres med en skarp Saus. Anmærkes, at denne Farce tillaves noget federe af Tælle end som til en Postei, da den ved Bagningen taber noget.

§. 28.

Farceret Karbonade.

Enten de ere af Kalve-, Lammes-, samt Drefkød, behandles de ligesom i dette Capitels §. 6. er anført, med den Forskiel, at de bankes noget tyndere, og kirres dybere; de Slags Farcer, som i 1 Capitel, under Forberedelsens Regler, af Kalvekød ere anførte, tillaves, en Tærtepande bestry-

bestrænges indvendig med Smør, lidet Salt, et Par Laurbærblade, nogle i Skiver skaarne Løg, omtrent en halv Pot Vand. Nu farceres Karbonaderne en god Finger tyk, glattes og firres kient, og sættes i Tørtepanden, samt bages temmelig stærkt fra oven, og kun lidet Ild under dem, disse serveres med hvad Slags Saus man bedst synes om, endog til Havesager ere de meget gode.

§. 29.

Farcerede Gieder eller andre ferske Fisk.

Fiskene skræbes rene, de opskiares i Bugen, Indvoldene udtages, de toes rene, Kiødet skiares af dem saaledes, at Benet med Hoved, Ryg og Hale bliver heel, en Fiskefarce tillaves, som i Forberedelsens 1 Capitel staaer anført, en Tørtepande tillaves ligesom til Karbonade, Vandet undtagen, heri kommes et tyndt Lag Farce, Fisken sættes derpaa, saa at Ryggen staaer op, den bedækkes med Farce i samme Form den har været levende, den glattes og firres kient og bages som forhen meldt er; med Fløde-Saus, Citron-, Capers-, eller Asparges- og Reiesaus serveres den.

§. 30.

Farcerede Tunger.

Hvad Slags Tunger det end er, saa koges de mere, hver Tunge skiares over langs i 8te lang-

langagtige Skiver, en Tærtepande bestryges med Smør, et Lag af en Farce, som er tillavet af Kalve- eller Drefkød lægges i Tærte-Panden, dækket ligesom en Tunge, der ligger paa Siden, med Farce og Tunge alterneres, lagvis lægges paa Farce en Skive Tunge, atter bedækkes den med Farce, og saaledes vedblives, det sidste Stykke tildækkes saavel oven paa, som ved Siderne, firres og dannes net og saaledes bages, samt serveres med hvad Saus eller Grønt helst spises.

§. 31.

Boulets af overblevne Farser.

Smaa langagtige Boulets, dannes spidse i begge Ender eller runde og høie i Midten, de firres kient og bages i en Tærtepande, de serveres med en Saus eller Grønt, vel ogsaa paa en Fricassee, eller Ragout, deels for Syn, deels for at forstørre en Ræt; i disse Slags Farcer kan man og, førend de dannes, komme noget kogt og fint hakket og stødt Spinat, for indvendig at blive grønne; har man meget overbleven Farce, kan man danne en stor langagtig Boulet enten til at forstørre en Ræt med, eller de stækes i Skiver, at garnere et Fad med, eller der Spinat i dem, kan de gives hele eller skærne i Terninger eller Skiver i en Suppe for en Forandring. Slige Slags Farcer ere paa Landet meget nyttige, deels tillavede af kogte og stegte Levninger af Kød eller

eller Fisk, overalt i alle Huusholdninger ere Levninger ved flige Leiligheder altid godt anbragte.

§. 32.

Fylgte Kalve- eller Lamme- eller Dyrebryster banderede.

Brystet, hvad Slags det end er, hugges fra Forfierdingen, saa stort det kan blive, med en lang spids Kniv skjæres Hul tværs over Ribbene, lige op imod Brystkiernen saaledes, at rundt omkring Brystet bliver en Finger bredt Kied fast ved Benene, i øvrigt bliver Brystet huulet; af de anførte Farcer, i første Capitel, fylldes Brystet indvendig som en god Finger tyk over alt, Aabningen tilshes, hvorefter det koges i en kort Saus, nemlig med Løg, Laurbærblade, heelt Peber, et lidet Stykke maveret Fleesk, Salt og Vand, hvori det koges til det er mørt. Det kunde træffe, om Foraa- ret at slikt Kied, saavel som Fieder-Kreature, ikke ere saa fedt og anseeligt, som man ønsker, da er det nødvendigt og tienligt, at betiene sig af at bandere, for at give Kiedet eller Fieder-Kreaturet et finnere Anseende, hvortil 1 Capitel viser Behandlingsmaaden. Sausen, hvorudi Brysterne ere kogte kan man saa betiene sig af til at tillave en Saus tienlig til samme Bryster, hvorum 3 Capitel nærmere oplyser.

§. 33.

§. 33.

Fylde Fiske.

At tage Huden af Fiskene, samt at tillave Farcen til at fylde dem med, giver i Capitel Undervisning om; de fylde da indvendig, men ikke for stærk, thi ellers briste de i Kogningen, de shes sammen, hvor de ere opskaarne, de koges i en fort Saus med lige Behandling, som den ved de fylde Bryster, med den Forskiel, at man kommer noget Smør deri, de koges meget varlig og langsom, og ikke fortæt tildækket, naar de ere kogte nok, jevnes Sausen med sammenæltet Meel og Smør og et Par Citroners Saft, samt aflegeres med Æggeblommer og lidet Smør, og saaledes serveres; saavel til disse Fiske, som Riodarter, naar de ere fylde, eller farcerede, kan man og bruge Østers eller Muslinger til Sausen, hvortil dog maae søges at anvende den Saus, hvori de ere kogte, thi ellers tabe de Smagen. Om Østers- samt Musling-Sausers Tilberedelse erfares i 3 Capitels §. 1. og 2.

§. 34.

Fricasee af Kalve- eller Lammekød.

Lamme- eller Kalvebrysterne ere best til Fricasee, i Mangel heraf bruges hvad Stykke det end er, det hugges i Stykker, toes, udvandes og

affstives, som i 1 Capitel er anvist, det sættes paa Ilden med Vand, saameget at det netop staaer over Riødet, lidet Salt, et Par Laurbærblade, et Par hele Løg; naar det begynder at koge, skummes det vel, naar det er reent skummet, kommes saameget sammenkøstet Meel og Smør deri, at Sausen kan blive jevn deraf, det koges mørt under Iuft Laag, og saaledes aflegeres det med Æggebomme og Gløde, lidet frisk Smør, da det saa er færdigt. Saaledes er egentligen en simpel og efter mine Tanker for alle Stænder best passende Fricasee, men da Fricasee egentligen kan bestaae af mangfoldige Forandringer og Tilsatser, saa vil jeg her anføre nogle faae Forandringer, særdeles for den Huusmoder, som elsker Havevekster, og vil benytte sig af dem, for at spare noget paa Riødet; som f. Ex. en Fricasee med grønne Urter, da koges det ligesom meldt er; naar det er ikke stet halv kogt, da kommes udpilled: grønne Urter eller i Skiver skaarne Sukkerærter derpaa, de koges tillige mere med Riødet; NB. der kommes ingen Laurbærblade og Løg derpaa, men ellers i alle Dele ligesom forhen er meldt; naar Reier haves, kommer man, kort førend der anrettes, aspillede Reier i Sausen; skal nu denne Fricasee være med Sillerie-Perfille-rødder, Schorzonerrødder, eller deslige, da skrabes de rene, skæres i Skiver, kommes derpaa, naar Riødet er halv kogt, i øvrigt er Behandlingen den samme; med Krebs, da koges og udpilles
Kreb-

Krebsene, ligesom ved Krebsesuppe sees, Krebs-
 Svandsene skæres i fine lange Strimler og kom-
 mes derpaa, Aflegeringen skeer paa samme Maade,
 som meldt, undtagen at man i stedet for Smør,
 bruger rød Krebsesmør; skal nu en Fricassee være
 med skarpe Sauser, som Citron, Capers, Anis-
 ser, Østers eller Muslinger, da maae man benytte
 sig af Løg og Laurbærblade, item nogle Korn heel
 Peber, en Citrons Saft og Skal; ved Aflegering
 observeres, at istedet for Bløde bruges Vand; skal
 den være med Capers, da kommer et Par Skeefuld
 Capers, samt noget af dens Edike derpaa, som
 kan koge nogle Minuter i Sausen; med Østers
 eller Muslinger, da tillaves en Østers- eller Mus-
 ling-Saus efter 3 Capitels §. 1 og 2. NB. Vel
 kort og stærk og tyk tillavet, isteden for at aflegere
 med Væg, aflegeres det med denne Saus; med
 Anisoser, da tages 3 spanske Anisoser, hvoraf
 Benene pilles ud, Kiedet hakkes fint og kommer
 i Sausen, og saaledes aflegeres; med Kyllinger,
 Høns og Duer er Behandlingen den samme; med
 Asparges og Reier er denne Fricassee meget tienlig.

§. 35.

Ragout af stegt Kied.

Overblevne Stege ere alletider gode at bruge
 til Ragouter, saasom det Bruune og Skyen, for
 ved Stegningen sætter sig fast ovenpaa Steger,

giver i Ragouterne den beste Smag, Kiødet ffiæres da i Skiver, efter Omstændighederne kan de mindste Been hugges i smaae Stykker og bruges med, en god Haandsfuld Løg eller Scharlotter ffiæres i Skiver, noget Smør bruunes, hvori steges en Haandsfuld Hvødemeel til det er vel Insebruunt, heri kommes Løgene og steges lidet, hvori man saa kommer Kiødet, med lidt Bouillon eller Skye, i Mangel af begge Dele bruges Vand, lidet stødt Peber, i Skiver skaarne Agurker eller Asia, lidet af dets Wedike eller og istedet for Agurker et Par Skeeefuld Capers, en Citrons Skal og Saft, lidet Salt, noget Soia, dette koges noget, efter Kiødets Mør- og Seihed og indtil Sausen er skikkelig jevn og saaledes anrettes det.

§. 36.

Ragout af alle Sorter Kiødarter.

Egentligen er denne Slags Ragout best tiemlig for store Huusholdninger og Landbeboere; hvad Slags Kiød man har levet ffiæres i Stykker efter Behag, derpaa kommes skaarne tørrede Vebler, skaarne Løg, noget Vand, Wedike, Salt og Peber, noget finhakket Timian, noget sammenrøstet Meel og Smør, dette koges omtrønt til det er passelig mørt og saaledes spises.

§. 37.

§. 37.

Lam, Kalve, Bildt, Vender eller Gias
med bruun Agurkesaus.

Hvad Slags tamt, vildt eller Fieder-Kreatur det end er, da steges det i bruunt Smør til det er bruunt paa alle Sider, hvori kommes saa en heel Deel Kaarne Løg, 3 a 4 Laurbærblade, lidet Vand, Salt, nogle hele Nelliker, noget Meel og Smør, Soia, Citron, noget Asia- eller Agurkædike, dette koges under lukt Laag til det er mørt; i Forveien har man skræillet nogle af de næsten modne Agurker, som skæres i 4 Parter, de renses for Kiærnehuset, samt bestrøes med Salt og Ædike, hvori de ligge en Time, da de saa optages, tørres paa et Klæde, steges bruune i Smør, hvorefter det hældes paa et Durslag, at Smøret kan rinde fra, saaledes kommes de i Sausen, naar de samt Kiedet ere møre, og Sausen er passelig i Smagen, anrettes der.

§. 38.

Paa Spid stegte Kygge, eller Fieder-Kreatur med Sausen.

En Dyre-, Lamme- eller Bederng, samt Fieder-Kreatur, naar det er spækket kiont, Fieder-Kreaturet kiont opsat og efter Omstændighederne spækket, eller naar de ere fedede, behøves ikke at spække dem,

dem, disse steges da paa et Spid for Ilden, og ofte med Smør dryppes, ere disse Slags store og gamle, da er en langsom Ild det sikkerste Middel at faae dem møre ved, ere de unge og fede, da er en hastig eller stærk flammende Ild best passende, thi derved beholde de deres Saft; naar de saaledes ere stegte og vel møre, serveres de strax med en skarp Saus, efter at Suppen er spist, hvorefter 3 Capitel giver Anviisning.

§. 39.

Om alle Sorter opstegte Kødarter med Løg.

Hertil kan bruges alle Sorter stegte og kogte Levninger af Kød, det skæres i passende Skiver, en Deel Rødløg skæres i Skiver, de steges i bruunt Smør, at Dampen trækker af dem og de blive lyse brune, hvori kommes det skaarne Kød med en Skeefuld Skampionssoia eller anden Soia, vel ogsaa fin skaarne Agurker eller Asia, dette steges nogle faae Minuter med lidet Salt paa og saaledes anrettes og spises.

§. 40.

Alle Sorter kogt Kød med Peberrod.

Naar Ørefkød eller andre Slags Kød, Hens eller hvad det end er, ere kogte, kan den i 3 Cap. under §. 29. anførte Peberrod Saus dertil

til bruges; men da Peberrod her i vore Lande elffes, og efter manges Formening er en særdeles passende sund Urt, er det en Grund for mig nøiere at forklare dens sande Værd, kun Skade at Landalmuen ikke lægger mere Flid paa at avle den, da dog en Huusmand paa Landet kunde herved forbedre sine Kaar, og vi, saasom den er os uundværlig, maae hente den Udenlands, ja det gaaer saaledes med flere Arter af Producter, som vi mageligen kunde have selv, og ikke have nødig at hente Udenlands fra; videre om Peberrods Nytte, da har jeg ved anstillede Prøver og egen Erfaring befunden at Peberrod meget vel kan bruges til Skildpade. NB. en Essents af Peberrod virker mere overeensstemmende end spansk Peber, og er vel spansk Peber i saadan en gyselig Mængde, som den almindeligen bruges til Skildpade, mere sund for os, end vores Peberrod? Eller har Skildpade nogen naturlig Egenkab, som netop udkræver spansk Peber, og ikke Peberrod? Herom ville Medici og Naturkyndige best kunde oplysse os; jeg sætter, for Exempel, man bruger Peberrod enten in Natura sin hakket eller Essentsen, for nu at forebygge Fjordomme, saa bruge man isteden for 2, 3 eller flere Lod Spanskpeber, ligesom Skildpaden er stor, kun 1 Lod, men NB. maae ikke bruges eller kommes deri, førend den skal anrettes, da den vist kan giøre samme Virkning, som om der var 3 a 6 Lod i, og det saa meget mere som ved Bordet til denne Ræt drik-

drifles, i Almindelighed, meget Maderaviin, og Fiffen desuden er tillavet med den, ffient oftest til urette Tid; thi førend den sættes paa Ilden kommes gierne Viinen paa, da dog, efter nøiere Bemærkninger, 1 Flaske Maderaviin, naar den kommes paa Skildpaden kort førend den anrettes, gjør mere Effect eller Virkning, end om der kom 6 Flasker paa strax ved Tillavning, thi Vinens sande Essents gaaer bort i den lange Tid, den koger, og ved Dampen, følgerig er Smagen borte, førend den kommer paa Bordet; derimod beholder den ene Flaske Viin sin Styrke og er nok, for netop at sætte en Viin-Smag paa denne Ræt. Ligesaa dan gaaer det med Viinsupper, ja der ødsles tit ved Madlavning Viin bort til Unytte; man behage kun at gjøre en Prøve med Perle- eller andre Gryn til en Viinsuppe, og koge den uden Viin, naar den kommer paa Bordet bruges til 8 Personer $\frac{1}{2}$ Flaske ung-, gammel- eller Rinskvii; men naar man koger en Viinsuppe til 8 Personer med 2 Flasker Viin i, og lader den koge 1 a 2 Timer, og nu begge Supperne komme paa Bordet, vil man strax erfare, at den første er stærkere med lidet Viin, end den anden med meget Viin; ligesaadan forholder det sig med Maderaviin i Skildpade; end videre ere de stærke Vine meget mere udsatte for ved Kogningen at tabe Kræfterne, end den ordinaire Viin. Peberrod har ogsaa i Agurker eller Asia en meget behageligere Skarphed end spansk Peber,

naar

naar den bruges retteligen. Denne Artikel angaaende, saavel som visse andre Sorter Madvare, kunde man vel til Exempel anvise den jødiske Nation, som deres Fisk, deres Asiaer, Agurker, ja nogle Kiødrætter med Have Frugter til; jeg har ved en og anden Leilighed undersøgt deres Madlavning, som de af Vensfabelighed har forklaret mig, jeg har smagt og spist af den med megen Velbehag; jeg anserer ikke disse Folk som mere kyndige, end vi ere, nei! saavel blandt dem, som iblandt os findes kyndige og ukyndige, allene maae anmærkes, at Jøderne aldrig bruge saa skarpe eller spiritueuse Ting til deres Mad, som vi, og at de benytte sig mere af Have-Producter end vi; endvidere er at bemærke ved Peberrod=Caus eller dens Brug, at i et hvert Huus, hvor det var mueligt og ikke kostede formeget, kunde man have fin hakket Peberrod sammenblandet med Edike, Salt og lidet Senep staaende i en vel tilbunden Krukke, som saaledes er meget got til stegt Kiød, Fisk eller røget Alal og hvad det end er; koger man kun Rødebeder og lægger dem ned i Edike, som sædvanlig, kommer herpaa nogle Skiver Peberrod og lidet Kummen, da ere de dobbelt behagelige at spise, og saaledes findes mange Slags, hvor Peberrod gier største Nytte; herom, saavel som om hundrede andre Ting, vilde Forelæsninger og Samtaler virke mere end alle Bøger.

5. Capitel.

Om store og smaae Postei, samt fine
Kisdrætter.

§. I.

Postei af Harer eller Wildt.

Enten det er Harer eller Wildt hugges og
fficæres det i ordentlige Portion = Stykker, hvorefter
det marjoneres og spækkes først; efterat det har
ligget i Marjonaden omtrent en 24 Timer, tillaves
en Farce af Dyr- eller Hare = Kød; saavel om
denne Farce, samt om at marjonere viser i Cap.
Behandlingen; en Breedei, som findes i samme
Capitel, tillaves, en Melon-Form eller anden
Form bestryges med Smør, og bestrøses med stødt
Ævebak; efter at Deien er udrullet med et Rulle-
Træ, omtrent en $\frac{1}{2}$ Finger tyk, lægges den i
den præparerede Form, paa Deien indvendig i
Formen stryges en halv Finger tyk Farce, hvorefter
man lægger Kødets i Formen og tilbækker det
først med Farce, og siden med den overblevne Dei,
i Midten stikkes en liden Abning, hvorefter den
bages i en Tærtspande med ffikkelig stærk Ild under;
naar den begynder at koge, som man kan see paa
Abningen, da maae Ilden ikke blive saa stærk,
fjær saameget at den kan koge jevn; naar den har
køgt

kogt saaledes 1 a 2 Timer, ligesom Kiedet er ungt eller gammelt til, og det bliver mært, da anrettes den, med en af de skarpeste Sausen, som findes i 3 Capitel.

§. 2.

Samme Posteier paa en anden menagerligere Facon.

Naar Kiedet er spekket og marjoneret optages det af Marjonaden, en heel Deel i Skiver skaarne Leg steges i brunt Smer til de ere lysebrunne, herpaa kommes en god Haandsfuld ja vel 2 Haandsfuld, om det behøves, Hvedemeel deri og steges brunt, heri kommes Kiedet med noget Vand, Salt, stødt Peber, lidet Nelliker, Soia, Laurbærblade, vel og Capers, Oliver, Asia, vel og den omtalte Have-Extract, eller hvad man har og finder best Smag i, nogenledes skarp maae det smage, saaledes koges Kiedet mært med nogle af disse anførte Dele, det tages da op af Sausen, naar det er koldt tillaves Drien i en Form med Farce og alt, som i forrige §. er viist, med den Jo. skiel, at førend man tildækker Posteien med Farce, maae man komme 1 a 2 Skeefulde af Sausen og en Citrons Saft i Posteien, og saaledes tildækkes og bages den, til den begynder vel at koge. Fordelen er at man kan bruge samme Saus til Posteien, som er nok saa behagelig og velsmagende.

§. 3.

§. 3.

Postei af Kalve, Lam, Kyllinger eller Duer.

Disse Slags Posteier kan man tillave paa samme Maade, som de forrige, men da disse Kiødarter ere bedre passende med solide end skarpe Sauser, saa vil jeg anføre dem her, med Have-Producter, Krebs, Reier, Urter eller Asparges; man tillaver en Fricasee af hvad Slags det end er, eller skal være, med den Forskiel, at Stykkerne blive huggede lidet større, ligeledes anmærkes, at om den skal være med Reier og Asparges, da maae Aspargeserne skæres smaae og og koges først i Salt og Vand næsten møre, i øvrigt tillaves Fricaseen, som i 4 Capitel §. 34. er anviist; nu tillaves en Butterdei efter 1 Capitel's Indhold. En Kalve-Kiød Farce, hvorom samme Capitel giver Anviisning, belægges et Kaa-ber eller Tinsad med paa Bunden, som en halv Finger tyk, Kiødet af den tillavede Fricasee lægges derpaa, dog anmærkes, at imellem hvert Lag Kiød kommes en Skeefuld Saus med det i Sausen tilhørende, saaledes bliver ved saalænge der er Kiød, Dannelsen af dette bliver saaledes, at det faaer en forhöiet rundagtig Skikkelse, nu dækkes den med Farcen over alt, at Randen af Fadet bliver frit, denne Rand bestrynges med udværet Eggeblomme og Vand, herpaa lægges en Strimmel Dei vel saa bred som Randen er, nu tages den øvrige But-

Butterdei, som i Forveien er udrullet en halv Finger tyk, med denne Dei tildækker man hele Fadet med Rand og alt, den trykkes næt til Farcen og Randen, den affkæres rundt om Randen næt og firres i Kanten, den bestringes overalt med udtværet Æggeblomme og Vand, med en spids Kniv skæres nogle Figur-Snit øverst i Posteien, saaledes bages den, Sausen aflegeres, naar den er bagt nok serveres den med sin Saus.

§. 4.

Kold Postei af vilde eller tamme Riedarter.

Behandlingen og Tillavningen er i det hele ligesom ved forhen ommeldte Posteier af Bildt, som af raat Ried tillaves, allene at man i Farcen bruger Flejsk, isteden for Tælle, naar Posteien er bagt, kommes Sausen i den Abning, saameget den kan tage imod, den tages ikke af Formen, førend den har staaet Natten over, og er bleven kold, saaledes aurettes den; dette Slags Posteier bruger man i Almindelighed at tresfere, men da det er mere vanskeligt at holde den heel, og jeg for denne Gang ikke skriver til Oplysning for lærde Kokke, men allene for Borgere og Landboere, vil jeg lade tresferede Posteier være uberørte, dog sees i 1 Capitel Tresferingen, hvad det egentligen er og hvorledes behandles.

§. 5.

§. 5.

Om kolde Posteier af Fieder-Kreature.

Hertil bruges gierne Kalloner, som ere fedede, Vender eller Gæs, de kan bruges hele eller huggede i Stykker ligesom de forrige, man kan og skære dem op i Ryggen og løse Hud og Kied fra Benene, dog saaledes at Huden og Kiedet hænger sammen, hvorefter de blive fyldte med en Farce af Kalvekied, hvortil bruges Flesk isteden for Tælle, med denne Farce fyldes de i samme Skikkelse, som Benene vare i dem, hvorefter de synes paa Ryggen og dannes i deres nette Form, hvorefter de koges enten brune eller hvide, som ofte er anført, dog maae Sausen være temmelig skarp, en mør Dei, som i Capitel viser, tillaves og kommes i en Form og Behandlingen i det Hele ligesom ved andre kolde eller varme Posteier. NB. Naar Sausen er heldet i dem, staae de Matten over, at de blive rigtig kolde, førend de tages ud af Formen; den samme Behandling bruges, om Kiedet hugges i Stykker eller bliver heelt.

§. 6.

Kold Postei af unge Grise.

De Grise, som ere 4, 5 a 6 Uger gamle, ere best tienslige hertil, de skæres op i Brystet, Huden og Kiedet sammenhængende skilles fra Benene.

nene, en Svinekøds eller Kalvekøds Farce tillaves med Flesk og Grisef leveren, men dog temmelig skarp tillavet, ligesom en Farce af Dyrekød til Posteier, nu breddes Grisehuden, hvor Kødets sidder ved, paa et Bord, og bestryges indvendig med en Finger tyk Farce, dette oprulles og shes tæt sammen, ligesom en Rullepølse, Benene hugges smaae, kommes i en Kasserolle med halv Vdike, nogle Citron-Skiver, heel Peber og Allehaande, Laurbærblade og vel i Skiver skaarne Løg, Salt og Merian, heri kommes denne Roullade, den koges mør under luft Laag, da den saa optages; i Forveien har man tilberedt en Form, hvori kommes en vel tillavet mør Dei, (see Deiens Tillavning i 1 Capitel) heri kommes en Finger tyk af den omtalte Farce, hvori Roulladen lægges med Saften af et Par Citroner, den tildækkes ligesom de forhen anførte, først med Farce og siden med Dei, den bages godt og stærkt, omtrent 2 Timer, Sausen, hvori den er kogt, forbedres med Suurt og Salt, saa at den smager vel suur, da den saaledes med 4 Æggehvinder sættes paa Ilden, og alletider optrækkes med en Suppepøse indtil den begynder at koge, saaledes lader man den løbe igiennem en Serviet eller ulden Geleepose, at den bliver klar, naar Posteien tages fra Ilden, bliver den staaende i Formen, denne anførte klare Saus hældes i den, saameget den kan tage imod, den staaer saaledes Matten over og saaledes serveres den; man

man kan og tillave den af Gies eller Wender, enten hele, udbrækkede og fyldte igien, eller ogsaa blot allene hugget i Portions Stykker og saaledes tillavet, vel at bemærke, naar Sausen er kold, bliver den ligesom en tynd Gelee, vil man have Geleen stivere, da kommes enten 6 eller 8 Kalvebeen deri, eller og $\frac{1}{2}$ Pund Hiortetafle i en linned Klud, som tillige i Sausen koges, hvoraf Geleen bliver stivere, og ved Forstærkingen giver et bedre Syn, men ikke Smag, thi en stiv Gelee kan aldrig fordele Smagen i Munden saa hastig, som den lindere.

§. 7.

Smaa Posteier af Riød-Farce.

En Butterdei tillaves, (hvorum i Capitel viser Behandlings-Maaden) en Kalvekriød-Farce tillaves, ligesom til Suppe bruges, med den Forskiel, at heri bruges vel fin hakket Persille og Scharlotter, ikke heller saa mange Æg, men nogle Skeefuld suur Fløde, i Mangel af suur Fløde tages sød Fløde, og vel Smør, naar Butterdeien er udrullet, som en halv Finger tyk, stikkes med en af Blis dertil gjort Affstikker, runde, eller ovale, eller firkantede, ligesom Stikkeren er dannet, Plader af Butterdei, i Midten af denne Dei lægges en halv Skeefuld af Farcen, den bestryges omkring denne Rand med udtværet Ægges

Æggeblomme, og belægges eller tildækkes med et ligesaadant Stykke Butterdei, som det underste er, Randen sfiæres net omkring den og firres med en Kniv, hvorefter de bages i en Tærtepande; førend man sætter dem i Panden eller Bagerovnen gøres et lidet Hul øverst i Posteien og saaledes bages de og varme serveres; paa samme Maade tillaves de af Fisk- eller Krebsfarce.

§. 8.

Smaae Posteier af Hasche.

Disse Slags Posteier ere i visse Maader lettere at komme til, end Farce-Posteier, s. Ex. man har overblevne Stege, kogt Kied, kogt Fisk eller Kiedboller, som har været i Supper, eller hvad det end er, saa kan dette fiint hakkes, nogle fiin hakkede Charlotter sieges i lidet bruunt Smør, heri kommes det fiin hakkede Kied, eller Fisk, med lidet bruunt Skye, eller stærk Bouillon, Citronsast eller Agurkædike, lidet stødt Peber, Meel og Smør, Salt, et Par Laurbærblade, lidet stødt Tvebak; har man smaae Posteier-Former, da kommes Butterdei i Former, den oven anførte Hasche koges saa paa Ilden, at den bliver som en Gred, hvorefter den aflegeres med Æg og et got Stykke Smør, den maae være vel suur, naar dette er koldt, fyldes Formen dermed, og tildækkes med et Stykke Butterdei oven paa behændigen,

de afffiæres net uden om og oven paa stilles et lidet Hul, saaledes bages de, og serveres varme. Voer man paa de Steder, hvor alletider færdig baget Butterdei er at faae, da er det lettere at fløbe Butterdei, som er bagt; i Midten af denne Røge gøres Hul som en Skilling stoer, de udhules og fyldes med denne Hasche, de bages i et halvt Qvarteer at Heden netop gaaer igiennem dem, saaledes kan de spises.

§. 9.

Mørdeis Posteier med Løgfarce.

