

Digitaliseret af | Digitised by



Forfatter(e) | Author(s):
Titel | Title:

Mangor, Anna Marie.; [af Anna Marie Mangor].
Kogebog for smaa Huusholdninger,
indeholdende Anviisning til forskellige Retters
og Kagers Tillavning, med angiven Vægt og
Maal...

Udgavebetegnelse | Edition Statement:

2. forbedrede og forøgede Oplag.

Udgivet år og sted | Publication time and place: Kjøbenhavn : trykt i Thieles Bogtrykkeri, 1838

Fysiske størrelse | Physical extent:

xvi, 247 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.





23-311-8°

l.1

DA

S-num

96 221/1050



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



1 1 23 0 8 05094 6

+ REX

Erslew II, 221 - BD Suppl I, 548

Begge angiver l. udy. 1837, # 3. opl. 39, 4. ~~opl.~~
fædg. udy. 40. Dette 2. opl. er ingen oveder nævnt

Anne Marie Manger



Sant. bd., hvor ryg er fornyet m. et stykke
lærred. Gul plet, især i margin, hele vejen
igenne af damp. Uden noter og de
sædvanlige fejl pletter.

Vel nok var heri meste kagebog



Køgebog

for

små Husholdninger,

indeholdende

Anviisning

til

forskjellige Retters og Kagers Tillavning,

med angiven Vægt og Maal.

Andet forbedrede og forøgede Dplag.

Kjøbenhavn.

Trykt i Thieles Bogtrykkeri.

1838.



1976 K 1841

Foreløbige Bemærkninger.

Disse Anviisninger ere samlede i den Forventning, at de kunne tjene unge Huusmødre, paa hvem her især er taget Hensyn, til Nytte og Veiledning ved en god, oeconomisk og hensigtsmæssig Tilberedning af forskellige Retter; til at vise dem Anvendelsen af Alt, hvad der bruges til Maden, saaledes at Intet gaaer tilspilde; og ved nogen større Umage at give selv simple Retter en god Smag, forenet med et net Udseende. Endskjøndt Vægt, Maal og den hele Fremgangsmaade her vil findes nøie bestemt, kan det dog være Tilfældet, at Maden ikke bliver efter Onske; thi deels kan den forskellige Beskaffenhed af de Fødemidler, som anvendes, give et forskjelligt Resultat, deels fordres Dvælse til at udføre de givne Regler paa den rette Maade. Men al Bestræbelse for at erholde velsmagende Mad vil være forgjeves, dersom Huusmoderen ikke sørger for, at de Fødevarer, som benyttes dertil, ere gode, og at der iagttages en yderst reenlig Behandling med Maden selv og hvad dertil bruges. Alt maa behørig udfyldes og afvaskes; de Pinde, som benyttes til Maden, maa være af Bøgetræ og have staaet i for-

gende Vand, førend de bruges; de Klæder og Baand, som bruges til Maden, maae, efter Vadsken, udfyldes i kogende Vand, for at Sæben ganske kan være udtrukken; Leer- og Tydefar, samt Træskeer maae jevnlig udfoges i Lud eller Vand, for ei at være fedtede; dersom man bruger Kar med Fortinning, maa denne ofte fornyes, og saaledes Alt, hvad der tjener til Sundhed og Reenlighed, nøie passes. — I Mangel af Døn kan bages og steges i en Tærtepande med Gløder under, paa Laaget derimod kan lægges smaat Brænde og Tørv imellem Gløder, saa at det brænder raff, især i Begyndelsen, indtil Panden er saa heet, at den smækker, naar man udvendig prøver med en vaad Finger. Nogle Retter kunne bages i et Fad, som sættes paa en Tre fod, omkring hvilken der lægges rundeligt Gløder, eller paa en varm Ildgryde med Gløder under, og med et Tærtepande- eller Buddinge-Laag over, ogsaa med Gløder. Hvor denne Maade kan anvendes, skal det blive bemærket.

Hvor her findes anført, at bruges for 2 p. Brød, er det efter Vægt 7 Lod.

Former.

De Former, hvori Retter kommes, for igjen at vendes deraf, naar de ere kolde, maae vades med koldt Vand og strøes med Sukker, hvor det kan passe sig. Vil Indholdet ved Anretningen ikke gaae fra Formen, holdes den enten et Dieblis i heet Vand, eller man

vrider et tykt Klæde op af heedt Vand og svøber det om Formen, indtil man seer, at det er løst ved Siderne. Klædet kan ofte varmes og svøbes om, dog med Forsigtighed, især naar det er Gelée, som let smelter og derved taber i Udseende.

At bevare Smaakager og Brød.

Smaakager, Kringler og Tvebakker kunne gjemmes flere Dage, uden at blive bløde, naar de lægges i en Terrin eller Blikdaase med Vaag, som slutter godt.

At bevare Citronskal.

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

Vanille.

Et Stykke Vanille kan benyttes tvende Gange, naar det, efter den første Gang at være kogt heelt, affkylles i koldt Vand, indsvøbes i Papiir og gjemmes paa et tørt Sted. Anden Gang, det skal bruges, skæres det enten i smaa Stykker og koges, eller det stødes med lidt hvidt Sukker, efterat Frøfornene først ere udtagne og komne i Maden. Er det Yderste ikke haardt nok, tørres det lidt i en varm Don, eller paa en Pande, og maa være koldt, førend det stødes.

Mandler.

Naar den brune Skal er skoldet af Mandlerne i heedt Vand, lægges de i koldt, deels for Reenligheds

Skylb, deels for derved at blive haardere og altsaa lettere at støde. De rystes i et Dørslag, indtil de ere tørre, eller aftørres i et Klæde, førend de stødes. Hvor der bruges bittre Mandler, maae de stødes meget fiint, om end de søde skulle være grove.

Castanier.

Naar der er skaaret et Kors i Skallerne, koges de i Vand, indtil disse lade sig aspille, da optages de, pilles varme og gives et Dpfog i den Mad, hvori de skulle bruges. De kunne ogsaa steges i en Kaffebrænder, eller i en Messingkjedel over god, dog ikke stærk, Pueild; de rystes og røres stadigt, for ikke at brændes. Naar Skallerne aabne sig, pilles Castanierne, for at kommes i Maden. Saaledes stegte, kunne de serveres varme i en Serviet med Skallerne paa og spises med foldt Smør, ligesom Pillekartofler.

Hjortesalt

maa stødes i en Træmorter eller kjøbes pulveriseret paa Apotheket. Det bruges i Rager, som skulle hæve sig, og er fuldkommen uskadeligt.

Corender at vadske.

Da de ere vanskelige at faae rene, maae de avadskes i flere Hold lunket Vand og lægges derefter paa et Klæde, gnides og flyttes fra et Sted til et andet saalænge, indtil de ere fuldkommen rene.

Risengryn at skolde.

Grynene pilles og sættes lidt i koldt Vand, hvorved Stryligheden trækkes ud. Derefter skænkes 3 Gange kogende Vand paa dem, hvormed de hvergang staae, indtil de ere næsten kolde, hvorpaa de rystes i et Dørslag, indtil der ikke er mere Vand ved dem. Istedet for at skænke kogende Vand paa Grynene, kunne de sættes over rask Ild med rundeligt koldt Vand; saasnart de begynde at koge, hældes de i et Dørslag, overskylles med koldt Vand og rystes, indtil de ere tørre.

Blanchere.

Lamme- og især Kalvefjød bliver hvidt ved at blancheres, som bestaaer i, at Kjødet, efter at være ituskaaret og afvadsket, sættes paa Ilden i koldt Vand, og koges, indtil det netop har skummet, da optages det strax, at der ikke skal koge Kraft deraf, og lægges i koldt Vand, hvoraf det optages, inden det er ganske koldt, pudses pænt og bruges da efter dets Bestemmelse. Man kan ogsaa skænke kogende Vand paa Kjødet, hvormed det staaer i Nærheden af Ilden en halv Timestid, hvorefter det lægges i koldt Vand.

Legere med Eggeblomme.

Eggeblommerne pidskes godt, blandes med lidt koldt Vand og fortyndes, lidt efter lidt, med den varme Suppe eller Sauce, som skal legeres. Denne tages af Ilden, saa at den ikke koger, medens Eggene røres

deri, sættes igien paa og røres, indtil den koger, men maa ikke staae paa Ilden efter den Tid, for ei at skilles ad.

Forlorne Æg.

Stegepanden sættes over Ilden med lidt Vand paa; naar dette koger, knækkes Ægget og holdes nær ned til Vandet, førend det slaaes ud deri. Der maa ikke være for mange i paa engang, og de maae under Kogningen varligt løsnes med en flad Skee, at de ikke sætte sig fast paa Panden. Naar Æggene ere stivnede, men ikke haarde, lægges de paa en omvendt Sigte, hvor de pudses og beskæres. Jo friskere Æggene ere, jo bedre blive de. Forlorne Æg kunne bruges som en Ret; de lægges da jevnfides paa et Fad og overhældes med en kraftig Skyesauce.

Kogte Æggehvider.

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

Pidsket Flødeskum.

Raa Fløde pidskes med Riset i et rummeligt Kar og bliver hurtig til Skum, dersom Fløden er god; i

modsat Fald, kan der kommes lidt hvidt Sukker og lidt Eggehvite, som først er pidsket til Skum, i Fløden. Ligesom det bliver Skum, tages det ovenaf og lægges paa en omvendt Sigte, for at det Flydende kan afløbe; dette pidskes igjen, indtil det hele er Skum. Stødt Vanille og hvidt Sukker kan pidskes med.

Glafeer=Sukker.

En Eggehvite pidskes til Skum med 4 Lod meget godt og fiint stødt Sukker. Saften af 1 Citron, eller af $\frac{1}{2}$ Citron og lidt Rosenvand røres deri. Det skal være som en lind Grød, for at kunne dække Ragen, som bestryges dermed og sættes i en lunkne Døn, indtil Sukkeret er tørt. Førend Ragen sættes ind til at tørres, kan der strøes broget Sukker i forskellige Façonner derpaa. Glafeer=Sukkeret kan gives en rød Couleur med lidt Kirsebær= eller Ribs=Saft.

At branke Meel.

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

Udvadsket Smør.

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

Afklaret Smør.

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

Suppefedt (Klaret).

Det Fedt, som skummes af Suppe, ogsaa af salt Suppe, naar det ikke er for salt, kan opbevares fra flere Gange; ligeledes Stegefedt, som ikke er meget bruunt og uden Skye. Den Nyretælle, som pilles fra, naar der laves Farce, kan, tilligemed hvad Tælle, der samles af Stege og Kjød, baade raat, kogt og stegt, ligeledes anvendes, naar den skæres i Stykker og affmeltes, førend den blandes med det øvrige Samlede. Disse forskellige Sorter, som maae være friske og gode, sættes paa Ilden for at koges, indtil de ere vel skummede, og hældes da forsigtigt op, saa at Bundfaldet ikke kommer med, og kunne saaledes længe bevares. Naar man

vil smelte Fedtet igjen til Brug, maa det affkræbes paa begge Sider, for at være fuldkommen reent. Dette afflarede Fedt (benævnet som Klaret) kan bruges paa flere Maader, hvorved spares betydeligt paa Smørret. Rager og Rouletter blive bedre ved at koges deri, end i Smør; ogsaa Fisk steges bedre deri. I en Blanding af halv Smør og Klaret kan der bages alle Slags Brød, i Tærninger og Skiver, til Mad og Rager. Brød og Meel til Boller kan bages i denne Blanding (men da maa intet Stegefedt være deri) efter samme Bægt, som med Smør; endogsaa i Klaret alene, men da tages lidt rundeligere Bægt heraf, og Bollerne blive lidt tungere og mørkere af Udseende.

Bage Meel til Buddinger og Boller.

Smørret maa koge, førend Melet kommes deri, og dette bages lidt, førend Melken eller Vandet, som maa være kogende heedt, kommes, lidt efter lidt, derpaa; det bages godt over jevn Ild. Er der for lidt Smør til at udbløde Melet, kan der kommes lidt af Melken eller Vandet i Smørret, førend Melet kommes deri. Det maa ikke tages af Ilden under Bagningen, da Deigen deraf vilde blive tung. Det almindelige Kjendtegn, paa at Deigen er bagt nok, er, at den slipper Panden og Skeen; men dersom dette, hvilket undertiden kan være Tilfældet, skeer meget hurtigt, maa den bages saa længe, indtil Smørret viser sig meest udven-

dig og indtil den bliver lettere og hæver sig igjen, naar man trykker deri med en Skee. Kjendetegnene lade sig i det Hele ikke godt beskrive; Dvelse og Dpmærksomhed maa her, som ved de fleste Ting, lære det Rigtige.

Bagt Brød.

5 Lod Smør brunes paa Panden; deri kommes for 4 f . Franskbød eller Hvedeknopper, som ere skaarne i smaa Tærninger og bages lidt; 4 Lod Puddersukker kommes derpaa, og det bages, indtil Brødet er haardt.

At koge Skye.

Til 1 K raat Drefjød, som skæres i tynde Skiver og brunes med et Par Skiver røget Flest under, tages 1 Log, 2 Gulerødder, et Par Peberkorn, 2 Neliker, lidt Salt og $1\frac{1}{2}$ Pot Vand. Det behandles ligesom bruun Suppe, og, naar det har kogt et Par Timerstid, affies det, Fedtet skummes af Skyen, Kjødet koges atter en Timestid med halv saa meget Vand som første Gang, og fies i den første Skye. Dersom denne sidste Kogning ikke bliver kraftig nok, kan den benyttes som Suppe. Skyen sættes igjen paa Ilden og klares med Wg (see under Gelée). Frygter man, at den ikke bliver stiv nok, kan der kommes Stive-Gelée i. Har man gode Been af Dre-, Kalve- eller Svinke-Steg, kunne de hugges itu og koges med Kjødet, hvoraaf da bruges noget mindre.

At koge ved Damp.

Alle de Grønsager, som skulle koges, før de stoves, blive mere velsmagende, naar de koges ved Damp, end i Vand. Indretningen dertil er simpel og ikke meget bekostelig; den bestaaer i en dyb Kasserolle, som kan være af Blik, hvori sættes en Sie, ligeledes af Blik, der kun maa gaae en Fjerdedeel dybt ned i Kasserollen, og denne have et Laag, som slutter saa fuldkomment, at Dampen ikke kan trænge ud. $\frac{1}{4}$ Deel af det underste Rum fyldes med Vand, Sien sættes i; det, som skal koges, lægges derpaa, blandet med Salt, Laaget lægges over, og Vandet holdes i uafbrudt Kog, indtil Gemüsen er mør. Ilden maa ikke brænde saa stærkt, at Luften slaaer op om Kasserollen; thi da der bruges saa ringe en Portion Vand, vil den derved tage Skade. Fisk, Fjederkræ og Kjød vinde betydeligt i Smag ved at koges paa samme Maade i Damp. Vandet bliver til en kraftig Suppe, der kan fortyndes og bruges som Suppe.

I en liden Huusholdning, hvor der som oftest bruges smaa Stykker Kjød, er det vanskeligt at faae disse gode. Man kan derfor kjøbe et større Stykke, end der behøves til Suppe, og skære deraf til andet Brug, som til Banketjød, Klobs, Farce, o. desl. De Skrællinger og Gener, som herved blive affkaarne, især fra Farcekjød, kunne enten brunes med, hvis Suppen skal være bruun, eller bindes fast sammen, koges

med i Suppen og kunne da anvendes imellem andet kogt Kjød.

Kjøbes en større Lammeforfjerding, end behøves, for derved at erholde tykkere Kjød, da kan Ryggen hugges af til Cotelets eller Carbonade; eller Boven tages fra, for at saltes til Kaal eller Urter.

Steges en Drethindsteg eller et Kalvenyrestykke, da har man kun liden Nytte af at lade Slaget, som er derved, blive paa; det kan gavnligere affkæres, og enten bruges til en Rullepølse eller koges med i Suppen og da anvendes, som kogt Kjød. Det samme er Tilfældet med en Lammebagfjerding, dersom der ikke skal Fylдинг i Stegen. Skanken, som heller ikke kan bruges stegt, skæres af, og Kjødet af den, samt noget af Myretællen, anvendes, tilligemed Slaget, til Rullepølse; behøves der mere Kjød, kan der skæres lidt indvendig af Laaret. Kjødet af Skanken og lidt af Laaret kan ogsaa laves til Farce, hvortil bruges af Myretællen. Det er rettest at skære Skanken af en Kalvekølle, eller i det mindste at hugge et Stykke af den, da Stegens Façon ellers vil blive for lang. Det Kjød, som er paa Skanken, kan bruges til Farce eller Carbonade. Det bankes godt, og Senerne skæres bort. Er Køllen stor, kan der skæres nogle faa Skiver af den underste Side, hvilke kunne bruges til Farce tilligemed noget af Skankeskjødet.

Har man et heelt Raadbyr, da skæres Bovenene fra Køllerne og Sidebenene hugges saaledes fra, at Ryg-

gen faaer en god Facon. Bovene og det, som er hugget af Køllerne, kunne enten laves til Farce, steges hele eller skæres i Skiver og laves til Fricandeau, hvilke kunne, enten bruges som en Ret, eller anvendes til at lægges i Posteier. Det bedste af Brystet kan bruges til Ragout; alt det øvrige af Dyret, Hovedet med, kan koges til Suppe, undtagen Leveren, der kan skæres i stykker og steges, men som især er fortrinlig til Leverpostei. Der maa idetmindste Lever af 2 Dyr, for at svare til een Kalvelever.

Efterstaaende 4 Sorter til at stive med maae koges i en Kasseroles eller ny Potte, for at den ikke skal give fedtet Smag. Naar Gælerne ere blevne stive, bruges de efter Bøgt.

Kalvesødder.

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

Hjortetaf.

1 $\frac{1}{2}$ heraf skylles i kogende Vand og koges i 4 Potter Vand, indtil der kun er det Halve tilbage. Man kan prøve med lidt paa en Kop; er det stift, naar det er koldt, behøver det ei at koges mere. Det sies igjennem et Klæde eller en meget fin Sigte.

Huusblas.

8 Lod Huusblas skylles og sættes i Blod om Aftenen i 4 Potter Vand, hvori det koges Dagen efter i et Par Timerstid, hvorpaa det affies.

Sleskesvær.

Alt det Fede skæres af 1 $\frac{1}{2}$ Svær, som skræbes, skæres i smaa Stykker og gnides med Hænderne i flere Hold heedt Vand. Naar det er fuldkomment reent, skjænkes 2 Potter kogende Vand derpaa, hvori det næste Dag koges i 2 Timer ved jevn Ild og under Laag. Det hældes igjennem en fiin Sigte og skummes, medens det er varmt, hvilket bedst kan skee ved at trække det Skind af, som hurtig samles ovenpaa. Sværen koges atter i 1 Timestid med 2 Potter Vand og affies. Det koges 3die Gang ligesaa længe med 1 Pot Vand. Denne sidste Kogning bliver gjerne mørkere, end de første, og kan derfor ikke saa godt bruges til at klare Gelée. Heraf bliver noget over 1 $\frac{1}{2}$ Stive-Gelée. Naar den skal bruges, opløses den ved at sættes over lidt Gløder eller i en varm Don. Geléen af de to første Afkogninger (den tredie vil ikke blive stiv nok dertil) kan skæres i ganske tynde Strimler, som hænges over en Snor, indtil de ere tørre og stive, som Lim. Saaledes behandlet, kan den bevares frisk i flere Maaneder, der bør altsaa koges endeel paa engang. Hvor der bruges 6 Lod Stive-Gelée, behøves kun 1 Lod af denne tørrede, som opløses ved at koge jevnt i $\frac{1}{4}$ Pøgel Vand.

Supper.

Det giver en velsmagende Suppe at koge forskjellige Kjødsorter sammen, som Dre-, Kalve-, Lamme- og lidt ikke for fedt Svinekjød; men heraf, saavel som af Kalve- og Lammekjød, blive Supperne ikke klare; dertil maae tages de kjødfuldeste Stykker Drekjød, som afvadskes i et Par Hold Vand, men Kjødet maa ei blive staaende deri, for ei at berøves det nærende Liimstof, som det indeholder. 8 $\mathfrak{B}$ Drekjød, 1 Gulerod og 1 Log sættes paa Ilden med 6 à 7 Potter Vand i et Kar, som helst ikke er større, end behøves, og har et Laag, der slutter godt. Naar Suppen er skummet, kommes det behørig Salt deri; det Skum, som derefter paany koges iveiret, tages

atter af. Fedtet afflummes førend Visk og Rodder, som bør koges hele, for at beholde deres Sødme, kommes paa. For at den aromatiske Smag, som disse meddele Suppen, ikke skal bortfoges, maae de kommes saa sildigt paa, at de netop kunne blive møre tilligemed Kjødet. Til denne Portion vil, dersom Rodderne ere store, 1 Selleri, 2 Petersillerødder, 6 Gulerødder og 3 Purrer være passende. Det maa iagttages, at Suppen koger uafbrudt ved jevn, eensformig Ild, saa at Laaget kan blive paa, ligesaa at der kommes tilstrækkeligt Vand paa fra Begyndelsen. Finder man Suppen for stærk, da maa den kun spædes med kogende Vand, for ei at blive standset i Kogningen, hvorved den, saavel som Kjødet, taber i Smag; det maa helst skee, naar den sies, hvilket maa være igjennem en fiin Sigte; er denne ikke det, da lægges et Klæde deri. Suppen maa derpaa staae noget stille, for at synke, Fedtet tages af, og derpaa holdes den forsigtigt igjen i Karret, saa at det Bundfald, som muligen er derved, ikke kommer med. Naar Suppen atter koger,

skyder det Skum op, hvilket tages af inden Bollerne sættes paa. Har man god klar Suppe af salt Kjød, kan den kommes paa istedet for Salt, hvorved dette spares, og Suppen formeres, uden at tabe i Smag. Det lader sig ikke godt bestemme, hvorlænge Kjød skal koge, da det er afhængigt af Storrelsen og af hvor ungt det er. Til Drekjød regnes i Almindelighed 3 Timers Kog; til Kalve- og Lammekjød kortere Tid og mindre Vand.

Efter denne her anførte Portion af Suppere efterfølgende forskellige Sorter beregnede.

Bruun-Suppe.

3 Skiver roget Flesk med Sværen paa, hvilken skræbes og aftenes, lægges paa Bunden af en Kasserolle; der ovenpaa kommes 2 $\mathbb{W}$ Drekjød, som er skaaret i Skiver, ikke alt for smaa, da Suppen derved bliver grumset. Det kan gjerne være af Skankeskjød og Skrællinger. 3 à 4 Log, 2 Gule- og 2 Petersille-Rødder skæres og kommes deri, hvorpaa det sættes over rask Ild uden

Laag. I Begyndelsen rystes Kasserollen jævnlige, senere rores ofte deri, indtil Indholdet er lysebrunt, hvortil kan medgaae en Timestid; lidt efter lidt kommes da kogende Suppe derpaa, saaledes, at det koger imellem hver Gang, indtil Suppen rundeligt staaer over Kjødet, da lægges Laaget paa, og den koger ved rast Ild, indtil Kjødet er fuldkommen mørt. Derpaa hældes den igjennem Derslaget, hvor der kan skjenkes lidt kogende Vand paa, og derefter igjennem Sigten, hvori der er lagt et Klæde, for at den kan blive klar. Suppen staaer noget stille, for at synke, Fedtet skummes af, den sættes igjen paa Ilden og blandes med den øvrige Kjødsuppe, saavel som med lidt Vand, hvis man finder den for stærk. De hvide Rødder, som ere kogte i Kjødsuppen, kommes derpaa, og, naar den koger, Kjød- eller Fiske-Boller. Den spises ogsaa med forlorne Æg og ristet Brød. Kjødet kan sættes paa igjen med lidt Vand og koge, indtil det lader sig trykke itu. Suppen afsies og kan bruges som Spare-suppe.

Selleri-Suppe.

$\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ Perlegryn sættes i Blod i saa meget koldt Vand, at det staaer over dem, næste Dag koges de tilligemed 5 à 6 store ituskaarne Sellerier, i den halve Portion af Kjødsuppen. Naar disse ere møre, og Grynene have jernet, gnides det igjennem en Sigte med den øvrige Suppe og sættes atter paa med kogte, ituskaarne Sellerier, for at faae et Opkog. 8 Eggeblommer og ikke fuldt 1 Pøgl Gløde pidkses i Terrinen, hvori Suppen holdes langsomt, medens man bestandig pidsker med Riset. Spises med ristet Brød.

Forloren Skildpadde-Suppe.

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

Kørvel-Suppe.

Saa meget som 3 Haandfulde Kørvel pilles og hakkes fiint med 3 Spiseskeer fulde af Hvedemeel; et lille Stykke Smør smeltes, deri smittes Kørvelen og spædes, lidt efter lidt, med saa megen Kjødsuppe, at den kan koge deri; naar den er kogt nok, kommes den øvrige Suppe og Rødder deri, for at faae et Dpfog. Den spises med forlorne Æg og ristet Brød.

Gulerod-Suppe.

8 store hele Gulerødder koges møre i Suppen, mases og gnides igjennem Dørslaget med den affiede Suppe; den sættes paa igjen med $\frac{1}{8}$ Æ Risengryn og koger, indtil disse jevne Suppen. Der koges ingen andre Rødder i Suppen, kun en stor Urtevisk. Spises med ristet Brød.

Syre-Suppe.

Et lidet Stykke Smør smeltes, deri smittes 2 gode Haandfulde pillede Syrer, som ere grovt hakkede, eller skaarne; Suppen kommes, lidt efter

lidt, derpaa og koges nu til Syrerne ere kogte nok. Suppen hældes i Terrinen, hvori man har pidsket 8 à 10 Eggeblommer med lidt Sukker. Spises med riftet Brød.

Brunet Hvidkaal-Suppe.

Et Hvidkaalshoved af Middelstørrelse skæres smaat, som til rød Suurkaal. Et Stykke Smør sættes paa at brunes, og deri kommes et Par Skeefulde Puddersukker samt Kaalen. Den koges uden Laag ved jævnlig Omrøren, at den ikke brændes, som let kan skee. Naar den er brunn, koges den mør med Laaget paa og kommes da i Suppen, for at faae et godt Dpfog. Spises med riftet Brød.

Hvidkaal-Suppe.

Naar Suppen er skummet, kommes et stort Hvidkaalshoved, der er skaaret i 4 Dele, derpaa. Naar Kaalen er mør, tages den op og der kommes en Kop Havregryn paa Suppen. Efterat denne er siet, sættes den paa igjen med Kaalen,

som skæres i mindre Stykker, og faaer et godt
Opkog. Den spises med ristet Brød.

Løg-Suppe.

Naar en dyb Tallerken fuld af skaarne Løg
er brunet i Smør, kommes deri 6 Spiseskeer fulde
af Meel, derefter kommes, lidt efter lidt, Suppen
paa, hvormed det koger en Timeetid. Den af-
sies, Fedtet skummes af og den gives igjen et
Opkog. Spises med bagt Brød.

Løg-Suppe paa Fad.

3 Franskbrod til 4 þ. Stykket skæres i Ski-
ver, dog saaledes, at de hænge fast ved den un-
derste Skorpe, og lægges paa denne ved Siden
af hinanden paa et dybt Fad. En dyb Taller-
ken hakkede Løg brunes i Smør og lægges varme
ovenpaa Brodet. Fadet sættes nu paa en lav
Trefod over Gløder, eller i en heed Døn, og der
hældes saa megen varm Suppe paa, at den staaer
over Franskbrodet; dette gjentages, saa ofte Sup-
pen er trukket ind i Brodet, dog saaledes, at

den koger imellem hver Gang, indtil al Suppen er derpaa. Den serveres paa Fadet.

Nudle-Suppe.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Nudler koges $\frac{1}{2}$ Timestid i den affiede Suppe. Reven Parmesanost og riftet Brød ombydes ved Bordet.

Suppe med Riis og Æg.

Naar Suppen er fiet, igjen sat paa Ilden og skummet, kommes $\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ skoldede Risengryn deri, som koge til de have jævnet, da legeres den med 6 Æggeblommer. Spises med riftet Brød.

Kallun-Suppe.

Det er bedst at reengjøre Kallunene Dagen før de skulle bruges og lade dem staae i knapt Vand med Salt, skrabe dem igjen Morgenens derpaa, skære dem smaat og skille Benene ad, Fedetarmene maae skæres op, for at kunne renses paa den indvendige Side; de skæres smaat og kommes

ikke strax paa, at Fedtet ikke skal koge af. Kallunene sættes paa med Salt og omtrent 5 Potter Vand til 4 Kallun, dersom de ere store. Naar Rødder og Biff ere mere, tages den sidste op, og der kommes en Teyning paa af Smør og Meel. Ere Kallunene smaa, eller man ei ynder Suppen tyk, da koges noget Kalve- eller Lammekjød deri; men da kommes mindre Smør i Teyningen. Der kommes grønne Urter og Rosiner paa Suppen, eller Asparges, og da bruges af Rødder kun unge Gulerødder.

Kraase-Suppe.

Kraasene sættes paa med Salt og saa meget Vand, at det rundeligt staaer over dem; Biff og Rødder koges med; naar de og Kraasene ere mere, tages de op. Suppen fies; naar den atter koger, kommes en Teyning af Meel, udrørt i lidt Eddike, samt skaarne Vbler og Sukker derpaa. Vblerne tages op, naar de have nok, for at der kan være Plads til at sætte Brød- eller Meelboller paa; Suppen hældes over Kraasene.

Man kan og servere disse paa et Fad og saaledes byde dem om ved Bordet.

Grøncærte=Suppe uden Kjød.

De pillede og skyllede Erter sættes paa Ilden med 5 Potter Vand til 1 Skjeppe Erter af Middelstørrelse. Naar de koge, kommes en god og stor Bisk, samt mange Gule- og Petersille-Rødder derpaa. Naar disse ere mere, tages Bisten op og trykkes godt af. Dmtrent 5 Lod Meel og 6 Lod Smør udrøres til en Tøning, som fortyndes med Suppen og koges derpaa tilligemed Salt, en Spisestee Sukker, Portulak eller hakket Petersille.

Dyrekjød=Suppe.

Hovedet af Dyret flaaes, skoldes, hugges itu og vadskes tilligemed det øvrige Kjød og Been, som man vil anvende til Suppe. Det sættes paa Ilden med saa meget Vand, at dette rundeligt staaer derover, 1 Pøg, hele Rødder og Salt. Det koger, til Kjødet lader sig trykke itu, da gnides

det igjennem et Derslag, hvorpaa der kan skjænfes lidt Vand, for at trække Kraften ud. Suppen sies derefter igjennem en Sigte og sættes atter paa Ilden med lidt Meel, udrørt i Vand. Den spises med Kjød= eller Fiskeboller.

Soupe à la reine.

En Høne koges med Rodder og Biff i saa meget Vand, at det staaer over den; naar den er mør, tager man den op og skærer Kjødet i smaa, ligestore Stykker, fra Benene; disse hugges itu og koges noget længere i Suppen, som sies; sættes paa igjen med kogte hvide Rodder og Hønseskjødet, for at faae et lidet Opkog. Da hældes den i Terrinen, hvori er pidsket 4 Eggeblommer. Spises med riftet Brød.

Man kan komme $\frac{1}{2}$ Pægel gammel Wiin og lidt Muskatblomme i Eggene.

Fransk= Suppe.

1 $\mathcal{W}$ Drekjød skæres ganske smaat og koges tilligemed 1 Løg og 2 Gulerodder i 3 Potter

Vand, indtil Kjødet lader sig trykke itu, hvortil næsten behøves 3 Timerstid. Naar en stor Bist og Rødder, som ere komne paa, ere mere, tages de op, Suppen sies, sættes paa igjen og spises med Kjødboller, lavet af $\frac{1}{2}$ lb Kød, eller jævnes med Æg og Riis. Spises med ristet Brød.

Karri-Suppe.

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

Kartoffel-Suppe.

Kartoflerne skrælles raae, skæres i Stykker og sættes paa med saa meget koldt Vand, at det rundeligt staaer over dem. Naar de have kogt noget, kommes Gule- og Hvide-Rødder, som ere skaarne smaa, samt en god Bist derpaa; denne tages op, naar den er mør, og trykkes godt af. Nogle hele smaa Æg koges deri tilligemed Salt og lidt stødt sort Peber eller Cajenne-Peber. Man kan komme lidt mindre Vand paa strax og senere

fortynde Suppen med Suppe af Saltkjød eller Flesk. — Der kan ogsaa skæres fersk Flesk i smaa Terninger, koges med Kartoflerne og spises i Suppen.

Krebs=Suppe.

25 Krebs af Middelstørrelse koges som sædvanligt. Kjødet pilles af Halen, Hovedet og Kløerne; Skallerne (undtagen dem af Hovederne) og alle de smaa Been stødes fine med lidt Smør i hver Portion, sættes paa Ilden at smiltes godt, og spædes, lidt efter lidt, med Kjødsuppe, indtil den staaer derover; naar det har kogt godt, affies det, sættes paa igjen med Suppe og, efter et godt Kog, sies det igjen i den første Portion. Suppen maa staae noget, for at man kan skumme det røde Smør af, hvori der røres omtrent 4 Lod Riismeel, som kommes paa Krebsesuppen, naar denne, blandet med Kjødsuppen, igjen koger. Herpaa bruges kun hvide Rødder, eller bedre Asparges. Den spises med Brødboller, hvori Kjødet af Krebskløerne og af Hovederne røres, naar det

forst er hakket; eller med Fiskeboller. Krebs-
hovederne fyldes med Bolledeigen og koges i Sup-
pen. Naar den sorte Streng er taget af Halerne,
kommes disse hele paa den færdige Suppe.

Reie=Suppe.

3 Potter Reier koges; af de største piller
saa mange, som behøves til at komme i Bollerne;
de øvrige stodes og tillaves ligesom til Krebs-
suppen. Til disse tvende Supper behøver Kjød-
suppen ei at være kraftig.

Kale=Suppe.

Rødder og Biff koges i 2 Potter Kjødsuppe
og 2 Potter Vand, indtil de ere møre. 2 $\mathcal{K}$
Kål, som ere flaaede og ituskaarne, koges deri;
naar Suppen er skummet og Kallene have nok,
tages de og Rødderne op. Suppen sies, og,
naar den atter koger, kommes en Teyning af 2
Spiseskeer Meel, udrørt i et Par Skeefulde Eddike,
og ituskaarne Bøller derpaa. Naar disse have
nok, tages de op, og man sætter Boller af Bred

eller Meel derpaa, samt Salt og Sukker. Den kan laves uden Kjødsuppe, men da bruges kun 3 Potter Vand til 2 $\mathbb{W}$ Kal.

Silde=Suppe.

Laves paa samme Maade, undtagen at Sildene ikke spises i Suppen; de kunne bruges til Eftermad, som kogte Sild. Man maa have saa mange deraf, at nogle kunne udfoge i Suppen, thi de give ikke saa megen Smag, som Kal. Til 3 Potter Vand tages 10 Sild, som maae aldeles udfoge.

Gjede=Suppe.

Af 4 $\mathbb{W}$ Gjede tages saa meget Kjød, som til Boller, det øvrige skæres itu med Been, Skind og Hovedet, som knuses; dette sættes paa Ilden med Salt og et Par smaa Skiver roget Flesk. Det koges i Bouillon indtil det er ganske itu, hvorpaa det gnides igjennem et Dørslag, hvor lidt kogende Vand helles paa, for at trække Kraften reent af. Suppen sies igjennem Sigten og sæt-

tes atter paa med kogte Rodder, og, naar den koger, sættes Fiskeboller paa. Der kan pidskes et Par Eggeblommer i Terrinen, for at jevne og give en bedre Couleur.

Fiske-Suppe.

4 $\mathcal{W}$ Lorst skæres i Stykker og koges i 3 Potter Vand, med Salt, en stor Urtevisk og Rodder. Naar disse ere mere, tages de op, affkyles og kommes igjen paa Suppen, naar den er færdig. Fisken udkoges ganske, trykkes itu og affies; der skænkes lidt heedt Vand paa den i Sigten, for at trække Kraften ud. En Haandfuld Syrer, halv saa meget Purre og Petersille, hakkes med 2 Spiseskeer Meel, udrøres i en knap Pægel suur Fløde, fortyndes noget med Suppen, som atter er sat paa Ilden, kommes i den, naar den er bleven heet og røres, indtil den koger; da sættes Brød- eller Meelboller derpaa. Har man ikke suur Fløde, kan man røre et Par Skeefulde Eddike i den søde.

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

Man kan benytte det Vand, hvori der er kogt Fisk, ligemeget hvad Sort, til denne Suppe; men da maa den ikke afsoges for salt, og enten blandes med Kjødsuppe, eller nogen Fisk koges reent ud.

Graae Urter.

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

koges godt med dem. Dersom man ikke har Skynøf, kan der koges nogle Been eller noget Kjød i Urterne.

Gule Urter.

Behandles og koges ligesom de graae; naar de ere skummede og de klare Skaller, som skydes iveiret, ere aftagne, kommes en stor Bist, hele Petersillerødder og Sellerier derpaa, som igien tages op, naar de ere mere, pudses og skæres i Stykker. Naar Urterne ere kogte, mases de og gnides igjennem et Dorslag med fersk eller salt Suppe, indtil Bølgene ere tørre. De siede Urter sættes igjen paa Ilden med Rødderne, nogle smaa pillede Rødløg, ganske lidt Muskatblomme og Salt. Ved Anretningen rores et lille Stykke Smør deri. De spises enten med bagt Brød, Kjødboller, Kjød- eller Medister-Pølse, som koges i de siede Urter.

Søbe = Kaal.

Laves af Kørvel, blandet med Spinat og grøn Kommen, af rød, grøn og hvid Kaal, som hakkes fiin med lidt Meel iblandt. Suppen, hvor-
(2*)

paa Kaalen skal koges, sies og blandes med af-
 siet Havresuppe. Naar den koger, kommes den
 hakkede Kaal deri og, naar denne er mør, sættes
 en liden Tævning af Smør og Meel, tilligemed
 Kjødboller, Kjødpølser eller Medisterpølser derpaa.
 I grøn Kaal kan der kommes brunede Kartofler.
 Grøn og hvid Kaal blive bedst, naar man koger
 Kaalen, før den hakkes, i Vand med lidt Salt,
 indtil den netop er mør. Vandet trykkes godt
 af, den hakkes med Meel og behandles som oven-
 for er viist. Herved betages Kaalen det Opblæ-
 sende, som den indeholder, uden at tabe i Sma-
 gen. Kaalen bliver bedst, naar den laves paa
 fersk Suppe, men kan blive meget god paa Sup-
 pen af salt Kjød eller Flesk, naar det kun er til-
 strækkeligt udvandet. Man kan endogsaa bruge
 Suppen af roget Kjød, naar man iagttager, at
 Kjødet, naar det har staaet den halve Tid i Blod,
 omhyggeligt afskræbes, lægges igjen i reent Vand
 og atter skræbes noie, før det koges; saa og at
 Fedtet skummes meget noie af under Kogningen,
 da den rogede Smag for det meste er deri.

Æble = Suppe.