Til et Pund ffiært Drefiod tages $\frac{1}{2}$ Pund Tælle, dette ffiæres sammen i smaae Tærninger, 4 a 6 gode Haandsfulde Løg ffiæres i Skiver og steges i lysebræunt Smør, Kiødet og Tællen kommes deri med noget Salt og Vand, vel stødt Persber, noget fiint stødt Ingefær og Allehaande, dette koges $\frac{1}{2}$ Time under lukt Kaag, Kiødet maae koges saaledes at Sausen næsten er henkogt, det optages af Sausen og hakkes fiint, Sausen kommes derpaa igien med noget stødt Tvebak, det omrøres vel, langagtige tynde Stykker Mørdei ffiæres som en fiire Finger brede, og dobbelt saa lange, disse Stykker Dei bestringes med Eggeblommer over alt, i Midten paa dem kommes af anførte Kiød, dannet som en Pølse, Deien slaaes omkring dem, de sættes i en Tærtepande, at den hele Side af Deien kom-

Kommer øverst, hvori skæres en langagtig Rids, imedens de bages gaaer Fedtet ud af Ridsen, med det Fedt og Saft dryppes de ofte i Panden, de bages ved en hastig Ild meget hurtig, og serveres saa varme, som mueligt, med een af de Sauser, som forekommer i 3 Capitel, dog helst Østers-Saus.

§. 10.

Smaae Østers- eller Fiske-Posteier.

Enten man betiener sig af nys tillavet Butterdei, eller den, som man kan kiope færdig baget, saa er Behandlingen den samme, som under §. 8. er viist med Deiten; af Østerserne tillaves en god skarp Østerssaus, man regner paa hver Postei 2 Østers, naar denne Saus er paa Ilden aført, som under §. 1. i 3 Capitel anvises, da kommes noget stødt Tvebak i Sausen, for at den kan blive vel tyl, den kommes da i Posteien, og bages paa en hastig Ild. Hvad Fiske-Posteier angaaer, da kan man bruge overblevne kogte Fiske, som pilles rene for Been og kommes i en vel tillavet Citronsauus vel tyl og suur af Citronsaff, hvorefter de kommes i Posteierne og bages ligesaadant, men meget hastig og saaledes serveres.

§. II.

Posteier af Bergfisk.

Bergfiskten maae være af den smaae hvide Fisk, den udblødes og behandles, ligesom i Forberedelsens 1 Capitel er omtalt; af samme udblødte Fisk tillaves en Farce, ligesom anden Fiskefarce, undtagen at hertil bruges vel Peber, fin hakket Persille og vel Smør, nu koges de i Portioner skaarne Fiske i Vand og lidet Salt, men Farcen laves af saae Fisk, som ikke er kogt; naar Fiskten er kogt, lægges den paa et Durslag, at den kan afrinde, en Butterdei tillaves, paa et Kober eller Tinfad stryges Bunden over med Smør, og bestrøes med fint Peber, derpaa kommes en Fingertys Farce, dernæst et lag Fisk, atter et tyndt Lag Farce, saaledes vedblives Lagviis saalænge der er noget. NB. det sidste Lag maae være Farce, hvormed den tildækkes; tillige anmærkes, at imellem hvert Lag kommes lidet Smør, Salt og Peber, Randen omkring Fadet bestryges med udtværet Æggeblomme og belægges med Butterdei, som ligeledes bestryges med udtværede Æggeblommer, nu tildækkes den med en heel Plade Butterdei og beffixeres net uden omkring Kanten af Fadet, en liden Abning skæres ovenpaa i Posteien, den bages i en Tørtepande, naar den er nok serveres den med en vel tillavet Flødesaus, saa er den færdig.

6. Capitel.

Om

Fiskes Tilberedelse.

§. I.

Om at afkoge en Fisk simpel i Salt og Vand.

Alt afkoge en Ræt Fisk i Salt og Vand vil ventelig ansees af den Ukyndige for en meget ubetydelig og ringe Ting, saasom enhver Tienestepige paaftaaer at forstaae det; rigtig nok findes hos en betydelig Hob af Tienestepiger denne Paaftand grundet, særdeles hos dem, som har hjemme i Fiske-Egne; thi naar dette ikke var, maatte jo mangen ukyndig Huusmoder ved saa ubetydelig en Ting komme i Forlegenhed; det kan vel ikke nægtes, at jo enhver Fisk har sin egen forskiellige Smag og Natur, den ene Slags Fisk har mere Fiinhed, Læthed, samt er mere bladagtig i Kødets end den anden; end videre findes de Slags Fiske, som har Styrke og kraftige Essentser i deres Kød ligemed Kalvekød, mange Fiskearter findes og af en vammel, flau og uirksom Smag, naar ikke Afkogningen bidrog til deres Oplivelse i Smagen, uagtet denne Omstændighed har vel alletider havt den Skiebne ikke at komme i Betragtning, skient den ikke

koster andet end allene Opmærksomhed. Man tillade mig da at udvikle denne Materie i sin hele Omfang, og udbeder mig hertil mine Læseres Opmærksomhed.

Der gives undertiden Feilighed til at faae store, undertiden til at faae smaae Gieder, Aborrer, Horfer og deslige, som har Kræfter i deres Kied, saa og Kabliau, Ster, Torff og videre. I Henseende at fuge en Fisk, anmærkes derfor, at en Fisk af de anførte Slags, som veier under 2 Pund Stykket, bliver alletider best og meest velsmagende, naar man sætter den paa Ilden i kogende Vand, som, førend Fisken kommes deri, har faaet sit behørig Salt, da den saa netop opkoges og strax tages fra Ilden og tildekkes med et Klæde, for under sin egen Damp at blive mør og beholde sine naturlige Kræfter og Fasthed; har man et Par Persillerødder eller en god Haandfuld Persille at komme i Vandet og lade fuge lidet, førend Fisken kommes deri, bliver den endnu meget bedre i sin Smag, ja samme spises endog, gierne til Fisken; naar disse Fisk saaledes ere kogte, anrettes de og serveres med smeltet Smør, eller hvad man vil; derimod en stor Giede eller hvad det er, bliver meget behagelig og velsmagende, naar man sætter koldt Vand paa Ilden, udrører det dertil behøvende Salt i Vandet til det er smeltet, kommer saa Fisken deri, sætter dette paa en meget langsom Ild, og omrører engang for at disse store og tykke Stykker Fisk kan flyttes, hvor-

paa

paa der gøres stærkere Tid, hvorved de koges langsom efter Fiskenes Størrelse; efter at de ere kogte, tildækkes de ligeledes med et Klæde og saaledes under deres egen Damp møres; man vilse anmærke ved Spisningen, at de store Fiske efter den Behandling beholde Fortrin for de mindre i Smagen, særdeles naar de koges med vel Persille eller Røder; ved at koge matte Fiske anmærkes i Særdeleshed, at den tillige koges med noget i Skiver skaaen Peberrod og lidet Rødt i Vandet, da dette opliver Smagen af Fisken; en levende Fisk, som skal koges, maae da ikke skræbes, men allene Indvoldene udtages, hvoraf Leveren og Mavnen, samt Maven bruges; naar Fisken er flækket, og hugget i behørige Stykker, overstænkes den med Blinædike og strøes strax Salt over den, hvorved den bliver blaa; derimod maae en mat Fisk alletider skræbes; til en mat Fisk giver man gierne en Slags kold Saus, som i 3 Cap. S. 12. er anført, eller og varm Ansiosesaus, Capers- eller Citronsau; en Torst er uægteligen best, naar man kan have samme Vand, hvori den ere fanget, nemlig salt Vand, til at koge den i, dog maae anmærkes den Forskiel, at Vandet i vore Kanaler er ikke af samme Godhed, som det salte Vand er en Mil fra Kiebenhavn; de flade Fiske angaaende, nemlig Rødspætter, Sletvarrer, Tunger, Stierner, Slyndre, Skrupper, Pigvarrer og deslige, da ere Pigvarrer, Sletvarrer og Skrupper meget

forfskiællige fra de øvrige anførte; vil man lægge Mærke til en Pigvarre eller Skruppe ved Spisningen, da viser disse Slags i deres Kied noget bladrigt, hvorimellem findes et Slags Slim, eller noget Bindende, som egentligen er Fiskens Styrke og Kræfter, hvorfor disse Slags bør sættes paa Ilden i koldt Vand for at opløses, førend de begynde at koge; Flyndre, Rødspetter og andre af lige Art sættes altsaa paa Ilden med kogende Vand, paa Grund af at de ere tætte og fiine i Kiedet, og gemenligen koges i Stykker, naar de sættes paa med koldt Vand; en Karpe, Brasen eller Suder beholde deres Skal, Suderen undtagen, den skræbes ligesom en anden Fisk; naar disse tre Sorter Fiske ere opfskaarne, og med Vædike og Salt givne et blaaagtig Syn, koges de. NB i kogende Vand sættes de paa Ilden med Salt og lidet Viinædike, en halv Time maae alle de kogte Fiske, som ere noget store staae under Tildækning med et Klæde, thi derved bekomme de beste naturlige Smag, nemlig ved deres egen Damp.

§. 2.

Karper, Suder eller Gieder afkogte i rød Viin.

Smaa Fiske af anførte Slags nytte ikke til denne Ræt, saasom de smaae, der veie under
2 Pund,

2 Pund, ikke kan give Sausen nogen Kraft, de skræbes rene og toes hele, hvorefter de opskræbes, og Indvoldene tages ud af dem, samt Gallen behændigen fratages Indvoldene; de hugges i Stykker, et Stykke Smør brunes paa Ilden i en Kasserolle, med en god Haandsfuld Hvedemeel, naar dette er bruunt, kommes vel i Skiver skaarne Løg deri, som ligeledes steges med, heri kommes Fisken uden at Blodet toes af den, noget Viinsædike, Laurbærblade, stødt Peber og Nelliker, 3 a 4 hele Persillerødder, Salt og Citron, et Par fin hakket Ansjoser, lidet Vand og rød Viin efter Quantitetens Størrelse, hermed koges de i en ikke alt for lang Saus under luft Laag; naar de ere nok kogte, maae de optages, og Sausen, om den skulde være for lang, henkoges kortere, Fisken anrettes da, Sausen aflegeres tilsidst med Smør og en liden Tilfats rød Viin, samt det fornødne Salt og videre, saaledes kommes Sausen oven Fisken og serveres.

§. 3.

Forhen anførte Fiskearter, samt Alborre, Lørst og flere Sorter kogte i deres egen Saus.

Fiskene skræbes og gøres vel rene, de hugges i Stykker, toes rene, kommes i en Kasserolle med et Par hele Løg, Laurbærblade, lidet Salt, et Par fin hakkede Ansjoser, Citron og Viin:

Wiinædike, noget sammenæltet Meel og Smør, lidet Vand, lidet gammel- eller ung Wiin, dette koges saaledes under lukt Laag til Fisken er nok, den optages da af Sausen og Sausen sies igiennem en Sigte, den sættes atter paa Ilden og henkoges til den bliver saa korr, som behøves, da den saa aflegeres med Eggeblommer udtværrer med Vand, et godt Stykke friskt Smør kommes tillige med Eggeblommerne i, og saaledes anrettes Fisken med Sausen over; man kan og garnere denne Slags eller flige Rætter med Boulets af Fiskefarce eller med Butterdei.

§. 4.

Om Hvidlinger, Smelt, smaae Torst eller flige smaae bløde Fisk at koge.

Jo mindre disse Slags smaae bløde Fiske ere, jo mere varligen maae de behandles; naar man har gjort dem rene, lægger man dem gierne paa en Hæver, som er en Slags Durkslag med tvende Hænke ved, passende efter den Kievel, hvori Fisken skal koges; naar Vandet med Saltet i koger, da sættes Hæveren med Fisken i Vandet, naar det netop har begyndt at koge overalt, tages det fra Ilden; efter at de har staaet nogle Minuter i Vandet, optages Hæveren med Fisken og anrettes med en af Sauserne efter beste Skionnende.

§. 5.

§. 5.

Torsk eller Hvidlinger kogte paa Fad.

Naar disse smaae Fiske ere vel rengiorte og toede, skæres de i smaae Stykker, et Tin- eller fortinnet Kobberfad bestrynes i Bunden med koldt Smør, hvorpaa lægges Fisken ordentligen, herpaa kommes lidet smeltet Smør over alt, halv Viin og Vand, lidet stødt Muskatblomme, lidet Salt, Citronsaft og vel stødt Tvebakker, de tildækkes med et andet dertil passende Fad og koges paa et Jyhrfad til de ere nok, saaledes serveres de; paa samme Maade kan man ogsaa opstuve kogte Muslinger, med den Forskiel, at man isteden for Muskat og Citron bruger Peber og Viinædike.

§. 6.

Postei af Gieder med Krebs og Asparges.

Hertil bruges gierne skikkelig store Gieder, de skræbes, skælles og skæres i skikkelige Portionstykker, de afkoges i en Kasserolle med et Par hele Æg, lidet Salt, Muskat, Meel og Smør og meget lidet Vand, de koges under lukt Laag, dog ikke mere end vel halv kogt, da de saa tages op af Sausen; Krebs afkoges, hvorefter de udbrækkes ligesom til en Kræbsesuppe, Skallerne stødes med Smør meget fine, dette kommes i Fiskesausen med et Par Skiver Franskbød, samt

§ a 4 i tynde Skiver skaarne Persillerødder; naar dette saaledes har kogt en halv Time stryges og presses det igiennem en Sigte, at al Kraften og det røde Smør kommer vel igiennem; en Fiskefarce, som i Forveien er tillavet, efter 1 Capitel's Anvisning, kommes lidet af det røde Smør i, og omrøres vel med den, Aspargeserne skæres i smaae Stykker og koges i lidet Vand og Salt, naar de ere møre heldes de paa et Durslag og kommes i denne giennemstede Fiskesaus tillige med Krebsesvausene, som forud ere skaarne i fine Strimler, og saaledes sættes det paa Ilden; naar det begynder at koge og man har prøvet det og rettet Smagen, som den bør, da aflegeres den med Eggeblomme, Fløde og et got Stykke Smør, nu stryges en halv Finger tyk af Fiskefarcen paa et Kobberfad, derpaa lægges Fiskene, hvorpaa kommes nogle faae Skeefulde af Sausen, den tildækkes da med den øvrige Farce, paa Randen af Fadet lægges Butterdei, som bestryges med udtværede Eggeblommer, hele Posteien tildækkes saa med Butterdei, som skæres net omkring Randen fra og firres kient, samt bestryges med Eg over alt, oven paa gøres en liden Abning, saaledes bages den og serveres med den tillavede Saus.

§. 7.

Store Torst eller Gieder med nedlagt Suurkaal.

Suurkaalen koges i Vand mer, den helles paa et Durkslag, dog giemmes Sausen af Kaalen, Fiskene, efter at de ere giorte rene, toede og skaarne i Stykker, koges med meget lidet Vand, Salt, lidet Smør, et Par hele Løg, lidet Vædike eller Citronsast, Laurbærblade og heel Peber, naar de ere kogte, optages de, alle Benene pilles fra dem, Fiskesausen sies igiennem en Sigte, heri kommes Kaalen, med lidet af sin egen Saus, samt Fisken, lidet Meel og Smør, et Stykke andet Smør, den koges lidet og saaledes anrettes, vel at bemærke, at Sausen maae være saa kort, som mueligt, thi ellers taber den sin Styrke; skulde Kaalen ikke være suur nok, da forbedres den med Viinædike, Hovederne af Fiskene steger man gierne og garnerer Fadet med, man kan og tillave denne Ret af Suurkaal, som ikke er syltet; til denne Ret kan og bruges en Østerssaus, nemlig, naar man har tillavet Kaalen med en meget kort Saus, saa har man forhen tillavet en Østerssaus efter 3 Capitels §. 1., denne Saus kommes iblandt Kaalen og Fisken, saaledes anrettes det, og garneres enten med stegte Fiskehoveder, Snitter af Butterdei eller Boulets af Fiskefarce, eller grønne Farcer.

§. 8.

Røgede Gieder med stuede Koer.

Sædvanligen ere store Gieder meest om Fov-
 aaret i Vegetiden at faae, de største, af den Art,
 ere de beste, de skæres op i Bugen, og skæffes
 langs ud ad Ryggen, Hovedet skæres fra, som
 aparte benyttes, nu saltes Gieberne, den ene
 Side, hvor Rygbenet sidder ved, saltes mere
 og gnies stærkere med Salt under Benet, end
 det andet, som er uden Rygbeen, lidet stødt Enes
 bær iblandt Saltet meleret, førend den saltes, kan
 være got og velsmagende; naar den saaledes har lig-
 get 24 Timer i Salt, optages den af Saltet og røges
 ved en kold Røg; naar den skal bruges, skæres den
 om Aftenen forhen i Portion = Stykker, den læg-
 ges i koldt Vand, og anden Dagen koges den i
 Vand, hvori den, efterat den er kogt, staaer en Ti-
 mes Tid for at trækkes, Koerne skræbes, eller
 skrælles, hvad Sort det end er, og skæres i fiine
 Strimler; er det nye Koer, særdeles Mai Koer,
 da koges de i Vand og lidet Salt, og beholde
 deres Vand, hvormed de stuves med Meel og
 Smør, lidet fiint hakket Persille, Peber og lidet
 Bløde; førend de anrettes kan man komme lidet
 frisk Smør i dem, naar de ere anrettede, da læg-
 ges de røgede Gieder paa dem og saaledes serveres.

§. 9.

Om en Deel Fiskearter stegte og marjonerede
til at spise kolde.

Til den Art Tillavning henhører egentligen
de fede Slags Fiske, nemlig Stor, Sværdfiske,
Makreel, Forel, Orter, Lax, Ual, Silb, fede
Brasen og deslige. Fisken skræbes, toes og
skæres i Stykker efter sin Størrelse; den saltres
et heelt eller halvt Qvarteers Tid, ligesom den er
af Størrelse og Fedme til, hvorefter den astørres
i et reent Klæde, nogle Uge med Blommen og det
Hvide slaaes vel i et Fad med en Skee, heri dyp-
pes Fiskene, de bestrøes med sammenblandet Hves-
debrød og Hvedemeel, hvorefter de steges i luse-
bruunt Smør til de ere nok. En Kasserolle
med halv Viinædike og Vand, lidet Salt, heel
Peber, Laurbærblade, en Deel i Skiver skaaen
Peberrod, lidet Rosmarin, alt dette gives et
Opkog paa Ilden, hvori anførte vel haardt stegte
Fiske legges ned. De maae ikke tildækkes; thi
naar de ere kolde, ere de først kienlige til at
spise. De kan og conserveres i mange Dage,
naar de tildækkes; med VEdike, Peber, lidet fint
hakket Karse spises de, i Mangel af Karse tages
Sennep.

§. 10.

Om oprullede Alal henkogte at spise kolde.

De første Alal ere best tienslige hertil. Naar de ere giorte rene og Huden taget af dem, flækkes de langs ned i fire lange Stykker, paa hvert Stykke kommes lidet Salt, stødt Peber, lidet Ingefær, fine hakkede Scharlötter og lidet Karse eller grønt Persille, hvert Stykke for sig oprulles og stikkes Vinde igiennem, at de holde sammen, hernæst koges de i 3 Parter Vedike og en Part Vand, Salt, heel Peber, Laurbærblade, Peberrod, hele Løg, Rosmarin og lidet Salvie. Naar de ere kogte møre nok, hensesættes de i Porselain eller Steentoi, og spises kolde med en kold Saus, som forhen er meldt.

§. 11.

Rogede Alal med Rugsaus.

Naar Alalene ere skaarne i Portion=Stykker, gives dem et hastig Opkog i kogende Vand, hvorefter de optages af Vandet, lægges paa en Rist og steges hastig. Førend de steges, prikkes Huller i dem med en spids Kniv. Om Foraaret, naar Rugen staar 1 a 2 Finger høi paa Marken, tages en Haandfuld, den toes reen, hertil kommes en Haandfuld fin reven Peberrod, med et lidet Stykke Rugbrød stødes dette sammen i en Morter,
naar

naar det er fiint, blandes det med lidet Viinædike, Salt, lidet Vand og Sukker, -dette sies saaledes igiennem en Sigte og koldt serveres til Malene. Anmærkes: at til røgede Mal kan og bruges Havefrugter, saasom stuvede Gulerødder, Syrer, Urter og videre.

§. 12.

Fricasee af Mal.

Hertil bruges gierne Mal af Middel-Størrelse. Huden tages af dem, de opskiares i Bugen, Indvoldene udtages, hvorefter de toes rene, med en Sax skiares Rygsfinnerne fra dem, hvorefter de skiares i Stykker ligesom til en Malesuppe er brugelig, de kommes i en Kasserolle med et Stykke sammenæltet Meel og Smør, lidet Vand, Salt, stedt Peber, lidet hakket Rosmarin en Citrons Skal og Saft, Viinædike et Par hele Æg, saaledes koges de under luft Laag i en kort Saus til de ere mere, hvorefter de aflegeres med Æggeblomme og saaledes serveres. Man garnerer gierne slike Rætter enten med Snitter af Butterdei eller smaae Farce-Boulets af Fiskefarce eller haardkogte Æggeblommer eller udbagt Hvedebrød.

§. 13.

Stegte Spegesild med Suurkaal.

Hertil passer den nedsyltede Suurkaal sig best. Den koges i Vand i en kort Saus. Vel

at bemærke: om Suurkaalen er for salt nedlagt, da maae den udvandes et Par Timer, førend den koges; naar saa er skeet, da kommes lidet Vand, et Stykke Smør, et Par Laurbærblade, noget heelt Kummen, og et Par Løg paa den, hvormed den koger i en meget kort Saus til den er mør, hvorefter man jevner den med lidet Meel og Smør og lidet Edike efter Smagen. Spegesilden, som forud har lagt i Vand en 10 a 12 Timer, steges og behandles ligesom i §. 9. er anført og ved Anretningen lægges oven paa Kaalen. Da man i Almindelighed paa Landet bruger en Deel Spegesild, saa tror jeg, at en Landboe-Huusmoder vil finde sin Regning ved at bespise sine Folk med denne Suurkaal, og isteden for stegte Spegesild give dem kogte Sild dertil, NB. godt udvandet, thi ellers tabes Fordelen i Silskanden.

§. 14.

Postei af Spegesild.

De største og fedeste Spegesild udsøges her til, de udvandes stærk, en Fiskefarce tillaves af Gieder, hvori bruges al Sildemelken, som findes i de udvandede Sild, tillige maae denne Farce tillaves stærk af Scharlotter eller Løg, samt stødt Peber. Fiskefarcens Tillavning staaer anført i Forberedelsens Capitel. Vel at bemærke, at man bruger Kiødet af nogle Spegesild fiint hakket med i samme

samme Farce. Nu skæffes Sildene fra Benene, at der blive to hele Stykker af hver Sild, i en Kasserolle med brunt Smør og fin hakkede Scharlotter eller Løg steges Sildene lidet, at de faae en brunnagtig Couleur, nu laves en Butterdei, et Kobber eller Tinsfad bestryges i Bunden med Smør, hvorpaa kommes et Løg Farce og et Løg Sild og i det Hele behandles ligesom under §. 6. om Postei af Gieder er anført, med den Forskiel, at man imellem hvert Løg kommer lidet af det brune Smør, hvori Sildene ere stegte, samt lidet Citronsaff eller Agurkædike. Naar Posteien er bagt, serveres den med en Citronsaus.

§. 15.

Canapes af Spegesild.

De beste og fedeste Spegesild udvandes, saavel Indvolden, som Riødet hakkes meget fint, hvori kommes nogle Haandsfulde stød Tvebak, stød Peber og Ingefær, lidet reven Peberrod, en god Haandsfuld meget fin hakkede Scharlotte-Løg, steges i lidet fint Bomollie til de skumme, heri kommes de hakkede Sild med et Par Citroners Saff og revet Skal, Finger tykke Skiver af Franskbrød ristes, hvorpaa kommes af anførte Farce omtrent en halv Finger tyk, naar man kan have Æbler fin hakkede at komme i Farcen, da kan man stryge en heel Finger tyk paa Brødet, med

haardkogte og fin hakkede Eggeblommer bestrøes disse Brød-Skiver og næt kruses, hvorefter de belægges med fine lange Strimler af Spegesild, og saaledes, naar Suppen er spist, serveres. NB. om Foraaret, da man kan have Brøndkarse, bruges den fin hakket istedet for Eggeblommer paa Brødet.

§. 16.

Salt Torst med stuvende Roer, Gulerødder, Sennepsaus, Persillesaus, item med ristet Franskbød, hele Gulerødder, Eggeblommer og smeltet Smør.

Efter sin Størrelse skæres den i Stykker og udvandes godt, den koges da i Vand, som en anden Fisk, dog varsom, thi ellers gaaer den i Stykker, Roer skræbes og skæres i ikke alt for store Stykker, de koges i Vand med lidet Salt; med lidet af det Vand, hvori de ere kogte, stuves de med sammennæltet Meel og Smør, fin hakket Persille, stødt Peber, et Stykke frisk Smør og noget Gløde; naar de har kogt lidet, da anrettes de med Fisken, ligesaadan stuves Gulerødder, undtagen at man ikke bruger Peber, men i dets Sted lidet Muskatblomme. Om Sennepsaus giver 3 Capitel Anviisning, saa og om Persillesaus. Vil man have den med ristet Franskbød, da ristes Finger tykke Skiver Franskbød temmelig brune, hele Gulerødder

der koges med deres Skal, uden at skrabe dem, nogle Æg koges haarde, hvoraf Blommen haffes fin. Naar Fisken er kogt, lægges Brødet først paa Gadet, herpaa lægges Fisken, hvorpaa lægges de kogte og reenpillede Gulerødder, smeltet Smør heldes over dem, med de haffede Æggeblommer bestrøes hele Gadet. Noget haffet Æggeblomme og smeltet Smør gives aparte i en Sausestkaal og saaledes serveres.

§. 17.

Klipfisk, med hvid Saus.

Saasom Klipfisken er haardere og tættere i sit Kød end Torsken, udvandes den best i lunket Vand, den behøver end og længere Tid til at udvandes, end Torske, den koges da i Vand noget længere end Torsken, en hvid Saus tillaves efter §. 16 i 3 Cap., som gives til denne Fisk. Man kan og give enten stuede Koer eller Gulerødder, eller de ved Torsken anførte Sauser hertil.

§. 18.

Saltede Cabeliau, med Senepsaus.

Saasom Cabeliau er en Slags stor Torske, bør den ved Udvandningen varligen behandles. Den udvandes i koldt Vand, 2 Timer før den skal paa Ilden kommes den i lunket Vand, hvor-

efter den koges meget langsom og serveres med en Sennepsaus, som under §. 1. i 3 Cap. er anført.

§. 19.

Saltede Laxebuge.

Da dette Slags ere saa fede, at de behøve at udvandes længere end andre Fisk, er det altsaa nødvendigt, at man giver frisk Vand paa dem hver anden Time. De koges da ligesom anden Fisk. Hertil gives gierne Viinædike, Peber, Sennep og Peberrod, hver Sort for sig.

§. 20.

Saltede Kopper, med Porresaus og Flesk.

Kopperne blive skaarne i Stykker og vel udvandede, hvorefter de koges som sædvanlig, en Deel Porre hakkes fiin, ligesaameget fedt Flesk skæres i meget fine Tærninger, saavel Flesket, som den hakkede Porre steges paa Ilden til det bliver lysebrunt, heri kommes lidet Vand, noget stødt Peber, et Par Laurbærblade og noget fiin revet Peberrod, samt noget sammenæltet Meel og Smør. Saaledes koges det omtrent et Qvarteer. Kort førend der skal anrettes forbedres Sausen med et lidet Stykke koldt Smør og Salt, og saaledes med Fisken serveres. Paa samme Maade behandles denne Fisk, naar den er fersk.

§. 21.

§. 21.

Om tørre Fhyndere.

Som sædvanligen tages Huden af dem og Finnerne skæres fra, hvorefter de i 2 Dage udvandes, den 3die Dag staae de i koldstøbt Vand, som af Bøgeaske er tillavet, hvorefter de atter udvandes i 24 Timer, dem gives lidet reent Vand, hvorefter de koges, og serveres enten med smeltet Smør og Persille eller stuede Gulerødder, grønne Erter, og deslige.

§. 22.

Om tørre Billinger.

Da denne Fisk er af den Art, som er fin og tæt i sit Kød, udblødes den i lunket Vand, dog ei længere end 6 a 8 Timer. Imedens den ligger i Vand maae man ofte bukke den imellem Fingrene, at Vandet kan komme i den og opløse dens Kød. Forresten koges den i Salt og Vand ligesom de ferske, og serveres med Persille og Smør.

§. 23.

Om tørrede Torske.

Da denne Slags Fisk er bladet i sit Kød, taaler den ikke at komme i varmt Vand, men udblødes i koldt Vand; vel at bemærke: 2 Timer før end

den skal koges, sættes den i koldt Vand paa noget Kulild for langsom at varmes, da den tillige bukkes og bøies mellem Hænderne, hvorved den oplives. Denne Methode er i det Hele betragtet meget god saavel ved tørre Fisk, som Røddarter, thi derved aabnes alle indvendige Dele. Torsken koges da meget varlig paa en Høver, og serveres med Sennepsaus, eller hvad man helst vil have.

§. 24.

Om saltede Makreel.

Den skæres i Stykker og udvandes i koldt Vand, den koges meget varlig, saasom den gierne i Kogningen vil gaae i Stykker. Med en Persillesaus eller Scharlottesaus, hvorom 3 Capitel giver Anvisning, serveres den.

§. 25.

Om røgede Makreel.

Det halve Hoved af Makrelen afhugges, den dryppes overalt i smeltet Smør, med meget lidet stødt Peber og fin stødt Enebær bestrøes den, hvorefter den paa en stærk Kulild hastigen steges. Den serveres med smeltet Smør, Snittebønner, stuvende Gulerødder, Urter, eller hvad man helst ønsker.

§. 26.

§. 26.

Om røgede Hornfisk.

Naar denne Fisk er røget for stærk, kan den paa 2 a 3 Timer i lunket Vand godt udvandes, hvorefter den koges, og serveres med stuvede Røer eller Selleriesaus, Urter og Snittebødder.

§. 27.

Om at afkoge Krebs, Krabber, Hummer, eller Reier.

I Almindelighed hersker en Fordom i Henseende til Coleuren betreffende disse Slags Fiskarter, nemlig at røre dem med en gloende Jldtang, skient samme i og for sig selv ingen Virkning kan giøre paa Coleuren; thi herom har jeg ved selvgiorte Forsøg bragt i Erfaring, at naar slige Fisk, som s. Ex. en Krebs, der er fanget i staaende Vand, en Park, som er mudret i Bunden, eller deslige da kan den aldrig blive ægte rød; men prøves det med Krebs, som ere fangede i aabne Søer, hvor Vandet løber fra den ene i den anden, troer jeg man vil faae det sikkerste Beviis om Sagens Rigtighed. Skulde man da ikke kunne formode lige Tilfælde i Strandvandene? Egentligen at afkoge dem godt er Hovedsagen. De toes rene, gives det fornødne og passende Vand, nemlig kun saameget, at Vandet ikke kan staae over dem, Salt,

en stor Haandsfuld Persille, de tildækkes tæt og koges paa en stærk Ild, da de saa tages fra Ilden og blive tildækket staaende omtrent en halv Time, og saaledes optages og serveres. Til Hummer er den kolde Saus, som staaer anført i 3 Capitel under §. 12, tienlig.

§. 28.

Røgede Lax at stege.

Laxen skæres i tynde Skiver. Den Lax, som er feed, er almindelig ikke saa rød i Riødet, som den mavre, ja den mavre er tæt og tør i Riøder, hvorfor den ved Stegningen behøver at opløses. En Papiirkasse gøres med en Rand paa en Fingers Høide, i denne Kasse kommes smeltet Smør. Den i Skiver skaarne Lax lægges i lunget Vand omtrent et Qvarteers Tid; ligesom den optages af Vandet, uden at tørres, lægges den i de anførte Papiirkasser, paa en Rist med langsom Kulild steges den meget kort. Til den federe Lax bruges bruunt Smør i Papiirkassen isteden for smeltet Smør. Ligesom den er skaaen i Skiverne, kommes den i Kasserne, uden at kommes i Vand, steges hastig og saaledes serveres.

§. 29.

Om Bergfiskens Tillavning.

Bergfiskken udblødes ligesom i Forberedelsens Capitel er anført. Efterat den er skaaen i behø-
rige

rige Portion=Stykker, sættes den paa Ilden i foldt Band med lidet Salt; naar den har opkogt godt, tages den strax fra Ilden, og serveres med forskellige Slags Sauser, ligesom best findes for godt. Iblandt Sauserne findes hvide Løgsauser, Persille- og Sennep-Sauser, som ere tienlige der- til. Bemærkes: at denne Slags Fisk til Plukke- fisk er meget tienlig, deels af Levninger og videre, da den kan med stuvede Gulerødder eller Rerter forstørres. Den tillaves saaledes, nemlig: den oplukkes saaledes, at alle Benene fratages, og med i fine Tærninger skaarne Gulerødder, som for- hen ere kogte møre, stuves dette sammen i en Fløde- saus med vel hakket Persille og stødt Peber. End- videre tillaves den ogsaa med stegte fin hakkede Løg, som strøes over den, naar den er anrettet. NB. da bruges ingen Gulerødder.

§. 30.

Budding af Bergfisk.

Naar Fisken er udblødt og kogt, som for- hen anført, pilles Benene fra den, den hakkes fin, en Brødbolledai ligesom til en Suppe til- laves, som i Forberedelsens Capitel staaer anført, heri kommes den hakkede Fisk, ligesaa meget Bolledai som hakket Fisk, hertil kommes revet Citronskal, stødt Peber, Salt, lidet Sukker, rene pillede Rosiner, ligesaa mange Løg, som forhen i Bolle- deien

beien er brugt, lidet sød Fløde, og fin hakke-
 Scharlotte=Løg, alt dette røres sammen med noget
 smeltet Smør og nogle Haandsfulde fin stødt Tve-
 bakker, et reent Klæde bestrænges med Smør, hvori
 denne anrørte Masse kommes og bindes sammen,
 den koges da i Vand med lidet Salt under lukt Laag
 til den er kogt nok, hvorefter den anrettes med
 smeltet Smør eller en Slags Saus, som for godt
 findes.

§. 31.

Om Fiske-Pølse.

En Farce af Gieder eller anden Fisk tillaves
 efter 1 Capitel's Indhold, med den Forskiæl, at
 man kommer i Farcen noget i meget fine Tærninger
 skåret fedt Fleff, samt stødt Peber, og fine hak-
 kede Scharlotte=Løg, heraf stoppes Pølse i de min-
 ste og tyndeste Tarme af Kalve eller Sviin. De
 koges meget langsom i Vand og Salt, men ikke
 rildækkes, thi ellers briste de i Kogningen. Man
 serverer dem gierne med grønt eller med fine hakke-
 Scharlotte=Løg stegt i brunt Smør og Citronsaff.

§. 32.

Steenbider at tillave.

Denne Fisk aftages Huden og Indvolden
 udtages, den skæres i smaae Stykker, ligesom
 Mal

Mal til en Fricasee, dem gives et Opkog i Vand for at fratage dem det vandagtige, hvorefter de til-laves ligesom en Fricasee af Mal, som under §. 12. er anført.

§. 33.

Alt stege Ravræffel.

Denne Norske Fisk efter sit udvortes Anseende synes vel at være tør og mager, men ved at skære den i meget fine og tynde Skiver erfarer man, at den er overmaade feed. Den steges ligesom den fede Lax, som under §. 28. er anført. Den er ogsaa meget god at spise, uden at blive stegt, til Smørrebrød eller Havesager.

§. 34.

Om pannerte Fisk.

Det være sig hvad Slags Fisk det end er, fra Stranden eller fanget i ferske Bande, da skræbes og reengjøres den, samt Indvolden udtages, de lægges i en Lærtepande og overhældes med smeltet Smør, Salt, stødt Peber, revet Brød, Laurbærblade, i Skiver skaarne Løg, nogle faae hele Nesselker, lidet Vand hældes i Bunden paa Lærtepanden, ovenfra bages de under et Lærtepandelaag stærk, men under Vandet maae kun kommes lidet Ild. Naar de ere nok, serveres de, enten
med

med Citronsaus, Sardel- eller Ansiosesaus, Kapers eller hvad Slags Saus best for godt synes, hvorefter om 3 Capitel nærmere forklarer.

§. 35.

Skalfisk eller Muslinger.

Disse Slags Fiske gøres vel rene og toes vel, de koges i en Kiedel med meget lidet Vand, Salt og nogle faae hele Løg, skulde Løgene blive blaae i Kogningen, da maae man, efterat de ere kogte, udsøge alle dem, som ere hvide, da disse, nemlig de meget hvide ere de, som man holder for at være skadelige. De serveres med en skarp Citronsaus, hvori kommes vel stødt Peber og et Glas fransk Brændeviin.

§. 36.

Pannerte Spegesild med Løgsaus.

De største og beste Spegesild udvandes stærk, de flækkes og Benene fratages dem, med fine hakkede Løg og fin Peber bestrøes de, hvorefter de oprulles ligesom en Aal. NB. man kan og lægge 6 a 8 halve Sild oven paa hinanden, naar de ere først bestrøede, og saaledes pannere og bage dem ligesom under §. 34. er viist. De serveres enten med Suurkaal eller en Sennepsaus eller Løgsaus.

7. Capitel.

Om

Hav-Producters Tillavning.

§. 1.

Om Sukkerærter, som spises med Skallerne.

De afrebes og ffræres over i Midten, lidet Vand med meget lidet Salt sættes paa Ilden, naar Vandet koges, kommes Ærterne, som ere vel rene toede deri, naar de ere møre, stuves de med lidet sammennæstet Meel og Smør og fin haffet Persille. Førend de stuves, maae Vandet, hvori de koges, være saa kort henkogt, at man ikke har nødigt at spille deraf, saesom de ellers tabe deres gode Smag og Sødhed. Kort førend de anrettes, kommes nogle Skiver godt frisk Smør i dem og omrøres. Saaledes serveres de. Man kan bruge dem til sprængt, røget eller speget Kød, item Lax, Spegesild og videre.

§. 2.

Om udpillede Sukker- eller Markærters Tillavning.

Ærterne udpilles renligen, samt toes, i Vand og lidet Salt koges de, stuves og behandles i det
Hele

Hele ligesom i den oven anførte §. er anmeldt; vel at bemærke: at Markærterne ere ofte forskiellige i deres Smag og Syn, som først viser sig, naar de ere kogte. Deels kan de være lidet bittre, deels ramme i Smagen. Naar sligt indløber, da bortkastes det halve af det Vand, hvori de ere kogte, de stuves da, som meldt er, med lidet Sukker brækkes de for at de kan tabe noget af det Ubehagelige. Ved tiltagende Vært forringes disse anførte Slags Ærter meget. Vil man have dem med Reier, da udpilles Reierne og kommes i Ærterne. De aflegeres med god fed Fløde og lidet Smør og saaledes serveres til hvad de ere bestemte.

§. 3.

Om grønne tørre udpillede Ærter at tillave.

Dette Slags udblødes om Natten, førend de skal koges, de sættes paa Ilden i koldt Vand og koges mere, dog med meget kort Saus saaledes at alt Vandet, hvori de ere kogte, kan blive paa dem og stuves dermed. Anmærkes: at Ærterne maae være en god Sort, i andet Fald maae Vandet kastes bort. Er det udpillede Sukkerærter eller fine Markærter, da stuves de ligesom andre grønne Ærter, som under §. 2. er anført. Er det gråae Ærter eller ordinaire Markærter, da hakkes et Par Porre-Stænger meget fine og steges i lidet brunt Smør, naar saa Ærterne ere kogte mere, hældes

Hældes de paa et Durslag, at Vandet frarinder, noget meget fine Strimler Sellerie, samt de stegte Porrer, et Stykke sammenæltet Meel og Smør, lidet Peber, noget Suppe, Bouillon, eller Skye, bruges isteden for Fløde, og dermed koges de meget kort af. Førend de anrettes, kommes et Stykke frisk Smør og Salt i dem og saaledes serveres til hvad man vil have dem.

§. 4.

Om saltede Urter at tillave.

De udblødes en 24 Timer i Vand, man giver dem ofte frisk Vand, hvorefter de koges mere. Vandet, hvori de ere kogte, hældes fra dem, de stuvses da med Fløde, sammenæltet Meel og Smør og fin hakket Persille og lidet Sukker og saaledes anrettes. NB. For at bibringe dem en Slags naturlig Sødhed, bruger man gierne i sine Tærninger skaarne Gulerødder, som koges for sig og beholder det Vand, hvori de ere kogte, deri kommes da Urterne og stuvses som meldt er.

§. 5.

Om Tyrkiske, Krybe- eller Perlebønners Tillavning.

Naar Tyrkiske- eller Krybebønner ere afrensede, skæres de meget fine, som bekiendt er, der-

imod Perlebønner afrebes og skæres kun midt over. De tvende første Slags bruges, førend de sætte Kierner, eller der ansættes Bønner i Skallen; det sidste Slags bruges ikke, førend de har indvendig saa store Bønner, som en lille Vært kan være. Nu sættes Vand paa Ilden med lidet Salt, naar det koges, kommes Bønnerne i og koges mere, de stuves med Fløde, hakket Persille, et heelt Æg, om man er for den Smag, lidet Meel og Smør og saaledes serveres. NB. Disse Slags taale ikke noget af det Vand, hvori de ere kogte, men det hældes fra dem, førend de stuves.

§. 6.

Om Balskebønners Tillavning.

Disse Slags Bønner ere meget fordeelagtige og drøie for store eller Landsbyehuusholdninger, hvor mange Folk holdes. Naar de ere neppe halv vorne, da ere de meget behagelige at spise stuvede. De udpilles ligesom Værter, de koges i Vand og lidet Salt, naar de ere mere hældes Vandet fra dem, hvorefter de stuves med Fløde, Meel og Smør, lidet hakket Persille, meget lidet fin hakket Zahr og stødtt Peber, hvormed de koges lidet og saaledes anrettes.

§. 7.

§. 7.

Om Husk og Snusk, eller sammenblandet
Urter, Gullerødder, Balskebonner
og Flesk.

Denne Ræt har gierne et almindelig Bifald, hvorfor jeg kan med Grund anføre den som velsmagende. Den er endogsaa sparsommelig i store Huusholdninger, særdeles paa Landet. Bonnerne udpilles og koges, som i foregaaende §. er viist, ligesaa mange i Tærninger skaarne Gullerødder, samt ligesaa mange udpillede Urter koges sammen i lidet Vand og Salt og lidet Smør. Af Bugflesket skæres Tærninger, men anmærkes, at Flesket maae være kogt mørt, førend det skæres i Tærninger. Disse 4 Slags, nemlig Urter, Balskebonner, Gullerødder og Flesket, staves nu sammen i denne Urte- og Gullerøds-saus med fin hakket Persille og Gløde, Peber og Salt, samt Meel og Smør. Naar dette har kogt sammen, saa anrettes det. Hertil spises gierne gode Spegesild. Paa Landet bruges denne Art, saavel af grønne, som og af tørrede Balskebonner og Urter. Vel kan denne Ræt af tørre Urter og Bonner ikke være saa behagelig, som af de grønne, men dog meget spiselig og beqvem for Folk, der arbeide stærk, som og en Oeconomie for Huusmoderen, uden dermed at fornærme sine Folk i Henseende til daglig Føde.

§. 8.

Om tørre Snitte-Perle- eller Krybbebonner.

Efter at disse Slags Bonner ere udpillede, sættes de Ratten førend de skal bruges i Vand for at udblødes, hvorefter de koges, da saa Vandet, naar de ere møre, frakøldes, de stuves med Melk eller Fløde, hakket Persille, Peber og saaledes serveres. Disse Slags Bonner kan og bruges paa udblødte Supper.

§. 9.

Om Artiskocker at tillave.

Naar disse ere næsten fuldvorne, da ere de først brugelige. Bruges de halvvorne, da har de en græsagtig Smag. Dette Slags forbedres altsaa ved deres Tilvæxt, indtil de har opnaaet deres Størrelse og ikke aabne sig i Midten skeer dette, da ere de ubrugelige, saasom de da strax i Bunden igiennemvore med fine haarde Naxer, som ikke kan koges eller spises. Tillavningen er saaledes, nemlig: de affikæres deres Stilk og toes rene i Vand, de sættes tæt ved hverandre i en Kiedel med Vand og lidet Salt, hvori de koges saalange indtil de slippe Bladene vel, da de tages fra Ilden og holdes varme. En Saus tillaves af halv Viin og Vand, sammentrækket Meel og Smer, en Citronskal og Saft, to Laur-

Laurbærblade, lidet stødt Musskatblomme, lidet Sukker, en Haandfuld stødt Tvebakker og lidet af det Vand, hvori de ere kogte, dette afføres paa Ilden, at det bliver temmelig tykt, hvorefter Arstiskollerne optages, saa at Vandet kan frarinde, da de anrettes, og Sausen serveres aparte.

§. 10.

Om fyldte Hvidkaalshoveder.

De fladeste og fineste Kaalhoveder af Blade renses for viffene og plettede Blade, de udhules indvendig saaledes, at man kan vide, at der ikke kan være uden en 5 Blade uden om denne Udhulning tilbage, en Farce af Ore- eller Kalvekød tillaves, efter 1 Capitels Anviisning, af den Slags Farce, som bruges til Boller, lidet Hvidkaal hakkes meget fin og kommes iblandt Farcen med en Tilfats Smør, lidet stødt Peber og Salt, 2 a 3 Eeg. Saaledes fyldes Kaalhovedet med Farcen, det tildekkes oven paa Farcen med Kaalblade, saaledes bindes det i et Klæde, og koges i Vand og Salt, lidet Smør, Laurbærblade, Eeg, heel Peber, under Luft Laag; naar den har kogt omtrent 4 Timer, optages den og hænges ved Klædet paa et Søm, at Vandet kan frarinde. Den serveres med en hvid Saus, som findes anført under §. 16. i 3 Cap.

§. II.

Om Kaal-Pølse med Bugflesh.

Man tager de største Blade af Hvidkaal, Savoi-, Wüzhig- eller Rødkaal, en rummelig Kiedel med Vand og Salt sættes paa Ilden, naar det koges kommes Bladene deri og nedtrykkes tit, naar de begynde at koge, fratages de og hældes paa et Durkslag, paa et Par Spællebrætter eller et reent Bord udbredes disse Kaalblade, med en Finger tyk Farce af samme Art, som i forhen anførte §. er brugt til at fylde Hvidkaal med, bestrænges disse Kaalblade, hvorefter de oprulles, nogle fiin hakede Scharlotter eller Løg steges i lysebrunt Smør med en Haandfuld Hvedemeel indtil det begynder at skumme, derpaa kommes Bouillon eller Suppe, i Mangel deraf bruges Vand, af tynd Bugflesh skæres meget tynde Skiver, som kommes herti, med lidt Salt og heel Peber, dette opkoges, naar saa er skeet, da lægger man de oprullede Kaal-Pølser tæt ved hverandre deri, de koges under luft Laag til de ere mere, da de saa optages og Sausen kort henkoges, derpaa smages om noget skulde seile, hvorefter de med Kaalen saaledes anrettes.

§. 12.

Om Hvidkaal, Wüzhig- eller Savoikaal at koge, uden at stuve den med Gløde eller sligt.

At stuve disse Kaalarter med Gløde er efter mine Tanker og Overbevisning det samme som at
man

man vil betage dem sin sande Smag og Natur; jeg har berørt noget herom foran i Bogen, hvorved bemærkes, at naar den skal stuves med Fløde, samt moses i Stykker, kan dette ikke have nogen Nytte, uden at Kaalen skal bruges, ferend den har faaet Frost eller er ret sluttet, thi da vil jeg tilstaae, at Fløden forsætter den Ubehagelighed, som en umoden Kaal kan tilveiebringe, ellers koges den med et naturligt behageligt Udseende og Smag saaledes: Kaalhovederne skæres i 4 Parter, de lægges ordentligen tæt ved hinanden i en Kasserolle, herpaa kommes Bouillon, Skye eller Suppe, i Mangel af disse Dele bruges kogende Vand, lidet stødt Peber, et lidet Stykke maveret Skinke, et Par hele Løg, Laurbærblade og Salt, et lidet Stykke sammenkeltet Meel og Smør, Sausen maae være meget fort, under Iuft Laag koges den paa en ikke alt for stærk Ild mør, nu optages disse hele Stykker Kaal i samme Orden, som de ere nedlagte, hvorefter Sausen indkoges saa fort, som behøves, med en Tilfats af et Stykke friskt Smør, og saaledes over Kaalen anrettes, hvorpaa denne Kaal er brugelig til hvad Slags Kød man vil bruge den. Anmærkes: at om man f. Ex. har kogt sprængt eller saltet Kød, som er vel udblødt, bruger man af samme Suppe med Fedt og alt og koger Kaalen med, herved spares Smør og tilveiebringes en til Kaalarter passende og behagelig Smag. Er det paa den Værets Tid, at de tidlige Kaalarter kan faaes, hvor-

til kan bruges Gløde for at stuve den med, da er Behandlingen, denne: Kaalen skieres i 4 Parter, i en Kiedel med kogt Vand og Salt koges de næsten møre, hvorefter de optages af Vandet for at afrinde, noget Gløde eller god sød Græsmælk kommes i en Kasserolle med et stykke Meel og Smør, noget stødt Peber, lidet Muskatblomme, et Par hele Gulerødder, et Par Æg, dette røres paa Jlden til det begynder at koge, da man saa kommer Kaalen deri og lader den koge dermed til den er saa mør, som man ønsker den. Kort før end den anrettes kommes et Stykke frisk Smør i Sausen, hvormed den saaledes serveres til det den er bestemt.

§. 13.

Om grøn Langkaal at tillave.

Fornemmelig er at observere, at den ikke faaer sin rette Smag, før end den har faaet Frost, om det endda kun er en liden Nattefrost, den afrebes da saaledes, at ikke for mange Stængler eller Reber blive ved den, da den saa toes reen, hvorefter den koges i kogt Vand og Salt til den næsten er mør, den hældes paa et stort Durkslag eller Sold, men ingenlunde maae den afstrykkes med en Skæ, thi derved sammenknyes den og bliver uanseelig, efter Proportion tages Smør i en Kasserolle, hvorpaa Kaalen nedlægges med lidet stødt Muskatblomme, lidet Suppe, Bouillon eller Skye, i Mangel

gel heraf Vand, et heelt Løg, lidet Salt, hvorefter med den paa Kulild under lukt Laag koger saaledes, at Sausen næsten er henkogt, og saaledes serveres. Anmærkes: at naar denne Slags Kaal bliver kogt i salt Madsuppe isteden for Vand, og Suppen ikke er for salt, da spares endeel Smør derved, og den saaledes er og bliver nok saa velsmagende.

§. 14.

Om Blomkaals Tillavning.

Bomkaalen afpilles alle Bladene og renses, samt toes reen, efter Størrelsen skæres den i Stykker, hvorefter den koges i Vand og Salt til den er mør, en Flødesaus tillaves, nemlig et Stykke Meel og Smør tillige med et andet Stykke friskt Smør, et heelt Løg, lidet stødt Peber eller Muskatblomme, hvilket man elsker meest, kommes med den dertil fornødne Fløde i en Kasserolle og afrøres paa Ilden, ligesom en anden Saus, hvorefter Kaalen anrettes med Sausen over den. Man kan og tillave den paa en anden Maade, nemlig: Kaalen koges kun vel halv mør i Vandet, hvorefter den kommes i en Kasserolle med Bouillon, Sæbe, eller Suppe, ja vel ogsaa af Mangel paa anførte, da med Vand, et godt Stykke Smør, noget stødt Tvebak, et heelt Løg, stødt Peber, hvormed den koges tilluft til den er mør og saaledes anrettes.

§. 15.

Om Syrers Tillavning.

De pilles fra Stilkene og toes rene, hvorefter de skæres med en Kniv, dog ikke for fine, de tillaves med et Stykke Smør og Sukker, lidet Salt, man kan og komme Korender i dem, efter eget Godtbefindende, vel og lidet ung Viin, de koges saaledes et Kvarteers Tid, hvorefter de anrettes. Til Syrer kan man give Lar, Spegesild, Spegepølse, kogt saltet og røget Kød, som og haardkogte Æg. I Junio og Julio ere Syrene for skarpe til at koge med deres egen Kraft og Suurhed. Naar de ere pillede og toede, giver man dem gierne et Opkog i Vand, og derefter hælder dem paa et Durkslag, men de maae ikke afknues, thi ellers tabes formeget af deres Kræfter, de haffes lidet og stuves, som anført er. Først i September har Syrerne deres rette Smag igien og behøve ikke at koges i Vand. I samme Maaned er de ogsaa tienlige til at sylte.

§. 16.

Om Spinat at tillave.

Den pilles fra Stilkene og toes reen, hvorefter den koges i Vand og Salt, vel at bemærke, at Saltet maae opkoge i Vandet, førend Spinaten kommes i Vandet. Naar den er mør, hældes den
paa

paa et Durkslag og knues lidet med en Skee, at Vandet gaaer rent fra den, hvorefter den fiin hakkes, den kommes da i en Kasserolle med Fede, lidet sammenæltet Meel og Smør, lidet Muskatblomme, et heelt Løg og Salt, hvormed den koges noget, og saaledes anrettes.

§. 17.

Om fyldte Agurker.

Naar Agurkerne ere saa store, at de vel begynde at blive gule, udsøges de ligeste af dem, de skrælles kient, med en Stikker udstiftes og renses Kiernehuset, at Agurken bliver hul og ikke gaaer i Stykker, eller sprækker, en Kalve- eller Drelied-Farce tillaves efter i Capitels Anviisning, hvori kommes Citronsaft, Peber og vel Løg, Agurkerne fyldes indvendig med denne Farce, de overstækkes da med Viinædike og Salt, samt stødt Peber, hvormed de staae et Par Timer og ofte vendes, nu trykkes Farcen lidet tættere i dem, i en Kasserolle med brunt Smør steges de lidet brune, derpaa kommes nogle fiin hakkede Løg eller Scharlotter, Laurbærblade, et Stykke sammenæltet Meel og Smør, en Citronskal og Saft, lidet Soia, derpaa kommes da en god stærk brun Skye og Salt, hvormed de saaledes under luft Laag koges møre og med Saus anrettes.

§. 18.

§. 18.

Om at stuve Roer, Kaastrabi, eller Gulerødder, Pastinakker, Persille-, Sillerie-, Schorzonerrødder og deslige.

Naar disse, hvad Slags det end er, ere skræbde eller skrællede, ligesom behøves, skræbes de efter deres Størrelse i Stykker, de koges med lidet Vand og Salt, kan man have Bouillon, da er det bedre; naar de ere kogte saaledes, at Vandet er næsten henkogt, stuves de med Meel og Smør, Fløde eller Bouillon, ligesom Huset formaaer, og Smagen medfører, noget hakket Persille, lidet Peber og Salt, hermed koges de lidet, førend de anrettes kommer man et Stykke frisk Smør i dem, hvormed de kun omrøres, men ikke koges med, og saaledes anrettes de til hvad de ere bestemte.

§. 19.

Om Sukkerødder.

Denne Rod er meget fin og altsaa hastig kogt. Naar den er skrabet og i Stykker skaaren, koges den i lidet Bouillon, med meget lidet Meel og Smør og lidet Muskatblomme; naar de ere møre, aflegeres de med Eggeblomme, Fløde og Smør og saaledes serveres.

§. 20.

§. 20.

Om stubede Kartofler, med og uden
Sellerie.

Da man af Kartofler har saa mange Sor-
ter, og jeg ikke kan tvivle paa, at de jo maae være
almindelig bekiendte nok, vil jeg ikke her tale om
hvert Slags for sig, da det vilde medtage for meget
Rum, og blive en unødvendig Bekostning for
Kiøberne. Kartoflerne koges i Vand og lidet Salt,
hvorefter Skallen reent pilles af dem, de skiares
da i Stykker, kommes i en Kasserolle med noget
Fløde, stødt Peber, et heelt Æg og et Stykke Smør
og Salt, de koges da lidet og saaledes anrettes.
Vil man tillave dem med Sellerie, da tages Bouil-
lon, Suppe, eller Skye, hvori kommes i Ski-
ver skaarne Sellerie, et heelt Æg og lidet Muskat-
blomme, heri koges Sellerieerne møre, nu skiares
Kartoflerne i Skiver ligesom Sellerieerne, de kom-
mes i denne Selligesaus, med et godt Stykke Smør
giver man dem et godt Opkog og prøver dem saa
efter Salt og videre, som man da forbedrer og saa-
ledes anrettes de og serveres; hertil kan man bruge
smaa Farce-Boulets, vel og en farceret Fisk,
røget Skinke, Pølse, eller detslige.

§. 21.

Om Kartofler, med Flesk, Sennep og Æg.

Til 10 a 12 Personer behøves kun 1 Pund
fedt Flesk, som skiares i fine Tærninger, 3 a 4
Haand:

Haandsfulde i Skiver skaarne Løg, Glesket steges
 lysebrunt, hvori da kommes Løgene, som lige-
 ledes steges i Glesket, heri kommes de kogte og rene
 pillede Kartofler, lidet Vand, nogle Skeerfulde
 Sennep og Salt, lidet Viinædike, dette koges
 nogle faa Minuter, og saaledes anrettes.

§. 22.

Om stegte Kartofler, eller Castanier i Smør.

Naar Kartoflerne skal steges i Smør, tages
 hertil de mindste og rundeste, de toes, koges i
 Vand og renpilles, en Kasserolle med Smør sættes
 paa Ilden, naar Smørret er temmelig vel brunt,
 kommes Kartoflerne deri, de steges, og alletider
 kastes eller rystes i Kasserollen, naar de ere vel
 lysebrune, kommes lidet fiin stødt Sukker over dem,
 hvormed de nu steges og rystes noget, da de saale-
 des bruges til grøn Langkaal. Paa samme Maade
 steges Castanier.

§. 23.

Kartofler eller Castanier at stege uden Smør.