Æblerne skrælles, skæres i tykke Stykker, udkoges i rundeligt Vand og sies igjennem et Dørslag. Suppen sættes paa Ilden med Citronskal eller Caneel og Sukker. En lille Spiseskefuld Riismeel til hver Pot Suppe udrøres i lidt koldt Vand, kommes paa Suppen og koges et Kvarteer. Derpaa legeres den med Æggeblomme, 1 til hver Pot Suppe; lidt Gammelviin og Citronsaft kommes deri, og, naar den begynder at koge, anrettes den. Frosne Æbler kunne godt bruges hertil. Den spises med bagt Brød.

Stikkelsbær = Suppe.

2 Potter umodne Stikkelsbær koges i 4 Potter Vand og gnides igjennem et Dørslag, saaledes at kun Skallerne blive tilbage. Suppen sættes paa Ilden med Citronskal eller Caneel og Sukker; naar den koger, kommes en fuld Overkop med Riismeel, som er udrørt i noget af den kolde Suppe, deri; naar dette har kogt noget, legeres den med 4 à 6 Æggeblommer. Saasnart

den begynder at koge, anrettes den. Den spises med bagt Brød eller smaa Tvebakker.

Kirsebær = Suppe.

1 $\mathcal{W}$ Kirsebær stødes og koges med 1 Pot Vand, affies og koges igjen med $\frac{1}{2}$ Pot Vand; det sies i den første Suppe og hældes tilsammen i Kogekarret igjennem et Klæde, lagt i Sigten, hvorpaa den gives et Dpfog med Sukker, Caneel og lidt Nelliker. Den spises med Brodboller, som sættes paa, naar Suppen koger, eller med bagt Brød. Man kan stikke nogle af Bærrene ud og koge dem i den siede Suppe; Stenene stødes med de øvrige Bær.

Soelbær = Suppe.

$1\frac{1}{2}$ Pot Soelbær koges 1 Time i 5 Potter Vand med 1 Kop Havregryn. Den affies og sættes atter paa at koge med Nelliker og Sukker. Den spises med bagt Brød.

Viincandel.

8 Eggeblommer og 1 Eggehvide blive dngtig pidskede med et Riis. 1 Flaske Gammelviin, 1 Flaske Vand, Citronskal og Sukker kommes deri. Medens dette staaer paa Ilden, bliver det bestandig pidsket med Riiset; saasnart det koger, tages det af. Spises med smaa Tvebakker. Kan ogsaa drikkes af Glas.

Hvid Risengryn = Suppe.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Risengryn pilles, skoldes og kommes i $4\frac{1}{2}$ Pot kogende Vand; naar de begynde at jevne, kommes Skallen af 1 Citron og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ Rosiner derpaa. Naar Suppen er færdig, legeres den med 4 Eggeblommer, hvori kommes en Pægel Gammelviin, Saften af 2 Citroner og lyst Puderisukker, efter Smag. Til 6 Personer.

Hvid Sago = Suppe.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Perle = Sagogryn skylles i koldt Vand og kommes i 4 Potter kogende Vand med Skallen af 1 Citron. 8 Lod Rosiner kommes senere

paa. 4 Eggeblommer rores hvide i Terrinen med hvidt eller meget lyst Puddersukker, Saften af 2 à 3 Citroner og 1 Pægel Gammelviin. Suppen hældes deri, medens der rores i Terrinen. Den er kogt i $\frac{1}{2}$ Timestid.

Rød Sago = Suppe.

Den tillaves som sædvanligt, men det smager godt at komme skaarne, søde Mandler i den og at hælde raa Fløde i Tallerkenen ved Bordet.

Riismeels = Suppe.

Til 4 Potter Vand, der sættes paa Ilden, tages $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ Riismeel, som udrøres i noget af Vandet, medens det er koldt, og hældes i Vandet, naar det koger, med Caneel eller Citronskal. 10 Eggeblommer pidskes med lyst Puddersukker, til de ere tykke, en Pægel Gammelviin, Saften af 3 Citroner og noget af den varme Suppe pidskes i Eggene, som da hældes i Suppen og koges lidt under stadig Pidsken med Riset, saa at den skummer. Kirsebær-, Rib- eller Himbærgrod

bydes om ved Bordet, saa Enhver tager deraf i sin Tallerken. I Mangel heraf, kan der koges Rosiner tilligemed Riismeelet. Den spises med smaa Lvebakker.

Brød = Suppe.

$\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ Rugbrød skæres smaat, koges i 3 Potter Vand, indtil det er jævnt, gnides gjennem et fiint Derslag og sættes paa igjen, med Citronskal og Caneel. Naar Suppen koger, kommes 1 Pægel Gammelviin, Saft af 2 Citroner og Sukker deri. 1 Pægel tyk Fløde pidskes til Skum i Terrinen og Suppen hældes derpaa, imedens der pidskes med Riset. Til 6 Personer. Har man ikke affkaaret Brød, som man vil have anvendt, bliver Suppen finere ved at rive Brødet, og da behøver den ikke at sie.

Chocolade = Suppe.

Naar 2 Potter Mælk, som er sat paa Ilden med et Stykke Vanille, koger, kommes deri 1 Pægel branket Meel, der er udrørt i $\frac{1}{2}$ Pot

kold Mælk og fortyndet med noget af den varme. Der røres stadig deri, indtil det koger. Efter $\frac{1}{2}$ Times Kog maa det, da det brankede Meel i Almindelighed er lidt klumpet, hældes langsomt igjennem Sigten i Terrinen, hvori man iforveien har pidstet 4 Eggeblommer; man maa pidske deri, indtil al Suppen er hældt derpaa. Eggehviderne kunne pidskes, koges og lægges oven i Terrinen. Den spises med smaa Tvebakker til.

Eggemelk.

1 Pot Mælk sættes paa Ilden med et Stykke Vanille, i Mangel deraf, med et Par Stykker Caneel. En lille Desertske Hvedemeel udrøres i noget af Mælken, medens den er kold, og kommes deri, naar den er heet, for at faae et lidet Kog. 2 pidskede Eggeblommer fortyndes med den varme Mælk, hældes deri og røres, indtil den begynder at koge, hvorpaa den hældes op. Man kan lægge kogte Eggehvider oven i Terrinen. I den Mælk, hvori de koges, maa være Sukker og Vanille; den sies og kommes tilligemed Vanillen i den

øvrige Melk. Den kan laves sparsommeligere ved at tage lidt mere Meel og kun 1 Æg til hver Pot. Spises med smaa Trebakker.

Æggesøbe.

Til hver Pot Dl tages 4 Æggeblommer, som pidskes med Sukker indtil de ere tykke; naar Ællet koger, kommes noget deraf i Æggene, disse hældes i Ællet under stadig Pidsken med Riset, indtil det koger. Den kan ogsaa laves med 1 Æg og $\frac{1}{2}$ Pøgel Fløde til hver Pot Dl , hvilket kan blive meget godt, men det kommer ikke til at skumme. Den spises med Rugbrød, skaaret i Tærninger og bagt i Smør og Klaret med temmelig meget Sukker. Vil man have Brødet i en Top, da sættes 2 Lod Smør og 2 Lod Klaret over Ilden paa Stegepanden; naar det begynder at brunes, røres 4 Lod Puddersukker deri, derefter 3 Pøgle revet Rugbrød, som bages godt, indtil det ikke er synderlig fugtigt. Det bliver staaende paa Panden, indtil det er halv koldt, da kommes det i vædede Kopper eller Former og trykkes med

en Skee, dog ikke mere, end at det er godt samlet, ellers bliver det for haardt. Naar det er foldt, løsnes det om Kanten med en Kniv og vendes paa det Fad, hvorpaa det skal serveres.

3 Almindelighed regnes $\frac{1}{2}$ Pot Dl og 1 Pøgel revet Bred til hver Person.

Hamborgsk Eggesebe.

2 Potter Melk, en Pot Dl, hvori rores en toppet Spisesteefuld Meel, sættes paa Ilden og rores, indtil det koger. 5 Eggeblommer pidskes med Puddersukker, blandes med den varme Suppe og hældes i den, som imidlertid er løftet af, for ei at være i Kog. Den sættes igjen paa og rores, indtil den netop koger, da maa den strax hældes op. Hviderne pidskes i haard Skum, lægges oven i Terrinen, bestroes med Sukker og storknes ved at holde en gloende Ildskuffe derover. Den spises med Rugbrød, skaaret i Tærninger og bagt.

Kjernemelks-Suppe.

Til 1 Pot Kjernemelk tages 2 Spise-Skee-fulde Riismeel, som rores ud i Melken, medens

den er kold. Den sættes paa Ilden med Coren-
der, Caneel, skaarne Mandler og Sukker, og rø-
res indtil den koger, som kun behøver at være
ganske kort.

Tykmelks-Suppe.

Naar 1 Pot Tykmælk er vel udpidsket med
Ris, (det er bedst at pidske Gløden først), kom-
mes deri 2 Spisefkeer fulde af Hvedemeel, som er
udrørt i lidt fed Mælk og et lille Stykke Smør.
Det sættes paa Ilden under stadig Pidsken indtil
det koger, da hældes det i Terrinen, hvori der
er pidsket 2 Eggeblommer tilligemed Sukker.

Boller til Suppe.

Kjød- og Fiskeboller.

Laves efter Anvisningen til Farcer.

Meel-Boller.

6 Lod Smør smeltes og deri bages $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ Meel;
lidt efter lidt kommes 1 Pægel heedt Vand der-

paa, hvori det bages, indtil Smørret trækker ud og det slipper Pande og Skee. Naar det er lidt affølet, røres det i 4 velpidskede Æg, indtil det er hvidt, da røres Salt, Sukker og lidt Muskatblomme deri. De kunne taale at koge omtrent 15 Minutter. Til 6 Personer.

Kartoffelmeels = Boller.

$\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ Kartoffelmeel udrøres med en Pøgel tynd Fløde eller god Mælk, kommes i 4 Lod smeltet Smør og bages, ligesom Ovenanførte; naar det er lidt svagt, røres det stærkt med 6 Æg, 1 af Gangen, Sukker, Salt, Muskatblomme og tilsidst $\frac{1}{4}$ Pøgel fed Fløde. Til 6 Personer.

Brød = Boller.

For 6 $\mathcal{P}$ Fransbrød eller Hvedeknopper af-raspes, skæres i 4 Dele, dyppes i Mælk, staaer tildækket i et Par Timerstid og stodes itu med en Træskee. 6 Lod Smør smeltes, deri bages Brødet, indtil Smørret trækker ud og det slipper Pande og Skee. Inden Brødet er koldt, kom-

mes det i 6 velpidskede Eg og rores stærkt, indtil Deigen er hvid. Salt, Sukker og lidt Muskatblomme kommes deri. Til 6 Personer.

Grod.

Ved Tillavning af Grod iagttages, at den koger jævnt og uafbrudt; ved Standning heri maa der lægges stærkere Ild under, hvorved Sko-
verne løsnes og Groden let svies. Er det Kar, hvori den skal koges, tyndt og altsaa tilbøieligt til at svie, da kan Melken hældes af, naar den koger, Karret reengjøres og Melken atter hældes deri og maa koge før Grynene kommes i. Man kan ogsaa lade Kogekarret blive hedt og smøre det i Bunden med koldt Smør før Melken kommes deri. Groden maa ikke under Kogningen spædes med koldt, da den derved let svies; er det nødvendigt at spæde den, da maa det være med varmt. Salt maa ikke kommes i nogen Slags Mellemad, før den er taget af Ilden.

Riismeels = Grød.

1 $\mathbb{W}$ Riismeel udrores i noget af 5 Potter Mælk, det Dvrige sættes paa Ilden; naar dette koger, fortyndes Meelet dermed og hældes i Mælken, under stærk Røren frem og tilbage. $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ søde, stødte Mandler kommes deri; Salt, naar den anrettes. Den er kogt i $\frac{1}{2}$ Timestid.

Denne Grød kan ogsaa bruges kold; da tages $\frac{1}{2}$ Pot Mælk mindre og lidt mere Mandler eller et Stykke Vanille. Den kommes i en Form, hvoraf den vendes og spises med Wiin, stærk Kirsebærsuppe eller Himbærssaft.

Risengrød.

Naar 5 Potter Mælk, som ere satte paa Ilden, koge, kommes 1 $\mathbb{W}$ skoldede Risengryn paa eensgang, uden Omrøren, deri; Laaget lægges paa, og de koge saaledes uafbrudt ved jevn Ild. I Almindelighed ere Grynene mere i en Timestid, da først rores der sagte i dem, hvilket af og til gjentages i et Dvarteerstid. Skulde Grøden være for haard, kommes lidt kold Mælk i tilligemed

Saltet. Naar man ikke rører i Groden, blive Grynnene mere hele og den svies ikke let, thi der sætter sig næsten Intet fast paa Bunden.

Bagt Risengrød.

Saa meget kold Grød, som til 4 Personer, udrøres med 2 Æg og et Par Lod smeltet Smør; den kommes i et dybt Fad og belægges med et Lag stødt Brød, hvorpaa der heldes smeltet Smør, samt stroes Caneel og Sukker. Den sættes i Doven eller paa en Treskub, med Gløder over og under, og bages lysebrun.

Risen = Vandgrød.

Til 1 $\mathbb{W}$ skoldede Risengryn tages $4\frac{1}{2}$ Pot Vand. Den koges ligesom Risengrød, kun røres der saa tidligt i den, at $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ Rosiner, som da kommes deri, kunne blive mere. Ganske lidt Muskatblomme og et Stykke Smør koges lidt med; Salt tilsidst.

Byggryn's Vandgrød.

Til $\frac{1}{2}$ Pot Byggryn af Mellemforten tages 3 Potter Vand, som sættes paa Ilden; naar det koger stærkt, drøsses Grynene deri, saa at de falde overalt. Laaget lægges paa og den koger, ligesom Risengrøden, uden Omrøren, indtil et Dvarteer før Anretningen. Den behøver næsten 3 Timers jevn Kogning. Vil man komme et Stykke Smør og lidt stødt Muskatblomme deri, giver dette en god Smag; Salt tilsidst.

Boghvedegrød.

Til $\frac{1}{2}$ Pot fine Boghvedegryn tages 4 Potter Mælk. Naar denne koger, kommes Grynene deri, under stadig Omrøren indtil den atter koger. Dette gjentages senere jevnligt.

Pande - Grød.

Et lidet Stykke Smør kommes paa Stegepanden; naar det er smeltet, strøes deri et tyndt Lag af fiint, stødt Brød. Grøden, som kun kan

være Boghvedegrod, lægges derpaa og trykkes flad ud, naar den er bleven varm. Naar man seer at den er bruun paa den underste Side, stroes Bred paa den overste, en Bund eller et Fad lægges over, hvorpaa Groden vendes og skubbes derfra igjen paa Panden, naar der atter er smeltet Smør paa den.

Smør = Grod.

$\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ Smør smeltes, deri bages 1 $\mathcal{W}$ Hvedemeel, indtil det godt slipper fra Skeen; lidt efter lidt kommes $3\frac{3}{4}$ Potter kogende Vand derpaa, saaledes at Groden koger imellem hver Gang den spædes og under stærk Omrøren, at den ikke bliver klumpet. Den synes meget tynd efter dette Quantum, men den bliver ved Anretningen, som maa skee, saasnart den er kogt.

Fløiels = Grod.

Laves paa samme Maade, kun tages knap Bøgt af Smør og kogende Mælk istedet for Vand.

Kjernemelks-Grød.

$\frac{1}{2}$ Pot Boghvedegryn rores i 3 Potter Kerne-
mælk eller Tykmælk, som er godt udpisket. Det
sættes paa Ilden, under stadig Omrøren, indtil det
koger. Ere Grynene fine, er den færdig i en
Timestid; lidt Salt kommes i tilsidst. Den spi-
ses med Fløde til.

Fisk.

Fisk maa ei staa længe i Vand, da endeel
af den fine Smag derved tabes; naar den er
renset og ituskaaren, vaskes den i saa mange
Hold Vand, at dette ikke mere er blodigt, læg-
ges paa et Fad, bestroes med Salt og bliver
saaledes staaende, indtil den skal koges. Det er
bedst at koge Saltvandsfisk i Sovand; kan man
ei erholde det, da koges den, saavel som Ferskvands-
fisk, i rundeligt Vand med meget Salt i. Van-
det maa være i stærkt Kog med rask Ild under,
for Fisken lægges deri; derved bliver dens Yder-
sider hurtigt truene sammen, og den Udvandning

forhindres, som vilde finde Sted, naar man satte den paa i koldt eller lunket Vand. Naar den er skummet godt og har kogt nok, lestes Kjedlen af Ilden, og der gydes saa meget koldt Vand deri, at den hurtig gaaer af Kog, derved stivner Fisken, saa den ei falder itu ved Anretningen, som maa skee skrax. Alle flade Fiske, som Sletvare, Pigvare, Rodspætter o. s. v., blive bedst ved at beholde Skindet paa begge Sider, det forstaaer sig, at det skræbes og vadskes omhyggeligt. Det brune Skind kan tages af ved Anretningen; nu er det brugeligst at lade det blive paa. Disse flade Fiske, saavelsom Gjeder og Lax, blive bedst ved at koges hele, dog maa derved erindres, at der skal længere Tid, førend den hele Fisk bliver gjennemkogt; især er det vanskeligt med Lax, naar det er af den tykke Mellemlax. For at faae Fisken paa engang op af Vandet, er det godt, og skal den være heel, næsten nødvendigt at have en Sie, som passer i Kjedlen, hvorpaa Fisken lægges, og som sættes i Vandet, naar dette koger. Skal Fisken steges, da trækkes det brune Skind

af; den staaer noget med Salt paa, tørres i et Klæde og dryppes i pidskede Egggehvider og fiint stødt Brød, blandet med stødt Peber eller Peterfille. Den steges paa Gløder, hvorpaa lægges smaa Stykker Torv, at det ikke bliver for stærk Queild. Naar Panden er hedet, koges saa rundeligt af Klaret eller godt Stegefedt derpaa, at Fisken kan koge deri. Man maa ikke høre den fra Panden, forend den er færdig, da den derved let hænger i; man kan mærke, om Fisken er løs, ved at ryste Panden, og da har den gjerne nok.

Ferskvandsfisk.

Karper

ere meest velsmagende om Vinteren og bedst paa 3 til 4 $\mathbb{W}$ Sterrelse. De skræbes langs med Skællene, saa at disse blive paa, og, naar de ere behørig reengjorte, flekkes Hovedet samt hele Fisken, saa at Benet sidder ved den ene Side; de skræves i Stykker og lægges paa et Fad med Skælsiden op, saa at der kan hældes lidt Eddike paa

hvert Stykke, for at de kunne blive blaae; lidt Salt stroes paa og de staae saaledes, indtil de skulle koges med mere Salt og lidt af den Eddike, som er bleven paa Fadet, i Vandet. Hovedet ansees for det bedste Stykke. Den spises med kold Peberrod i Flode.

Karper i Rødviin.

Naar Karperne ere reengjorte, flakte og skaarne i Stykker, lægges de i en Kasserolle med Laurbærblade, heelt Peber, lidt Melliker og Salt. Hovederne lægges underst. Der kommes lidt Vand og saa meget Rødviin og hvidt Ol paa, at det knap staaer over Fisken; naar den har kogt lidt, jevnes den med lidt Meel og noget revet Rugbrød, som udreres med lidt af den varme Suppe og gnides igjennem en Sigte.

Brasen

ere fedest og meest velsmagende om Vinteren, de behandles som Karper og spises med samme Sauce. Flirer ere ikke gode og kunne let tages for Brasen.

De kjendes fra dem ved en fladere Dannelsse og blegere Farve; for det meste ere de rødsprængte under Skællene.

Karudser

ere flettest i Mai, Juni og Juli, efter den Tid blive de stedse mere velsmagende. Skællene rives af. Kogte spises de med Flode-Sauce med Petersille; ere de smaa, kunne de steges.