I Castanierne skæres et Krydsnit igiennem
 Skallen, dernæst kommes en Finger thy Salt i en
 Tærtepande, hvorpaa de lægges og med en Finger
 thy Salt vel tildækkes. Saaledes steges de i Tærte-
 panden med vel Ild over og under, man præ-
 ver

ver dem tidt, hvoraf man da strax erfarer, naar de ere nok flegte. I en Serviet tildækket serveres de. Med Kartofler at flege er Behandlingen den samme, uden at man ikke skærer i dem, førend de komme paa Ilden.

§. 24.

Om nedshyltet Suurkaal at tillave.

Er Suurkaalen godt nedshyltet, at den ikke er for salt, da bør den ikke udblødes eller komme i Vand, i andet Fald da sættes den en Timestid i lunket Vand for at udtrække Saltet. Den koges da i en meget kort Saus, som bestaaer af lidet Vand, et Glas hvid Viin, et Par hele Æg, meget lidet Meel og Smør, en Skeefuld heel Kummen, under lukt Laag koges den mør, dog meget kort af Saus. Kort førend den anrettes, kommes 1 a 2 Citroners Saft, lidet Sukker, og et godt Stykke Smør deri, hvormed den kun omrøres, men ikke koger dermed. Paa denne Maade tillavet er denne Slags Kaal best passende til røgede Fiskarter, man kan og bruge den til alle Sorter Kød, saavel røget, som saltet. For en stor Huusholdning eller Bondestanden er en anden Maade at koge den paa bedre nyttig, nemlig naar Kaalen er udvandet en Time i lunket Vand, koges den mør med et Stykke Gles i, omtrent saameget fedt Gles, som Huusmoderen har bestemt til sit Bord, naar den er næsten mør,

da kommes en god Haandfuld Kummen og et Par i
 Skiver skaarne Læg, lidet Jevning og Vedike der-
 paa, hvormed den koges noget, at Sausen bliver
 kort og saaledes anrettes den med Flesket, som i For-
 veien er skaaet i Portioner.

§. 25.

Om at tillave Romskaal.

Den nedsyltede Romskaal optages og udblø-
 des i Vand omtrent en 24 Timer, hvorefter den
 sættes paa Ilden med Vand og koges mør, dog i
 meget lidet Vand, hvoraf netop kan blive saa megen
 Saus, som behøves, den stuves da ligesom den
 anførte syltede Suurkaal og bruges gierne til sprængt
 eller grønsaltet Kied eller Pølse.

§. 26.

Om Asparges at tillave.

Naar Aspargeserne ere kient toede, skræbes
 de meget rene, de bindes sammen i Knipper, saa-
 ledes at Enderne blive lige, de koges da i Vand
 og lidet Salt, naar de ere møre, tillaves en Saus
 af lidet Meel og Smør, et dito godt Stykke frisk
 Smør, lidet Muskatblomme, saa meget af Aspar-
 ges-Vandet, som Sausen behøver, kommes deri,
 hvormed den afrøres paa Ilden ligesom en anden
 Saus og saaledes med Aspargeserne serveres.

§. 27.

§. 27.

Om Cardons at tillave.

Uagtet dette Slags Have-Product er ikke meget brugelig iblandt almindelig Mand, som jeg skriver for, vil jeg dog gjøre mine Læserinder opmærksomme paa denne Product, som ikke just er saa almindelig bekiendt: dette Slags kan ikke bruges førend ved Juule Tider, nemlig naar de blive gule indvendig. De skæres da i lange Stykker og beholde deres Brede, som de har, de toes rene, og tillige anmærkes, at den fine Hud, som sidder paa dem, maae astages, hvorefter indrettes en Slags Saus af i Skiver skaarne Flesk eller Tælle, et Stykke mævert Skinkesfesk, noget heelt Peber, Laurbærblade, en Deel skaaen Løg, Salt og Vand, heri koges de møre. Nu tillaves en god Skne, en Saus med noget Meel og Smør, meget lidet Citronsajt, stødt Peber, og et aparte Stykke friskt Smør. Naar nu Cardons er optaget af den første Saus, kommes den i denne Saus, hvormed den koger lidet og saaledes anrettes til stegte Fieders-Kreature eller andre Steege, saavel vildt, som tamt, man kan og servere dem med Butterdei, Boulets, Sosisener, farcerede Høns, Vender, Fisk, eller deslige.

§. 28.

Om at tillave Brofuly.

Brofuly er en Kaalart, hvoraf alleene Stokken bruges, de fficieres i Finger lange Stykker, de ffrælles meget rene, at ikke noget af det stokagtige bliver siddende, de koges da ligesom om Cardons er meldt og paa samme Maade bruges.

§. 29.

Om at tillave graae eller andre Urter tykke, som bruges til stegt, saltet eller roget Kød.

Urterne sættes Aftenen forud i Vand, hvorefter de koges mere i Vand uden Salt, og med meget lidet Saus, en heel Deel hakkede Porrer steges i Smør Insebrune, heri kommes Urterne med Peber og Salt, og et Stykke Smør, nogle Skeefulde god Skye eller Kraftsuppe, i Mangel heraf tages Vand, de koges lidet og saaledes tykke serveres. Ved graae Urter, som skal gives til en Dresterg, bruger man gierne et Glas rød Wiin og en Citrons Saft omrørt i Urterne førend de anrettes.

§. 30.

Om at farcere og stuve Salat.

De største og beste Salat-Hoveder pilles de yderste Blade af, hvorefter de toes rene, samt koges

koges i Salt og Vand til de ere næsten møre, med en Skumskæe optages de behændigen og lægges paa en Sigte, at Vandet frarinder, det Indvendige, nemlig Hiertet i Salaten skæres ud, dog saaledes at de yderste Blade blive hele, med en Kalvekiedfarce eller en Fiskefarce fyldes de igien og lukkes med de yderste Blade, ligesom Hovedet var heelt, nu kommes de i en Kasserolle med et Stykke Smør, et heelt Æg, Muskatblomme, nogle forhen kogte og smaae skaarne Asparges, hakket Persille og god Bouillon, eller Suppe, hvormed de koges til de ere nok, da de saa optages, at Sausen frarinder, naar saa er skeet, sættes Sausen paa Ilden med noget Meel og Smør, og koges kort hen, netop til det Behøvende, nu aflegeres denne Saus med Æggeblomme og Fløde, samt en Tilsats af Smør, derpaa anrettes Salaten saa heel som muelig og Sausen gives over den. Den serveres med hvad man vil af Kiedarter.

§. 31.

Om rød Suurkaal at tillave.

Denne Kaal er en finere og saftfuldere Kaalart, end de øvrige sluttede Kaalarter, og følgerlig er den hastigere kogt, end de andre, hvorfor man ved Kogning vel passer, at den ikke bliver for mør, thi ellers falder den sammen og bliver uanseelig; den koges da saaledes: naar den er

den er skaaren, sætter man en Kasserolle paa Ilden med lidet Vand, noget Smør, lidet Kummen og Salt, naar dette koges, kommes Kaalen deri, naar den er næsten mør, maae dens Saus og næsten være henkogt, hvorpaa kommes da noget Vinædike, lidet Sukker, og en liden Tillsats Smør, hvormed den koges lidet, da den saaledes serveres til hvad den er bestemt. Anmærkes: at naar den skal bruges til stegte Kjødarter, som f. Ex. stegte Harer, Vender, Gæs og deslige, da maae disse Slags stegte Kjødarter koges noget i Kaalen med, hvoraf Kaalen faaer en behagelig Smag.

§. 32.

Om hvid Suurkaal.

Denne Slags Kaal tillaves ligesom den røde Suurkaal, med den Forskiel, at den hvide Kaal bliver skaaren finere end den røde, saasom den hvide ikke ved Kogningen saa læt falder sammen og bliver uanseelig, som den røde.

8. C a p i t e l.

Om Stege.

§. 1.

Om at stege Dyresteege.

Af Dyr har man her i vore Lande 3 Sorter,
 nemlig Udel- eller Krondyr, Daa- eller Skuffel-
 dyr, og Raaedyr. Krondyrene ere de største
 af de anførte 3 Slags, og ved tiltagende Alder
 blive de gierne grove i Kiødet, i den Alder, nem-
 lig 1, 2, 3 til 4 Aar ere de behageligst og har den best
 passende Bildtsmag; ved flere Aars tiltagende Al-
 der blive de gierne grove i Kiødet, undtagen de
 fhydes i de Maaneder, de ere fedest, nemlig fra
 September til sidst i December. Et Krondyr og
 Raaedyr bliver aldrig saa fedt, som et Daaedyr.
 Disse sidste Slags kan blive saa fede paa deres Rng,
 at de neppe kan igiennemsteges paa et Stegespid
 for Jlden, da man i dets Sted maae stege dem i
 en Gryde eller en dertil indrettet Kaaber- eller Jern
 Kiedel. For at de kan steges godt og hastig, be-
 handles de saaledes: naar Skindet er aflaget,
 skæres de i Stykker, Dyret lægges paa Siden,
 nu skæres det tynde Sidelod i et Stykke fra
 Kiøllen op til Brystet, dernæst skæres den ene
 Forbov fra, saa skæres lige over Ledet eller Hvir-

velen Bagkiøllen fra, i lige Linie skærer man tværs over Brystet op til Halsen Brystet fra, ligesaaadan er Behandlingen paa den anden Side. Nu har man en Ryg, 2 Kæller, 2 Bover og et heelt Bryst. Er nu Dyret fedt og godt i Stand, da behøves ikke at spække det, ikke heller at beffixere det, i andet Fald da maae Riødhuden reent fraskiæres, hvorefter det spækkes kient og tæt. Nu sættes det paa Spidet, lægges for Jlden, hvorpaa det strax overhældes eller dryppes med smeltet Smør og bestrøes med Salt. Naar det næsten er halv stegt, da bestrøes det med fin stødt Enebær. Vil man have det lind stegt, da kommes lidet sød Fløde iblandt Smørret, hvormed Stegen dryppes. Naar den er stegt nok, anrettes den. I Stegespanden kommes da en Tilfats af Smør, dette brunes, heri kommes lidet Vand og Soia, dette opkoges i Panden og røres vel, hvorved vindes den brune ansatte Skye, som i Panden har stegt sig fast. Dette saaledes slaaes igiennem en Sigte i en Sauseffaal og serveres til Stegen. Anmærkes: at naar Stegen er gammel, eller stor, da maae man særdeles fra først af stege den ved langsom Jld, og alletider lidt efter lidt gjøre den stærkere. Steges den fra første Begyndelse for en stærk Jld, da trækker gammelt Riød sig sammen som en Bark og fraholder Heden, som langsomt skal indvendig i Stegen gjøre sin Virkning, og den bliver uspiselig.

Er

Er Dyret derimod ungt og godt i Stand, da er en hastig Jld alletider bedre at stige for, end den langsomme, thi det er en væsentlig Følge, at det unge snarere formedelst sin Løshed og Finkhed i Kjødet taber sin Saft, end det ældre, som falder grovt og tæt i Kjødet. Denne Anmærkning bør iagttages ved alle Kjøddarter, de maae være vilde eller tamme. Videre er at anmærke: naar de ere meget fede, som man tit seer paa en Daaehiort, der i August og September Maaned kan have 2 a 3 Finger tyk Fedt paa sin Ring, da er det ikke saa passeligt at stege den paa Spid, som i en Gryde, undtagen naar man, som i store Herstkabelige Kjøffener, har passelige Indretninger dertil, som ikke kan ventes i et borgerligt Huus; uagtet alt dette, kan dog en fedt Dyr stee i en Gryde tit og ofte blive bedre stegt, end paa et Spid, nemlig: man bruner Smør i Gryden, lægger den fede Side ned i Smørret, at den bliver brun, hvorefter den vendes, tilbækkes og sættes paa Kulild, naar den saaledes langsom har stegt en halv Time, kommes fine stødte Enebær, lidet Salt, og Skampionssoia derpaa, hvormed den langsom steges og ofte vendes, efter den er stegt nok anrettes den med sin Saus. Det hændes ofte, særdeles ved Dyrekød, at det ikke godt kan konserveres; for at forebygge det saameget muligt, bestrøes det med meget lidet Salt og fin stødt Enebær og bestænkes med Vinædike, hvorefter det omsvøbes med et reent Klæde, som er vel dryppet i

Wiinædike, herved kan dette Slags Kiød nogle Dage længere conserveres. NB. Alle Slags Dyrekiød maae hænge nogle Dage, førend det bruges, for at mæres.

§. 2.

Om Hare- og Canin-Stege.

Naar Huden er fratagen disse Dyr, da toes de rene, hvorefter Bovenen og Brystet frastikkes; den tynde Hud, som sidder oven paa Ryggen og Laarene, bliver næt affskaaren, den spækkes da næt og steges for Jlden paa et Spid, den dryppes med Fløde, stødt Enebær og smeltet Smør. Er det unge Harer, da steges de hastig, er det gamle, da steges de langsom. Caninen behandles ligesaadan, dog anmærkes, at de, naar de ere spækkede, maae nedlægges nogle Timer i Wiinædike, et Glas rød Wiin, lidet Dyr- eller andet Blod, nogle Skiver Pæg og lidet fiin hakket Basilicum, hvorpaa de steges ligesom Harer.

§. 3.

Om at stege Algerhøns og Bagteler.

De plukkes og pilles rene, og saaledes lægges de paa Brystet i nogle Dage, for at tiltrække dem Smagen af deres Lever; naar de skal bruges, udtages Indvolden, de toes og spækkes kient, og steges
lige

ligesom en anden Steg, samt dryppes allene med Smør, deres Lever hakkes meget fint, hvori kommes meget lidet Enebær, det Smør, hvormed de ere dryppede, brunes med en liden Tilsats Smør, hvori kommes lidet Soia og Citronsaft, samt de hakkede Levere, et Par Minuter sættes dette paa Ilden for at faae et lidet Opkog. Saaledes serveres de stegte Agerhøns med denne Saus. Bagtelser og vilde Duer behandles ligesaadan, allene anmærkes, at Levøren ikke bruges dertil.

§. 4.

Om Skovsnepper, Beccasiner, Brokfugle og Regnspurrer, som beholde deres Indvold.

Disse plukes og pilles rene, hvorefter de affvies Haarene, Dinene udtages, Næbene eller deres lange Snabel bukkes og sættes igiennem Lærene, ligesom man sætter en Pind igiennem en Høne, de beholde deres Indvold, og saaledes steges de paa et Spid for Ilden, i Stegepanden lægges ristet Franskbød under dem, at Indvolden falder paa Brødet ved Stegningen, de dryppes ofte med Smør, samt bestrøes med fin stødt Enebær. Den sidste Gang de dryppes med Smør, da bestrøes de med meget fin stødt Tvebakker. Naar de ere stegte lidet dermed, anrettes de. Indvoldene, som ere faldne paa Brødet hakkes nu meget fine

og blandes med lidet af Stegesmørret, samt lidet stødt Enebær, de kommes da paa Brødet igien og firres kient med en Kniv, en gloende Jldskuffe holdes over Brødet til det begynder at skumme. Nu anrettes Stegen, og Brødet garneres omkring, Stegesmørret kommes igiennem en Sigte og gives aparte til Stegen.

§. 5.

Om Norsk Fuglevildt at stege.

Narsugle, Tiure, Urhøns, Rypper, Jerper og andre norske Fugle, hvad Slags det end er, pluk es og pilles, samt svies rene over Jlden, Indvolden tages ud af dem, hvorefter de toes rene, og spækkes da saaledes de store Slags mere end de mindre, Leveren af dem hakkes og blandes med lidet fin hakkede Scharlotter, et Par norske Ansioser, Enebær, og en Citrons Saft, dette saaledes sammenblandet stryges under Brystet indvendig i Fuglen. NB til Jerper bruges dette ikke. Nu steges de for Jlden, de dryppes meget tidt med suur Fløde og Smør, og saaledes, naar de ere vel stegte, serveres de med det i Panden værende Smør.

§. 6.

Om vilde Gæs og Vender at stege.

Disse plukkes og pilles rene, samt affvies Haarene paa Bueild, Indvolden tages af dem, og de

de toes rene. Angaaende vilde Gææs, da medfø-
 føre de meget lidet af den rette Bildtsmag; Vender,
 der, de saa kaldede graae Vender, samt Kril-
 Vender, overgaae Gææssene meget i anførte Smag.
 End videre har man af dette Slags forskiellige
 Sorter, som de saa kaldede Dykkere, Spekhalse
 og flere Sorter af den Art, som ved visse Aar-
 sens Tider bringes fra Strandkanterne her til Kjø-
 benhavn og andre Kjøbstæder. En Sielendhed
 er det, at disse sidste ere brugelige, thi de har en
 Fisk- og tranagtig Smag; vel kjøbes de i Haab om
 ved et og andet Middel at fordrive Smagen, men
 dette er falskt. For at stege en Bildgææs med en
 Smag, som har noget lignende med Bildt, da
 bestænkes den med stødte Enebær, rød Viin, Edike
 og fin hakkede Løg, saavel indvendig, som udven-
 dig; naar den har saaledes staaet en 12 a 16 Timer,
 da er den tienlig til at stege, og saaledes kan man
 vente en passende Smag. Graae-Vender og Kril-
 Vender steges ligesom andet Bildt, dog uden Fløde.
 De anførte Dykkere og Spekhalse giver man et
 Opkog i Vand, hvorefter de steges i en Gryde
 med Smør, Edike og Løg, samt stødte Inge-
 fær og Enebær, da de saaledes blive temmelig
 brugelige.

§. 7.

Om Kramsfugle at stege.

Naar Kramsfugle ere plukkede og pillede, samt sviert Haarene reent af dem, udtages Vinene og det underste Røb, Hovedet sættes fast i Brystet, Venene nedbukkes under Baarene, de sættes paa smaae Spide og bindes paa det rette Stegespid faste, man sætter gierne en liden tynd Skive Bugfless imellem hver Fugl, for at den ved Stegningen bedre beholder sin Saft, ved en hastig Ild steges de, dryppes ofte med Smør, og bestrøes med Enebær. Naar de ere sidste Gang dryppede med Smør, bestrøes de med stødte Tvebakker, hvorefter de steges nogle Minuter, og saaledes anrettes med det Stegesmør, de ere dryppede med. I Kasserolle at stege dem skeer saaledes: Smør brunes, hvori Fuglene lægges paa Brystet og steges brune, hvorefter de vendes paa Ryggen, nu kommes nogle fint stødte Enebær og lidet Vand og Salt paa dem, de tildækkes, og saaledes paa Kulild steges langsom, samt ofte vendes og saaledes anrettes.

§. 8.

Om Lærker og Spurrer at stege.

Behandlingen er ligesom ved Kramsfugle, undtagen at Indvolden tages ud af dem, førend de steges, men Leveren maae blive i dem, da de steges og saaledes serveres.

§. 9.

§. 9.

Om Kalkuner, Kapuner, Pulsarer og fede
Kyllinger at stege.

Naar disse Slags ere ihjelskaarne, maae Blodet vel fralebe dem, da de saa strax plukkes og pilles, samt svies inden de blive kolde, saaledes lægges de paa deres Bryst, hvorved Brystskiedet synker og de derved faae et rundt Bryst. Naar de ere vel fede, da behøve de ikke at spækkes, i andet Fald bliver Spæcningen til Rytte og Zirat. I Betragtning af Smagen, da kan jeg ikke bisalde at en ung Kylling, Kalkun eller Kapune bliver spækket; thi jeg finder dem behageligere og mere naturlig smagende, naar de ved Stegningen blive belagte med meget tynde Skiver Flesk og med et Arf Papiir indsvøbte og tilbundne, da Flesket forvolder, at deres Saft bliver i dem, og Huden saavel som Kiedet møres. Stegningen er ellers som ved en anden Steeg, der allene under Stegningen dryppes tit med Smør og saaledes anrettes. Anmærkes: at Kalkunske Haner, som har en stor Kroe, fyldes i Kroen med en slags Fisk- eller Kiedfarce, vel ogsaa med en Brødbolledci med en Deel Corender og skaarne Mandler i, samt liden Sukker og revet Citronskal, hvormed de steges som meldt er.

§. 10.

§. 10.

Om tamme Gæs og Vender at stege.

Disse Slags ere ikke meget tienlige til at stege førend September Maaned, men skal de bruges forinden den Tid, maae det og være af den Slags, som er tidlig tillagt. De steges ligesom Kalkuner, eller Kapuner, med den Forfskiel, at kort førend de anrettes, lægger man smaat Brænde til Ilden, for at faae en stærk Lue, da de ved denne stærke Ild i en Tid af 6 a 8 Minuter faae en fcor og behagelig spiselig Hud, og saaledes anrettes de.

§. 11.

Om at stege Dre-Nyresteeg.

En Dresteeg bør alletider være den rette Nyre-Steeg op imod Kiøllen, ei heller maae Fedtet, der sidder omkring Nyrbraden, borttages for nær. Dette Slags steges paa et Spid, fra først begyndes med en langsom Ild, og lidt efter lidt bliver Ilden stærkere, den dryppes med Smør, lidet Skye, lidet Soia, helst Skampion-Soia, og Salt; skulde der mangle eller henvinde formeget af det, hvor- med den dryppes, da kommes lidet Skye, Bouillon eller Vand i Panden, at den alle Tider kan blive vel dryppet, saaledes beholder den sin indvendige Saft og deraf møres; der maae ikke stilles i den, thi derved tabes Saften og Kjødet bliver
feit,

felt, vil man stege den i en Gryde, da steges den ligesom under §. 1. om Dyre-Steeg er anført, og saaledes med sin Saus serveres.

§. 12.

Om at stege Mørbrader.

Naar disse ere affkaarne saa lange og store som de kan blive, skæres den fine Hud fra dem, de spækes meget fint og steges paa et Spid, ligesom Dresteege med lidet Soia og Smør, og saaledes med deres Saus, hvormed de ere dryppede, serveres.

§. 13.

Om at stege Kalve eller Lam.

Da man har saa mange forskiellige Arter af Kalvekød, ansees det vel ikke for overdigtigt at oplyse mine Læserinder om Kalvekødens egentlige Godhed og Ringhed, og hvorledes det Gode kan af Uforsigtighed forringes i sin naturlige Smag og Godhed, og det man e og slettere forbedres. Hvidhed og Fedme ere egentligen de Kiendetegn paa godt Kalvekød. Dette Slags taaler ikke længe at ligge i Vand. Ved at udvande ungt Kød meget, tabes gierne det væsentlige, nemlig dets naturlige Smag. Ved Vinters Tider, naar det som oftest skeer, at Kødet fryser, da er Kalvekød, i hvor godt det end er fedet, exponeret for Seihed.

Det

Det mævre og flettere Kalvekød, som er rødt og uanseeligt, er gierne en Følge af den flette Føde, hvormed de ere fedede; dette Slags maae nødvendig godt udvandes, for at blive hvidt, det bestikkes indvendig med Finger tykke og lange Stykker Flesk, hvorved Kødets indvendig fra styrkes og bliver saftig under Stegningen, det steges da paa Spid eller i Gryde, ligesom ved de forrige Stege er viist.

§. 14.

Om Lammestege.

Naar de ere unge og fede, steges de som de ere. Det treffer ofte ved Midsommers Tider at Lammene blive store og ikke fede, da bør de at spækes uden paa, og indvendig bestikkes med hele Scharlotter, som ere dnyppede i Soia og Salt, og steges, som forhen er meldt.

§. 15.

Om Bederng, eller fede Lammerygge, behandlet som en Dyrerng.

Disse hugges af i den Form eller Størrelse, de skal have, at de kan ligne en Dyrerng, de nedlægges i halv Rødvin og Viinædike, hakkede Løg, stødte Enebær, Laurbærblade, og efter at de have ligget en 3 Dages Tid steges de som en Dyresteg, hvorom §. 1. giver Anviisning.

§. 16.

§. 16.

Om i Kasseroller stegte Kyllinger eller
Vender.

Naar disse ere reent pillede, sviiede, Indvol-
dene rensligen udtagne, samt vel toet, og i kogende
Vand affrivet, da udstoppes de indvendig med skaa-
ren Persille, som er blandet med Smør, og saa-
ledes steges i Iysebruunt Smør under luft Laag og
serveres.

§. 17.

Om Bildsvine Steeg.

Huden tages af det ligesom af et Dyr, det
skæres i Stykker som et Dyr, det steges ligesaa-
dan, med den Forskiel at man kommer i Stegesmør-
ret, hvor med det skal dryppes, noget Rødvijn og
lidet Viinædike. Forresten steges og behandles
det ligesom en Dyrerug. Anmærkes: at en tam
Svinerug, naar den nedlægges som en Bederug,
hvorom §. 15. underviser, kan steges paa samme
Maade som en vild, og gaae under sammes Couvert.

9. Capitel.

Om

en Deel Sorter Buddinger, Popi-
tons, og Krudder.

§. I.

Om Mardebudding.

Efter Proportion udblødes Hvedebrød i
Vand, et Stykke Smør, nemlig paa 8 Skilling
Hvedebrød tages $\frac{1}{4}$ Pund Smør, dette smeltes,
heri kommes Brødet, naar Vandet er vel afknuget,
saaledes steges dette paa Ilden og røres til det bliver
seit og slipper Kasserollen; saa varmt som det tages
fra Ilden kommes paa for 8 Skilling Brød 8 hele
Æg, som strax vel omrøres, revet Citronskal af
2 Citroner, lidet fint stødt Cardemome og Kaneel,
lidet Sukker og Sulfat, Rosiner og Salt, $\frac{1}{2}$ Pund
Dremars Kaaren i Tærninger, dette røres vel sam-
men, nu kommes en Pøgel sød Fløde deri, som
ligeledes røres vel deri, et reent Klæde bestryges
med Smør, hvori denne Massa kommes, herfor
bindes, dog saaledes at der bliver saa megen Rum,
at den kan hæve sig, den koges saaledes i en Kiedel
med kogende Vand, vel tilluft, omtrent i 3 Timer.
Nogle Minuter ferend den skal anrettes optages
den

den og hænges paa et Søm for at den kan stivnes,
 da den saaledes anrettes med en Saus, nemlig en
 Wiinsaus, eller Mandel- og Rosine-Sous, vel og
 stuvede Grønne-Ørter, Saus af Syltetei og des-
 lige, hvorom 3 Capitel giver nærmere Anviisning.

§. 2.

Kartoffel-Budding.

Naar Kartoflerne ere skræbete rene, ligesom
 en Rod, da rives de paa et Rivejern, med et Stykke
 Smør og lidet Salt sættes de paa en jevn Ild.
 Naar Smøret er smeltet iblandt dette, da kommes
 $\frac{1}{2}$ Pot Gløde derpaa, hvormed de koges og alletider
 vel røres til de blive saa tykke at de slippe Kaffe-
 rollen; ligesaa varme som de tages fra Ilden, kom-
 mes saa mange Æg deri, som denne Dei kan mod-
 tage, hvormed den vel omrøres. Med Oxemars
 og videre er Behandlingen ligesom ved den forhen
 anførte Budding er meldt. Anmærkes: at i Ste-
 den for Oxemars kan og bruges god Nyretælle.

§. 3.

Budding af Lamme-Kallun, eller Kalve-
fryds.

Naar Lamme-Kallun, eller Kalvefryds,
 ere vel reengjorte, koges de halv mere i Vand og
 Salt, nu optages de og kommes i koldt Vand,

naar de ere kolde, skæres de i Stykker, ligesom til en Kallunsuppe, med den Forstiel, at det bliver skæaren noget finere, Fodderne bruges ikke, men allene Kallunet, en liden Tilsats af Dremarv eller Nyretælle kan det taale, dog ikke for meget, nu tillaves en Budding ligesom under § 1. er viist, og i alle Dele ligesaadan behandles, hvori disse fine skæarne Kallun kommes, en god Sennep- eller Citronsaus er bedst passende til denne Ræt, hvortil 3 Capitel giver Anviisning.

§. 4.

Budding af Al, eller Steenbider.

Naar Huden er taget fra Alene, eller Steenbiderne, flækkes de i Midten, at Ryg- og Sidebenene komme fra dem, hvorefter de skæres i meget fine Strimler, nu kommes de i et Durkslag og holdes i kogende Vand omtrent 3 Minuter. En Budding tillaves efter § 1. hvori disse Fiske kommes, og saaledes i det Hele behandles. De sidste anførte Sauser ere bedst tjenlige hertil.

§. 5.

Krebs-Budding, med Aspargessaus.

Til en 10 a 12 Personer behøves 100 Krebs, naar de ere gode og ikke for smaae, ellers kan 150 dertil medgaae, disse koges, udbrækkes, ligesom til

til en Krebssuppe under andet Capitel er viist, nu stødes Skallerne med et Stykke Smør meget fine, de sættes paa Ilden og steges og ofte røres til det røde Smør sees klar i Kasserollen, dette afknuges igiennem en Sigte og Smøret hensættes, nu fikses Krebsvandene i meget fine lange Strimler, af Brød tillaves nu ligesaadan en Dei, som under §. 1. ved Marvebuddingens Tillavning er viist, naar saa Eggene ere komne i Deien, saa mange den kan imodtage, kommes $\frac{1}{4}$ Pund fin hakket Marv deri, samt lidet fin hakket Persille, stødt Muskatblomme, lidet fint hakkede Scharlotter, Salt og de finkkaarne Krebse vandse, samt det røde Krebsmør og en Pegel sed Gløde, et Par Haandfulde fint revet Hvedebrød, alt dette omrøres vel iblandt hverandre, hvorefter det kommes i et Kløde og koges ligesom ved de forhen anførte Buddinger er viist. En Krebse saus med Asparges, som i 3 Capitel under §. 22. findes anført, serveres den med.

§. 6.

Spinatbudding med Reier og Asparges saus.

Til 10 a 12 Personer tages lige saa mange Hvedeknopper, hvoraf tillaves en Dei, ligesom ved de forhen anførte Buddinger er viist, lidet Dre-marv eller fint hakket Tælle kommes deri, nogle Skeerfulde kogt og fint hakket Spinat kommes deri, lidet Muskatblomme, Salt, Corender, samt

lidet Sukker, revet Citronskal og Fløde omrøres dette vel med, den koges saaledes i et Klæde, hvorefter den serveres med oven anførte Saus, som anvist i 3 Capitel §. 22.

§. 7.

Budding af Syrer, med Viinsaus.

Deien tillaves, som ofte meldt, en Deel Syrer afrebes, toes og fiint hakkes, lidet af deres Saft afstrykkes, hvorefter de kommes i Deien, med lidet Sukker, stødt Cardemome, revet Citronskal, Kaneel, nogle Haandfulde fiin hakket Marv eller Myretælle, og Corender, naar alt dette saaledes vel er rørt sammen, tages halv Franskviiin og Fløde, som kommes deri og atter sammenrøres med et Par Haandfulde revet Hvedebrød. Saaledes koges den i et Klæde, ligesom de forrige, og med en Viinsaus, som i 3 Capitel er anført, serveres.

Anmærkes: alle disse anførte Buddinger kan og i en Form bages eller koges; bages de, da observeres, at de bages saa lindt, at de ikke faae brun Rinde; koges de i en Form, som bekiendt er, da maae de koges stærk undenfra og lindt ovenfra bages.

§. 8.

Farce-Popiton af Savoiskaal og Skinke.

En Farce af Kalve- eller Drekied, eller Fisk, tillaves efter som i Forberedelsens Regler i Capitel
er

er viist, en Melon: eller anden Form bedækkes indvendig med tynde Fleskeskiver, nu beklædes den oven paa Fleskeskiverne med i tynde Skiver skaarne mævert Skinflesk, dette beklædes atter indvendig med en Fingertyk Farce, nu maae man forud have tillavet Savois, Würkinge: eller Hvidkaal, vel og Rødkaal, efter 7 Capitel §. 12., naar den er kold, fyldes Formen med samme, den tildækkes med en god Fingertyk Farce, saaledes bages den i en Tørrepande omtrent 2 Timer, den overblevne Kaal anrettes først, og Popitongen sættes i Midten, og saaledes serveres. Den skæres for ligesom en Postei.

§. 9.

Popiton af Kyllinger, med Krebs og Asparges.

Naar Kyllinger ere fløede og Indvoldene udtagne, samt reent toede, skæres de i 4 Parter, de tillaves i Fricasee, hvorom 4 Capitel §. 34. giver Anvisning. Nu affoges Krebs, de udbrækkes, Skallerne stødes fine med noget Smør, hvorefter de steges og ofte omrøres til det røde Smør bliver tilshne, dette afknuges igiennem en Sigte, nu tages Sausen af Fricaseen og kommes paa de afpressede røde Skaller, med nogle i Skiver skaarne Persillerødde og et Par hele Løg koges det et Qvarter, derpaa affies det og kommes igien paa Kyllingerne,

Krebsesvandsene flækkes og kommes derpaa, med 2 a 3 Eggeblommer, sød Fløde og det røde Krebsesmør aflegeres Fricaseen og hensesættes, nu har man forud tillavet en Fiskefarce, i Mangel heraf da bruges Kalvekiedfarce, som i 1 Capitel findes Anvisning til, en Form bestryges med smeltet Smør og bestryes med stødte Tvebakker, denne Form bestryges indvendig med en Finger tyk Farce, nu har man i Ferveien kogt i smaae Stykker skaarne Asparges, med disse bestryer man Formen indvendig og Resten deraf kommes i Sausen, nu optages Kiedet og lægges ordentlig i Formen uden Saus, nu tildækkes den med en Fingertyk Farce og saaledes bages den en Time i en Tærtepande, naar den anrettes skæres Overpladen af den for at komme varm Saus i den, og saaledes serveres den med denne Krebsesaus.

§. 10.

Popiton af Gieder og Østers.

En temmelig stor Giede skræbes, Indvoldene udtages, den flækkes og skæres i Portionstykker, samt toes reen, den kommes i en Kasserolle med lidet ung- eller gammel Vin, et Par hele Pøg, Laurbærblade, nogle faae hele Nilleker, en Citrons Skæl og Saft, lidet sammenæltet Meel og Smør, Salt og et Stykke frisk Smør, med dette koges den under luft Raag til den er vel halv kogt, nu optages den af sin Saus, hvori den er kogt,

kogt, de største Been tages fra den dog saaledes, at Stykkerne blive hele, nu tillaves en Østerssaus, efter 3 Capitel §. 1., hvori denne Saus af Giesderne, som i Forveien er meget koft henkogt, meleres. En Form præpareres med Smør og Brød net bestrøet, hvori kommes en Fiskefarce, omtrent en Fingertyk. Nu nedlægges Gieden ordentlig rundt omkring i Formen, lidet af Østerssausen kommes deri, naar den saaledes er fylt tildækkes den med en Fingertyk Farce, og saaledes i en Tærtepande bages og serveres med Østerssausen.

§ II.

Popiton af Steenbider og Østers.

Steenbideren aftages Huden, Indvoldene udtages, den flækkes og skæres i lige saa smaae Stykker som en Kal til en Suppe, den gives et Opkog i kogende Vand og hældes paa et Durslag. Ellers tillaves Formen ligesom i foregaaende §. er anført med Farce. Steenbideren kommes i en vel tillavet Østerssaus, da den deri kun maae faae et Opkog. Nu hældes noget af Sausen fra, og Resten blandes med lidet revet Hvedebrød, for at stivne det. Nu kommes den i den dertil med Farce præparerede Form og tildækkes med Farce, samt bages i en Tærtepande, og saaledes med sin Saus serveres.

§. 12.

Popiton af Lamme- eller Kalvekød, med grønne Urter.

En Fricasee tillaves efter 4 Capitel §. 34. Naar Kødret er vel halv mørt, kommes udpillede Grønne-Urter derpaa, lidet hakket Persille, naar dette tilsammen er mørt, aflegeres det med Eggeblommer, Fløde og et Stykke Smør. Nu præpareres en Form med Farce af Kalvekød, som i 1 Capitel findes anført, heri kommes denne Fricasee, dog ikke med for meget Saus, nu tilbækkes det med Fingertyl Farce og bages, samt serveres med Resten af Sausen.

§. 13.

Popiton af Harer, eller Bildt med bruun Saus.

Af overblevne Hare- eller Dyrestege, samt Bildænder, eller andet Bildt, eller tam Steeg, kan gierne hertil bruges, naar det bliver ordentlig og net hugget og skåret i Stykker. Det tillaves da ligesom en Ragout, som i 4 Capitel §. 35. staaer anført. Med en Farce af Dyrekød, i Mangel af dette tages Dyrekød, NB. tillavet ligesom til en Postei af Bildt, hvorom 1 Capitel giver Anvisning, tillaves en Form, som i de forhen anførte Popitoner er viist, heri kommes
den

den tillavede Ragout, af hvad Slags det end er, dog ikke med formeget Saus, den tildækkes med Farce og bages, samt serveres med sin dertil lavede Saus.

§. 14.

Krudo af overblevne Rætter.

Denne Ræt kan i Almindelighed være meget passende i alle Huse, saasom den egentligen bestaaer af alle muelige Levninger, og dog kan udgiøre en complet Ræt Mad. Fortrinligen har jeg funden denne meget passelig paa Landet i Herskabelige Huse, hvor jeg selv har bestyret Kjøkkenet, og som oftest uventede Fremmede kan komme. Jeg sætter f. Ex man har levnet af Harer, Dyr, Kalve, Lam, Kalkoner, Kapuner, Kyllinger, Kypper, og videre: naar det allene bestaaer af stegte eller kogte Kødarter, hugges og skæres det i ordentlige Portion=Stykker, eller mindre Stykker, til-laves heraf en Ragout med brun Saus, NB. Karp tillavet, hvorom 4 Capitel §. 35. giver Anvisning. Nu kan det træffe, at man har en Rand af en Postei, en Popiton af Farce, eller lignet staaende, hvoraf Fyldingen er spist, denne affikæres Overfladen, at den bliver kun en Haand-breed høi, heri kommes den tillavede Ragout, den bestroes oven paa med stødte Enebær, derpaa hældes meget lidet smeltet Smør overalt, og
atter

atter bestrøes med Tvebak, saaledes bages den i en Tærtepande ved stærk Ild $\frac{1}{2}$ Time, hvorpaa den serveres. Nu sætter jeg, at man ikke har en Postei-Rand, saa tager man Farce, hvad Slags det end er, deraf sættes en Rand omkring Fadet, som net dannes og firres, hvori man kommer ovenanførte Ragout og saaledes bages. Skulde man nu ikke kunde tilveiebringe Farce, af Mangel paa Kød, som paa Herregaarde og andre Steder glerne kan indløbe, da laver man en Dei, som sættes omkring et Fad og net firres, thi den bliver dog ikke splist, men allene tiener til Zirat for denne Nat. Af overblevne Haugesager og Fiskearter til-laves den saaledes, nemlig det være sig hvad Slags Haugesager eller Fiskelevninger det være kan, da er det brugeligt, undtagen Spinat, Syrer eller Grensaal maae ikke komme dertil, ellers bruges hvad Slags det end er. Fiskene pilles rene for Been, de stoves i en Flødesaus, heri kommes de overblevne Haugesager, hvad Slags det end er, og ligesom forhen er ommeldt bages i en Rand af Farce, Dei, eller en overbleven Postei-Rand og saaledes serveres.

§. 15.

Gratain af overblevne Fisk.

Fiskene, af hvad Slags det end er, pilles rene for Been. Nu sættes en Kasserolle paa Ilden

den med $\frac{1}{4}$ Pund Smør, naar det er smeltet, kommes Hvedemeel deri, et heel Løg og 2 a 3 flækede Persillerødder, nu steges og røres dette til det skummer, da man saa kommer sød Gløde derpaa omtrent saameget at det bliver som en tyk Meelgrod, heri kommes strax 4 a 5 Eggeblommer og den aspillede Gist, Salt, lidet Muskatblomme og saa meget Gløde at det bliver stødende, nu bestryges et Kobber- eller Zinsfad med Smør i Bunden, hvorpaa denne Massa hældes, nogle faae smaae Stykker Smør lægges hist og her paa det, og bestryes med finstødt Tvebakker, samt bages i en Tærtespande ved temmelig stærk Ild ovenfra til det er brunt, da det saaledes varmt serveres.

§. 16.

Kastrollet af Vender, Gias, Harer, eller andet Vildt, med bruun Agurkesaus.

Naar Venderne eller Gæssene ere stuede, Indvoldene udtagne, samt reent toede, da kan man skære dem i Portion-Stykker, eller lade dem blive hele, ligesom for godt findes, hvorefter det tillaves med en bruun Agurkesaus. Om samme giver 4 Capitel §. 37. og 38. Anviisning. Nu tillaves en Farce omtrent som en Farce til Posteier, hvortil 1 Capitel giver Anviisning. En Mordei tillaves efter samme Capitel; naar Deien er udruilet som en halv Fingertyk, med et Spørjern skæres

ffikæres nogle smalle Strimler af Deien, nu bestryges en Kasserolle med smeltet Smør og bestryes med brune finkstødte Tvebakker, de anførte Strimler lægges indvendig i Bunden af Kasserollen, herpaa lægges saa stort et Stykke Dei, som Kasserollen er stor, den bestryges indvendig med Fingertyl Farce, hvori Riedet med et Par Skeerfulde af Sausen nedlægges, dette tildækkes med Farce og Dei og saaledes bages og serveres med Sausen. Med Harer, eller andet stegt Vildt er Behandlingen den samme.

10. Capitel.

§. 1.

Om Kolde Rætter og Salater, Compots, Schelee, Krem, Rødgrod, Blangmanfke, Caspis, Gies eller Vender nedlagte i suur Schelee, som egentligen i Røgebøger kaldes Gallantin.

Naar Gies eller Vender ere plukkede, sviiede og vel toede, samt Indvoldene reensligen udtaget, da opsættes de kiont, de kommes da i en vel forrinnet Kiedel eller et Steenkar, med halv Vand og halv Viinædike, Salt, Laurbærblade, hele Bøg, heel Peber og Milleker, et Par i Skiver fkaarne Citroner, en 8 Stykker flækkede Kalvesfeder,
nogle

nogle Skiver maver Skinke, saaledes koges dette under lukt Laag mært; nu optages de af Suppen, hvori de ere kogte, Suppen hensesættes til den er kold, da dens Fedt reent fratages, nu kommes 5 a 6 Æggehvinder i en Kasserolle, hvori Suppen kommes og paa Ilden optrækkes med en Suppestee. Anmærkes: at fra den Tid den sættes paa Ilden, til den begynder at koge, maae den alletider med Skeen optrækkes. Naar den netop begynder at koge, da hældes den igiennem en Schelepose eller Serviet, at den bliver klar. Nu tages en Form, som indvendig belægges med Citronskiver, Laurbærblade, vel og heel Persille, hele haardkogte Æggeblommer, eller hvad Figurer man kan give det, herpaa lægges Enderne eller Giæffene, enten hele eller skaarne i Stykker, nu hældes Scheleen derpaa, Formen maae sættes paa et Sted, hvor den kan blive staaende, førend Scheleen hældes i den. Naar den er kold og stiv holdes Formen i kogende Vand og, saaledes naar den er løs, vendes om paa Fadet. Paa samme Maade kan denne Ræt laves af Kalve- eller Svinehoved og Fædder, item af Nal, Stør, fersk Lax, Orter; men NB. ikke uden der komme saa mange Kalvesfædder i, at man kan vente Scheleen kan deraf blive stiv.

§. 2.

Om røget Skinke, nedlagt i Riød: Schelee, eller Caspiß kaldet, item udbræffede Kalkoner eller Vender.

En god røget Skinke udblødes 2 a 3 Dage ligesom den er stor og saltet, hvorefter den koges meget mør og hensættes. Skal det være Kalkoner eller Vender, da udbræffes Benene, de fyldes igien med Farce, hvorom i Capitel om Forberedelse giver Anviisning. Nu koges de i Vand, noget Viinædike, Løg, Laurbærblade, noget heel Peber, lidet Merian, et godt Stykke mavert Skinke, et Par Citroner, lidet Salt, 6 a 8 Kalvesfodder, tages dertil, naar de ere mere, optages de af Sausen, har man nu lidet brun Skye, kommes det deri, for at Kouleuren kan blive lidet brunagtig, Fedtet aftages reent, nu smages den om den skulde mangle noget, som da rettes, da den saaledes, naar den er stet igiennem en Sigte, med Eggehvide optræffes paa Ilden og igiennem en Scheleepose eller Serviet gøres klar, nu lægges nogle Citronskiver, grønne Laurbærblade og videre i en Form, derpaa lægges Riødet heelt, Scheleen hældes derpaa, naar den er kold anrettes den. Skal denne Schelee være til en Skinke, da tillaves en brunn Skye ligesom til en Suppe, hvori kommes 6 a 8 Kalvesfodder, desuden noget Citron og Viinædike og vel mavert Skinke. Naar den er saaledes kogt, afklares den,

lige-

ligesom en anden Schelee. Den røgede Skinke beffixeres da kiont fra alle Sider, samt Sværen aftages, saaledes lægges den paa et Fad og garnesres med Citron, grønne Laurbærblade, Persille, ja vel ogsaa Blomster, at den faaer et kiont Udseende, nu stikkes Scheleen op med en Skee og lægges omkring Fadet.

§. 3.

Om hvid Schelee og rød Schelee.

Naar Hiortetakken er uforsalfket og fri for andre Beenarter behøves 1 Pund Hiortetak til en 8 a 12 Personer, herpaa kommes Saften af 2 Citroner, samt Skallen, 3 Potter Vand, et Stykke Kaneel, dette koges saaledes under luft Laag i en vel fortiennet Kiedel eller Steenkar omtrent 3 Timer, nu affies det igiennem en Sigte, naar det tynde er fraløbet afknuges Hiortetakken med Hænderne saa reent som mueligt. Anmærkes: at inden den tages fra Ilden, maae den være henkogt paa en Potte nær; nu kommes denne affiede Saus i en Kasserolle med Skallen og Saften af 4 a 6 Citroner, Sukker efter Behag, et Stykke Kaneel, lidet heel Kardemome 6 Eggehvider, en Glaske gammel eller Rinskviiin, saaledes optrækkes den paa Ilden og afflares igiennem en Scheleepose af uldent Løi, naar den er kold, kan den kommes, ved at smelte den paa Ilden, i

en Form, eller stilles paa et Fad med en Skee. Skal denne Schelee være rød af Kirsebær, da tages $\frac{1}{2}$ Pund tørrede Kirsebær, disse stødes med Steen og alt i en Morter, herpaa kommes en halv Pot Vand, hvormed de langsom koges et Qvarteer og affies, samt kommes i Scheleen førend den klare, og saaledes er i det øvrige Behandlingen ligesom med den hvide.

S. 4.

Om Blankmanfke, eller Mandel-Schelee

Et Pund Hiortetak koges med 3 a 4 Potter Vand, et Par Citroners Skal, et Stykke Kaneel, dette saaledes koges i 3 Timer, at det henkoger paa en Potte nær, nu affies det igiennem en Sigte og det tykke af Hiortetaken afknuges imellem Hænderne; naar det er koldt og stivt, afficerer man det Tykke, som synker til Bunds, $\frac{1}{2}$ Pund søde og $\frac{1}{4}$ Pund Bittre-Mandler skalles og pilles, som meget fint stødes i en Morter, nu tages Sausen af Hiortetaken, $1\frac{1}{2}$ Pot meget god sød Gløde, lidet Sukker, et Stykke Kaneel, en Citrons Skal og de fiinstødte Mandler, det røres af paa Ilden til det koger, nu slaaes dette igiennem en Sigte i et Steenkar, det omrøres med en Skee meget ofte, for at det Fine af Mandlerne ikke skal synke, naar den er saa kold, at den begynder at gallere eller stivne, da holdes den i en Form, den

hene

hensættes da at den kan blive kold og stiv; naar den skal anrettes da holdes Formen i kogende Vand, hvorefter den løses, og saaledes anrettes.

§. 5.

Om Fløde: Krem, med Vanille og uden Vanille.

Til 10 a 12 Personer tages en god Skeerfuld meget finstødt Stivelse, dette udtværes med et Par Skeerfulde Vand, derpaa kommes 12 Eggeblommer, som vel udrøres med Stivelsen, et Stykke Kaneel, Skallen af en Citron, lidt Sukker, 1 Pot sød Fløde, nu er denne Krem saaledes tillavet, at den kan afrøres. Vil man have Vanille deri, saa tages en Stang, den skræres meget fin, i en Pøgel sød Mælk koges denne skaarne Vanille et godt Kvarteer, nu rives dette igiennem en Sigte, at de fine sorte Korn, som sidde i Vanillen, gaae med igiennem og komme i Kremen, nu sættes den paa Ilden og alle Tider røres med en Ske, eller pibskes med et Riis indtil den vil begynde at koge og blive tyk, da man saa maae have et Fad i Beredskab staaende, hvorpaa den saa varmt anrettes. Den spises kold.

§. 6.

Chocolade = Krem.

Dertil laves en Fløde = Krem, uden Vanille, heri kommes nogle Haandsfulde fint revet Chocolade og vel Citronskal, da den saaledes afrøres ligesom den forrige.

§. 7.

Mandel = Krem.

En Fløde = Krem tillaves som viist er, 4 Lod søde og 2 Lod bittre Mandler skalles, pilles og stødes meget fine og med en Pægel sød Mælk opkoges, de rives med en Skee igiennem en Sigte og saaledes afrøres den paa Ilden, som ved de forhen anførte er viist.

§. 8.

Citron = Krem.

Med en Skeesfuld Stivelse og Eggeblommer tillaves denne ligesom ved Fløde = Kremen er meldt. I stedet for Fløde tages halv gammel Biin og halv Vand, paa et Stykke Sukker afrides Skallen af 4 a 5 Citroner, dette Stykke Sukker kommes i Kremen, tillige med Saften af Citronerne og et godt Stykke Kaneel, saaledes afrøres den paa Ilden og serveres kold.

§. 9.

§. 9.

Jordbær- eller Himbær-Krem.

En Viin-Krem tillaves ligesom ved Citron-Kremen er viist, med den Forskiel at i steden for en Skeefuld Stivelse bruges 2 Skeerfulde. Aarsagen er, at alle Frugter give noget Saft af sig, endogsaa efter de ere kogte. Heri kommes $\frac{1}{2}$ Pot gammel Viin, $\frac{1}{2}$ Pot Vand, 1 Pund Jordbær, 1 Pund Himbær og et Stykke Sukker. Citron og Kaneel kan spares, saasom Frugten betager dette sin Smag. Nu afrøres denne Krem ligesom de forrige. Paa samme Maade laves Krem af Kirsebær, Ribs, eller Stikkelsbær, Morbær, Brambær og deslige.

§. 10.

Koldskaal af Oll, eller Frugt.

Paa en Kande Middel-Sort Oll, hvidt eller brunt, dog er hvidt Oll bedre hertil passende, tages en halv Pot Viin, 2 Citroners Saft og Skal, et Stykke Sukker, et Stykke Kaneel, et lidet Stykke Rugbrød-Rand ristes og kommes i Oll, med nogle Rug-Tvebakker efter Behag, dette tildækkes og hensættes i et Par Timer. Nu kan dette forbedres, nemlig med Berberissesaft, Himbær, Brambær, og deslige, og saaledes bruges det.

§. II.

Vanille-Zis.

Til en almindelig Form, hvoraf bekværes
 10 a 12 Personer, tages en Stang Vanille, naar
 den er frisk og god, i andet Fald, om den er gam-
 mel og uden synderlige Kræfter, da behøves 2 Stæn-
 ger, disse skæres meget fine, samt koges i en halv
 Pot sød Mælk i et Qvarter, dette rives igiennem
 en Sigte, at de fine sorte Korn gaac med igien-
 nem, herpaa kommes 16 Eggeblommer, 2 Pot-
 ter sød raag Fløde, lidet Sukker efter Smagen.
 Anmærkes: at Eggeblommerne med den igiennem
 Sigten revne Vanille vel udværes førend Fløden
 kommer dertil; nu afrøres dette som en anden
 Krem, saaledes henses den, dog røres det ofte
 indtil det er koldt, da den saa kommes i en høi der-
 til dannet Blik- eller Tinform. Nu tages en
 Deel smaa hugget Zis, som blandes med Salt,
 mere eller mindre, ligesom Qvantiteten er stor til,
 i denne Zis nedsættes Formen og røres alletider,
 indtil den er saa tyk som en Grød, hvorefter den
 kommes i en anden Form, som har den rette Skif-
 felse, den tildækkes med sit behørigt Laag og saa-
 ledes nedsættes den i Isen, at den er reent bedækt
 med Is og Salt og staaer deri til den fryser
 temmelig haard. Anmærkes: at naar denne Form
 nedsættes, da maae det Vand, som kan have sam-
 let sig under Isen frahældes og forbedres med nye
 Is

Jis og Salt. Naar den skal anrettes, holdes den i kogende Vand, at den kan løsnes, og saaledes anrettes.

§. 12.

Citron=Pommerants= eller Apelsin=Jis.

Af 6 a 8 Citroner, Pommerantser, eller Apelsiner, hvad Slags Isen skal være af, afrites Skallen paa et Stykke Sukker, Saften afstrykkes, som med en halv Potte Vand, en Glaske Rins= eller gammel Vin kommes i en Kasserolle med det Sukker, hvor Skallerne ere afrevne paa, alt dette kommes i en høj Form og alletider røres, medens det staar i den med Salt præparerede naturlige Jis, til det bliver saa tykt som en Grød, nu kan den serveres i Thee= eller Chocolate=Kopper, eller udhulede Citroner, det kan og sættes i en Form af anden Skikkelse og fryse anden Gang, ligesom ved Vanille=Jis er viist men da den Slags ikke har nogen Fedme af Fløde eller Æg, taber den ved at fryse anden Gang sin Behagelighed, thi den bliver haard.

§. 13

Orgeade eller den saa kaldte Mandel=Melf.

Paa 1 Pund søde Mandler tages 8 Lod Bitter=Mandler, disse skalles, pilles og stedes meget fine, hvorpaa kommes 4 a 6 Potter sød

Mælk, hvormed de omrøres og paa Ilden opfoges med et Stykke heelt Kaneel og en Citrons Skal, dette hældes paa en Sigte at Mælken fraløber, og derpaa hensesættes at det bliver koldt. Ofte indtræffer det, at den affiede Mandel-Mælk bliver af Mandlerne for jevn og feed, da man saa kommer kogt Vand i den. Saaledes bruges den ved Baller eller Tractementer.

§. 14.

Lemonade af Berberisser.

Paa en halv Pægel Berberissesaft tages en Pægel ung Wiin, $\frac{1}{2}$ Pot Vand, Saften af en Apelsin, lidet Sukker, dette bruges saaledes om Sommeren.

§. 15.

Lemonade af Brambær.

Paa en heel Pægel Brambærsaft tages Saften af 2 Citroner med en Pot Vand, $\frac{1}{2}$ Pot ung Wiin, og saaledes drikkes.

§. 16.

Silde = Salat.

Gode Spegesild udvandes vel, Benene pilles fra Riødet og skæres i fine Strimler, ligesaa meget

meget i fine Strimler fkaaren Kalve= Lamme= eller anden Slags Steeg kommes iblandt disse Sild, nogle saae fiinskaarne Ebler, Rødløg, hakket Persille og fiinstødt Peber, nogle Stykker i fine Strimler fkaarne Asia eller sure Agurker samt Olie og lidet Viinædike, saaledes sammenblandes dette og serveres.

§. 17

Tresseret Salat af Norske Ansioser.

Ansioserne flækkes, Rygbenet og Hovedet tages fra dem, nu lægges de i en vis Figur, enten i en Stierne, eller 4 dannede Hjerter, eller Bogstaver, eller hvad man best kan finde paa, af haardkogte Æg hakkes Blommerne fine, ligeledes fiinhakkes røde Beder, Persille, nu fatteres imellem Ansioserne paa Fadet med disse Couleurer, meget lidet Olie og Edike slaaes sammen og vel røres, at det bliver ligesom tykt, dette hældes over Salaten og saaledes spises.

§. 18.

Om kogte og grønne raæ Salater.

De udpillede Bønner lægges i Bled om Aftenen førend de skal bruges, hvorefter de koges møre i Vand, nu tages lidet Olie, Viinædike og Peber, samt et Par fiinhakkede haardkogte Ægge-

blommer og lidet finthakket Versille, dette hældes over Bønnerne og saaledes spises. Om Sommeren bruges disse grønne, nemlig de afrebes og koges mere i Salt og Vand og serveres med denne anførte Saus. Af Blomkaal kan og Salat paa samme Maade tillaves. Andre Salater, saasom Raskul, Karse, Hovedsalat, Krautersalat, hvortil henhører Kofleare, Dragon, Masturtium, Tritmadam, Pimpernelle, Purlog, kan spises med Olie og Edike og Eg, eller og med de under § 27. og 28. i 3 Capitel anførte Fleskesausser.

§. 19.

Kompot af Æbler.

Til Kompot bruges egentligen Pøg- eller Pifongøbler, saasom disse Slags ere haardagtige og saftfulde; de indenlandske Renetter ere og gode dertil, men ikke før end sildig, naar de først have ligget til Juletider; alle andre Æble-Sorter ere brugelige til Kompot, men da de under Kogningen gjerne ville gaae i Stykker, saa anpriseres de første for de bedste. Æblerne skrælles kiont og renses for Kiærnehuus og Pletter, de nedlægges ordentlig ved hverandre i en Kasserolle, paa en Snees Æble kommes $\frac{1}{2}$ Glaske ung- eller gammel Biin, $\frac{1}{2}$ Pund Sukker, et Stykke heelt Kaneel, Saften og Skallen af een Citron, $\frac{1}{2}$ Pot Vand, nu tildækkes dette

og

og sættes paa Ilden, naar det begynder at koge, da maae det koge meget jævnt og alletider holdes tildækket, mærker man nu, at de vil gaae i Stykker, da tages de fra Ilden, men vel at bemærke, at de blive staaende tæt tilluft i et Qvarteer. Et Œble har den Egenſkab, at det ikke bliver mørt igiennem, naagtet at det i Kanterne ſprækker, hvorfor de maae blive staaende tildækket, hvorved de møres. Nu optages Œblerne med en Skæ og lægges paa et Fad, Sausen ſies igiennem en Sigte i en mindre Kaffe-rolle, den sættes paa Ilden og henkoges meget kort, den henhættes til den bliver kold. Nu anrettes Œblerne og Sausen ſiikkes op med en Skæ, ligesom en Schelee lægges den over dem.