Gjeder

ere gode, undtagen i Marts, og fedest i Februar. Skællene blive paa; de overstryges med lidt Ed-dike. Halen ansees for det bedste og fedeste Stykke. Spises med Smør og Peberrod.

Aborrer

ere gode, undtagen i Marts og April. Skællene rives af; de spises med Smør og Petersille eller Eggesauce. De kunne ogsaa koges som Fricasée. Man koger da en god Urtevisk, Sellerier og Pe-

tersillerødde i Vand; naar de ere mere, tages de op, Fisken kommes i, tilligemed Salt, og koges, indtil den har nok, da lægges den paa Gadet tilligemed Rødderne, som skæres istykker. Suppen sies, sættes paa med en god Smør-Tevning og lidt Muskatblomme og hældes over Fisken.

Udbagte Aborrer.

Naar Fisken er opskaaren og afvadsket, flækkes den i to Dele. Benene udtages, Skindet aftrækkes og der kommes Eddike, Olie, Peber, Salt, Petersille og hakkede Løg paa den, hvormed den staaer i 2 à 3 Timer. Derpaa tages Fisken op, astørres i Fiskeklædet, dryppes i pidskede Egggehvider, derefter i Brød og steges paa Panden. Spises med Kaperssauce.

Suder

ere mindst gode fra Marts til Juni. De skræbes og skoldes i flere Hold hedt Vand, at de kunne skyde Slimen af. Spises med kold Peberrodssauce.

Kaal

ere mindst gode i October. De tillaves paa forskjellige Maader: Suppe, Karri, Gelée og Kulleaal ere anførte under de tilhørende Rubrikker. Til at stege tager man helst af de tykke Kaal. Naar de ere flaaede, udvadskede og skaarne i Stykker, saa lange som en Finger, staae de noget med Salt paa; derpaa torres de i Fiskeklædet, paa begge Sider af Stykkerne skæres tynde Ridsler, de trilles i Meel, lægges paa Panden med ganske lidt Smør og kunne taale at stege længe. De spises med Eddike og Peber. Til at rygges, maa der tages store Kaal. Skindet, som bliver paa, skures og vadskes godt, før Kaalene skæres op, hvilket skeer fra Ryggen, saa at Bugen er heel; de overstryges med Blodet, bestrøes med Salt paa Rjodsiderne, hvilke lægges inod hinanden, og lægges imellem 2 Brædder med lidt Presse paa og staae saaledes Natten over. Der sættes tynde Pinde i hver Kaal, for at de ikke skulle folde sig sammen. De bringes til Røgmanden, eller, vil man selv rege dem, da sættes en Halvtende uden Bund

over nogle antændte Saugspaaner, og Kalene hænges paa en Stok, som lægges over Tønden, hvor de hænge et Par Dage, over vedvarende Røg. Herved maa iagttages, at Kalene ikke komme for nær ved Varmen. Naar man vil spise den røgede Kal, skæres den istykker og smøres paa Kjødssiden med Smør og lægges paa Risten over Gløder indtil den er godt heet. Den kan spises med Eddike til, ogsaa med stuede Snittebonner eller stuede Kartofler.

Saltvandsfisk.

Sild

ere bedst om Foraaret og i Efterhøsten; de faaes ikke levende, men, naar de ere friske, skulle de være røde i Ganen, blanke og stive. Skællene skræbes af. Røgte spises de med kold Peberrod i Gløde eller med Eddike og Smør. De steges ligesom Kal, kun med lidt mere Smør og spises med Eddike, hvori er rørt lidt Smør og Peber. De kunne koges til Suppe og Gelée, hvilket sees

af de dertilhørende Anviisninger. Vil man rege Sildene, da behandles de ligesom Aal, men hænge lidt kortere i Røg. De spises da ikke med Eddike, men med Gemüser, helst Snittebenner eller Kartofler.

Makrel.

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

Lax.

Lax beholder Skællene paa. Der kommes Laurbærblade, heelt Peber og lidt heel Petersille i Vandet. Den maa ikke flækkes, men skæres i temmelig tykke Stykker rundt om Fisken. Den koges ogsaa heel, men, er det et tykt Mellemstykke, skal der lang Tid til, for at faae det gennemkogt. Den spises med Smør og Eddike; Peber og fiint hakket Petersille kommes i Saucen ved Bordet. Rold spises den med Olie, Eddike og Peber. Som

Gelée og til Farce findes den anført ved de dertilhørende Andviisninger.

Torff

spises i Almindelighed kun fra October til Mai, da der i de varme Maaneder findes Orm i den. Den skæres i Stykker og spises med Sennop og Smør. Smaa Torff kunne steges, naar de først ere aftenrede og dryppede i Meel. De spises med brunet Smør.

Torff paa Fad.

4 $\mathbb{H}$ Torff skæres i sædvanlige Stykker og lægges lagviis paa et dybt Fad med 4 stødte Iuebakker, $\frac{1}{4}$ $\mathbb{H}$ koldt Smør, stødte Muskatblomme og Salt. Saften af $1\frac{1}{2}$ Citron, $1\frac{1}{2}$ Pøgel Sammelviin og $\frac{1}{2}$ Pot Vand hældes derpaa. Fadet sættes i Doven eller paa en Tresfod med Gleder under. Naar den har kogt lidt, vendes Stykkerne varligt, at de ikke gaae itu. Den serveres i Fadet med en Serviet om.

Stuvet Torst.

3 $\mathcal{W}$ Torst koges med Salt i 1 Pot Vand. Naar den er kogt nok, tages den op, 4 Lod Smør smeltes, deri kommes 1 revet Løg, 3 fiint hakkede Anchiovis med Kryderierne paa, lidt stødt Muskatblomme og 3 stødt Enebær. Naar dette er snurret godt sammen, spædes det, lidt efter lidt, med 1 Pægel Bouillon, 1 Pægel Gammelviin, Saft af $\frac{1}{2}$ Citron og den siende Fiske-suppe; Fisken gives et lidet Opkog deri og hældes paa Fadet.

Hornfisk.

Faaes ikke levende; naar de ere friske, skulle de være stive, blanke, mørkerøde i Gjællerne og Dinene see levende ud. De spises kogte med Smør, hvori Petersille eller Eddike. Steges de, da spises de med brunet Smør eller Eddike. Naar Fisken er stor, kan den roges, og behandles da som Hal.

Kuller

faaes ikke levende og have samme Kjendetegn paa at være friske, som Hornfisk. De spises som

Tørst med Sennop og Smør, men bruges meest til at lave i Farce.

Tunger

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

Rødspætter

spises kogte med Vegge-, Capers-, Champignon-, eller Syre-Sauce ogsaa med Petersille og Smør. Stegte spises de som Tunger med Citron.

Pigvare, Sletvare og Helleflynder

spises kogte med de samme Saucer som Rødspætter.

Sletter.

Af ganske smaa Sletter, som man kjøber i Knippeviis, flaaes det brune Skind; naar Saltet er tørret af dem, dryppes de i en tyk Pandekage-deig og steges paa Panden. De spises med brunet Smør.

Hummer, Krebs, Krabber og Reier.

Affskyllles i koldt Vand og koges i rundeligt Vand med Salt, Vandet maa være i stærkt Kog, før Fiskene kommer deri. De stummes godt og ere kogte nok, naar Benene lade sig tage af. Paa Reierne kommer først Salt, naar de ere tagne af Ilden, og de kunne bevares i flere Dage, ved at man lader dem staae i noget af det Vand, hvori de ere kogte; de rystes da i et Derslag, før de bruges.

Reier og Asparges.

25 Asparges, af Mellemstørrelsen, skrælles, skæres i korte Stykker og koges i $\frac{1}{2}$ Pot Vand med lidt Salt; naar de ere mere, sies Vandet fra dem. 1 Pot kogte Reier pilles, Skallerne skedes med lidt Smør og svitses paa Ilden, derefter kommer, lidt efter lidt, $\frac{1}{2}$ Pot heedt Vand eller tynd Bouillon derpaa, tilsidst Vandet, hvori Aspargeferne ere kogte. Naar det har kogt en lille halv Time, affies det, Suppen sættes paa igjen med en Tævning af omtrent 2 Lod Meel,

udrørt med lidt Smør og fortyndet med den varme Suppe. Naar dette har kogt, kommes Aspargeserne og de pillede Reier deri, tilligemed et Par Theeskeer hvidt Sukker, mere Salt, om behøves, og lidt Muskatblomme. Ved Anretningen kan lægges Skiver af bagt Franskbrod paa Fadet, hvorover det stuede hældes, eller der lægges Rouletter af kogt Fisk eller Butterdeigskager rundt om Kanten af Fadet. Det kan ogsaa fyldes i smaa Posteier.

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

Muslinger.

Naar Muslingerne ere skyllede, tages de op med Hænderne, og koges med Laag paa, indtil de

aabne sig, uden mere Band paa, end det, der følger med dem. De pilles strax af Skallerne, Skæget og den sorte Tunge skæres af. Naar de ere kolde, holdes kold Eddike og lidt af den Sauce, hvori de ere kogte, paa. De kommes paa smaa Krukker og smeltes til med Tælle.

Stuede Muslinger.

Dertil tages stødte Tvebakker, Smør, Suppe, Gammelviin, Muskatblomme, lidt Citronsaft og Salt, hvilket koger, indtil det er jævnt, da faae Muslingerne et Opkog deri. Det kan fyldes i smaa Posteier, kommes inden i Gratin, Granade eller paa et dybt Fad, og da belægges med Farce og bages i en Døn eller paa en Ildgryde.

Osters

spises for det meste raae. De kunne staves ligesom Ovenstaaende. Vil man stege dem, da bruges dertil store Skaller, hvori 5 à 6 Osters lægges, naar først Skæget er taget af dem, tilligemed stød Bred, Gammelviin, lidt Citronsaft,

Muskatblomme, Smør, lidt Salt og lidt tynd Bouillon. Den Sauce, som er ved Østerserne, kommes paa. Der stroes et Lag stødt Brød derpaa, som belægges med smaa Stykker Smør. Saaledes sættes Østerserne i Dønnen eller Tærtspanden og bages lysebrune. De spises efter Suppen. Skæget koges i lidt Vand, sies, og Suppen kommes paa smaa Glasfer og bruges til Saucer. Det kan ogsaa tørres i en Døn, stødes fiint og saaledes kommes i Saucer.

Plukkesist.

Laves af Gjeder, Torsk, Abborrer, Kuller og flade Fiske, som koges og pilles fra Benene. Et Stykke Smør smeltes, deri rores Meel; det spædes, lidt efter lidt, med Melk, indtil det har en passende Tykkelse, da kommes Fisken og Muskatblomme deri og koges lidt, tilsidst et lidet Stykke hvidt Sukker og Salt. Derpaa lægges Skiver af Franskbød, som ere bagte i Klaret og Smør, paa Fadet, og Plukkesisten hældes derover. Man kan ogsaa komme den varme Plukkesist paa

et dybt Fad, strøe et Lag stødt Brød, saa tykt som en Finger, derpaa, hælde smeltet Smør derover og sætte det i Doven, eller paa en Ildgryde, for at bages lysebrunt. Til denne Maade maa Fisken være stuvet temmelig kort, ellers vil Brødet synke ned deri. Et Laag eller smaa Kager af Butterdeig kan lægges over Plukkesfisken. Paa samme Maade laves den af kogt Klipfisk og Bergefisk, kun at den hakkes fiin og behøver mere Smør. Dersom man ikke vil anvende nogen af de anførte Maader til den salte Fisk, kan der enten kommes kogte Gulerødder, hvilke ere skaarne i smaa Stykker, eller Rosiner, som først ere kogte i Vand, derpaa, tilligemed stødt Peber.

Paa en anden Maade, af fersk Fisk.

Et Stykke Smør smeltes, deri kommes fiint stødt Brød, Muskatblomme, Gammelviin, Citronsaft, Salt, Bouillon og lidt af Fiskesuppen, om den haves. Det koger, indtil det er jevnt, og da gives Fisken et Opkog deri. Denne Plukkesfisk kan kommes i Skaller, hvori man ellers steger

Osters, bestrøes med stødt Brød og Smør og bages i Ovnen. Iøvrigt kan denne Sort anvendes paa samme Maader, som ovenstaaende.

For skjellige Retter.

Posteier.

Naar en Posteï tillaves med Butterdig, tages den ud af Formen, hvortil det især er godt at have en Form til at aabne paa den ene Side. Har man en liden Tærtepande, behøves ingen Form, Posteien kan lægges lige deri, bages med lidt Ild under og hældes derfra paa Fadet. I den første halve Tid maa den ikke blive brunn, da det hindrer Butterdeigen i at hæves; efter den Tid lægges mere Ild paa. De Posteier, som ikke kunne tages af Formen, bages i en Blikform med fast Bund, som sættes i en Pynteform af Leer, i Mangel heraf serveres den med en Serviet omkring, eller bages i et Fad. For at prøve, om Posteien er bagt nok, kan man stikke en fiin Pind i den, og, er der ingen

Deig derpaa, naar den udtages, da er Posteien bagt nok.

Postei med hvid Sauce.

Til 3 $\mathfrak{H}$ Kalvebryst, som skæres istykker og koges næsten mørt i knapt Vand med Salt, bruges 2 $\mathfrak{H}$ Dre- eller Kalvekød, som laves til Farce, og 1 $\mathfrak{H}$ Meel, som laves til Butterdeig og udrulles til den ved Butterdeig angivne Tykkelse. Den øverste Deel af en Kageform med løs Bund lægges paa Deigen, som skæres af lige derefter, dette Stykke bruges siden til Laag paa Posteien. Den øvrige Deig udrulles tyndere, og med den beklædes hele Formen indvendig, saa der bliver en Kant foroven udenfor Formen. Hele Butterdeigen belægges derpaa med et Lag Farce, som smøres jævnt, at der ingen Huller er; deri lægges Kjødet med lidt af Suppen, lidt Viin, Citronsaft, Smør, Muskatblomme og Salt; dette tildækkes med Farce, derpaa lægges det affkaarne Butterdeigslaag over, hvorpaa Kanten fra Siderne lægges i pæne Folder og Pynt. Det Hele

oversmøres med Æg, fortyndede med Vand, og bages i $1\frac{1}{2}$ Time, ligesom Butterdeig.

Denne Postei kan ogsaa bages af Hens, Kyllinger, Kalkuner og Lammekjød. Saucen laves af Smør og Meel, som fortyndes med Suppen, hvori Kjødet er kogt, lidt Gammelviin, Citronsaft og Muskatblomme. Heri kommes Østers, Muslinger, Kastanier, Champignoner, eller hvad man vil, som passer dertil. Den legeres med Æggeblommer. Saucen kan ogsaa laves af Reier og Asparges, Krabber eller Hummer, hvori kommes Blomkaal, i Mangel af Asparges.

Postei med bruun Sauce.

Forskjellige Sorter vilde og tamme Fugle spækkes og steges næsten mere, skæres istykker og lægges i en Kasserolle med det Smør, hvori de ere stegte, Gammelviin, Skye, Sone, lidt Eddike, Peber, lidt Melliker og Salt. Naar de have kogt lidt, lægges de, tilligemed lidt af Saucen, i Formen, som er beklædt med Butterdeig og Farce, tildækkes dermed og bages, som ovenfor

er viist. Hertil bruges den Sauce, hvori Fuglene ere kogte, og som jevnes med lidt Meel, udværet i Skye og Sone, deri kommes fyltede Chatterotter. Istedet for Fugle, kan bruges alle Slags tiloversbleven Steg, som skæres itu og lægges i Farcen med Skye, Sone, lidt revet Løg og Kryderi.

Postei af ferske Dretunger.

Tungerne koges næsten mere i knapt Vand med Salt i, skrælles og skæres i temmelig tykke Stykker, som meles og lægges i en Kasserolle med Smør, for at steges lysebrune. Derefter kommes lidt af den Suppe, hvori Tungerne ere kogte, derpaa, samt Citronsaft, lidt Viin, Muskatblomme, Peber, lidt Nelliker, Salt og Skye, hvormed de koges mere. Et Lag af disse, tiligemed lidt af Sauce, lægges i en Form beklædt med Butterdeig og Farce, derpaa et tyndt Lag af Farce, saa et Lag Tunge og tilsidst igjen et Lag Farce, som beklædes med Butterdeig. Den bages i en Timestid. Til Sauce bruges Suppen,

hvori Tungerne ere flegte, hvilken jævnes med Meel, om det behøves, og hvori kommes Skye, Sone, Champignoner eller Capers.

Sneppe-Postei.

Fuglene koges næsten mere i Skye, Gammelviin, lidt Suppe, lidt revet Løg, Peber, Muskatblomme og Salt. Der laves en Farce af 3 $\mathring{A}$ Drekjød, som skræbes fiint, ligeledes $\frac{1}{4}$ $\mathring{A}$ fedt fersk Flesk. Det hakkes sammen og stødes vel med noget Smør og tilsidst med for 2 $\mathring{A}$. Franskbrød, der først blødes i lidt Suppe. Det udvøres lidt tyndere, end til Boller, med noget Gammelviin, lidt revet Løg, stødt Peber, Allehaande, lidt Nelliker, syltede og hakkede Champignoner, Afier og noget af den Suppe, Snepperne ere kogte i. En Form med fast Bund eller et Fad belægges med Farcen, Snepperne lægges deri med lidt af Suppen og ganske lidt Smør og tildækkes med et godt Lag Farce. Den bages i $1\frac{1}{2}$ Time og serveres i Formen med en Serviet

om. Sauceu dertil laves af 1 Pøgel Suppe, $\frac{1}{2}$ Pøgel Gammelviin, Skye, Lemoner, Afier, lidt Vand og lidt Meel, udrørt i lidt Smør.

Den kan laves af Vender, Duer og alle Slags vilde Fugle.

Kyllinge-Postei.

Farcen laves som til Sneppe-Postei, men af Kalve- eller Lammekjød og ikke udrørt med saa meget Skarpt. 4 Kyllinger skæres istykker, koges næsten mere i Bouillon, Gammelviin, ganske lidt Løg, Peber, Muskatblomme og Salt. Formen beklædes med Butterdeig, hvorpaa lægges Farce, deri Kyllingerne med lidt af Suppen, hvori de ere kogte, og nogle smaa Stykker Smør, derpaa igjen Farce og Butterdeig. Den bages som sædvanligt. Sauceu laves af Kyllinge-Suppen, som jevnes med Meel og Smør. Den kan gøres lysebrun ved at brune Smørret og røre Meelet deri. Krebsesauce kan spises hertil. Den kan ogsaa laves af Høns-, Kalve- og Lammekjød.

Lever=Postei.

1 Kalvelever skræbes og guides igjennem et Dørslag. $1\frac{1}{2}$ $\mathfrak{W}$ fersk Flesk, af det Fede, skræbes og hakkes med Leveren, 1 $\mathfrak{W}$ raa Medisterpølse og 12 Anchiovis, som ere skaarne fra Benene. Naar det er vel sammenhakketh, røres det godt med et Par revne Æg, stødt Peber, Mel-liker, Salt, ganske lidt Timian, lidt revet Rugbrød, et Par Theeskeer Meel, Æhe, Sone, 6 à 8 Æg og omtrent $\frac{1}{2}$ Pot Gløde. I en Form med fast Bund lægges et Lag Farce, derpaa ituskaarne stegte Fugle, derpaa et Lag Farce og saaledes vekselsviis. Det sidste Lag maa være Farce, som belægges med Skiver fedt røget Flesk, for at Posteien ikke skal blive brunn; det tages af igjen for Anretningen. Den bages i $1\frac{1}{2}$ Time og spises varm med skarp brunn Sauce, men bruges dog meest kold. Istedet for Fugle, kunne bruges allestags fine Stege, som skæres i Skiver, ogsaa Dyrefjød, af Bovene eller Køllerne, som spækkes, kommes i brunt Smør, dryppes med Citronsafft og steges under lukt Laag indtil de ere

mere. 3 stegte Duer ville være passende til denne Portion Farce. Af Svinelever laves den paa samme Maade; men da tages kun 1 $\mathbb{W}$ Flesk, ikke Rugbrød, lidt mere Meel og Melk, istedet for Gløde. Hertil smager Dyresteg bedst. Dyrelever laves paa samme Maade.

Smaa Posteier.

— See ved Butterdeig. —

Rouletter af Steg eller kogt Kjød.

Der smittes 2 revne Æg i 3 Lod Smør; 4 Lod Meel bages deri, og opspædes med $\frac{1}{2}$ Pot Bouillon; det koges indtil det er jævnt, da røres det med $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ kogt eller stegt Kjød, der er skåret smaat, stødt Peber og Salt. Naar det er ganske koldt, tages lidt ad Gangen og trilles rundt i stødt Brød, derpaa i vel pidskede Æg, saa i Brød, atter i Æg og igjen i Brød; derpaa koges de i Klaret, tilligemed lidt heelt Petersille til at pynte med. Til denne Portion, hvoraf om-

trent bliver 16 Rouletter, bruges 5 Tvebakker og 4 Æg. For at give en mere piquant Smag, kan smitses 3 hakkede Anchiovis tilligemed Løgene, og der kommes da lidt Gammelviin, lidt Citronsaft og Muskatblomme i Deigen. De kunne serveres med en skarp Sauce og pillede Kartofler, eller spises til Gemüser.

Rouletter af Hummer.

Hummerne koges og Kjødet pilles fra Benene og skæres i Tærninger, Skallerne stødes med Smør, smitses over Ilden og spædes med Vand. Naar det har kogt $\frac{1}{4}$ Time, affies det, og Hummer-Smørret deraf sættes paa Ilden igjen med Meel og spædes med Suppe, indtil det bliver en Grød. Hummerkjødet, lidt Muskatblomme, Salt og lidt Sukker koges deri. Naar det er koldt, koges det som Rouletter. Skallerne kunne ogsaa koges med Melk, Hummer-Smørret spædes da med Fløde eller god Melk.

Af Krebs laves de paa samme Maade, men, da Smagen af Skallerne ikke er saa stærk, som

af Hummer, kan den Mælk eller det Vand, hvori de ere kogte, bruges med.

Rouletter af Reier og Asparges.

Laves som stuede Reier og Asparges, kun tykkere og Aspargeseerne skaarne saa smaa, at de ikke hindre i at trille-Rouletterne.

Rouletter af Østers og Muslinger.

Laves som Østerssauce, men tykkere, og koges som ovenanførte. Man kan ogsaa lægge de stuede Østers i lidt Fiskefarce, dække dem til dermed, dryppe dem i Æg og Brød, og koge dem.

Rouletter af kogt Fisk.

Fisken, som kan være Gjede, Rødspætte, Dorst eller Aborre, koges og pilles fra Benene. Til $\frac{1}{2}$ $\mathfrak{A}$ Fisk tages 2 Lod Meel, som bages i 4 Lod Smør og spædes med Mælk indtil det bliver en tyk Bølling. Deri gives Fisken et Dpfog med Muskatblomme, en Knivspids Sukker og Salt til.

sidst. Naar det er koldt, koges det, ligesom ovenstaaende Rouletter.

Rouletter i Oblat.

Alle foregaaende styvede Sorter til Rouletter kunne svøbes i Oblat, som først er skaaren i langagtige Stykker og dyppet i koldt Vand. Den saaledes dannede Roulet dyppes i pidskede Æg, derefter i stedt Brød og koges.

Fyldte Franskbød.

Hertil bruges Franskbød til 2 p. Stykket, som afraspes; et Laag skæres af og det udhules. Der laves en Ragout eller Hachis af stegte Kyllinger, Kalvesteg, Hens, Vender, Kalvebrisler, eller hvad man vil anvende dertil. Brodet fyldes hermed, medens det er varmt, Laaget trykkes paa med lidt Æggehvide, det Hele dyppes i Mælk og steges paa Panden i Klaret og Smør.

Anchiovis = Brød.

Franskbød skæres i Skiver og bages i Smør og Klaret. Paa hvert Stykke lægges en fladt

Anchiovis, hvoraf Benet er udtaget, og ved Siden af denne et forloret Æg. Det lægges jevnfides paa et Fad og serveres som Rouletter.

Nyrebrød.

Den stegte Nyre hakkes temmelig fiin med lidt af Tællen, blandes med 1 Æg, lidt Peber og Salt, smøres paa Brødsfiver og bages i Smør paa Panden.

Farce af Drekjød.

En af Betingelserne for at erholde god Farce af Drekjød er, at dette har hængt flere Dage efter Slagtningen, saa og, at Tællen er af samme Sort, som Kjødet. Den kan samles af Dre-, Kalve- og Lammestege og bevares længe, naar man stroer lidt Meel paa den, hvilket igjen kan bruges i Farcen. Om Sommeren, naar Kjødet ikke kan hænge, er det bedst, at tage Kalve- eller Lammekjød, da Farcen deraf kan blive god, om Kjødet end er nysslagt. Drekjødet maa helst være

af Inderlaaret, som skæres i temmelig tykke Stykker og skræbes fra den rette Side, saa at Kniven gaaer med Senerne. 1 $\mathcal{R}$ Kjød skræbes og hakkes først godt med Salt, derefter med 2 Spiseskeer Meel, derpaa med 4 Lod Tælle og, naar det er fiint og seigt, da med 2 Spiseskeer Vand. Derpaa røres det med god nymalket Mælk, hvoraf kun tages et Par Skeefulde ad Gangen, og lidt Ingefær. I Begyndelsen, medens det er haardt, røres frem og tilbage; naar det er bleven tyndere, røres, raak og længe, rundt og bestandig til en Side, at Deigen kan samle sig. Bliver det ikke seigt, kan der kommes et Par Eggehvider i. Vil man have Løg i, da hakkes de tilligemed Kjødet. Krydderierne kunne, foruden Ingefær, være enten Allehaande, Peber, Nelliker eller Muskatblomme.

Istedet for at skrabe Kjødet, kan det skæres smaat og ganske fra Senerne. Det behandles som Ovenstaaende, kun at Kjødet hakkes endnu længere, og at de Sener, som ved Hakningen kunne komme frem, borttages. Der maa saaledes anvendes mere Tid og Umage, for at faae Far-

cen god paa denne Maade, men det giver dog den Fordeel, at dertil ikke behøves skært Kjød, men at dette kan skæres fra forskellige Steder og i smaa Stykker, naar kun ingen Sener ere derved.

Farce af Kalve- og Lammekjød.

Kjødet skæres i Skiver og kan gjerne være af det bedste Skankeskjød. Det udbankes stærkt med Trækollen, saa at det gaaer i stykker, skræbes og skæres fra Senerne, hakkes stærkt og behandles som Ovenstaaende; dog bruges lidt mindre Tælle. Det bedste Krydderi heri er Muskatblomme.

Farce af Hønseskjød.

Laves kun af Bryttet, som skræbes og til-laves ligesom Ovenstaaende.

Fiske = Farce.

Laves af Gjede, helst mat, Kuller, Hornfisk, Lax og til Rod af Dorst. Fisken afvadskes, skæres op fra Ryggen, og afvadskes igjen paa den indvendige Side, naar Indmaden er taget

ud, for at Fiskefmagen ikke skal blive for stærk.
 1 $\mathcal{R}$ Fisk skræbes og hakkes, først med Salt,
 derefter med 4 Lod koldt Smør, eller halv Smør
 og halv Marv, 1 Spisefke Meel og 2 Æg.
 Naar det er hakket godt sammen, rores det med
 Melk, Fløde og Muskatblomme. Den kan laves
 uden Æg; men da tages lidt mere Smør.

Boller i Sauce.

Der sættes Suppe og Vand, ligemeget af
 hver Slags, paa Ilden, hvori koges Kjød- eller
 Fiskeboller; naar de ere kogte, tages de op, og
 Suppen sies. Der sættes et godt Stykke Smør
 paa Ilden, hvori rores lidt revet Æg, lidt stødt
 Peber, Muskatblomme, Salt og Meel, hvilket for-
 tyndes med Suppen, indtil det har en tilpas Tyk-
 kelse, da kommes Bollerne og Castanier deri, og
 koges lidt. Et Laag af Butterdeig eller smaa
 Butterdeigskager lægges derover, naar det er hældt.

paa Fadet. Paa samme Maade kunne Bollerne tillaves med Østers, Muslinger, Champignoner, Capers, eller hvad man vil bruge dertil. Legene kunne undværes og der kan kommes Vin og Citronsaft paa. Man kan lave en Sauce, som til stuvet Torst og koge Kjødboller deri.

Farcerede Løg.

Naar gule, store, spanske Løg ere pillede, skæres Laag af dem, de udhules, fyldes med Kjødfarce, Laagene lægges paa og de sammenbindes med grovt Traad, eller bindes ind i tyndt Lærred. De kommes i kogende Vand med Salt, og koge, indtil de ere mere, da optages de, Bindingen løses af og de gives et Opkog i en brun Sauce, som laves af bruunt Smør, hvori kommes Meel, Peber og Agurker eller Lemoner. Denne Sauce fortyndes med Bouillon, Æg og Soye og Legene serveres med Sauce over. Har man ikke Løg nok, kan der koges nogle Boller med i Vandet og lægges i Midten af Fadet med Legene rundt om.

Farcerede Agurker.

Agurkerne maae være af Middelstørrelsen; de flækkes, udhules og tilberedes ligesom farcerede Æg.

Farcerede Sellerier.

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

Farceret Hvidkaal.

Naar de yderste Blade ere pillede af Kaalshovedet, skæres et Laag af ved den Side, hvor Stokken er. Det udhules og fyldes igjen med Kjodfarce, Laaget lægges paa, derover et Par af de store Blade, hvorpaa det ombindes med fiint Seglgarn eller et Stykke tyndt Løi, og kommes i kogende Vand med Salt, hvori det koges i 1 à 2 Timer, efter Hovedets Størrelse. Det spises med rørt Smør med Muskatblomme i. Den Kaal, som er hulet ud, kan koges med i Vandet og hakkes til Søbekaal eller stuves.

Farceret Blomkaal.

Der skæres et Hul midt i Blomkaalshovedet, deri fyldes Fiskefarce, hvoraf der ogsaa lægges et Lag, saa tykt som en Finger, ovenpaa Kaalen. Derover lægges Blade af Hvidkaal, som ganske maae bedække Farcen og ombindes med fiint Seglgarn eller et Stykke tyndt Løi. De kommes i kogende Vand med Salt og tages op, naar de ere mere. Hummer, Krebs eller Reier stuves

i Mælk eller Bouillon, efter Anviisningen, og hældes over Kaalen, som imidlertid er holdt varm.

Farceret Dretunge.

En fersk Dretunge koges mør, skrælles og skæres i tynde Skiver, efter Tungens Længde. En Lærtepande eller Plade til Dønen smøres med Smør og strøes med Brød; derpaa lægges et Lag Kjødsfarce, der gives Façon som en Dretunge, derpaa en Skive af Tungen, saa et Lag Farce, saa Tungen, og saa fremdeles. Det sidste Lag maa være Farce, hvormed den jævnes overalt. Den smøres med smeltet Smør, strøes med Brød, dryppes et Par Gange med smeltet Smør og bages lysebrun. Den spises med skarp brun Sauce.

Farceret Lammekarbonade.

Kjødet behandles som til Karbonade. Det smøres med et Lag Kjødsfarce paa den ene Side af hvert Stykke, som derpaa dryppes i Æg og Rasp og steges paa Panden.

Beenløse Fugle.

Der skæres tynde Skiver Drekjød af Gnderlaaret, som bankes ganske lidt. Midt paa hvert Stykke lægges en Skeefuld Kjødsfarce, hvorom Kjødes svøbes og dannes af Façon som en Fugl uden Hoved og Been. Kjødet spækkes sammen med Fless og ombindes med Traad. De gni-des med Meel, Peber, lidt stødte Nelliker og Salt. Et Stykke Smør brunes, deri koges et revet Æg, derefter Fuglene, indtil de ere lidt brune, hvorpaa det hele fortyndes med lidt Vand og Bouillon, indtil det staaer over Fuglene. De koge indtil de ere mere, Sauceu sies og sættes paa igjen med lidt Skye eller Sone og Meel, om den ikke er jevn nok. Fuglene kommes varme paa Fadet, og Sauceu hældes derover.

Farceret Kalve- og Lammebryst.

Hertil bruges Tykbrystet, hvoraf Halsen skæ-res, samt Boven, paa den Maade, at Skindet, med et tyndt Lag Kjød ved, bliver skaaret fra Boven og hængende ved Brystet. Skindet løs-

nes ligeledes, med lidt Kjød ved, hen ad Brystet og synes fast ved Siderne, saa at der kun bliver saa stort et Hul tilbage, at Farcen kan fyldes derigjennem. Det maa ikke stoppes haardt, for ei at springe itu. Naar der er syet for det, lægges det i saa meget kogende Vand, at dette knap staaer derover, og koges, indtil det er mørt. Der kommer ikke mere Salt i, end at Suppen kan bruges. Ved Anretningen skæres Syningerne samt det yderste Skind af, og det overholdes med lidt af Sauce, som kan være af Osters, Champignon, Capers, Kastanie, Krebs eller Reier og Asparges. Kalvebryst fyldes med Farce af Dre- eller Kalvekjød, som kan laves af den fraskaarne Bov; Benene og Skrællingerne kunne koges med Brystet, for at give kraftigere Suppe. Det kan ogsaa steges, og spises da med brun, skarp Sauce eller med brunet Smør.

Lammebryst fyldes med Farce af Kalve- og Lammekjød eller Fiskefarce og dertil smager især Reier og Asparges godt.

Fricadeller

laves af Kjed- og Fiskefarce, hvortil Deigen, som maa være lidt haardere, end til Boller, tages med en Skee, som til hver dypes i koldt Vand, og lægges paa Panden i kogende Klaret, hvori de steges ved jevn Ild, saa at de ikke for hurtigt blive brune, uden at være gennemstegte.

Høns i Riis.

Naar en Høne er renset og opsat, sættes den paa Ilden, i et Kar, der ikke er større, end behøves, med saa megen tynd Bouillon eller Spare-suppe, at den netop staaer over Hønen. Naar den er skummet, kommes 2 à 3 Æg, 2 Gulerødder, 3 Kelliker og Salt derpaa, hvormed den koger, med Laag paa, ved sagte Ild i en Times-tid, da kommes $\frac{1}{4}$ lb pillede og afvaskede Risengryn derpaa, og koges indtil Hønen er mør. Æg og Rødder tages op, og den anrettes med Grynene over, hvilke spises som Sauce. Man kan koge Lamme- og Kalvekød paa samme Maade. Til en Lammehov paa et Par Pund vil omtrent

bruges $\frac{1}{2}$ Pot Suppe, $\frac{1}{2}$ Pot Vand og næsten
 $\frac{1}{4}$ lb Gryn.

En Sommer-Ret.

Alleslags Havevæxter, som Gulerødder, Hvide-
 roer, Petersillerødder, Kaa/rabi, Blomkaal og
 Asparges, koges næsten mere i Vand og Salt,
 og skæres i runde Skiver; Kaa/en pudses pænt.
 Kalve- eller Lammekjød skæres i smaa Stykker og
 koges ligeledes næsten mørt. I en Kasserolle
 lægges Rødder og Kaa/, net ordnede med de pæ-
 neste Sider ned imod Kasserollen og i Midten
 lægges Kjød, fast indesluttet af Urterne. Naar
 Alt er ordnet, trykkes det fast med den flade
 Haand, nogle Stykker Smør lægges derpaa og
 lidt af Suppen hældes over; det sættes i en Døn,
 som ikke maa være saa heet, at det bliver brunt,
 og koges blot i en Time/tid. Naar den skal
 anrettes, lægges et Fad over Kasserollen, hvor-
 paa den vendes. Saucen dertil laves af Suppen
 med Muskatblomme, jevnet med Smør og Meel
 og legeret med Æggeblomme.

Kjød i Hvidkaal.

3 $\mathcal{R}$ Kalve- eller Lammebryst skæres itu som til Fricasée og blancheres. I en Kasserolle eller Gryde lægges et Lag ituskaaren Hvidkaal, derpaa et Lag Kjød, atter Kaal og saa fremdeles; man lægger smaa Stykker Smør og lidt Salt derimellem og hælder næsten 3 Pøgle Vand derpaa, hvormed det koges under Laag og ved jevn Ild, indtil Kjødet er mørt. Det hele maa af og til dreies rundt i Gryden og løstes lidt op med en Skee, at det ikke skal brænde paa. Det anrettes paa et dybt Fad.

Kaalhoved med Skinke.

Et Kaalhoved udhules som til farceret Hvidkaal; noget af den udhulede Kaal hakkes; 3 à 4 Gange saa meget kogt, roget Skinke, af det magre, hakkes grovt og blandes med Kaalen tilligemed Peber og for 4 $\mathcal{S}$. gammelt Franskbød, der først er revet. Dette gives et Opkog med Smør. Naar det er svalet, rores 4 à 6 Eg deri, hvorpaa det fyldes i Hovedet, som tilbindes og koges i

et Par Timer. Saucen laves af Smør, hvori
 reres ganske lidt Meel, og fortyndes med Bouillon.
 Stødt Muskatblomme og Salt kommes i.

Karbonade.

Laves af Kalve-, Lamme- og Svine-Kam.
 De flade Been, Rygknokler, samt Skind og Se-
 ner skæres fra, Kjødet skæres itu, saa at der bliver
 et Been ved hvert Stykke, skræbes ganske fra det
 øverste Stykke af Benet og bankes ud, dog saa-
 ledes, at Benet bliver siddende fast derved. Kjø-
 det hakkes sammen med Bagen af en Kniv, saa
 at det bliver tykt og faaer en pæn, rund Façon.
 Hvert Stykke dypes i Eggehvide, som er lidt
 pidsket, derefter i fiint stødt Brød, hvori er kom-
 met Salt, Peber eller grovt hakket Petersille.
 Den steges paa Panden i Klaret eller godt Stege-
 fedt og spises med brunet Smør og Gemüse.

Stegte Mørbrader.

Laves af Dre- og Svine-Mørbrader. Kjø-
 det skæres ikke itu, bankes kun lidt, men tilbere-
 des ivoirigt paa samme Maade, som Karbonade.

Beefsteg paa Risten.

De første Gange man steger Beefsteg, kan man ikke vente, at den ganske skulde lykkes, thi der maa Dvæle til at passe Ilden, saa at Kjødet hurtigt erholder en Skorpe, uden at brændes, og derved bliver fastigt indvendigt, dog ikke blodigt. Det er nødvendigt at have Trækul, som maae være udbrændte til stærke Gløder, før man begynder at stege. Til Beefsteg kan bruges Underlaar, som har hængt flere Dage efter Slagtningen, men det bedste Stykke dertil er Kamstykke, hvoraf de flade Been og Knoklerne, samt Skind og Sener borttages, Sidebenene hugges af i passende Længde og Kjødet skæres i Stykker, saa tykke som 2 Fingre. Der kan ikke komme Been til hvert Stykke, naar man skærer Kjødet saa tykt, men de Been, der blive, skræbes kun paa et lille Stykke og bliver ellers siddende ved Kjødet. Man kan ogsaa skære Kjødet ganske fra Benene. Det lægges paa Risten, som sættes over Gløderne og naar Kjødet er varmt paa den Side, der vender ned, vendes det, smøres med koldt Smør

og stroes med Salt og lidt Peber, vendes igjen, naar det er varmt, og smøres paa den anden Side. Den Flamme, som fremkommer ved at Smørret drypper ned i Gløderne, skader ikke Kjødet; det vendes ofte med to Gasler, men stikkes ikke, for at Saften ikke skal løbe ud. Det Fad, hvorpaa Beestegen skal anrettes, belægges med lidt koldt Smør, Kjødet lægges lige fra Risten derpaa og kan spises uden anden Sauce, end den, som derved bliver paa Fadet. Man kan ogsaa lave en Sauce dertil af Smør, som brunes paa Panden, hvori koges lidt revet Løg, tilligemed lidt Meel, megen Ekne og lidt Sone; den kommes ikke paa Kjødet, men serveres i en Sauce-skaal. Man kan ogsaa lave Sauce i en Kasserolle, lægge den færdige Beesteg deri og lade den staae et Kvarteer paa Gløder eller Emmer at dampe, men ikke koge, thi da bliver det haardt; det anrettes med Sauce over. Spises med pil-lede Kartofler og Peberrod, som er reven paa langs i tynde Trevler, og lagt omkring Fadet.