§. 20.

Œble-Kompot, kogt paa Fad.

Œblerne ſkrælles og behandles ligesom forhen er anført, de lægges ordentlig paa et Tin- eller Kobberfad, med lidet Viin, ſtødt Kaneel, revet Citronſkal og Saft, Sukker og finſtødte Tvebakker, lidet Vand, de tildækkes med et andet Fad og koges paa Kulild til de ere møre, nu henhættes de til de ere kolde, ſaa har man en Haandfuld ſtødte Mandler, ſom ikke ere alt for finſtødte, meleret med ſtødte Tvebakker og Sukker, lige meget af hver Slags, dette overſtrøes Œblerne med, hvorefter de bages brune i en Tærtepande, og ſaaledes ſerveres.

§. 21.

Bagte Æbler med Mandler og Schelee.

Æblerne koges i det Hele færdige til Kompot, som §. 19. viser. Nu tages halv søde og halv bittre Mandler, meget grovt stødt, samt meleret med Sukker og stødt Tvebakker, ligemeget af hvert Slags, heri kommes 1 a 2 Æg og omrøres vel, hvert Stykke Æble belægges med denne Dei meget net, samt bages i en Tærtepande ovenfra til de ere brune. Nu anrettes de, og den Saus, som de ere kogte i, kommes med en Skee imellem dem, og saaledes serveres de.

§. 22.

Fyldte Æbler, med Viinsaus.

Hele Æbler, som ere store, udhules indvendig og derefter skrælles rene. Paa for 4 Skill. stødt Tvebakker tages 4 Lod smeltet Smør, 2 Æg, Sukker, lidet stødt Mandler, revet Citronskal og Saft, dette røres vel imellem hinanden, hvormed man fylder Æblerne, de overhældes med smeltet Smør og bestrøes med finstødt Tvebakker og Sukker, hvorefter de bages i en Tærtepande til de ere brune og møre, nu kommes 4 Æggeblommer i en Kasserolle med lidet Sukker, en Citrons Skæl og Saft, et Stykke Kaneel, noget stødt Tvebak og lidet Smør, samt ung- eller gammel Fransk Vin, dette

dette afkrøres paa Ilden, ligesom en Citronsaus, og saaledes hældes den paa et Fad, og de bagte Æbler sættes i denne Saus paa Fadet, og saaledes serveres.

§. 23.

Rød Kompot af Bergamot-Pærer.

Bergamot-Pæerne skrælles kient, de beholdes deres Stilke, i en fortinnet Kobberkedel eller Potte nedlægges de med saameget Vand, at de stikke, et godt Stykke Sukker, et Stykke heelt Caneel, en Citrons Skal og Saft, under lukket Laag koges de omtrent 5 a 6 Timer paa jevn Ild, at Sausen koft henkoges, hvorved de koges møre og blive røde. Naar de ere saa røde, som man ønsker, da henkoges de paa stærkere Ild, at Sausen bliver koft, hvorefter de anrettes og spises kolde.

§. 24.

Hvid Kompot af Pærer.

Hvad Slags Pærer man kan have, skrælles rene, de beholde deres Stilke og behandles ligesom Æble-Kompot. Pærer kan og behandles ligesom under §. 20, og §. 21, er anført.

§. 25.

§. 25.

Rød Kompot af Nøder.

Nøderne skrælles, Kiærnehuuset skiares dybt ud af dem, de sættes paa Ilden med saa meget Vand, at de vel kan flyde. Paa hvert Pund Nøder kommes $\frac{1}{2}$ Pund Sukker, et Stykke Kaneel, en Citrons Saft og Skal, i en fortinnet Kobber Kasserolle koges de under lukket Laag en 5 a 6 Timer til de blive røde, da man saa henfoget Sausen kort, og saaledes koldt serveres.

§. 26.

Hvid Kompot af Nøder.

Nøderne koges hele, omtrent halv møre, hvorefter de skrælles, skiares i 4 Parter, de sættes paa Ilden med noget ung Viin, Sukker, Kaneel, Citronskal og Saft, lidet Vand, de koges til de ere møre, dog ikke over en halv Time. Naar Sausen er kort henkogt, anrettes de og serveres kold.

§. 27.

Stubede Nøder.

De skrælles og skiares i tynde Skiver, med lidet Smør, ung Viin, stødt Kaneel, Sukker og Korender koges de i en meget kort Saus, nu anrettes de og bestrøes med meleret Sukker og Ives
bals.

bakker, med en gloende Jidskuffe, som holdes over dem, sættes ligesom en brun Skorpe, og saaledes kolde serveres.

§. 28.

Æblegrød.

Æblerne skrælles, de koges da hele med meget lidet Vand saa kort, at Vandet er reent bortkogt og de ere mere, saaledes rives de igiennem et fint Durkslag, at Grøden bliver meget tyk. Nu kan denne Grød forbedres med lidet Viin, Sukker, Citronskal, hvormed den gives et godt Opkog, og saaledes anrettes den og bruges til hvad den er bestemt.

§. 29.

Æblegrød, med Brød og glaseret Sukker.

Æblegrøden koges, som forhen meldt er. Nu rives gammelt Suurbrød, dette bages i lysbrunt Smør til det skummer stærk overalt, da det saa hældes paa et Durkslag, at Smøret fravinder. Nu anrettes Æblegrøden paa et Fad, Brødes kommes Finger tykt paa den, dette bestrøes temmelig tykt med fint revet Sukker, med en stor gloende Jidskuffe, som holdes over Sukkeret indtil det smelter, sættes denne Glasering, og saaledes serveres det koldt til en Aften-Ret. Af

anferte Vblegrød fan og dannes smaae Portioner, enten aflange eller runde, og ligeledes behandles, samt at sætte dem oven paa en Krem af Jordbær, Himbær, eller og paa en Citron-Krem.

§. 30.

Rødgrød af Riismeel.

Rødgrød bliver alle Tider bedre, naar den koges i Ribssaft, uden Viin, saasom Ribssaft har noget Scheleeagtig ved sig, som til en kold Ræt alletider best passer sig. Man tager grovt Riismeel, koger det med halv afpresset Ribssaft og Vand, Sukker, Kaneel, Citronskal. Anmærkes: at Melet udtværes med lidet Saft af Gangen, for at det ikke bliver klumpet, heri maae alletider røres imedens den koger; inden den er kogt nok kommer man lidet finstødte Mandler i den; naar den er kogt nok og er temmelig tyk, dog ikke for tyk, sættes den i Thekopper, Spøskummer, Former, eller hvad man har, disse Former dryppes i koldt Vand, førend Grøden kommes i dem, for at slippe Grøden godt naar den anrettes.

§. 31.

Rødgrød af Sagu, kogt med Viin.

Sagugrynene toes i lunket Vand, deels fordi de som oftest medføre en Slags Mughed, deels

deels fordi at de under Kogningen gierne vil blive klumpige. Paa 1 Pund Grøn kommes $1\frac{1}{2}$ Pot Rødvijn og ligesaameget Vand, lidet finstødt Mandler, Saften og Skallen af 2 Citroner, Kaneel og Sukker. Dette saaledes koges en halv Time til det bliver til en lind Grød og saaledes sættes i Former, samt serveres med Fløde eller Vijn. Anmærkes: man kan og koge denne Grød med Berberis eller Ribssaft, da den bliver nok saa velsmagende som med Vijn, og Vinen spares.

§. 32.

Nvæde Lax med Nvædegød.

Ligesom Nvæderne ere hele toes de rene i Vand. Nu skæres de i 4 Stykker, i en fortinnet Kasserolle sættes de paa Ilden med saa meget Vand, at de kan rummelig flyde, de koges under lukket Laag til de ere møre, de hældes paa en Sigte at Saften frarinder dem, denne Saft kommes i en fortinnet Kasserolle med en Citrons Saft og et godt Stykke Sukker, under lukket Laag koges den 2 a 3 Timer til den bliver rød og temmelig tyk, nu hældes den paa en stor Underthefop, at den bliver kold, de kogte Nvæder rives igiennem en Haarsigte, hvori kommes ligesaameget revet Æble, Sukker og lidet Vijn, det koges og røres paa Ilden til det bliver som en Grød, da den saaledes anrettes. Naar den er kold, da skæres af den røde Nvædesaft, som

er bleven stiv Skiver ligesom tynde Lareffiver og garneres oven paa denne hvide Grød og saaledes serveres kold.

II. Capitel.

Om

Rager og Bagværk, deels brugeligt til Rætter og deels brugeligt til Desert.

§. 1.

Brødfage af Hvedebrød.

Paa 10 Hvedeknoppe, naar de ere fiint revne og sigtede igiennem et Durkflag, at det bliver fiint, smeltes $\frac{1}{4}$ Pund Smør, 16 Eggeblommer, nu tages Rosiner, Corender, lidet fiint skaaren Sukat og revet Citronskal og Sukker, $\frac{1}{2}$ Pot eller 3 Pægle god sød Fløde, alt dette røres sammen med Brødet, at Deien just ikke bliver for stiv, nu slaaes Hviden af Eggene, med et Par Haandfulde finstødte Tvebakker kommes denne Eggehvide i den forhen sammenrørte Dei, i en ikke alt for dyb Form, som i Forveien er bestrøget med Smør og bestrøet med Brød, kommes denne Dei og bages i en Tærtepande, ikke alt for stærkt, men langsom, og saaledes anrettes den, men ikke serveres, førend den er næsten kold.

§. 2.

§. 2.

Brødkage af Suurbrød.

Til denne Slags Kage tages gammelt Suurbrød, det rives og kommes igiennem et Durkflag, at det kan blive fiint, hvorefter det tørres meget lidet paa en Kaffelovn, nu slaaes 12 Eggeblommer i et Steen- eller Træfad, hvori kommes $\frac{3}{4}$ Pund fiint og sigtet Sukker, hvormed det røres $\frac{1}{2}$ Time, et Par afrevne Citroners Skal, lidet stødt Kaneel; nu slaaes Eggehviden til en stiv Skum og kommes deri, samt omrøres kun lidet, at den kan blive levende, en Form bestryges med Smør og bestrøes med fiint revet Brød, hvori denne anrørte Mase bages i en Tærtepande eller Bagerovn. Anmærkes: at man ikke kommer mere Brød i denne Kage, end at den ved Sammenrørelsen bliver ikke alt for tyk, men nogenledes slydende. Den bages langsom og serveres kold. Hvem der elsker Mandelsmag, da kan man bruge 4 Lod meget finstødte Mandler i samme Kage, som give vist en dertil passende Smag.

§. 3.

Sukkerbrøds-Kage.

Til en 8 a 12 Personer tages $\frac{3}{4}$ Pund fiint revet og sigtet Raffinade Sukker, hvori kommes 16 Eggeblommer, som røres vel sammen en halv

Time, at det bliver jævnt og lidet tyktagtig, heri kommes tvende afrevne Citronskaller og $\frac{1}{2}$ Pund fiint engelsk Meel, eller og halvanden Fierding fiint sigtet Stivelse, dette omrøres vel, nu slaaes Eggehvinden til en stiv Skum, hvoraf der Halve røres vel iblandt, og det øvrige Halve kommes sidst heri, hvormed det kun lidet røres, at Skummen kan blive levende i Deien, saaledes bages dette i en dertil med Smør bestrøgen og med Brød bestrøet Form paa langsom Ild og serveres.

§. 4.

Søster-Rage.

Paa et Pund fiint Hvedemeel tages et Fierdingpund smeltet Smør, en Spiseske fuld god Ciær, et Par Haandsfulde rene pillede Rosiner, lidet stødt Kardemomme og Kaneel, tvende afrevne Citronskaller, og lidet fin skaaren Sucat, lidet Sukker, med lunket Mælk røres dette sammen i en tyk Steenpotte, det hensesættes paa et varmt Sted vel tildækket, at det kan hæve sig i een a to Timer, ligesom Ciæren har Styrke til, hvorefter dette bages i en præpareret Form i en Bagerovn eller Tærtepande og kold serveres.

§. 5.

Mandel-Tærte.

Til et Pund stødt Mandler tages 8 Lod bittere Mandler, de skalles og pilles rene, nu stødes

des de i en Morter med 3 a 4 Eggeblommer, $\frac{3}{4}$ Pund fint sigtet Raffinade Sukker kommes i et Træ- eller Steensfad, som er tørt, heri kommes 16 friske Eggeblommer, hvormed det røres en halv Time, nu kommes de fintstødte Mandler med 2 afrevne Citronskaller deri, hvilket atter røres et godt Qvarteer, saa slaaes Eggehviden til en stærk Skum, derpaa kommes et Par Haandfulde fintstødte Tvebakker, tillige med Eggeskummen deri; vel at merke, at Skummen med Brødet, som paa een gang kommes i Deien, maae røres iblandt den saaledes, at Skummen kan blive levende i Deien og ikke røres for meget, derpaa har man en Form bestrøgen med Smør og bestrøet med Brød, hvori denne Mandeldei bages meget langsom og kold serveres.

§. 6.

Kartoffel-Tærte.

Kartoflerne koges i Vand, de pilles rene, hvorefter de rives paa et Rivejern, det, som falder indvendig igiennem Rivejernet bruges, heraf tages paa $\frac{1}{2}$ Pund Sukker $\frac{3}{4}$ Pund Kartoffler, saavel det fint sigtede Sukker, som de revne Kartoffler, 3 afrevne Citronskaller, 16 Eggeblommer, dette røres tilfammen $\frac{1}{2}$ Time, Eggehviden slaaes til Skum og røres derimellem med et Par Haandfulde fintstødte Tvebakker, og saaledes bages den lige-

som Mandel Tærten i en dertil beredt Form og
kold serveres.

§. 7.

Gulerøds-Rage.

De største og rødeste Gulerødder toes rene,
de koges i Vand, med deres Skal paa, naar de
ere kogte, pilles Skallen af dem, nu rives de paa
et Rivejern, 12 Æggeblommer og $\frac{1}{2}$ Pund fin
sigtet Sukker røres $\frac{1}{2}$ Time, hvori kommes 3 afrev-
ne Citronskaller, $\frac{1}{4}$ Pund fin revne og vel tørrede
Tvebakker, $\frac{1}{2}$ Pund af de revne Gulerødder og
den slagne Æggeskum af de 12 Æg, dette sam-
menrøres og bages i en Form, som indvendig er
bestreget med Smør og bestrøet med Brød, samt
indvendig beklædt med Oblater. Anmærkes: at
dette Slags Rage bages noget hastigere, saasom
Gulerødder medføre noget fastigt, og ellers ved
langsom Bagning kan forvolde, at Ragen blev
tung. Naar den er bagt, serveres den kold, lige-
som andre Rager.

§ 8.

Kirsebær-Rage.

Paa 1 Pund vel modne Kirsebær tages for
12 Skilling Hvedebrød, dette skrælles Rinden fra,
det halve heraf skæres i tynde Skiver, og bestæn-
kes

les med lidet Gløde, det omrøres ofte, at det kan blive blødt, $\frac{1}{4}$ Pund Smør smeltes i en Kasserolle, hvori dette Brød med Gløden paakommes, sættes paa Ilden og bages, samt idelig røres til det bliver en sei Dei og slipper Kasserollen; ligesaa varmt som det tages fra Ilden, kommes 12 hele Æg deri, som røres strax vel igiennem. Nu har man i Forveien pillet Steenene ud af Kirsebærrene, som kommes i Deien med det tilbageholdte Hvedebrød fin revet, 2 a 3 revne Citronskaller, $\frac{1}{4}$ Pund fint Sukker, dette saaledes vel sammenrørt bages i en med Oblater indvendig beklædt Form, og saaledes kold serveres.

§. 9.

Kirsebær-Tærte.

Et eller to Pund Kirsebær, ligesom man har mange Personer til Bords, aspilles Steenene, de sættes paa Ilden med en Pægel Rinskvin eller gammelvin, Sukker efter Behag, en Citrons Saft og Skal, et Stykke Kaneel, dette koges saaledes til Sausen bliver meget kort, nu tillaes en Butterdei efter 1 Capitels Indhold, heraf dannes tvende en halv Finger tykke, efter Fadets Størrelse, udrullede Stykker Dei, det ene Stykke kruses med en Kniv i Kanten, og med en Kniv stikkes nogle Huller deri og bages paa en Plade enten i en Bagerovn eller Tærtepande, det andet Stykke

lægges uden paa et omvendt Tin- eller Kaabersfad, næt kruses i Randen samt ovenpaa skaaren nogle Figurer, og saaledes bages dette; naar de ere bagte, lægges det første Stykke paa et Fad, herpaa kommes de kogte Kirsebær, det andet Stykke sættes oven paa, bestrøes med Sukker og saaledes serveres.

§. 10.

Smaa Kirsebær-Rager.

Af Butterdei skæres enten lange, runde, firkantede eller ovale Stykker, i Midten paa disse kommes 3 a 4 Stykker syltede Kirsebær, hvormed de bages og kold serveres.

§. 11.

Brunel-Tærte.

Brunellerne, ligesom de tages af den Kasse, hvori de ere nedlagte, skæres i fine Strimler og koges ligesom de Kirsebær, der i næst foregaaende Numer er viist. Tærten af Butterdei behandles i det hele, ligesom ved Kirsebær-Tærte anført er.

§. 12.

Smaa Søster-Rager.

En Søsterlagedei, som i dette Capitel under §. 12. staaer anført, naar den har ved Varmen hævet sig, bestrøes en Tærtepande med
fint

fiint Meel meget tyndt, med en Skee sættes smaae Rager, som en Overkoppe af Størrelse, disse bestryges med smeltet Smør, de bestryes med stødt Sukker; i Midten paa dem sættes et syltet Kirsebær, saaledes bages de og serveres kolde.

§. 13.

Mandel-Krandse.

Et $\frac{1}{4}$ Pund søde og $\frac{1}{4}$ Pund bittre Mandler skalles, pilles og stødes meget fine med lidet Rosenvand, $\frac{1}{2}$ Pund fiint Hvedemeel blandes med $\frac{1}{2}$ Pund fiint revet Sukker, og et Par afrevne Citronsfaller, nu kommes heri 6 Lod Smør, 4 a 5 Eg, samt de fiinstødte Mandler, heraf æltes en Dei sammen, som ikke bliver for stiv, skulde den blive vel stiv, da kommes mere Sukker deri, nu sprøites den igiennem en Sprøite, hvori er en Stierne, af det igiennemsprøitede dannes smaae Krandse eller andre Figurer og saaledes bages de og kold serveres.

§. 14.

Mandel-Skiver.

En Dei af Mandler tillaves ligesom den foregaaende, undtagen at heri kommes dobbelt Smør, heraf skæres smaae runde Stykker, hvilke bankes flade med en Kniv, de maae være en halv

Finger tykke og aflange, saaledes bages de langsom og vel igiennem, og folde serveres.

§. 15.

Mandel=Spaan.

Paa $\frac{1}{2}$ Pund skallede og meget fine stødte Mandler tages $\frac{1}{4}$ Pund fint stødt Sukker, 3 a 4 Æggehvider, en afrevet Citronskal, dette røres sammen til en tynd Dei, saaledes at den flyder, nu sættes en Tærtepande paa Ilden og varmes, den bestrnges med hvidt Vør, herpaa kommes af den sammenrørte Dei, hvilken man maae lade løbe saa tynd omkring i Panden som muelig, nu bages dette, naar det er bruunt, skæres det i langagtige Stykker, og krummes over et Kulsetræe ligesaa varm og hastig som mueligt, da de saa anrettes og serveres.

§. 16.

Mandel=Ropper.

En Mandel=Tærte Dei, lidet eller stort Quantum tillaves ligesom i dette Capitel §. 5. er anført, nu bestrnges smaae Former med Smør og bestræes med Brød, hvori kommes af anførte Dei og bages.

§. 17.

§. 17.

Æblefiver af suur Flødes Dei.

En god halv Potte suur tyk Fløde slaaes vel i et Qvarteers Tid, at den bliver gandske tyk, heri kommes 8 Lod meget fint Hvedemeel, lidet Sukker, meget lidet stødt Kardemomme og afrevet Citronskal, dette sammenrøres vel, naar Æblerne ere skrællede og Kiærnehuset stukket ud af dem, skæres de saa tynde som mueligt i Skiver, de dryppes i Deien og bages i en Æblefivepande og varme serveres.

§. 18.

Portugiser-Tarte.

Til en 10 a 12 Personer tages 8 Potter sød Mælk, den sættes paa Ilden, naar den begynder at koge, kommes deri en Pægel Allædike og en Pægel All, ligesom dette kommes i Mælken, tages den strax fra Ilden, uden at der røres i den, nogle Minuter staaer den stille, at den kan løbe sammen, nu hældes den paa et Durslag, at Valen afrinder, saa kommes den i en Kasserolle, saa varm som den er, med $\frac{1}{2}$ Pund got Smør røres denne Ost til den bliver gandske sei, med 3 afrevne Citronskaller, Sukker efter Behag, 16 Eggeblommer, nogle Haandsfulde Corender, 4 Lod finstødt bittere Mandler, røres dette vel i denne Mælkeost,

nu stødes for 4 Skill. vel tørrede Tvebakker, Eggehvinden slaas til en Skum og kommes med de stødte Tvebakker i denne Massa, derpaa beklædes en Form indvendig med Oblater, hvori denne sammenrørte Dei kommes og saaledes i en Tærtepande bages og kold serveres.

§. 19.

Portugiser Turtlig.

Af en tillavet Butterdei beklædes smaae Former indvendig, hvori kommes af forhen anførte Dei, disse afficiæres næt omkring Kanten, samt bestrøes med fin hakket Sucat, og saaledes bages og kold serveres.

§. 20.

Hermelins-Rage.

10 a 12 Eggeblommer udrøres med lidet Citronsaff og Sukker og en Pægel god tyk Fløde, paa et Tinsfad, som er bestrøget med Smør, bages dette sammenrørte i en Tærtepande til det er stift, nu slaas den halve hvide af Eggene til en stærk Skum, hvori kommes lidet Biin og Citronsaff og Sukker, naar dette er rørt lidet, da kommes dette paa samme Fad, det dannes og kruses næt med en Kniv, samt garneres ovenpaa med sorte syltede Kirsebær og saaledes bages. Anmærkes: at den Rage

Rage ved Bagningen ikke maae blive bruun, men beholde den hvide Couleur og saaledes kold serveres.

§. 21.

Citronbrød bagt paa Fad.

Finger tykke Skiver Hvede- eller Franskbød belægges et Tinsad med i Bunden, nu bestrøes disse Brødsiver med Sukker, nogle Citroner fra skieres saavel den gule, som den hvide Skal, derpaa skieres Citronerne i tynde Skiver, og lægges paa Brødet, atter tildækkes dette, naar de ere vel bestrøede med Sukker, med ligesaadanne Skiver Brød, som ligge under neden, nu overhældes dette med god sød Fløde, det bestrøes med finstødt Kaneel og Sukker, saaledes tildækkes dette med et andet Fad og sættes paa et Gyhrfad med levende Kulild, naar det begynder at fuge, dryppes dette Brød tit med sød Fløde, sidste gang det dryppes kommes lidet Citronsast over Brødet og bestrøes med Sukker og saaledes kold serveres.

§. 22.

Citron Tærte.

Af 12 haardkogte Æg haffes Blommen fin, nu sammentrøes 10 Æggeblommer med $\frac{1}{2}$ Pund fin sigtet Sukker, hvori kommes 8 Lod fin Hvedemeel, samt de fin haffede Æggeblommer,
nu

nu rives Skallen af 8 Citroner og kommes deri til-
lige med Saften af samme Citroner, for 6 Skill.
fin stødt Tvebakker, alt dette røres vel sammen,
nu slaaes Egggehviden til en stærk Skum og kom-
mes deri, men kun lidet omrørt, den bages enten
paa et Fad, som er belagt med en meget tynd But-
terdei eller Oblater, man kan og bage den i en
Form, hvorved da anmærkes, at den maae have
lidet mere Brød eller Meel, for at blive lidet sti-
vere end som den der bages paa Fad, den server-
res kold.

§. 23.

Æble-Rage.

For 10 a 12 Skill. Hvedebrød skæres i
tynde Skiver, derpaa kommes $\frac{1}{2}$ Pot sød Fløde,
dette omrøres ofte til det er blødt vel, nu kommes
det i en Kasserolle med $\frac{1}{4}$ Pund Smør og en Pøgel
Fløde, det sættes paa Ilden og røres til det bliver
tykt, heri kommes 12 hele Æg, som vel omrøres, nu
afrides 3 Citronskaller, som kommes deri med lidet
stødt Kardemomme, vel Sukker og nogle Haand-
fulde revet Hvedebrød, nu har man i Forveien
skrællet Æbler og skaaen dem i fine Skiver, som
saaledes røres i samme Dei, nu bestrøges en Form
med Smør, samt bestrøes med Brød, hvori denne
Rage bages og kold serveres.

§. 24.

§. 24.

Æble-Tarte.

En Butterdei tillaves, hvorm 1 Capitel giver Anvisning, af denne Dei dannes og bages tvende Stykker efter Fadets Størrelse, nu skrælles Æbler, de flækkes i Midten og sættes paa Ilden med ung Viin, Sukker, Kaneel, en heel Citrons Skal og Saft, dette koges under luft Laag langsom, at Æblerne blive møre, de hensesættes til de ere kolde, da de saa anrettes paa det ene Stykke Dei og dækkes med det andet Stykke Dei og saaledes kold serveres.

§. 25.

Anden Slags Æble-Rage.

Man koger en ordentlig Æblegrød, vel at bemærke, at den koges med ung Viin og Citronsaft og Skal, samt Sukker, og rives vel igiennem et Durkslag, at ikke noget af Kiernehuset bliver i den, nu rives Suurbrod meget fiint, dette bages i lusebruunt Smør, til det bliver bruunt, da det saa hældes paa et Durkslag at Smørret frarinder, nu anrettes Æblegrøden paa et Fad, det bagte Brod kommes Fingertykk paa Æblegrøden og dannes nøt, saa har man fin revet Sukker, hvoraf man sætter smaae hvide Pletter paa Brodet og saaledes serveres den.

§. 26.

§. 26.

Sand = Tærte.

Et halv Pund smeltet og afklaret Smør
 røres 12 Eggeblommer til det bliver sejt, heri
 kommes 2 afrevne Citronskaller, nu kommes $\frac{1}{2}$
 Pund fin sigtet Stivelse og $\frac{3}{4}$ Pund fin sigtet
 Sukker deri, hvormed det vel røres, derpaa slaes
 Eggehviden til Skum og kommes deri vel omrørt
 og i en præpareret Form bages langsom, ligesom
 en Sukkerbrøds-Kage og kold serveres.

§. 27.

Himbær = Kage.

Denne Kage tillaves ligesom Kirsebærkage,
 som staaer anført under §. 8. med den Forskiel
 at man strøer noget Sukker paa Himbærene, ferend
 de kommes i Kagen, og saaledes bages den og
 kold serveres.

§. 28.

Himbær = Tærte.

Denne Tærte behandles i alle Dele ligesom
 en Kirsebær = Tærte, som staaer anført under §. 9.,
 bages og kold serveres.

§. 29.

§. 29.

Himbær = Moos.

En Pot meget god tyk sød Gløde slaaes med et Riis til en stærk Skum, et Pund meget gode vel modne Himbær moses med en Skee, hvori kommes lidet Sukker, dette røres i Skummen og saaledes anrettes, hertil spises Sukkerbrød eller Pletskner, vel og Krumkage.

§. 30.

Jordbær = Rage.

Behandles ligesom Himbær = Rage under §. 27. med den Forskiel, at man kommer Safsten af et Par Citroner paa Jordbærrene, hvormed de ofte omrøres, og saaledes, efter at de have staaet en Time, kommes de i Ragen, bages og kold serveres.

§. 31.

Jordbær = Tærte.

Behandles ligesom Himbær = Tærte, undertagen at man affoger Jordbærrene i en kort Saus med Sukker, Wiin og Citronsaft, førind de kommes i Ragen og saaledes kold serveres.

§. 32.

Jordbær = Moos.

Behandles ligesom Himbær = Moos; med denne Slags Moos gøres den Forsskiel, at naar den er anrettet, bestrøes den stærk med fiint Sukker, en stor gloende Jldskuffe holdes over den, at den deraf kan faae en brunn Rand, efterat dette er skeet serveres den strax, hvortil spises bittre Pleskfner.

§. 33.

Fløde = Vaffler.

Af meget god sød Fløde staaes en stærk Skum, hvori kommes efter Proportion Meel, nemlig paa en Pot Fløde 6 Lod fiint Hvedemeel, 2 Lod fiint Sukker, 6 Draaber Bergamot eller Cedro, alt dette kommes i, naar Fløden først er slaaget til Skum, hvorefter de bages i et Vaffeljern, som bestryges med afklaret Smør, efter de ere bagte, har man gierne en Rist, hvorpaa de lægges for at staae lunket, og saaledes serveres.