Beefsteg paa Panden.

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

Cotelets

laves af Svine-, Lamme- og Kalve-Kam. De behandles og tillaves ligesom Beefsteg paa Risten.

Af Lammekam maa der skæres 2 Been til hvert Stykke, for at faae dem tykke nok, men kun det ene Been skal da blive siddende. De spises med Genuise til, og ingen anden Sauce, end den, der bliver paa Fadet, hvorpaa lægges noget koldt Smør.

Stegt Lammehoved.

Det flækkes, renses, vaskes og staaer en Timestid i koldt Vand, saa at Blodet kan trække ud, derpaa koges det i Vand med Salt, indtil Skindet lader sig tage af, da pilles det omhyggeligt. Ørene og Dinene skæres ud, dog ikke det Fede, som sidder bag Diet. Ganen pilles af, Tungen flækkes og steges tilligemed Hovedet, som dryppes i Klaret, der er smeltet paa Panden, og derefter i stødt Brød, blandet med Salt og Peber. Hjernen tages ud, for Hovedet koges, den staaer lidt i Vand, at Blodet kan trække af, koges derpaa i ganske lidt Vand, Salt og stødt Peber eller Petersille i $\frac{1}{2}$ Timestid, da kommes et godt Stykke Smør deri og koges lidt med. Den serveres til Lammehovedet, som spises med brunet Smør

og Salat, eller Gemüse, dog bedst med Lungemoos til.

Lungemoos.

1 Lammelunge, 1 Hjerte og $\frac{1}{2}$ Lammeliver maae staae en Timestid i Vand, for at Blodet kan trække ud, hvorpaa det ubrugelige skæres af. Det koges med lidt Vand med Salt i, indtil det er mørt, da tages det op, pilles og hakkes fiint, sættes igjen paa Ilden med 4 Lod Smør, 1 Spiseske Meel, 1 stødt Tvebak, $\frac{1}{4}$ Pøgel Eddike, $\frac{1}{2}$ Pot af den siede Lungesuppe, Sukker og Salt og koger omtrent $\frac{1}{2}$ Time. Det serveres til Lammehovedet. Der kan kommes nogle Korender deri.

Fricandeau.

Kalvekød skæres i Stykker, saa tykke som en Finger og spækkes paa den ene Side. Rundeligt Smør, i Forhold til Kjødet, brunes i en Kasserolle eller Tydepande, deri lægges Kjødet med den spækkede Side ned, indtil det er lysebrunt, da vendes det og koges med Laag paa, indtil det er mørt, hvilket gjerne skeer i et godt Qvarteer;

Rjødets tages op og lægges paa Fadet, som sættes over Gløder; er der Fedt paa Saucen, skummes det af, og den tages af Ilden, medens der røres lidt Skye og raa Gløde deri, hvormed den atter sættes paa Ilden under stadig Røren, indtil den begynder at koge, da hældes den paa Rjødets, hvis spækkede Side er vendt iveiret. Stiv Ribssaft spises hertil, som til Bildt. Det kan laves paa samme Maade af Drekjød, som maa være af Kamstykke eller Inderlaaret, samt have hængt i flere Dage, og skæres i tyndere Stykker, end Kalvekjød. Istedet for Gløde kan Saucen jevnes med lidt Meel, udrørt i Skye, Sone, Peber og Salt.

Drekjød, tillavet som Bildt.

Et Stykke Kjød af Inderlaaret, dog ikke af den fede Side, bankes paa alle Sider, og lægges om Aftenen i simpel Eddike. Dagen efter tages det op og spækkes. Rundeligt Smør brunes, deri koges Kjødet under Laag, indtil det er mørt og bruunt, da optages det, Saucen sies, om det

behøves, sættes atter paa og jevnes med Fløde, ligesom Fricandeau. Det spises med stiv Ribssaft. Til et Stykke Kjød paa 3 lb bruges 1 Pægel Fløde.

Paa en anden Maade af forskjellige Sorter Kjød.

Tages Drekjød, maa det være af Inderlaaret, Kalvekjød af Kollen og Lammekjød af Laarstykkerne. Det gjenstikkes med grovt skaaret Flesk og meles. Et Stykke Smør brunes; heri brunes Kjødet med Salt, lidt Løg, lidt Affald af Flesket og et Stykke Rugbrøds skorpe. Naar alt dette er snurret godt sammen, under lukket Laag, kommes lidt Bouillon eller Skye og lidt Vand derpaa, hvormed det koger $\frac{1}{2}$ Time tid og vendes flittigt. Det tages af Ilden og staaer i Sauce til Dagen efter, da koges det ved sagte Ild under Laag. Rugbrødet tages op, inden det koger reent itu. Naar Kjødet er mørt, tages det op. Sauceu sies og sættes paa igjen med Champignoner eller Capers, Trosler, Oliven og Saf-

ten af en Citron. Dersom Sauceen ikke er jevn nok, kommes lidt Meel derpaa. Naar den koger, gives Kjødet et Opkog deri. Lidt Wiin kommes derpaa, naar den anrettes. Det kan godt laves uden Trøfler og Oliven.

Spækket Kalvelever.

Naar Hinderne ere tagne af Leveren, lægges den i flere Hold koldt Vand, for at Blodet kan trække af, hvorefter den spækkes med Fless. Et Stykke Smør brunes og Leveren vendes flere Gange deri. Naar den er lysebrun, kommes Salt, stødt Peber og et Par stødte Nellikker derpaa, hvorefter det spædes med lidt hvidt Ol og saa megen Bouillon eller Skye og Vand, at der kan blive Sauce nok. Naar Leveren er mer, tages den op, Sauceen sies, om det behøves, sættes paa igjen og jævnes med lidt Meel, udrørt i Skye og Sone. Sauceen hældes over Leveren. Det giver god Smag, at stege nogle hele Pø. med Leveren og servere dem omkring denne.

Leveren kan ogsaa skæres i temmelig tykke

Stykker, som spækkes paa den ene Side og steges i $\frac{1}{2}$ Timestid paa Panden i saa rundeligt Smør og Stegefedt eller Klaret, at den kan koge deri. Naar Leveren er lagt paa Fadet, hældes Fedtet af Panden, hvorpaa der kommes noget koldt Smør, og, naar dette er bruunt, rores, lidt efter lidt, koldt Vand deri, indtil Sauceen er jævn; den hældes da over Leveren.

Lammelever steges paa samme Maade, kun skæres den i tyndere Stykker og spækkes ikke, men dypes i Meel, som er blandet med Brød, Peber og Salt.

Banke-Klobs.

Drekjød, som helst maa være af Tunderlaaret og have hængt i flere Dage, skæres i tynde Skiver, bankes lidt med Gladen af en Kjøkkenkniv, bestrøes med Salt og Peber og lægges ved Siden af hinanden paa et Tinfad eller en Tydepande, med koldt Smør imellem, og sættes over rast Ild af smaa Tørv, men ikke Queild af Brænde. Saasnart Smørret er smeltet og Kjødet begynder

at blive hvidt paa den nederste Side, vendes det med to Gasler, men uden at der stikkes deri. Man vedbliver at vende Kjødet, indtil det er mørt, saa at det ikke bliver bruunt, hvortil i Almindelighed medgaaer omtrent $\frac{1}{4}$ Time. Naar Kjødet er taget op, rores Saucen stærkt med lidt koldt Vand, medens den staaer paa Ilden; bliver den ikke jevn deraf, kan der rores et lille Stykke koldt Smør deri. Har man mere Kjød, end der kan faae Plads i Panden paa engang, da maa der nyt Smør til hver Portion.

Til 2 $\mathfrak{R}$ Kjød bruges $\frac{1}{4}$ $\mathfrak{R}$ Smør.

Banke-Kjød.

Drekjød, helst Inderlaar, skæres i Skiver, saa tykke, som en Finger, bankes med Rullen og firres med en Kniv. Der lægges et Stykke Smør paa Bunden af en Kasserolle eller Jydepande, derpaa lægges et Lag Kjød, som bestroes med lidt revet Løg, Salt, Peber, et Par Nelliker, et Par Laurbærblade og lidt Smør; derpaa et Lag Kjød; derpaa Kryderierne og Smørret og saa

fremdeles. Det sættes over jevn Ild og koges indtil Kjødet safter, da skjenkes, lidt efter lidt, kogende Vand derpaa, indtil det knap staaer over Kjødet. Naar det har kogt et Par Timerstid, er det gjerne mørt. Lidt Meel udrøres i lidt Bouillon eller Vand og kommes paa. Der kan skrælles raae Kartofler og kommes paa; saa tidligt, at de kunne blive mere.

Man kan ogsaa mele Kjødet, brune det i Smør og skjenke kogende Vand derpaa. Krydderierne og Kartoflerne kommes paa.

Boeuf à la mode.

Et Stykke Sinderlaar, omtrent paa 5 $\mathcal{R}$, (det er godt, om det har hængt flere Dage efter Slagtingen) bankes godt paa alle Sider og be-
stikkes med ituskaarne Chalotter, helst syltede, fedt roget Flesk, som er skaaren i temmelig tykke Stykker og dyppe i stødt Peber, Allehaande, Mel-
liker, Ingefær og Salt. Et Stykke Smør brunes i en Kasserolle eller Gryde, der ikke er for stor, for at Sauceen ikke skal bortkoge; deri svit-

ses Kjødet, som først er gnedet med samme Slags Kryderier, hvori Flesket er dryppet, indtil det er noget brunt, da spædes det lidt efter lidt med heedt Vand, indtil det netop staaer over Kjødet. Det koger med lidt Laurbærblade, heelt Peber, lidt Melliker og et Løg, under Laag, i 4 à 5 Timer, derpaa udrøres et Par Skeer Meel i Vand og noget Soyne og koger lidt med. Naar Kjødet anrettes, sies Saucen i Saucefaalen.

Vil man have Klofer dertil, da laves de af for 3 p. Franskbrod, som blødes i Melk, undtagen den overste Skorpe, der tages af og skæres i smaa Tærninger, ligeledes fedt roget Flesk, saa at der er ligemeget af hver Sort. Flesket kommes paa Panden med et revet Løg; naar det er brunt, smittes Brodtærningerne deri. Franskbrodet trykkes op af Melken og røres med en Spiseske Meel, 3 Løg, Salt og Peber. Flesk og Brod-Tærningerne røres godt deri. Kloferne koges i Vand, gives et Opkog i Saucen og lægges om Kjødet.

Ragout af Kalvebrisslet.

Det blodige skæres af Brisslet, som afvades og sættes paa Ilden i koldt Vand med Salt, og halvkoges; det optages og skæres smaat. En Dregumme koges mør, (thi, uagtet de kjøbes kogte, ere de ikke brugelige, med mindre de koges om igjen), pilles varm og skæres i smaa Stykker. Brisslet sættes paa igjen med lidt Vand, Skye og Bouillon og koges, indtil det er mørt. Gummer kommer deri tilligemed en Teyning af Smør og Meel. Naar den er kogt, kommer Muskatblomme, lidt Citronsaft og $\frac{1}{2}$ Pægel Gammelviin derpaa. Heri kan enten kommer smaatkaarne Champignoner, Kastanier, Oliven og Trøfler eller Asia. Den spises med Butterdeig over.

Istedetfor Gummer kan der tages Steg af alle Sorter eller Fricadeller, som skæres smaat og blandes med Brisslet.

Denne Ragout kan fyldes varm i smaa Posteier eller i udhulede Franskbred; den kan ogsaa koges til Rouletter, men dertil legeres den med et Par Eggeblommer, for at blive tykkere.

Ragout af Duer.

Duerne spækkes og halvesteges i bruunt Smør, spædes med lidt Vand og Suppe, der kommes Salt paa, og de koges mere; Fedtet affskummes, og der kommes en Teyning paa af Meel, udrørt i Skye og Sone. Duerne tages op, Saucen sies og sættes atter paa med Kryderier, som kunne være enten Muskatblomme, Oliven, Kastanier og smaa skaarne Lemoner eller Agurke-Asia.

Ragout af Kal.

En god Skive Smør brunes, deri brunes revne Løg, derefter Meel, en Stilk Timian, Oliven eller Chalotter, Peber og Salt. Det spædes med tynd Suppe, Skye og Sone; Kalene koges heri og tages op, naar de ere mere. Lidt Madeiraviin kommes i Saucen, som sies over Kalene.

Forloren Skildpadde.

Et Kalbehoved af Middelførrelse flækkes, skræbes, pilles reent, vadskes og staaer $\frac{1}{2}$ Times-tid i koldt Vand, saa at Blodet kan trække ud af

det. Derpaa skoldes det i kogende Vand og koges tilligemed Tungen, som er skaaren af, i Vand med Salt, indtil det er saa mort, at Kjødet kan skæres fra Benene, hvilket maa skee, medens det er varmt. Det udbredes paa et Fad, indtil det er faldt, pilles omhyggeligt og skæres tilligemed Tungen i smaa fiirkantede Stykker. 4 à 5 Skiver roget Flesk med Sværen paa, hvilken skræbes og astorres, lægges i en Kasserolle eller Tydepande, deroftenpaa 2 $\frac{1}{2}$ Drekjod, som kan være af Skanke- og Halskjød, der skæres smaat, 2 Gulerodder, Petersillerodder og $\frac{1}{2}$ Snees skaarne Leg. Dette koges, ligesom bruun Suppe, spædes med tynd Bouillon og noget af Suppen fra Kalvehovedet, affies og skummes godt. Et godt Stykke Smør brunes, og deri koges 1 stort revet Æg i et Kvarteerstid, men med Forsigtighed, at det ikke brændes; derefter kommes 3 toppede Spiseskeer Meel og Cajennepeber deri, det spædes med den brune Suppe og maa være lidt jevnt. Kjødet af Kalvehovedet koges godt deri med $\frac{1}{2}$ Pot Madeiraviin og Saft af en Citron. Naar

det anrettes, kommes en Pægel Madeiraviin derpaa, tilligemed haardkogte Eggeblommer. Hjer-
nen vadsses godt i koldt Vand, koges i lidt Suppe
og lægges oven i Fadet. Smaa Fiskefricadeller
sættes deromkring. Dersom man har god Bouillon,
behøver man ikke at brune Kjød, men da brunes
et godt Stykke Smør, hvori alle de skaarne Løg
koges $\frac{1}{2}$ Timestid tilligemed Rodderne; Melet til
Tevning kommes deri, og det spædes med Bouillo-
nen, affies og sættes paa igjen med Viin, Peber
og Kjødet. Den kan endogsaa laves uden Bouillon,
naar man koger Hovedet i knapt Vand tilligemed
Rodder, den halve Snees Løg og nogle Stegebeen
eller Skanke. Der brunes da Smør med revet
Løg og Meel, som spædes med den affiede og
skummede Suppe af Hovedet. Istedet for Ma-
deiraviin kan der kommes 1 Pægel Cognac paa,
som koger lidt i Saucen, og $\frac{1}{2}$ Pægel Gammelviin
tilsidst.

Karri.

Karri kan laves af forskellige Kjødsorter,
som Vender, Høns, Gæs og Kraafer, endvidere

af Kalve- og Lammebryst, samt af Forkjædet af unge Grise, omtrent paa otte Uger. Kjødet hugges og skæres i smaa Stykker, vadskes i flere Hold Vand og blancheres. Et Stykke Smør sættes paa Ilden; førend det begynder at blive bruunt, kommes deri et revet Æg, som koges $\frac{1}{2}$ Dvarteer deri, derefter Hvedemeel, Karri og Salt; det koger sammen og spædes lidt efter lidt med heedt Vand, indtil det bliver som en tyk Bælling. Kjødet kommes da deri og koges lidt, derefter spædes det igjen med Vand og koger under Laag, indtil Kjødet er mørt. Er det Lamme- eller Grisekjød, maa det spædes med Bouillon istedet for Vand, eller der kan koges nogle Been deri, for at give Kraft. Dersom Saucen ikke er klar, maa Kjødet tages op, lægges paa Fadet og Saucen hældes igjennem Sigten derpaa. Lemon-Asia eller syltede Citroner spises dertil.

Paa en anden Maade.

Naar Kjødet er afvadsket, skjenkes kogende Vand derpaa, hvilket hældes af, naar det er koldt.

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

Karri af Kal.

Naar et lidet Stykke Smør er smeltet med lidt revet Løg, lidt Meel, Peber, Karristof og Salt, kommes Kalene i. Lidt efter lidt kommes Bouillon og Vand derpaa, Kalene koge mere og tages da op, for at Sauceu kan sies derover. Risengryn spises dertil.

Karri af Hummer.

Naar Hummerne ere kogte og pillede, steds Skallerne og behandles som til Krebsesuppe. Hummer-Smørret udværes paa Ilden med lidt Meel, Karri og Salt; det spædes med Kjødsuppe og lidt af Hummersuppen. Hummerkjødet gives et Dpfog deri. Risengryn spises dertil.

Risengryn til Karri.

Grynnene afvadskes godt og sættes paa Ilden i koldt Vand, uden Salt. Vandet maa være saa rundeligt, at det staaer $\frac{1}{2}$ Dvarteer over dem. Ilden maa være rask, at de hurtig komme i Kog; thi de maa ikke jeyne Vandet, men tages af, saasnart de lade sig trykke itu. I Almindelighed blive de kogte i et Dvarteerstid, da kommes de i et Derslag, overholdes med koldt Vand og rystes, indtil Vandet ganske er fra dem. De kommes igjen i den tørre Kasserolle eller Tydepande og sættes $\frac{1}{2}$ Dvarteerstid over Gløder at dampe, saa at de blive levende. Man behøver ei at røre i Grynnene, medens de koge i Vandet; men kun naar de sættes over igjen, for at tørres. De smaa Ostindiske Gryn ere bedst hertil.

Fricasée.

Kan laves af Høns og Kyllinger, samt af Kalve- og Lammebryst. Kjødet blancheres. Et Stykke Smør sættes paa Ilden at smeltes, deri røres saa meget Meel, som behøves til Terving, det spædes

med Vand, indtil det er en tyk Bølling. Kjødet
 svitfes deri med Salt og spædes med Vand, ind-
 til det knap staaer derover. Hele Selleri- og Pe-
 tersfjellerodder kommes paa og koges, indtil Kjødet
 er mørt, da tages det op tilligemed Rodderne,
 som skæres istykker. Saucen sies og sættes paa
 igjen med lidt Muskatblomme og Citronsaft. Naar
 den koger, legeres den med Eggeblomme, blan-
 det med noget Gammelviin. Saucen hældes over
 Kjødet, som imidlertid er holdt varmt paa Fadet.

Kommes Østers eller Muslinger paa, da bru-
 ges ingen Rodder; Skiaget tages af Østerserne
 og koges i lidt Suppe, som affies og kommes
 paa Fricaséen. Østerserne maae ikke koge med,
 men blot rores i Saucen, efterat den er legeret
 med Eg og Viin. Kommes Asparges og Reier
 eller Krebs paa, da bruges ingen Rodder eller
 Viin. Aspargeserne skræbes, skæres i korte Styk-
 ker og koges møre i Fricaséen. Reierne koges,
 pilles og kommes paa, kort før Anretningen. Fri-
 caséen kan legeres med lidt Eggeblomme, eller

Kraften trækkes af Reieskallerne i lidt Vand eller tynd Bouillon og kommes derpaa.

Der kan bages et Laag af Butterdeig, som afpasses efter Fadet, hvorpaa Fricaséen anrettes, og lægges derovenpaa, man kan ogsaa sætte smaa Butterdeigskager omkring paa Fadet. Naar den færdige og varme Fricasée er hældt paa Fadet, kan der lægges et tykt Lag af Fiske- eller Kjøde- Farce derpaa, hvilket smøres med Eggeblomme, blandet med lidt Vand og bestrøet med fiint stødt Brød. Der trykkes Ridser i Kanten med en Kniv, og gøres et lille Hul i Midten. Fadet sættes i Ovnen eller paa en Tresod, for at Farcen kan bages lysebrun, med meest Ild foroven. Man kan tage lidt Sauce af og servere i en Sauce- skaal. Kommes der grønne Urter paa, da bruges ingen Viin, Eg- eller Muskatblomme, kun Rødder og endeel hakket Petersille fort for Anretningen.

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

At koge Kalkun.

Kalkuner blive meest velsmagende, naar de, efter at være rensede og opsatte, gnides indvendig med det behørigte Salt, indbindes i Postpapiir og lægges i et Kar, der ikke er større, end behøves. Det udtagne Ister lægges underst og derpaa Kalkunen med saa meget Vand, at det staaer et Par Fingre høit paa den, hvori den koges mer ved jevn og eensformig Ild, med et Laag over, der slutter godt og som kun tages af, naar man overfører Kalkunen med Suppen; Papiret tages af ved Anretningen. Ved at koge paa denne Maade, erholdes kun et lidet Quantum Suppe; men den er saa kraftig, at den maa fortyndes, hvilket bedst kan skee ved at koge Rødder og Bisk i Vand og blande det i Suppen, naar begge Dele ere skummede og siede. Gæs, Gænder og Høns koges paa samme Maade.

At varme stegt Kalkun.

Den bedste Maade, hvorpaa en heel eller halv stegt Kalkun kan varmes, uden at blive tør eller borket, er at indbinde hele Stegen i Post-

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

En Kalkun at tillave.

Naar den er reengjort, indgnides den med Salt og stødt Ingefær, hvormed den hænger i 2 Dage. Derpaa affræbes den og sættes paa Ilden med $\frac{1}{2}$ Pægel Vand og noget Stegefedt, helst af Dresteg (ikke Suppefedt), hvormed den koger ganske jævnt over gode Gløder, indtil den er mør. Kalkunen maa ofte overøses med Saucen, som bliver til en lysebrun Skye, naar man kun passer at den ikke brændes; for at undgaae dette, maa Kalkunen ofte flyttes, at den ikke skal hænge i. Naar den er mør, holdes Skyen fra, Fedtet skummes af, om der er noget, og der sættes en

Jevning paa af Smør og Meel. Champignoner eller Capers, smaa Agurker eller Chalotter, Muskatblomme og $\frac{1}{2}$ Pægel Madeira, eller, i Mangel deraf, Gammelviin kommes deri.

En Kalvekølle at tillave.

En Kølle paa omtrent 8 $\mathbb{W}$ bestikkes med tykt skåret ferskt Flesk og Ingefær, som, efterat have staaet i Vand i 24 Timer, først er astørret og skåret i stykker. Derefter skænkes kogende Vand paa Køllen, i hvilket den staaer $\frac{1}{2}$ Timestid. I en Kasserolle eller Gryde af passende Størrelse smeltes lidt Smør, deri snurres $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ magert roget Skinke, der er skaaen smaat, 2 à 3 Gulerødder, 1 Løg, Peber, lidt Nelliker og 3 à 4 Laurbærblade. Naar Køllen har kogt lidt deri og er vendt et Par Gange, kommes først 1 Pægel Eddike, naar dette koger, $\frac{1}{2}$ Pot Gammelviin og lidt Salt derpaa, og, naar dette atter har kogt, skænkes saa meget kogende Vand derpaa, at det knapt staaer over Køllen. Den koges ved jevn Ild, at intet brændes paa Bunden, vendes med

Forsigtighed, at den ikke gaaer itu, og tages op, naar den er mør. Saucen affies, der smeltes atter lidt Smør, hvori rores et lidet revet Æg og Meel, hvilket fortyndes til en jævn Sauce med den affiede Suppe fra Kollen. En Kalvehov kan tillaves paa samme Maade.

Æggekage med Brød.

8 Æggeblommer rores, indtil de ere hvide, da kommes 2 Spiseskeer fladfulde af Meel, 8 smaa Spiseskeer Mælk, lidt revet Citronskal, Salt og Hviderne, pidsket i Skum, deri. For 2 f. Franskbrød skæres i Skiver og bages paa Panden i Smør og Klaret. Deigen hældes derover og bages paa god Ild, kun ikke Lueild af Brænde, indtil den er lysebrun paa den underste Side, da skubbes Kagen af Panden, som smøres med Smør; Kagen vendes derpaa og bages lidt paa den anden Side. Den spises med Sukker og er til 5 Personer.

Æggekage med Flesk.

Det Fede af raat, reget Flesk skæres i Skiver og steges paa Panden, indtil det er haardt

og lidt bruunt. Næsten alt det Fede hældes af Panden, og Deigen, der er lavet ligesom Ovenstaaende, kun uden Citronskal, hældes over Flesket og bages paa samme Maade. Den spises med grøn Salat til, hvilken er tillavet, som den bruges til Steg. Istedet for Flesk kan man tage tynde Medisterpølser, stege dem haarde paa Panden og hælde Deigen derover.

Røget Skinke med Æg.

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

Anvendelser af stegt og kogt Kjød. Spare-Suppe.

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

At salte kogt Kjød.

Førend det kogte Kjød er koldt, gnides det godt ind med Salpeter. Der laves en Pøse af Salt, hvorpaa der skænkes kogende Vand; naar den er kold, lægges Kjødet deri. I omtrent 8 Dage vil det saaledes blive salt nok. Naar man vil bruge Kjødet, afvadskes det i kogende Vand eller sættes paa Ilden, for at faae et lidet Dpfog.

Karbonade-Kjød.

Kjødet skæres i temmelig tykke Stykker, dypes i Egggehvide og stødt Bred, blandet med

Salt og Peber, og steges paa Panden. Spises med Gemüser.

Suursteg.

Der brunes et Stykke Smør, hvori kommes Puddersukker, derefter Meel, lidt Eddike, Peber, Laurbærblade, lidt Nelliker og Salt; det spædes med Bouillon, indtil det er som en tyk Bølling, da kommes det, ikke ganske mørt kogte, Drefjød, som helst maa være et Stykke Steg, deri, og koges lidt; derpaa fortyndes Sauce med Vand, saa at den bliver tilpas tyk og koger, indtil Kjødet er mørt. Dersom Kjødet er kogt mørt i Suppen, maa der kommes nogen Skye og lidt Soye paa, for at Sauce kan blive kraftig.

At varme Kalvesteg eller Steg af Bildt.

Kjødet skæres i Skiver og kommes i Smør, der er brunet paa Panden; naar det er godt varmt, tages det op og lægges paa Fadet; Panden løstes af, medens der røres lidt Skye og Fløde i Sauce, den sættes igjen paa og omrøres, indtil den koger, da hældes den over Kjødet. Det

spises med stiv Ribssaft til. Til saa meget Kjød, som til 5 Personer, bruges $\frac{1}{2}$ Pægel god Fløde; det skader ikke, om den er suur.

Fricadeller.

4 Lod roget Flesk, kun af det fede, hakkes meget fiint med 12 Lod stegt eller kogt Kjød og 1 stort Løg. Det røres med Salt, Peber, for 2 $\text{\textit{p}}$. Franskbød, som er udblødt i Mælk, og 3 Æg. De steges som Fricadeller af Farce, men behøve længere Tid for at være gjennemstegte. De spises med Gemüser.

Kubin.

$\frac{1}{4}$ $\text{\textit{t}}$ Smør, et maadelig stort, revet Løg og 6 Lod Meel bages sammen og spædes, lidt efter lidt, med 3 Pægle Mælk; naar det har kogt godt og er bleven til en tyk Vælling, tages det op, afkoles lidt og røres med $\frac{1}{2}$ $\text{\textit{t}}$ fiint hakket Steg, eller kogt Kjød, Salt, Muskatblomme og 12 pidskede Æggeblommer; tilsidst kommes de pidskede Hvider deri. Det kommes i den smuurte Bud-
dingesform og koges stærkt i 2 Timer. Den spises

med skarp bruun Sauce og er omtrent til 6 Personer. Denne Deig kan ogsaa bages paa et Fad.

Kjød med Anchiovis.

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

Kjød med Vbler.

Kjødets skæres i Skiver og steges paa Panden; naar det er taget af, brunes lidt Smør, hvori steges Vbler, som ere skaarne i Skiver og lægges over Kjødets. Spises med pillede Kartofler.

Kjød med Løg.

Smaa hele Løg steges mere paa Panden i Smør; naar de tages op, lægges Kjødets, skaaret i Skiver, i Sauce med lidt mere Smør; lidt Skye eller Sone røres deri. Løgene lægges om Kanten af Fadet. Spises med pillede Kartofler.

Finker.

2 Lod Smør smeltes paa Ilden, deri røres 1 Lod Meel, der fortyndes med 1 Pægel Spare-Suppe og 1 Spiseskee Eddike; 3 à 4 Ubler skæres istykker og koges deri, tilsidst $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Drefjød, som er skaaret i Tærninger, og som ikke maa være længere i Sauce, end til det er varmt, for ei at blive haardt. Lidt Sukker og Salt kommes i tilsidst. Til 4 Personer.

Hachis.

2 Lod Smør, dersom Kjødet er magert, da lidt mere, brunes; deri koges først et revetæg, derefter 2 Anchiovis, som ere skræbete fra Benene og hakkede med en Kniv, lidt Salt, Peber eller lidt Karrystof, Saften af $\frac{1}{2}$ Citron, 1 stødt Ivesbak og en Theeskee Meel; naar dette koger, kommes lidt Sone, $\frac{1}{2}$ Pægel Bouillon, kraftig Skye og $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ fint hakket, kogt eller stegt, Kjød deri; tilsidst omtrent $\frac{1}{2}$ Pægel Gammelviin. Det Hele er kogt i et godt Dvarteer. Naar det anrettes, lægges brunede Kartofler derpaa. Man kan og-

saa lægge Skiver af bagt Franskbred paa Fadet
 og hælde Hachis derpaa. Til 4 Personer. Paa
 samme Maade laves denne Hachis af Dyresteg,
 men kun med 1 Anchiovis. Da man ved For-
 skæringen af en Dyrryg ikke kan faae alt Kjødet
 fra Benene, kan dette skræbes af, naar det er
 faldt, og anvendes paa denne Maade. Hertil
 er det meest passende at sætte forlorne Æg om-
 kring Hachisen. Disse Hachiser kunne fyldes i
 smaa Posteier, eller steges til Fricadeller, men
 dertil maa de være lavede med dobbelt saa meget
 Brød og Meel, mindre af Viin og Bouillon og
 røres med et Par Æg.

Ragout.

Der laves en bruun Sauce, hvori Stegen
 eller Kjødet, som er hugget og skaaret i Stykker,
 kommes og faaer et Opkog. Dersom det koges
 længe, bliver det haardt. Man kan skære Kjødet
 fra Benene og koge disse i Vand med Salt og
 bruge Suppen deraf istedet for Bouillon.

Indbagt Kjød.

Kjødet eller Stegen skæres i tynde Skiver og dypes i en tyk Pandekagedeig, som laves af 4 Lod Meel, 1 Æg, 1 Lod Smør, $\frac{1}{2}$ Pægel Mælk, lidt Sukker og Salt, og steges paa Panden i Klaret og Smør. Dertil spises varm Æblegrød, kold Stikkelsbærgrød eller alle Slags Gemüser.

Grilleret Kjød.

Kalve- og Lammekjød, helst af Brystet, dypes først i pidskede Æg, derefter i stødt Brød, som er blandet med Salt, Peber eller Petersille, og steges heelt paa Panden. Istedet for Æg, kan man dyppe Kjødet i det Smør og Klaret, som er smeltet paa Panden, drøsse det med Brød og stege det. Spises med Gemüser.

Indbagt Kalve- eller Lamm bryst.

4 Lod Meel bages i 4 Lod Smør og spædes med $1\frac{1}{2}$ Pægel Mælk; medens det er varmt rores deri 4 Æg, et ad Gangen, tilligemed Salt og 2 Lod revet Parmesanost. Kalvebrystet, hvorpaa Benene ere knækkede, lægges paa et Fad,

som er smuurt med Smør, bestreet med Brød, og som har den Størrelse, at Kjødet kan ligge fladt derpaa. Deigen hældes derover, stroes med fiint Brød og sættes i Dønen eller paa en Trefod, for at bages i en lille Time, indtil den er lysebrun. Spises med Krebse-Sauce, med Reier og Asparges, eller brun Sauce.

Indbagt Drekjød.

Kjødet, som helst maa være Jnderlaar, afskæres, saa at det er et jævnt Stykke, og lægges paa et Fad, der er smuurt med Smør og street med fiint Brød. Naar Kjødet veier omtrent 1 $\mathcal{L}$, tages til Deigen 1 temmeligt stort revet Æg, som smeltes i 4 Lod Smør, deri bages 4 Lod Meel, hvorpaa, lidt efter lidt, kommes 1½ Pægel Mælk og koges til en tyk Grød. Medens det er varmt, dog ikke heedt, røres det med 4 Æg, 1 Lod revet Parmesanost og Salt. Deigen hældes over Kjødet, drosses med ½ Lod Parmesanost og bages i en lille Time i Dønen eller paa en Trefod med Gløder. Spises med skarp, brun Sauce.

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

Boller i sød Sauce.

Man laver Meel- eller Brød-Boller efter
Anviisningen, koger dem i Vand med lidt Salt
i og lægger dem paa et Fad, hvor de overhæl-
des med en kraftig sød Sauce, hvori koges tørrede
Pærer og Æbler, samt forskellige Syltetoier, som
Blommer og Kirsebær. I Mangel deraf, Cathrine-
blommer.

Pølser

maa koges i et stort Kar med rundeligt Vand,
da dette svinder under Kogningen, og ikke maa
spædes, for ei at standse Koget. Vandet maa
koge stærkt, før Pølserne kommes i, Skummet
tages omhyggeligt af, at det ikke skal sætte sig
udenpaa Pølserne, og, naar disse skyde i Beiret,
trykkes de sagte ned med en Skee, for at de kunne
faae Kog overalt; dette maa især passes med
Blod- og Risengrynns-Pølser.

Dretarmene, som bruges til Polser, lægges i varmt, dog ikke kogende, Vand, trækkes over en flad Pind, saa at Slimen derved tages af, skylles i reent Vand og skræbes paa et Brædt med Ryggen af en Kniv. Naar de udvendige Sider ere rene, vendes de og skræbes ligeledes paa de indvendige Sider. Er dette skeet et Par Gange, og de ere skyllede og dygtig ompidskede i et Par Hold, stedse varmt, Vand, gnides de med Hænderne i Rjekkensalt, hvilket borttager al eem Smag, skylles igjen og skræbes, om det er fornødent. De staae Natten over i reent Vand med Salt. Næste Dag bindes for den ene Ende og pustes stærkt i den Anden, saa at Tarmen bliver udspændt; medens den er det, tørres den med et meget grovt Klæde, hvorved man forebygger, at noget Ureenligt kan være derpaa. Ved Udpustningen opdages tillige, hvor der ere Huller, da Luften trækker ud deraf; man kan da skære den over der, eller sye Hullet sammen. Først naar dette er skeet, vendes Tarmen, skæres istykker og synes for den ene Ende. Er der Luft i Polserne, mærkes det ved

Stopningen, og de prikkes da med en Naal. Naar Larmene ere rene, oppustede, og der er bundet for dem, kunne de hænges op og bevares i længere Tid.

Blod=Vølser.

Til 4 Potter Blod bruges en Otting Bøggryn af Mellemstørrelsen, paa disse kommes saa meget koldt Vand, at de netop blive vaade, hermed staae de i et Par Dage; da hældes 1 Pot kogende Mælk derpaa, men med Forsigtighed, at de ikke blive klumpede. Dagen derefter hældes Svineblodet igjennem Sigten paa Grynene, som sættes paa jevn Ild, hvori der rores bestandig, men sagte, indtil de ere meget hede, dog uden at de maae komme i Kog. De tages af og rores stadigt, indtil de ere kolde; paa denne Maade blandes Grynene med Blodet, saa at de ikke, hvilket ofte er Tilfældet, ligge ved den ene Side af Vølserne. 1 $\mathbb{W}$ pillede og skyllede Rosiner, 2 $\mathbb{W}$ Svineister, der er skaaret i firkanter Stykker, lidt stødt Allehaande, Nelliker, Sukker og Salt, samt for 4 $\mathbb{P}$. Timian og Merian, som terres i

en Døn, gnides smaat med Hænderne og drøsses igjennem et fiint Dørslag deri. Det kommes med en Skee igjennem Pølsehornet i Tarmene, som kun maae være lidt over halv fulde, og ikke stoppes, førend de skulle koges. Der synes tætt for Tarmene, for at Blodet ikke skal trænge ud. Vandet, hvori er Salt og Stilkene af Pølseurterne, maa være i stærkt Kog, førend Pølserne, som vendes op og ned, saa at Indmaden blandes, kommes deri. Ere de blodige, kunne de først dryppes i et Fad med koldt Vand. De ere almindelig kogte i en halv Time. For at prøve, om de have nok, kan der stikkes en fiin Pind i een af dem; hænger der intet af Pølsemden paa den, naar den udtages, ere de færdige. Det er raadeligt at prøve en lille Pølse, før de stoppes; findes de for haarde, da kunne de fortyndes med Gløde og Mælk, i modsat Tilfælde kommes stødt Brød og Riismeel deri. Pølserne spises sjældent den Dag, de koges, da deres Tilberedelse medtager megen Tid, og de heller intet tabe ved at varmes. De sættes da paa i koldt Vand med Salt

i (kommes de i heedt Vand, springe Tarmene lettere itu) og behøve kun at koge et lille Qvarteer, for at være varme. Svinetarme ansees for de fedeste og bedste til Blodpølser, men, da de ere lettere til at gaae itu ved Kogningen, end Dretarme, foretrækkes disse. Man søger at faae dem saa vide, som muligt; ere de det, vil hertil omtrent bruges $1\frac{1}{2}$ Skjæv. Pølserne kunne holde sig længe friske, naar man binder dem op ved den ene Ende og lader dem hænge paa et koligt Sted. Mangler man Tarme, kan man tage et tykt Klæde, væde det og strøe et Pag Hvedemeel derpaa, hælde Pølsesmaden deri og binde eller sye derfor, saa at det forholdsmeessig har ligesaa megen Plads, som det i Tarmene. For at undgaae at kjøbe saa meget af det dyre Isfer, kan man tage lidt mindre deraf og i dets Sted skære det Fede af kogt fersk Glesk istykker og fordele det i Pølserne. I Mangel af Rosiner kunne bruges raae Ebler, skaarne i smaa Stykker.

De spises med smeltet Smør, hvori ere stødte Nelliker. Skulle de steges, da brunes Smør paa

Panden, Pølserne skæres i maadelig tykke Stykker og steges deri indtil de ere lidt haarde. De lægges paa et Gød, som sættes over lidt Bløder, imedens der atter brunes Smør, hvori steges Vebler, skaarne i Skiver, som lægges over Pølserne.