§. 34.

Sætte = Vaffler.

Paa $\frac{1}{2}$ Pund fin Hvedemeel tages 6 Lod smeltet Smør, 2 afrevne Citronskaller, lidet stødt

stødt Kardemomme, 4 hele Eg, lidet Sukker og en god halv Skeefuld Giær; er Giæren gammel og tyk, da tages kun halv Parten, dette saaledes sammenrøres med halv Fløde og halv Mælk, som er lunget eller lidet varmt, omtrent noget tyktere, som en Pandekagedei, det hensesættes tildækket paa et varmt Sted, at Deien kan hæve sig, naar den har hævet sig ved Barmen, da bages den i et Baffeljern, som er bestreget med Smør, efterhaanden som de ere bagte hensesættes de paa et varmt Sted, hvorefter de serveres.

§. 35.

Kiin-Bafler.

Behandles ligesom forhen anført under §. 34. med den Forskiel, at man bruger gammel Kiin-Kviin varmt og et Par Citroners Saft og noget mere Sukker, forresten er Behandlingen den samme.

§. 36.

Tragt-Bakkelse.

Et halv Pund fin Hvedemeel, $\frac{1}{2}$ Pund revet Sukker, revet Citronskal og stødt Kaneel røres sammen med saamange Eggehvider, at deraf bliver en tyk Dei, som kan løbe igiennem en liden Tragt med 5 Piber, nu afklares noget Smør, at Saltet kommer reent fra, i en meget liden Kasse-

rolle gøres dette Smør paa Ilden meget hedt, da man saa igiennem denne Tragt, som ikke maae løbe paa et Sted, men alletider løbe rundt i Smøret bager disse Kager, og saaledes optages de og krummes over et Kulletræ og kold serveres.

§. 37.

Krum-Kage.

Til 12 Lod Hvedemeel tager man 4 Eggeblommer, et Par afrevne Citronskaller, 16 Lod fin sigtet Sukker, dette sammenrøres saaledes med god sød Fløde, at Deien bliver som en tyk Vandekagedei; de bages i et Krum-Kagejern, hvilket ved enhver Kages Bagnings forud bestryges med lidet Smør; naar de ere bagte, lægges de varme over et Kulletræ og bukkes krumme, samt kolde serveres.

§. 38.

Dvæde-Kage.

Tillaves ligesom en Vblekage med den Forskiel, at, naar Dvæderne ere skaarne i tynde fine Skiver, koges de i meget lidet Viin, Sukker og lidet Smør i en meget kort Saus, og kommes saaledes i Kagen, samt bages langsom, og kold serveres.

§. 39.

§. 39.

Sneeboller.

En halv Potte Mælk sættes paa Ilden i en Kasserolle, hvori kommes 2 Lod Smør, noget fin stødt Kaneel, lidet Sukker, naar dette koges, kommes saa meget fin Hvedemeel deri, at det bliver til en stiv Dei, det røres idelig, nu tages det fra Ilden, ligesaa varmt som det er, slaaes 8 hele Æg deri, som strax omrøres vel, at Deien bliver sei, og at der ikke blive nogle fine Klumper i den, nu slaaes ligesaamange Æg deri, at deraf bliver en Dei, ligesom en Risdbolledai, heri kommes nu nogle afrevne Citroners Skal og lidet stødt Kardemomme, som vel omrøres, nu afklares et Par Pund Smør, som koges paa jevn Ild saalænge, at Saltet sætter sig paa Bunden fast, det hældes da meget forsigtig i en anden Kasserolle, at Saltet bliver tilbage, nu sættes Smøret paa Ilden, naar det begynder at koge og er vel hedt, da sættes med en liden Træffee meget smaae Boller i Smøret, nu ryster man dette over Ilden at Bollerne derved tit kan vende sig, naar de saa ere lysebrune, optages de med en Skumffee, at Smøret frarinder, paa et lunket Sted hensesættes de og saaledes serveres.

§. 40.

Sprut = Bakkelse.

Tillaves og bages ligesom den Dei til Sneeboller, undtagen at man kommer Deien i en dertil indrettet Sprøite med Stierne i, og saaledes sprøites i Smørret 2 gange rundt, til hver Kage af Størrelse som en liden Underthekop, de bages da i det forhen omtalte afslarede Smør og kold serveres.

§. 41.

Fløde = Lapper.

I en halv Pot meget god Fløde kommes 3 Eggeblommer, med saameget fiint Hvedemeel, at deraf kan blive sammenrørt en temmelig tyk Pandekagedei, hvori kommes revet Citronskal, meget lidet Sukker og stødt Kaneel, de bages ligesom en Pandekage, ikke større end som en Kaffeoverkop i Rundelen og kold serveres.

§. 42.

Krokan = Kage at tillave.

I et halv Pund fiin Hvedemeel kommes 3 Lod smeltet Smør, 10 Lod fiin revet Sukker, en afrevet Citrons Skal, 5 hele Eg, lidet sød Fløde, heraf sammenstødes paa et Bord en temmelig sei Dei,

Dei, denne udrulles meget tyndt og bages over Fede ligesom ved Ebletærte af Butterdei er anført under §. 24. Naar de ere bage, kommes Syltetvi paa det underste Stykke og dækkes med det andet Stykke, og saaledes serveres.

§. 43.

Spæk-Bakkelse.

Et Pund Hvedemeel kommes 8 a 10 Eg med revet Citronskal, stødt Kardemomme, Kaneel, lidet Sukker, dette sammenrøres saaledes med syrlig Fløde eller og blandes Fløden med halv Melk, nu bestryges en Tærtepande med tynd Smør, den bestrøes med fin stødt Brød, heri kommes Deien, ved meget lidet Ild, saa vel under, som ovenfra tørres den i Panden; førend Deien kommes i Panden maae den være af Tykkelse som en tyk Pandelagedei, naar den er tørret, skæres den i Stykker som en god Finger lang, eller i firkantede Stykker, omkring Kanten firres den lidet med en Kniv, nu bages den i flydende Smør, ligesom Sprut-Bakkelse og serveres.

§. 44.

Band-Bakkelse.

Et Fierding Pund Smør med en halv Potte Band sættes paa Ilden, naar dette koger, kommes

mes saa meget fint Hvedemeel deri, at det ved idelig Røren bliver til en meget tyk Dei og slipper Kasserollen. Nu tages det fra Ilden, hvori strax, saa varmt som det er, slaas saamange Æg, at deraf bliver en middelmaadig Bolledeis Tykkelse, heri kommes lidet revet Citronskal, nu bestrøes en Tærtepande med Meel meget tyndt, heri sættes smaae Klumper af en Bolles Størrelse, de bages paa rast Ild, man bager dem og i smaae Former, som bestringes med Smør og bestrøes med Brød, og ligedan bages. Ved Anretning kommes paa hver Kage et Par syltede Kirsebær og saaledes serveres.

§. 45.

Kleiner at bage.

Et halv Pund Hvedemeel kommes 2 afrevne Citroners Skal, lidet Kardemomme og Kaneel, samt noget Rosenvand, noget suur Fløde, 6 Lod Sukker, 6 Æg, hvoraf sammeneeltes en temmelig sei Dei, med et Sporejern skæres 2 Finger lange og 3 Finger brede Stykker, i hvert Stykke skæres med Sporejernet 2 Ridser, hvori de stikkes engang igiennem, saaledes bages de i flydende Smør og serveres kolde.

§. 46.

§. 46.

Riisengrynskage.

Et Pund Riisengryn koges i sød Mælk til en tyk Grød, dog ikke uden vel halv møre, heri kommes et Fierdingpund Smør, Rosiner, Sucat, afrevet Citronskal, stødt Sukker, 16 Æggeblommer, nogle Draaber Cedro eller Bergamot, dette røres vel sammen, nu slaaes Æggehviden til en Skum, som kommes deri, med et Par fin stødt Tvebakker, og saaledes bages den i en Form og kold serveres.

§. 47.

Spinat-Rage.

Ligesom Æblekage tillaves og behandles denne, undtagen at ikke Viin eller Citronsaffinder her Sted, men allene Spinaten koges i Vand, den affnues vel og hakkes fin og kommes i Ragen med Korender og lidet Sucat, den bages i en Form og i alle Deele behandles ligesom Æblekage, den serveres kold.

§. 48.

Fløde-Rage.

Fire Lod affmeltet Smør sammenrøres med 6 Æg til det bliver sejt, 2 afrevne Citroners Skal, nogle Korender, noget Sucat, 12 Lod fint Hve-

demeel røres sammen med god sød Gløde til en jevn Dei; nu bestryges et Tinfad med Smør, hvorpaa dette bages i en Tærtepande. NB. med Salt under Fadet, at det ikke af Heden smelzer; naar den er bagt, garneres den med differente Sorter Syltetøi og kald serveres.

12. Capitel.

Om Desert-Bagerier og Syltetøier.

§. 1.

Spanske Eskude:3.

Tre eller fire Eggehvider slaaes til en stærk Skum, hvori skal tvende Haandfulde revet Sukker og nogle faae Draaber Cedro, alt vel tilfammenrørt. Et Ark Papiir skal nu bestrøes med Meel paa en Jernplade, hvorpaa denne Skum sættes i smaae og runde Kløser. Naar disse ere meget jevnt og langsom bagte i en Bagerovn, og haarde reent igiennem, ere de tienlige til at serveres.

§. 2.

Brændte Mandler.

Et og et Fierdingpund Raffinadesukker hører til hvert Pund Mandler. Dette skal i en ufortinnet og indvendig blank skuret Kasserolle. To eller

eller tre Stykker rødt Kullesfloer koges lidet i en halv Pot Vand, af hvilket Saften udpresses paa Sukkeret. Naar det da har kogt indtil det skyder store Bobler, skal Mandlerne i Sukkeret, hvilke, før de begynde at koge eller give Lyd fra sig, ei tages fra Ilden, og imidlertid røres idelig indtil Sukkeret sætter sig som en Skum paa dem. De skal da paa Ild igien, at det løse Sukker kan smelte, da det saa strax tages fra Ilden, før Sukkeret, som har sat sig paa Mandlerne, smeltes. De røres da saaledes, at det løse Sukker kan samles paa Mandlerne. De serveres kolde til Desert.

§. 3.

Makroner at lave.

Et Pund halv søde og halv bittre Mandler foldes og stødes dog ikke for fine. Iblandt disse Mandler skal et Pund revet Sukker i en Kasserolle, som smittes paa Ilden, og røres saalænge, indtil de slippe Kasserollen, og ere som en sei Dei. Tre eller fire Æggeghvider skal heri omrøres; de sættes herefter paa Oblater, i Skikkelse som en Makron, bages lysebrune og saaledes bruges.

§. 4.

Ferskener at sylte i Sukker.

Før Ferskener blive modne, skrelles de behændigen og slækkes; saamange Pund Ferskener,
lige

ligesaa mange Pund fint Sukker skal i en ufortinnet Syltededel, der altid maae holdes meget blank skuret. Paa dette Sukker kommes saa meget koldt Vand, at man paa hvert Pund Sukker kan regne en halv Pot Vand. Meget reent maae dette skummes under Rogningen, og naar Sukkeret begynder at blive tykagtig, skal Frugten gives deri et godt Opkog, og saaledes sættes de i en der- til beqvem Steenkrukke. Efter tre Dages Forløb heldes Sirupen og al den Saft, som er paa Gersfenerne, saa reent af Krukken som mueligt er. Saften sættes da paa Ilden med et lidet Stykke Sukker, saameget til hvert Pund, som bruges til en Kop Kaffe. Atter koges den paa Ilden noget tykkere end den første Gang var, og saaledes heldes den paa Frugterne igien. Atter staaer den tre Dage, og igien heldes Sirupen reent fra Frugterne, og med dobbelt saa meget Sukker koges imod forhen, og naar den er meget tyk, skal Frugterne deri, for at saae et godt Opkog. Det kommes da, naar dette er skeet, i de Krukker, hvori det skal forblive. Kiernerne af Gersfenerne kan og medtages, men da alle Frugtkierner gierne kandisere Sukkeret, saa er det sielden min Maade at tage Kiernerne med. Naar Frugten er kold i Krukkerne, saa skæres runde Stykker Papiir, som kan passe indvendig i dem, hvilke Stykker Papiir dyppes i hvidt smeltet Vax, og saaledes

des lægges oven paa i Krukken, og hensesættes i Forvaring paa et tørt Sted.

§. 5

Ferskener at sylte i Edike og Dragun.

En Deel ei fuldvorne eller fuldmodne Ferskener kommes i en fortrinnet Kiedel, hvorpaa skal heel Peber, Ingefær, Allehaande, Laurbærblade, nogle Haandsfulde Dragun og noget Salt. De sættes da paa Ilden med Viinædike, naar de der begynde at koge, tages de strax fra, og fyldes i en dertil bestemt og beqvem Krukke; naar de ere kolde, bindes Papiir over dem, og de forvares.

Paa Salatiers til Steeg, som og til anden Mad, ere de tienlige.

§. 6.

Aprikoser at sylte i Sukker.

Behandles ligesom under forestaaende §. 4. er anført.

§. 7.

Aprikoser at sylte i Edike.

Behandles ligesom under foregaaende §. 5. findes anført.

§. 8.

§. 8.

Kirsebær at sylte i Sukker.

De Kirsebær, som skal syltes, maae være hele og vel modne, og veies naar Stilkene først ere dem fraskkaarne. Saa mange Pund Kirsebær, ligesaa mange tre Fierdingpund fint Sukker koges til dem med lidet Vand, indtil det er gandske tukt, da Kirsebærrene skal deri, for at koge saa længe, indtil det, om man kommer lidet paa en Thekop, bliver ligesom tukt Grød. De kommes da i deres Krukker, og ligesom Ferskener tilbindes og forvares.

§. 9.

Kirsebær i Vedike syltet.

De bedste, største og sorte Kirsebær fraskaarne den halve Stilk, sættes paa Ilden i en Kasserolle med Viinædike, nogle Negliker, Kaneel, Sukker, Laurbærblade og lidet Salt. Saasnart de vil koge, tages de strax fra Ilden, da de ellers gaae i Stykker. De skal da i den behørigte Krukke, og siden bruges paa Salatiers til Steeg.

§. 10.

Blommer at sylte i Sukker.

Førend de rigtig ere modne, bestikkes de med en Neglik. En Sukker-Sirup koges, Pund
imod

imod Pund af Blommerne, som ved Ferskener og Apikoser er viist. De behandles og i alle Maader som de.

§. 11.

Blommer i Edike at sylte.

Behandles ligesom Kirsebær i Edike, see forestaaende §. 9.

§. 12.

Hele Himbær syltede i Sukker.

De største og ikke alt for modne Himbær bruges hertil. Ligesaa mange Pund Himbær man har, saamange Pund Sukker sættes paa Ilden med lidet Vand, for at koge til en tyk Sirup, da Himbærrene koges lidet deri, og saaledes fyldte i Krukker tilbindes de med Vorpapiir, som foran er viist. Sirupen maae koges saa tyk som mueligt, ellers opløses den for meget af Frugtens Saft, hvorfor dette erindres her.

§. 13.

Himbær = Marmelade.

Et Pund Himbær moses i Stykker, og koges med et Pund fint revet Sukker indtil det er tykt, da det saa kommes i Krukker.

§. 14.

§. 14.

Himbær-saft.

Himbærrene moses i Stykker og afpresses Saften igiennem et Klæde. Af hvide Ribs presses ogsaa noget Saft, og deles det saaledes, at tre Fierdingpund Himbær-saft sættes imod et Fierdingpund Ribs-saft. Til hvert Pund Saft hører et Pund fint Sukker, der koges med lidet Vand, Indtil den er ganske tyk og bobler, hvori Saften da skal, og maae vel skummes. Dette sidste skal i Særdeleshed ved al Syltning iagttages. Naar Saften endelig er kogt saa tyk og kort, at, den, naar den paa en Thekop prøves, da befindes tyk og stiv, maae den saaledes fyldes i Krukker og forværes efter foregaaende Erindringer.

§. 15.

Risebær-Marmelade.

En Deel sorte og vel modne Kirsebær renses vel fra Steene og Stille; derpaa hakkes de meget lidet, og af Kiernerne, som udpilles af Steenene, kommes saameget deri, som man synes. Hvad mig angaaer, da er jeg af den Tanke, at det er bedre, at Kiernerne ikke komme deri med, af den Marsag, at deres Syrlighed giver Anledning til at kandisere. Til hvert Pund af disse Kirsebær hører tre Fierdingpund fint revet Sukker,

der

der koges sammen med Kirsebærrene, indtil det er meget tykt, da det hensesættes i Krukker og tildækkes med Børpapiir.

§. 16.

Hele syltede Hyben.

Kort før Hybnerne ere modne, nemlig de store Engelske Hyben, skæres i den øverste Ende af dem et lidet rundt Hul, hvoraf alle Kiernerne udpilles, men Stilkene blive ved dem. Til et Pund Hyben hører et Pund Sukker, som, kogt til en temmelig tyk Sirup, kommes paa Hybnerne, der tillige med Sukkeret faaer et lidet Opkog. Naar de har staaet otte Dage i en Krukke, frahældes Saften, som opkoges til en meget tyk Sirup, hvori, til Sirupens Forfriskning, skal et Stykke Sukker. Hybnerne skal herpaa deri, for at koges lidet, dog saa, at de blive hele; hvorefter de fratages og sættes i Krukker, og, naar de ere kolde, tilbindes.

§. 17.

Hele Ribs at sylte i Sukker.

Halvparten røde og Halvparten hvide vel modne Ribs pilles Stilkene reent af. Til hvert saadant Pund Ribs tages tre Fierdingpand revet Sukker. Naar dette har kogt tilsammen temmelig tykt, da hensesættes det i Krukker og tilsukkes.

§. 18.

Ribssaft.

Af Halvparten røde og Halvparten hvide
Ribs afpresses Saften, der koges, og i øvrigt be-
handles som Himbærsaft.

§. 19.

Balnødder at sylte.

Balnødderne syltes, naar de ere saa store
som en ordentlig affkallet Balnød, og har endnu
ikke indvendig sat Kiernehuset, hvilket prøves ved
at stikke dem igiennem med en Knappenaal, fornem-
mes da intet Haardt i dem, prikkes de mange Ste-
der med en Gaffel, hvorefter de i ti Dage lægges
i koldt Vand, men hver Dag i friskt. Til hvert
Pund Balnødder hører et Pund Sukker, der med
lidet Vand koges til en lind Sirup. Balnødderne
maae i Forveien være bestukne med hele Nelliker
og Kaneel, før de i Sirupen gives et Opkog.
Naar dette er skeet, sættes de hen i en Krukke;
tredie Dag derefter afhældes Sirupen og koges
med et lidet Stykke Sukker noget stivere, hvilken
da kogende heldes paa Balnødderne. Fire eller
fem Gange vedbliver man hermed, og sidste Gang
koges Balnødderne indtil de ere mere nok, og Si-
rupen er tyk og jevn, da de saaledes hensesættes og
forvares.

§. 20.

§. 20.

Hele Morbær at sylte.

Til de største og anseeligste Bær hører et Pund Sukker imod et Pund Bær. Sukkeret revet, koges med Morbærrene indtil Saften er tyk. Fire eller sex Dage derefter heldes Saften fra dem, og bliver kogt ganske tyk med et Fierdingpund Sukker. Naar den er kogt tyk nok, maae Bærrene deri, hvorpaa de hensættes og forvares.

§. 21.

Brambærtsaft.

Til et Pund af de største Brambær hører et halvt Pund aspresset Ribssaft, hvorpaa skal 1 og $\frac{1}{4}$ Pund revet Sukker. De koges med dette indtil de ere tykke, og saa hensættes under Forvaring.

§. 22.

Berberitsaft.

Af meget vel modne Berberisser presses Saften. Til hvert Pund Saft skal $\frac{1}{4}$ Pund revet Sukker, der koges indtil det er temmelig tykt, og derefter vel tilproppet giemmes i Glasfer.

§. 23.

Syltebær at nedsylte.

Et halvt Pund revet Sukker hører til et Pund af de bedste og meest modne Bær, som koges ganske tykke med Sukkeret, og saaledes forvares, for at bruges til Stege.

§. 24.

Dvæder at sylte i Sukker.

De bedste og største Dvæder skelles og skæres i fire Parter, og renses vel fra Kiernehuset. Paa et Pund Dvæder kommes fem Fierdingpund Sukker med en halv Pot Vand og lidet afpresset Saft af rødt Flor. I en fortinnet Kasserolle skal dette koges tilsammen, til Saften er ganske tyk, da de som andet Syltetøi forvares.

§. 25.

Dvæder at sylte uden Sukker.

Et halv Qvarter koges de bedste og største Dvæder i Vand, da de saaledes hensættes tildækkede i Krukker, for at bruges om Vinteren til alle Slags Kager, Kompot, Marmelade, o. s. v.

§. 26.

Skampioner at tørre.

Naar Skampionerne ere giorte vel reene og skaarne i fire Stykker, skal de paa en Jernplade, som

som er beklædt med Papiir, tørres i en Bagerovn, da de siden kan stødte hensættes, for at bruges til Ragouter, Fricaseer, Saufer, m. fl. Hyben at tørre, skeer omtrent paa samme Maade; naar de ere flækkede og Kiernerne aspillede, tørres de, og bruges tørre til Supper, Saufer m. m.

§. 27.

Skampioner at nedsylte i Edike.

De bedste og mindste Skampioner pilles og skræbes meget nette, hvorefter de skal i en Kasserolle med Viinædike, noget Peber, Muskatblomme, Nelliker, Laurbærblade og lidet Salt, for at koges dermed lidet. Saaledes hensættes de og forvares. Til Saufer ere de gode at bruge.

Dragunblade syltes paa selv samme Maade, men af dem bruges kun Ediken til Saufer og deslige.

Nasturtium hensyltes og paa samme Maade som Skampioner. Saavel Blomsterne, før de udspringe, som Frøet ere begge Deele til Saufer brugelige.

§. 28.

At sylte Agurker.

De mindste toede og med et Klæde vel afstærrede Agurker sættes i tvende Timer i Vand. Blædike koges, og naar Agurkerne ere vel afstærrede, skal de staae i den kogte Blædike i tvende Dage.

I en blank skuret Messingkiedel skal da Viinædike, hælt Peber, lidet i nette Stykker skaarne Peberodsskiver, noget Dild, Laurbærblade og nogle Nelliker; naar dette begynder at koge, skal Agurkerne deri, for ikkun at gives et lidet Opkog; hvorefter de i Krukker hensættes.

§. 29.

Agurkasia at sylte.

Guldborne Agurker, som begynde at blive gule, skrælles, flækkes og lægges en Nat i Salt. Dagen derefter tørres de med et Klæde, og gives et Opkog i Blædike, og derefter hensættes i tre eller fire Dage, før de optages af Blædiken. Viinædike, Laurbærblade, Spanskpeber, nogle Haandfulde stødt Senep, Peber, Allehaande, Ingefær, noget Salt, lidet Kummen, Dild, et Par Haandfulde Hvidløg, ligeledes Skarlotteløg, alt dette, opkogt paa Ilden i en Kasserolle, skal til Agurkerne, for med dem at koges lidet. Dernæst hensættes de under Forvaring.

§. 30.

Suurkaal at sylte.

Den Kaal, som har de løseste og fineste Blade, skræres meget fin, og blandes paa et Bord med Salt, Kummen og Laurbærblade, hvorefter den lidet stødes i en Fierding eller Tønde, tildækkes med et linned Klæde, derpaa lægges en Træbund, paa

paa hvilken igien skal en vægtig Steen. Før hen i Fasten bruges den ikke, paa det at den kan være ret igiennemtrukken og udsvedt.

§. 31.

Romskaal at sylte.

De fladeste og mindste Hvidkaalskoveder net reengiorte koges i kogende Vand og Salt, om trent fire eller sex Minuter, hvorpaa de optages, at Vandet kan løbe fra dem. De kan og nedlægges paa samme Maade, uden at koges, nemlig: En Fierding bestrøgen, saavel paa Bunden som paa Siderne, med god frisk Suurdei, meget tyndt, bestrøes med Salt; derpaa lægges paa Bunden et Lag, som bestaaer af Laurbærblade, Dild, heelt Peber og lidet Salt, hvorpaa et Lag Kaal, saa et Lag af det først meldte, hvorpaa igjen et Lag Kaal, og atter det andet, og det saalænge man har Kaal. Efterhaanden, som den nedlægges, maae den nedpresses meget fast, at den kan give Salt fra sig. Efterat et Par Dage ere forløbne, sees Kaalen efter, om den har Lage nok, hvis ikke, slaes noget Lage af kogende Vand, som kun lidet maae være saltet. Den tildækkes da paa ommeldte Maade.

§. 32.

Snittebonner at nedsylte.

Meget fiinskaarne saltes de stærk i et Trug. Saaledes kan de nedpakkes i en Potte eller anden

Steenkrulle, tilbækket med Vægt. Naar de koges med Saltet, saaledes som de af Krukken ere optagne, koges de ret, saasom de med to eller tre Gange frisk kogt Vand kan blive gandske ferske, og siden stuves.

§. 33.

Sukkerarter at nedshlte.

Paa Sukkerarter af middelmaadig Størrelse, der ere pillede og pakkede i Krukker, skal en god og skarp Saltlage; siden koges, udvandes og saltes de.

Al flige Nedshltninger kunde rekommanderes Publicum en Mængde, hvis man ansaae dem nyttige; men da den væsentlige Kraft af saadanne Frugter ved Udvandinger gøres mat, og ikke sielden gandske forsvinder, saa at de bekosteligste og meest kostlede Kraftsupper, Skyer og Geleer, Smør eller Fløde end ikke kan fuldkommen tilbagebringe samme, saa anseer jeg det for overflødigt, da det tillige er med mit. Diemed aldeles uovereensstemmende, i de Ting, der ikke kan interessere Publicum, at anmelde herved det allermindste af det, jeg efter saa mange Aars Erfaring i mit Fag forlængesiden har forkastet, og derfor ikke heller videre, end skeet er, giver Anviisning til flige Nedshltninger.

Register.

A.

- Aale-Budding, 212. Frikasee 161. Suppe, 84.
Aal oprullede, henkogte at spise 160. røgede med
Rugsaus, 160.
Abborrer, kaagte i deres egen Saus, 153.
Afstive, til Frikaseer eller Ragouter, 45.
Aftage, Huden af Fiske, 46.
Agerhøns, at stege, 200.
Agurkasa, at sylte, 298.
Agurker, at sylte, 297.
— fyldte, 187.
Agurkesaus, brun, 96. hvid, 95.
Ansiossaus, hvid, 100.
Apricoser, at sylte i Sukker, 289. i Edike, 289.
Artisfokker, at tillave, 180.
Asparges, at tillave, 192.
Asparges, og Rie:Saus, 101.

B.

- Bagte Apler, med Mandler og Schelee, 256.

Bakkelse, Sprute, 282. Spæk, 283. Tragt, 279.

Vand, 283.

Bandere, 53.

Bankekød, at lave 107.

Berberitsfast, 295.

Berberitsuppe, 88.

Beccasiner, 201.

Bedekød, Carbonade, 109.

— sprængte med Hvid: eller Savoi-Kaal, item
Votsfeldtskeroer, 110.

Bederyg, behandlet, som en Dyreryg, 208.

Bergefiskens Tillavning, 170.

Blaabærsuppe, 91.

Blanchere, til Frikaseer eller Ragouter, 45.

Blankmanste, 222 — 246.

Blommer, at sylte i Sukker, 290. i Edike, 291.

Boeuf a la Mode, 106.

Boeuf-Steeg, 105.

Boller, Snee, 281.

Bonlets, af overblevne Farcer, 127.

Bover, Hare: eller Dyre:, 125.

Bouillon, at lave, 50.

Bouillon, eller hvid Suppe med Endiven, Savoi: eller
Hvidkaal, Blomkaal, Votsfeldtskeroer og deslige 72.

Brambærfast, 295.

Breddei, 56.

Brocoli, at tillave, 194.

Brøkfugle, 201.

Brunelsuppe, 86. Tærte 268.

Brunne Sauser, med Mandler og Rosiner, 98.

Bry:

Bryster, Hare: og Dyre: farcerede, 124. Kalve:, Lamme:,
at fargere 123. Kalve: eller Lamme:, foldte, med
Citronsaus 123, Kalve:, Lamme: eller Dyre:, fylde,
bandede, 128.

Brød, Citron:, bagt paa Fad, 273.

Brødfage, af Hvedebrød 262. af Suurbrød, 263.

Brødflosetei, 57.

Brændte Mandler, 286.

Budding, af Kal eller Steenbider, 212. af Bergefist
171, af Lamme: eller Kalvekryds, 211. af Syrer
med Viinsaus, 214. Marve:, 210. Kartoffel:, 211.
Krebs:, med Aspargesaus, 212. Spinat, med
Reier: og Aspargesaus, 213.

Butterdei, 55.

Bønner, Krybe: eller Perle:, tørre snittede, 180. Krybe:,
Perle: eller tyrkiske at tillave, 177. valffe at til-
lave, 178.

C.

Cabliau, saltede med Senepsaus, 165.

Canapes, af Spegefiled, 163.

Caninstee, 200.

Cardons, at tillave, 193.

Caspit, 222.

Castanier, stegte i Smør, 190.

Charlottesaus, 97.

Chocoladefrem, 248.

Citronbrød, bagt paa Fad, 273.

Citronfrem, 248.

Citronsaus, 99.

Citrontærte, 273.

D.

Deserter, 286.

Dei, 55. Brend:, 56. Butter:, 55. Mør:, 56. Milt:
sengrynns:, 56. til Brødkløser 57. til Meelboller,
57. til Æblestiver, 57 og 58. Vand:, 56.

Dyrestee, at stee, 197.

E.

Erter, graae, med røget Flest eller Pølse, 77. gule
affiede 76. Sukker: at nedsylte, 300.

Estuders, spanske: Erter, 286.

Extract, af Havestruget, 51.

F.

Farcer, 47.

Farcere, 51.

Farce, Popiton, med Savotkaal: og Skinke 214.

Ferskener, at sylte i Sukker, 287. i Ædise og Dra:
gon, 289.

Fiedercreature paa Spid stegte med Sausen, 133.

Finker, fine af Oreindvolde 115. ordinaire, 116.

Fist, at afløge i Salt og Vand, 149. at pannere til
Udbagning, 58.

Fistarter, en Deel, stegte og marjonerede, kolde at
spise, 159.

Fiske, sylte 129. ferske, farcerede 126. Huden at af:
tage, 46. pannerede, 173. Pølse, 172. Suppe 67.

Suppe med Strandfisk, 68.

Sistes

Fiskes Tilberedelse, 149.

Fisk, tørre, at udbløde og udvande, 49.

Flyndere, tørre, 167.

Flestesaus, til Salat, 103 og 104.

Glødekrem, med eller uden Vanille, 247.

Glødefage, 285. Kopper, 282, Vasser 278.

Gorlorne, eller Speilæg, 60.

Gricassee, af Kal, 161. af Kalve- eller Lammefisd, 129.

Gugle, Krams-, at stege, 204.

Guglevildt, norske, at stege, 202.

Gylde, 52.

Gylde, Æbler med Biinsaus, 136.

G,

Gallatie, 222.

Gieder, affogte i Rødviin, 152. Farcerede 125. fogte i deres egen Saus, 153. med nedlagte Suurkaal, 157. Røgebe med stuvende Roer, 158.

Gies, med braun Agurksaus, 133. nedlagte i suur Schelee, 222. sprængte med Hvid- eller Savoi-kaal, item Botfeldtskeroer, 110. stegte eller sprængte med rød eller hvid Suurkaal, 122. tamme at stege, 206, vilde at stege, 202.

Gratain, af overblevne Fisk, 220.

Grillere, 52.

Grød, rød, 222. rød af Riismeel, 260. rød af Sago, fogt med Viin, 260. Kvæde-, 261. Æble-, 259.

Æble- med Grød og glasseret Sukker, 259.

Græskar, 60.

Gnulerødder, at stuve, 188.

Gnulerodsfage, 266.

H.

Harebøxer, 125.

Harer, farcerede 124. stegte med rød eller hvid Sauc:
faal, 122.

Haresteg, 200.

Havresuppe, 87.

Haveproducters Tillavning, 175.

Hermelinsfage, 272.

Himbær, at sylte i Sukker, 291.

Himbærfage, 276. Krem, 249. Marmelade 291.

Moos, 277. Saft, 292. Tærte, 276.

Horensfisk, røgede, 169.

Horedfisk, stegt med Æbler, 114.

Hummer, at affogte, 169.

Hust og Snust, 179.

Hvidkaals-Horeder, fyldte, 181.

Hvidlinger, at fegte, 154. fegte paa Fad, 155.

Hvid Saus, som bruges til Havesager, 100.

Hyben, at sylte, 293. Saus 102. Suppe 92.

Hyllebærsuppe, 92.

Hønseskjedsuppe, med Meel eller Brødboller, 73.

I.

Iis, Citron-, Pommerantz-, Appelsin-, 251, Vanille, 250.

Jordbærkrem, 249, Rage 277, Moos 278, Tærte

277.

R.

- Raal, Blom: at tillave, 185. grøn Sæbe: med Riød: Pølse, Fleff, o. m. 78. grøn Lang: at tillave 184. Hoved, hvidt fylt, 181. hvid Sæbe:, 78. hvid Savoi eller Vårkig, at fæge, uden at stuve den med Fløde eller fligt, 182. Roms at fylte, 279. Rumin, med Humle Tærninger, 79. Pølse med Bugfleff, 182. Suur: at tillave, 195. Suur: hvid:, 196. Suur: nedsfyltet, at tillave, 191.
- Raalrabi, at stuve, 188.
- Rage, Brød: af Hvedebrød, 262. af Suurbrød, 263. Flødes, 285. Bulerøds:, 266. Hermelins:, 272. Himbar:, 276. Jordbar:, 277. Kirsebær:, 266. Krum: 280. Kvæde: 280. Risengryns:, 285. Spinat: 285, Sukkerbrøds:, 263. Søster:, 264. Vble:, 274 og 275.
- Rager, smaae Kirsebær, 268. smaae Søster:, 268.
- Ralkuner, at stege, 205. udbræffede, 224.
- Rallun, brugelig til grøn Sæbekaal, 120. stegt med fold Saus, 114.
- Kalve, at stege, 207.
- Kalvekig, Karbonade, 109.
- Kalvekryds, til Budding, 211.
- Kalve, med bruun Agurkesaus, 133.
- Kaperssaus, 96.
- Kapuner, at stege, 205.
- Karbonade, af Ore:, Kalve:, Vede: eller Lammekig, 109. Farceret, 125.
- Karper, affogte i rød Vlin, 152. fegt i deres egen Saus, 153.

- Kartoffelbudding, 211, Tærte, 265.
 Kartofler, at stuve med og uden Sellerie, 189.
 Kartofler med Glesk, Sennep og Løg, 189, stegte i
 Smør, 190. stegte uden Smør, 190.
 Kastrollet, af Vender, Gias, Harer eller andet Vilde
 med brun Agurkesaus, 221.
 Kirsebær, at sylte i Sukker, 290. i Edike, 290.
 Kirsebærkage, 266. smaae, 268. Marmelade, 292.
 Saus, 102. Suppe, 85. Tærte, 267.
 Kjøddarter, færske eller sprængte med Kaalrabi, Roer,
 Sukerødder, Petersillerødder, Sillerie eller Pastina-
 krødder, 121. opstegte med Løg, 134.
 Kjødpølse, af Orefisk, 118.
 Kjødrætter, 138.
 Kjød, røget, med grøn Langkaal og Kartofler, 121.
 Kjødsorter, kogte med Peberød, 134.
 Kjødsupper, norske, med røget Pølse, 72.
 Kleiner, at bage, 284.
 Klipsk, med hvid Saus, 165.
 Kolde Rætter, 222.
 Kold Saus, til kolde Rætter, 98.
 Koldkaal, af Bl eller Frugt, 249.
 Kompot, rød af Pærer, 257. af Kvæder, 258. hvid
 af Pærer, 257. af Kvæder 258.
 Kompot, af Ebler, 254.
 Kompot, Ebler, kogt paa Fad, 255.
 Kornskaal, at sylte, 299. at tillave, 192.
 Kopper, Fløde, 282.
 Kraasosuppe, 75.
 Kraber, at affoge, 169.
 Kramsfugle, at stege, 204.

- Krandsse, Mandel:, 269.
 Krebs, at affoge, 169. Budding med Asparges 212.
 Suppe, 66, og Aspargessaus, 102. Saus, 94.
 Krem, 222. Chocolate:, 248. Citron:, 248. Fløde: med
 eller uden Vanille, 247. Jordbær: eller Himbær:,
 249. Mandel:, 248.
 Krofand, at lave, 282.
 Krudo, af overblevne Rætter, 219.
 Krumkage, 280.
 Kyllinger, at stege i en Kasserolle, 209. fede at stege,
 205.
 Kyrbits, 60.
 Køller, Dyr- eller Hare:, 125. Farcerede 124.

L.

- Lam, at stege, 207. med brun Agurkesaus, 133.
 Lammekød, henkogt, 120. Karbonade, 109. sprængt
 med hvid eller Savoiskaaf, item Botseldtsferoer,
 110.
 Lammekryds, til Budding, 211. Kyg, behandlet,
 som en Dyrerkyg, 208. Steeg 208.
 Lapebuge, saltede, 166.
 Lax, røgede at stege, 170. Qvæder, 261.
 Legere, 59.
 Lemonade, af Berberitser, 252. af Brambær, 252.
 Lindsesuppe, brun, 64. med Vender, Pølse eller
 deslige, 65.
 Lærker, at stege, 204.
 Løgsaus, 97.

M.

- MaCreel, saltede, 168. røgede 168.
 MaFroner, at lave, 287.
 Mandelfopper, 270. Krands, 269. Krem, 248.
 Melf, 251. Schelee, 246. Skiver, 269. Spaan,
 270, Tarte 264.
 Mandler, brændte, 286.
 Marjonade, 54.
 Markærter, udpillede, at tillave, 175.
 Marmelade, Himber, 291. Kirsebær, 292.
 Marvebudding, 210.
 Meelboller, 57.
 Melf, Mandel, 251.
 Moos, Himber, 277. Jordbær, 278.
 Morbær, hele at sylte, 295.
 Mostsuppe, 84.
 Musling, eller Skalskælsaus 94.
 Muslinger, 174.
 Mørbrader, at stege, 207.
 Mørdei, 56.

N.

- Norstfuglevildt, at stege, 202.
 Nyrsteeg, at stege, 206.

O.

- Olivensaus 97.

Orgen:

Orgeade, 251.

Orebryst, panneret eller banderet eller andet Kød, 105.

Orefisd, henkogt, 120. Karbonade, 109. koldt med
kold Saus, 113. med brunn Hvidkaal eller Savoi-
kaal, item Botfeldskeroer, Petersfillerødde, Sels-
lerie, store grønne Agurker, hele Charlottes, hele
smaae Rødløg og deslige, 108. sprængt med Hvid-
eller Savoikaal, item Botfeldskeroer, 110. Suppe,
hvid, med Kød eller Brødboller, 65. Suppe,
udblødt, 81.

Oresteeg, stegt i Gryde, 112.

P.

Pannere, 52. Fist 173. Spegefilb med Løgsaus, 174.

Pastinacker, at stuve 188.

Peberodsans, 104.

Petersille, at stuve, 188.

Petersillesaus, 100.

Popiton, af Gieder og Østers, 216. af Harer eller
Bilbt med brunn Saus, 218. af Kyllinger med
Krebs og Asparges, 215. af Lamme- eller Kalve-
Kød med Grønne-Ørter, 218. af Steenbider og
Østers, 217.

Popitonfarce, med Savoikaal og Skinke, 214.

Portugisisk Tærte, 271. Turtlik, 272.

Postei, af Gieder med Krebs eller Asparges, 155, af
Harer eller Bilbt, 138, af Kalve, Lam, Kyllin-
ger eller Duer, 140. af Spegefilb, 162. kold af
unge Griise, 142.

- Posteier, af Bergefiſk, 148. Mørdeiſ med Løgfarce, 146. ſolde af Fiedercreature, 142. paa en menagerlig Maade 139. ſmaa af Hache, 145. ſmaa af Riødfarce, 144. ſmaa og ſtore 138. ſmaa Øſters eller Fiſke, 147.
- Præparere, Rødder og Fiſk til at udbage, 58. Skampion-Pulver, 59.
- Pølse, af Fiſk, 172. af Ore- eller Svine-Kallun, 117. Kaal med Bugfleſk, 182. Riød- af Orekiød 118. røget, 121. Kulle- af Ore- eller Lammekiød, 118. Glage, med Farce og Peberød henkogt, 119. ſprængt, med rød eller hvid Suurkaa!, 122.
- Pularer, at ſtege, 205.
- Pæresuppe, med Fleſk eller grønsaltet Fleſk, 75.

Q.

- Qvædegrød, 261. med Lar, 261, Kage, 280.
- Qvæder, at ſylte i Sukker, 296. uden Sukker, 296.
- Qvæder, ſtuede, 258.

R.

- Ragou, af alle Sorter Riødarter, 132. af ſtegt Riød 131.
- Ravræfel, at ſtege, 173.
- Regnsnepper, 201.
- Reier, at affoge, 169.
- Reier, og Aſpargesſaus, 101.

Reier,

- Reier, og Ertesaus, 101.
 Ribs, hele at sylte, 293.
 Ribsaff, 294.
 Risengrynsdei, 56. Røge, 285.
 Roer, at stuve, 188.
 Røkker, saltede med Porresaus og Flesk, 166.
 Rullepølse, af Dre- eller Lammekød, 118.
 Rygge, Bede-, Lamme-, behandlede, som en Dyrerøg
 208, stegte paa Spid med Sauser, 133.
 Rætter, kolde, 222.
 Rødder, at præparere til Udbagning, 58.
 Rødgrød, 222. af Riismælk, 260. af Sago, kogt
 med Vin, 260.
 Røget Skinke, nedlagt i Riidschelee eller Caspi kaldet,
 224.

S.

- Saff, Berberis, 295. Brambær, 295. Himbær, 292.
 Ribs, 294.
 Sagosuppe, 87.
 Sandtærte, 276.
 Salat, 222. at farcere og stuve, 194, kogt og grøn
 raae, 253. tresseret af Morse Ansioser, 253.
 Silde-, 252. af alle Sorter Syltetøier, 99.
 Agurke, brunn 96. Chalotte eller Løg, hvid, 97,
 brunn med Mandler og Rosiner, 98. Citron, 99.
 Flesk til Salat, 103 og 104. hvid, som bruges
 til Havesager, 100. hvid Sellerie, 100. hvid
 Ansios, 100. Hyben, 102. Kapers, 96. kold

til kolde Rætter, 98. Kirsebær, 102. Krebs, 94.
 Krebs og Asparges, 102. Musling eller Skiafist
 94. Oliver, 97. Peberods, 104. Petersillie, 100.
 Reier og Asparges, 101. Reie- og Erte-, 101.
 Senep, 98. Skampion, 95. Viin, 103. Viers, 93.
 Savoiskaal, at fuge, uden at stuve den med Fløde eller
 fligt, 182.
 Schelee, 222. hvid, rød, 245. Mandel, 246.
 Schorsonererødder, at stuve, 188.
 Sellerie, at stuve, 188.
 Selleriesaus, hvid, 100.
 Senepsaus, 98.
 Sildefalat, 252.
 Skiafist, 174.
 Skampioner, at nedsylte i Edite, 297.
 Skampioner, at tørre, 296.
 Skampion-Pulver, at tillave, 59.
 Skampionsaus, 95. Soja, 60.
 Skinke, røget, nedlagt i Rindschelee eller Caspi, 224.
 Skiver, Mandel-, 269. Vble- af suur Flødedei, 271.
 Skovsnepper, 201.
 Skye, at lave, 56.
 Slaensuppe, 88.
 Slagpølse, med Farce og Peberod henkogt, 119.
 Smelt, at fuge, 154.
 Sneebøller, 281.
 Snepper, Regn-, 201. Skov-, 201.
 Snittebønner, at nedsylte, 299.
 Spaan, Mandel-, 270.
 Spandste Eskuders, 286.

til kolde Rætter, 98. Kirsebær, 102. Krebs, 94.
 Krebs og Asparges, 102. Musling eller Skiafsfisk
 94. Oliver, 97. Peberods, 104. Petersillie, 100.
 Reier og Asparges, 101. Reie- og Erte-, 101.
 Senep, 98. Skampion, 95. Viin, 103. Viers, 93.
 Savoiskaal, at koge, uden at stuve den med Fløde eller
 fligt, 182.
 Schelee, 222. hvid, rød, 245. Mandel, 246.
 Schorfonererødder, at stuve, 188.
 Sellerie, at stuve, 188.
 Selleriesaus, hvid, 100.
 Senepsaus, 98.
 Sildefalat, 252.
 Skiafsfisk, 174.
 Skampioner, at nedsylte i Edite, 297.
 Skampioner, at tørre, 296.
 Skampion-Pulver, at tillave, 59.
 Skampionsaus, 95. Soja, 60.
 Skinke, røget, nedlagt i Risoschelee eller Caspis, 224.
 Skiver, Mandel-, 269. Vble- af suur Flødedei, 271.
 Skovsnepper, 201.
 Skye, at lave, 56.
 Slaensuppe, 88.
 Slagpølse, med Farce og Peberod henkogt, 119.
 Smelt, at koge, 154.
 Sneebøller, 281.
 Snepper, Regn-, 201. Skov-, 201.
 Snittebønner, at nedsylte, 299.
 Spaan, Mandel-, 270.
 Spandste Eskuders, 286.

- Spegesild, pannerede med Løgsaus, 174. stegte med
 Suurkaal, 161.
- Spinat, at tillave, 186.
- Spinat-Budding med Reie: og Asparges-saus, 213.
 Kage, 285.
- Sprutbakfelse, 282.
- Spurrer, at stege, 204.
- Spækbakfelse, 283.
- Steenbider, at tillave, 172.
- Steenbider-Budding, 212.
- Steg, af Ugerhøns, 200. af Vagteler, 200. Dyr at
 stege, 197. Hare: og Kanin:, 200. Lamme:, 208.
 Nyre:, Ore:, at stege, 206. Wildsviine:, 209.
- Stege, Kalve: eller Lamme:, 207. Kyllinger i en Kasses
 rolle, 209. Mørbrader, 207.
- Stuvende Ovæder, 258.
- Suder, affogte i Rødvien, 152. kogt i deres egen
 Saus, 153.
- SukkerbrødsKage, 263.
- Sukkererter, at nedsylte, 300.
- Sukkererter, som spises med Skallerne, 175. udpil-
 lede at tillave, 175.
- Sukkerrødder, at stuve, 188.
- Suppe, af Al, 84. af Blaabær, 91. af Berberits,
 88. af Brunel, 86. af Hare, 87. af Hyben, 92.
 af Hyllebær, 92. af Kirsebær, 85. af Most, 84.
 af nøgteren Kalvekød, 83. af Sago, 87. af saltet
 Lammekallun, 83. af Slaen, 88. af Sviin,
 85. af Sviine:, Lamme:, Ore: eller Gaasekød, afle-
 get med Blod, 82. brun med Botfældsteroer,

- Spegesild, pannerede med Løgsaus, 174. stegte med
 • Suurkaal, 161.
- Spinat, at tillave, 186.
- Spinat-Budding med Reie: og Asparagesaus, 213.
 Kage, 285.
- Sprutbakkelse, 282.
- Spurrer, at stege, 204.
- Spækbakkelse, 283.
- Steenbider, at tillave, 172.
- Steenbider-Budding, 212.
- Steg, af Ugerhøns, 200. af Vagteler, 200. Dyr at
 stege, 197. Hare: og Kanin:, 200. Lammes:, 208.
 Nyre:, Ore:, at stege, 206. Wildsviine:, 209.
- Steg, Kalves: eller Lammes:, 207. Kyllinger i en Kasses
 rolle, 209. Mørbrader, 207.
- Stuvende Ovæder, 258.
- Suder, affogte i Rødvind, 152. kogt i deres egen
 Saus, 153.
- SukkerbrødsKage, 263.
- Sukkererter, at nedsylte, 300.
- Sukkererter, som spises med Skallerne, 175. udpil-
 lede at tillave, 175.
- Sukkerrødder, at stuve, 188.
- Suppe, af Al, 84. af Blaabær, 91. af Berberits,
 88. af Brunel, 86. af Hare, 87. af Hyben, 92.
 af Hyllebær, 92. af Kirsebær, 85. af Most, 84.
 af nøgteren Kalvekiød, 83. af Sago, 87. af saltet
 Lammekallun, 83. af Slaaen, 88. af Sviin,
 85. af Sviine:, Lammes:, Ore: eller Gaafekkiød, afle-
 geret med Blod, 82. brun med Botfældsteroer,

63. bruun med Brødboller, 63. bruun med Rødboller, 62. bruun med Sago-, Risen- eller Verlegryn, 64. bruun med Savoi- eller Hvidkaal, 63. Hønseliøds med Meel- eller Brødboller, 73. Kraase-, 75. Ørefliøds-, udblødt, 81.
- Supper, Foraars- og Sommer-, da man kan have de unge grønne Urter, 71. nedlagte eller dæmpede, 70. norske med røget Pølse, 72. udblødte, 80. Æble- eller Pære- med færs eller grønsaltet Flesk, 75.
- Suurkaal, at sylte, 298. at tillave, 195. hvid, 196. nedsyltet at tillave, 191.
- Suursteeg, af Ørefliød, 113. Sviinefliød henkogt, 120.
- Sviinesteg, Wild, 209. Suppe, 85.
- Sylte, Presse-, af Ørehoved, 116.
- Sylte, Agurkasia, 298. Agurker, 297. Apricoser i Sukker, 289. i Ædike, 289. Blommer i Sukker, 290. i Ædike, 291. Ferskener i Sukker, 287. i Ædike og Dragon, 289. hele Morbær, 295. hele Ribes, 293. Himbær i Sukker, 291. Hyben, 293. Kirsebær i Sukker, 290. i Ædike 290. Kornskaal, 299.
- Sylte, med Skampioner i Ædike, 297. Snittebønner, 299. Sukkerærter, 300. Syltebær, 296.
- Sylte, Quader i Sukker, 296. uden Sukker, 296. Suurkaal, 298. Valdnødder, 294.
- Syrer, at tillave, 186.
- Syrebudding, med Blinsaus, 214.
- Sætte-Pafler, 278.

63. bruun med Brødboller, 63. bruun med Rødboller, 62. bruun med Sago-, Risen- eller Perlegryn, 64. bruun med Savoi- eller Hvidkaal, 63. Hønfekjød med Meel- eller Brødboller, 73. Kraase-, 75. Drekjød-, udblødt, 81.
- Supper, Foraars- og Sommer-, da man kan have de unge grønne Urter, 71. nedlagte eller dæmpede, 70. norske med røget Pølse, 72. udblødte, 80. Uble- eller Pære- med færs eller grønsaltet Flesk, 75.
- Suurkaal, at sylte, 298. at tillave, 195. hvid, 196. nedsyltet at tillave, 191.
- Suursteeg, af Drekjød, 113. Sviinekjød henkogt, 120.
- Sviinesteg, Vild, 209. Suppe, 85.
- Sylte, Presse-, af Drehoed, 116.
- Sylte, Agurkasia, 298. Agurker, 297. Apricoser i Sukker, 289. i Edike, 289. Blommer i Sukker, 290. i Edike, 291. Ferskener i Sukker, 287. i Edike og Dragon, 289. hele Morbær, 295. hele Ribs, 293. Himbær i Sukker, 291. Hyben, 293. Kirsebær i Sukker, 290. i Edike 290. Kornskaal, 299.
- Sylte, med Skampioner i Edike, 297. Snittebønner, 299. Sukkerærter, 300. Syltebær, 296.
- Sylte, Quader i Sukker, 296. uden Sukker, 296. Suurkaal, 298. Valdnødder, 294.
- Syrer, at tillave, 186.
- Syrebudding, med Blinsaus, 214.
- Sætte-Pafler, 278.

Søsterkage, 264.

Søsterkager, smaae 268.

T.

Torſt, kogt i deres egen Saus, 153. kogt paa Fad, 155. ſalt med ſurede Roer, Gulerødder, Senep: Saus, item med riſtet Franſkebrød, heele Gulerødder, Eggblommer og ſmeltet Smør, 164. ſmaa: at koge, 154. ſtore med nedlagt Suurkaal, 157. tørrede, 167.

Tragtbakkeſe, 279.

Treſſere, 53.

Tunger, ſarcerede, 126.

Turllig, portugifiſk, 272.

Tyltebær, at nedſylte, 296.

Tærte, Brunel:, 268. Citron:, 273. Himbær:, 276.

Jordbær:, 277. Kartuffel:, 265. Kirsebær:, 267.

Mandel:, 264. Portugifiſk:, 271. Sand:, 276.

Veble:, 275.

U.

Udbløde, tørre Fiſk, 49.

Udbrække, Kaſkuner eller Vender, 224.

Udvande, tørre Fiſk, 49.

Søsterkage, 264.

Søsterkager, smaae 268.

E.

Torſt, kogt i deres egen Saus, 153. kogt paa Fad, 155. ſalt med ſurede Roer, Gulerødder, Senep: Saus, item med riſtet Franskrød, heele Gulerødder, Eggblommer og ſmeltet Smør, 164. ſmaa: at koge, 154. ſtore med nedlagt Suurkaal, 157. tørrede, 167.

Tragtbaſtkeſe, 279.

Treſſere, 53.

Tunger, ſarcerede, 126.

Turllig, portugifiſk, 272.

Tyltebær, at nedſylte, 296.

Tærte, Brunel:, 268. Citron:, 273. Himbær:, 276.

Jordbær:, 277. Kartuffel:, 265. Kirsebær:, 267.

Mandel:, 264. Portugifiſk:, 271. Sand:, 276.

Æble:, 275.

U.

Udbløde, tørre Fiſk, 49.

Udbrække, Kaſkuner eller Vender, 224.

Udvande, tørre Fiſk, 49.

B.

Vassel, Fløde-, 278. Sætte-, 278. Viin-, 279.
 Vagteler, at sege, 200.
 Valnødder, at sylte, 294.
 Vandbakkelse, 283.
 Vanddei 46.
 Vanille:Jis, 250.
 Vilde Gæs, Vender at sege, 202.
 Vilde, norske Fugle at sege, 202.
 Vildsvinesteg, 209.
 Vildt, med brun Agurkesaus, 133.
 Villinger, tørre, 167.
 Viinvafler, 279. Saus, 103.

B.

Würzig:Kaal at sege, uden at stuve den med Fløde
 eller deslige, 182.

C.

Cble, eller Pæresuppe med færs eller grønsaltet Fæst,
 75. sylde med Viinsaus til, 256. Grød, 259.
 Grød med Grød eller glasseret Sukker, 259. Kage,
 274 og 275. Skivedei-, 57 og 58. Skiver af
 suur Flødedei, 271. Tærte, 275.
 Cg, forlorne eller Speil-, 60.

Vender,

B.

Vassel, Fløde-, 278. Sætte-, 278. Viin-, 279.
 Vagteler, at sege, 200.
 Valdnødde, at sylte, 294.
 Vandbakkelse, 283.
 Vanddei 46.
 Vanille:Jis, 250.
 Vilde Gæs, Vender at sege, 202.
 Vilde, norske Fugle at sege, 202.
 Vildsvinesteg, 209.
 Vildt, med brun Agurkesaus, 133.
 Villinger, tørre, 167.
 Viinvafler, 279. Saus, 103.

B.

Würzig:Kaal at sege, uden at stuve den med Fløde
 eller deslige, 182.

C.

Cble, eller Pæresuppe med færs eller grønsaltet Fæst,
 75. sylde med Viinsaus til, 256. Grød, 259.
 Grød med Grød eller glaseret Sukker, 259. Kage,
 274 og 275. Skivedei-, 57 og 58. Skiver af
 suur Flødedei, 271. Tærte, 275.
 Cg, forlorne eller Speil-, 60.

Vender,

Under, at stege i Kasserolle, 109. bagte med Mand-
ler og Schelee, 236. med brun Agurkesaus, 133.
nedlagt i suur Schelee, 222. sprængte med Hvid-
eller Savoikaal, item Botsfeldtskeroer 110. stegte
eller sprængte med rød eller Hvid. Suurkaal, 122.
tamme at stege, 202. udbrækkede 224. Vilde at
stege, 202.

Erter, graae eller andre at lave tykke til stegt, saltet
eller røget Riis, 194. grønne tørre udpillede at
tillave, 176. saltede at tillave, 177. Sukker,
som spises med Gasterne, 175. Sukker: eller Mark:
udpillede at tillave 175.

Erter

D.

Østerssauce, 93.

Side 282 S. 41.

Istedan for Fløde-Lapper læs: Fløde Kopper.

Under, at stege i Kasserolle, 109. bagte med Mand-
ler og Schelee, 236. med brun Agurkesaus, 133.
nedlagt i suur Schelee, 222. sprængte med Hvid-
eller Savoikaal, item Botsfeldtskerøer 110. stegte
eller sprængte med rød eller Hvid. Suurkaal, 122.
tamme at stege, 202. udbrækkede 224. Vilde at
stege, 202.

Urter, graae eller andre at lave tykke til stegt, saltet
eller røget Riis, 194. grønne tørre udpillede at
tillave, 176. saltede at tillave, 177. Sukker,
som spises med Gafferne, 175. Sukker- eller Mark-
udpillede at tillave 175.

se ogsaa Urter

D.

Østerssaus, 93.

Side 282 S. 41.

Istedan for Fløde-Lapper læs: Fløde Kopper.