Risengryns-Pølser.

1 $\mathbb{W}$ Risengryn skoldes og koges næsten mere i 3 Potter Mælk. Naar det er næsten koldt, røres deri $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ smeltet Smør, 1 Overkop Puddersukker, 12 Eg, 1 $\mathbb{W}$ Rosiner, $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ grovt stødt Mandler og Salt. Efterat alt dette er vel rørt, stoppes Tarmene lidt over halv fulde dermed. De koges i $\frac{1}{2}$ Timestid, og Blodpølserne kunne koges i samme Vand, men efter disse. Derimod kan begge Slags varmes sammen; kun ikke for mange paa eengang, at de ikke skulle trykkes itu.

Kjød-Pølser.

Kjødфарcen maa være blødere, end til Boller og stoppes i Tarmene, som ere skaarne i Stykker paa $\frac{1}{2}$ Alens Længde og syede for den ene Ende. De maae stoppes, saa at Pølsen er flad, syes for

og prikkes med en stor Naal, naar de koges, for at de ei skulle springe. Har man endeel Pølser, kan det Vand, hvori de koges, blive saa kraftigt, at det kan anvendes til Urter og Sobekaal; der bruges da et mindre Quantum Kjød eller Flesk, hvilket koges i Pølsesuppen.

Fiske-Pølser.

Fiskefarcen laves som sædvanligt, kun blodere end til Boller, og stoppes som Kjødpølser.

Stege.

Der kan vanskeligen gives bestemte Regler for at stege i Døn, da disse maatte blive afhængige af Dønens Beskaffenhed, hvilken enhver ved Brugen maa lære at kjende. Den almindelige Regel er, at Dønen maa være godt heded, førend Stegen sættes ind, for at Ydersiderne hurtigt kunne blive sammmentrukne, hvorved Saften forhindres fra at trænge ud, saa at Stegen kan blive saftig og rød indvendig, uden at være blodig. Naar Stegen skal sættes ind, kommer man

Salt og lidt Ol (som giver kraftig Skye) eller Vand paa Bradepanden. Til Wildt tages Salt og Mælk. Stegen lægges derpaa og belægges med Fedt, ligemeget af hvad Slags, naar det kun er friskt. Fedtet af salt Suppe kan godt anvendes hertil, saavel som Myretælle. Naar Stegen har været $\frac{1}{2}$ Time i Doven, dryppes den slittigt med Saucen fra Bradepanden. Frygter man for, at den bliver for bruun, kan den belægges med Skriv-papir, som er smuurt med Fedt eller Smer og som hæves, naar Stegen skal dryppes. For at den ikke skal blive blod, aabnes, henimod Slutningen, Spjeldet eller den lille Dør; hvilket ogsaa tidligere kan skee af og til, hvis Stegen damper for stærkt.

Steges i Tærtepande, da lægges Brænde og Torv, som er hugget smaat, imellem Gløder paa Laaget. Underneeden maa kun være lidt Ild, som for det meste bestaaer af Gløder; iøvrigt gjælde de samme Regler, som for at stege i Dvn.

Steges i Gryde, da maa Ilden bestaae af Gløder og smaat hugget Torv, som lægges i en

Krands under Gryden, for at Stegen ikke skal brænde paa i Midten. Der lægges god Ild paa Laaget af smaat Brænde og Tørv imellem Gledet, saa at Stegen ikke behøver at vendes; hvilket især er nødvendigt, naar den er spækket. Der kommes Fedt, af alle Slags, i Gryden, som maa have kogt godt, førend Stegen lægges deri med Salt. Laaget lægges paa med aabent Spjæld, indtil Stegen er lysebrun, hvortil kan medgaae en Timestid, dersom Stegen er stor; da først kommes Vand eller Al derpaa, hvormed den steges, med lukket Spjæld, indtil henimod Slutningen, da aabnes dette igjen, for at Stegen ikke skal blive blød.

Alle Sorter Wildt, samt Dresteg vinde meget i Smag og blive lettere mere, naar de hænge saalænge, som de forskjellige Årstider tillade det; om Vinteren i flere Uger. Stege maae, ligesaa lidet som andet Kjød, blive staaende i Vand, men kun omhyggelig afvaskes deri.

Til Spækning bruges det Fede af roget eller blot saltet Flesk, som behørigt affræbes og skæres

i Strimler, hvorved iagttages, at dette skeer paa den rette Leed, saa at Flesket ikke gaaer itu under Spækningen.

Dresteg

kan, naar den er stor, som paa 14 à 16 $\mathbb{W}$, behøve næsten 3 Timers Stegning.

Kalvesteg

vinder i Smag og Hvidhed, ved at lægges et Par Dage i skummet Mælk, som helst maa være blaasuur, eller i Kjernemælk. Mælken fornyes daglig. Naar Stegen skal bruges, vadskes den i Vand, Huden trækkes af og den spækkes. Er den paa 12 à 14 $\mathbb{W}$ kan den behøve 2 Timers Stegning. Et Nyrestykke og en Bov behandles paa samme Maade, men steges i den halve Tid. Man kan komme lidt sød eller suur Gløde i Saucen.

Skinkesteg

behøver at stege længere, end en Kalvesteg, da den ikke maa være rød indvendig. Efter Afvadsningen skæres Ridser i Sværen og, for at denne kan blive spred, maa Doren paa Dønnen aabnes

tidligt. Sværen kan ogsaa skæres af tilligemed et Lag Fedt, hvis Flesket er meget fedt. Stegen sættes ind, for at blive varm og overstroses da med stødte Tvebakker, som ere blandede med stødte Nelliker, Peber, Allehaande og Salt; hvorpaa den steges.

Ribbeenssteg

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

Lammesteg.

Huden trækkes af, dog saaledes, at intet af det Fede borttages; Stegen afvadskes og spækkes enten med Flesk eller bestikkes med Petersille, som skeer ved at man med en Kniv stikker det ene Hul ved Siden af det andet ned ad Ryggen og Laaret paa Stegen; derpaa tager man lidt pillet og afvadsket Petersille, tilligemed lidt Smør, og trykker det med en Finger ned i hvert Hul, dog saaledes, at der staaer lidt Petersille op. Slaget kan fyldes med lidt Petersille og Smør, eller

med Brøddeig. Til at fylde et Slag, bruges for 2 β . Franskbrod, som afraspes, skæres i 4 Dele, dypes i Mælk, staaer tildækket i en Timestid og stodes derefter i Stykker med en Skee. 4 Lod koldt Smør rores til Fløde, deri rores Brodet, 2 Æg, lidt Sukker, Salt, Muskatblomme og, om man ynder det, da 4 Lod Korinder. Naar det er godt rørt, fyldes det i Slaget, efterat dette er aabnet ved den ene Side, saaledes at man kan faae en Haand derind og med denne løsnes Skindet saa høit op paa Stegen, som det lader sig gjøre. Er der Huller paa Slaget, syes de sammen og, naar Deigen er kommet deri, syes derfor. Om Efteraaret, naar Lammene ere store, kan man hugge Ryggen af, ligesom en Dyreryg, lægge den i Blod og behandle den ligesom en Bederyg.

Bederyg

afhugges ligesom en Dyreryg og lægges paa et langt Trug, hvor den overhældes med affiet og koldt Dreblod, hvori kommes lidt Eddike og Salt, som vel omrøres. Til en maadelig stor Steg

bruges 6 Potter Blod. Den Uhumskhed, som samles ovenpaa Blodet, maa daglig tages af og Blodet øses over Stegen, for at de Kanter, som muligt staae over Blodet, ikke skulle blive mugne. Naar Stegen har ligget 5 à 6 Dage, kan den bruges; men den kan ogsaa om Vinteren blive i Blodet i 3 Uger; vil man have, at den skal staae endnu længere, maa den gives friskt Blod, hvori den da atter kan staae i 3 Uger. Naar den skal bruges, afvaskes den med Mælk, Huden trækkes af, den spækkes, belægges med Fedt og steges i 3 à 4 Timer, efter dens Størrelse.

Dyrerøg.

Et Dyr kan om Vinteren hænges i 3 à 4 Uger. Naar det er flaaet, skæres Bovenen og Halsen fra, Kopperne og Sidebenene hugges af, saaledes at Stegen faaer en god Façon. Huden trækkes af og Stegen spækkes. Er den meget fed, maa Fedtet skæres af, saalangt som der skal spækkes. Der lægges Fedt paa, naar den sættes i Ovnen og der kommes Mælk eller Kjemnemælk paa

Bradepanden, hvormed den dryppes. Er Stegen stor, kan den godt stege i 3 Timer.

Haresteg.

Naar Haren er flaaet og rendset indvendig, skæres Hovedet og Bovenen fra; disse spækkes og steges med; man skærer saameget bort af Sidebenene, at den kan ligge fladt paa Fadet; Benene lægges over hinanden og sammenbindes. Hinderne tages af hver for sig, saa at der kan spækkes i Kjødet. Haren belægges derefter med Fedt, dryppes med Mælk eller god Kjørmælk og kan være stegt i 5 Dvarteer. For lettere at kunne skære en Hare for, kan man, før den spækkes, knække Ryggen paa den indvendige Side i passende store Stykker; dog med Forsigtighed, saa at den yderste Side bliver heel.

Kalkunsteg.

Kalkunen spækkes og fyldes oppe fra Halsen i det Skind, hvori Kroen har siddet, med en Hvedeknop, for derved at give Stegen en god Fagon. Den kan ogsaa fyldes med en Farce, som

tillaves af for 2 p. Hvedeknop, der afraspes, skæres i 4 Parter, blødes i Bouillon eller Mælk og staaer tildækket i en Timeetid. 2 Lod koldt Smør rores til Fløde, deri rores Brødet, som først er stødt itu med en Skee, Salt, lidt stødt Ingefær, Allehaande, 3 à 4 Nelliker og 3 Eg ; naar dette er godt rørt, kommer man Kroen, Leveren og Hjertet, som ere fiint hakkede, deri, fylder det i Skindet og syer derfor. Den steges, efter dens Størrelse, i $1\frac{1}{2}$ à 2 Timer.

Gaasesteg.

Gaasen gnides indvendig med Salt og Peber og kan, om man ynder det, fyldes med raae Cathrineblommer, eller Evidsker, samt skrællede, i 4 Parter skaarne, Ebler . Gaasen maa da sammensyes for Enderne. Den behøver 2 à 3 Timers Stegning, efter dens Størrelse, og Spjeldet aabnes tidligt, for at den kan blive spred paa Skindet. Naar den er næsten stegt, holdes Fedtet fra og der kømmes lidt Smør under, hvori den brunes, med Spjeldet aabent.

Andesteg

behandles ligesom Gaasesteg og steges i 1 Timeetid.

Bildandesteg.

Naar Venderne ere plukkede, flaaes Skindet ganske af dem, fordi den trannede Smag, som findes ved Bildænder, er i Skindet. De spækkes og steges i 1 Timeetid.

Fuglesteg.

Af smaa Fugle, som Kramsfugle, Bekasiner, Lærker o. d. l. tages Indvoldene ikke ud, men kun den Ureenlighed og de Tarne, som findes saa yderligt, at man med en stor Naal kan borttage dem. Dinene tages ud af Hovedet, som bliver paa og dreies om den ene Vinge. Man lægger en Skive tyndt skaaret, roget Flest over Brystet og binder en Traad om, eller stikker en fîn Pind igjennem Fuglen, saaledes at den tillige holder Flestet fast; 3 à 4 Fugle paa hver Pind. De lægges i en Kasserolle, hvori er lidt Smør eller Stegefedt og steges ved langsom Ild omtrent i $\frac{3}{4}$ Time. Laaget tages kun af, naar de dryp-

pes; mod Slutningen lægges det ikke mere paa, for at de kunne blive brune. Naar de anrettes, trækkes Pindene forsigtigt ud, for at Kjøttet kan blive paa; Fedtet skummes af Sauce, hvori kommes Skye, Fløde, eller god Kjernemelk, under stadig Omrøren, indtil den er jævn. Større Fugle spækkes og steges paa samme Maade i Kasserolle.

Sauce.

Hvid Sauce bliver meest velsmagende, naar Smørret smeltes ved en jævn Ild, saa at det ikke bliver brunt ved Siderne; Melet røres deri og fortyndes, lidt efter lidt, med Bouillon, Fløde eller Melk, saaledes at det koger imellem hver Gang og bliver godt udrørt. Da den Bouillon, som bruges til Sauce, ikke maa være meget kraftig, kan Sparesuppe godt anvendes dertil. Til brun Sauce brunes et Stykke Smør i en Kasserolle, hvori kommes rundelig affkaarne Løg, som koges $\frac{1}{4}$ Timestid under jævnlig Omrøren, for at de ikke skulle blive brændte. Deri bages Melet, som fortyndes med Skye og Bouillon, affies og sæt-

tes paa igjen med hvad, der skal i Saucen, som Kastanier, Drosler, Oliven, hakket Asia, Champignoner, Cajennepeber, lidt Cognac, Madeira- eller Gammelviin eller Citronsaft. Med disse Ingredientser kan der varieres. Vil man beholde Egene i Saucen, da maae de rives og koges ligesaa længe.

Stege-Sauce.

Panden gøres heed, førend Smørret kommes derpaa. Naar dette er bruunt, røres først noget Æke eller Sone deri, derefter et Stykke koldt Smør, som røres stærkt, for at det kan blive jævnt. Naar det koger, tages Panden af, og man rører stærkt deri, indtil Saucen hældes op. Der- som den ikke er jævn, kan der røres ganske lidt koldt Vand deri. Naar det er til Wildt eller til Kalvesteg, kan der kommes lidt god Gløde, ligemeget om den er suur, deri, istedet for det kolde Smør. Panden løftes af, medens Gløden røres deri, og sættes paa Ilden igjen, for at det kan faae et lidet Dpfog.

Sauce til Bldt.

Man sætter Fløde og koldt Smør sammen paa Ilden og rører deri, indtil det koger; da rores lidt Soyne eller god Skye dertil.

Kold Peberrod.

1 Pøgel god Fløde blandes med hvidt Sukker eller lyst Puddersukker. 2 Spiseskeer Eddike hældes deri, imedens man rører stærkt frem og tilbage, for at den kan blive tyk, tilsidst den revne Peberrod. Man kan pidse Fløden med Riset tilligemed Sukkeret og Peberroden; naar den er i Skum, kommes Eddiken i. Fløden kan gjerne være suur, men da tages lidt mindre Eddike.

Fløde-Sauce med Petersille.

Smør og Meel fortyndes med Fløde, indtil det er jævnt. Da gives hakket Petersille et Dpfog deri. Et lidet Stykke hvidt Sukker og Salt tilsidst. Der kan bruges Mælk, istedet for Fløde, men da tages rundeligere Smør.

Smør med Peberrod.

Inden Smørret er ganske smeltet, kommes den revne Peberrod deri og røres, indtil det koger.

Smør med Petersille.

Den hakkede Petersille sættes paa Ilden med lidt Vand, ikke mere, end at det knap staaer derover. Naar det er i stærkt Kog, tages Potten af, og Smørret røres deri, indtil det er udsmettet, og Sauceen er jevn.

Ægge-Sauce.

4 Æggeblommer røres, indtil de ere tykke, deri kommes en toppet Theeskee Meel, Saft af een og Skal af $\frac{1}{2}$ Citron, en Theeskee Eddike, Puddersukker, et Stykke Smør af Størrelse som et lille Æg og en Pægel Vand. Det sættes paa Ilden og røres, indtil det koger.

Smør med Eddike.

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

Smør og hakkede Æg.

Naar Æggene ere haardkogte og kolde, hakkes de fine og sættes paa Ilden med saa lidt Vand, at det ikke staaer over dem. Naar de kogte, tages Potten af, og Smørret rores deri. Engelsk Sennop kommes i ved Bordet.

Champignon- og Capers-Sauce.

Smør og Meel fortyndes med Suppe, indtil det er jævnt. Lidt Muskatblomme, Champignoner eller Capers gives et Dpfog deri. Den legeres med Æggeblommer, og der kan kommes lidt Viin i.

Syre-Sauce.

Syrerne hakkes fine og koges mere i Spare-suppe. Der kommes en Teyning af rundeligt Smør, udrørt med lidt Meel deri. Den legeres med Æggeblomme, lidt Salt og Sukker kommes i. Syrerne kunne sies fra, naar de ere kogte.

Hvid Peberrod-Sauce.

2 Lod Smør smeltes, deri rores 1 Lod Meel og 1 Pægel tynd Flode eller Mælk. Naar det

er kogt nok, kommes den revne Peberrod deri og faaer et Opkog tilligemed ganske lidt Muskatblomme og et lidet Stykke hvidt Sukker. Ved Anretningen kommes Salt deri. Spises til kogte Høns, Kalve- og Lammekjød.

Osters-Sauce.

Skæget tages af Osterserne og koges i lidt Vand eller tynd Suppe, affies og kommes paa Smørret og Melet (behandlede som til hvid Sauce) tilligemed Gammelviin, lidt Citronsaft, Salt, Muskatblomme og saa meget Suppe, at det bliver tilpas tykt. Osterserne kommes paa tilsidst og maae ikke koges, men kun blive hede. Der kan kommes ganske smaa Fiskeboller paa, hvilke maae koges i Suppen, ferend den affies. Der kan ogsaa kommes kogte og pillede Kastanier deri tilligemed Osterserne. Den legeres med lidt Eggblomme.

Reie- og Asparges-Sauce.

Aspargeserne skræbes, skæres i korte Stykker, koges i Vand med Salt og affies, naar de ere mere. Reierne koges; saa mange pilles, som be-

høves til Sauce, og som ere svarende til Aspar-
geserne. De øvrige Keier stodes og laves til Keie-
Smør (ligesom ved Krebsesuppe) med Mælk. Lidt
Meel udrøres i Keie-Smørret og fortyndes med
Mælken; finder man, at den smager for stærkt af
Keier, da tages anden Mælk til Hjælp; Muskat-
blomme og et lille Stykke Smør kommes i tillige-
med Keierne og Aspargeserne; Salt tilsidst.

Vil man lave den i Bouillon, da koges
Aspargeserne deri. Keie-Smørret laves ligeledes
i Suppe, som blandes med den af Aspargeserne.
Den laves iøvrigt ligesom den Første. Bouillon
maa ikke være kraftig.

Paa samme Maade laves den af Krebs og
Hummer. Den kan laves uden Asparges.

Anchiovis-Sauce.

Nogle Anchiovis skæres i Stykker, koges i
lidt Sparesuppe eller Vand, affies og sættes paa
Ilden med Smør og Meel, saa at den bliver jevn.
Har man brugt Kjødet af Anchiovisserne til Ret-
ter eller til skaarne Smorrebrød, da kunne Been,

Hoved og Kryderierne koges i Sparesuppe og anvendes til denne Sauce, som bruges til Kød.

Silde-Sauce.

Et lidet Stykke Smør brunes, deri snurres et lidet revet Æg, lidt Meel, Peber og $\frac{1}{2}$ godt udblødt og fiint hakket Spegesild; det spædes med Sparesuppe eller Vand, saa at det ikke bliver for salt. Tilfødest kommer lidt Citronsaft deri. Til Drekke.

Chocolade-Sauce.

4 Eggeblommer røres med et lidet Stykke Smør paa Ilden, $\frac{1}{4}$ lb Chocolade og Sukker kommer deri. Det fortyndes med Wiin og lidt Vand og gives et Dpfog, indtil det er jævnt. Istedet for Chocolade kan bruges branket Meel, men det er ikke saa godt. Spises til Meel-Buddinger.

Rødviins-Sauce.

1 Pægel Rødviin og $\frac{1}{2}$ Pægel Kirsebærssaft sættes paa Ilden; naar det koger, kommer en god Theeske Kartoffelmeel, udrørt i $\frac{1}{4}$ Pægel Vand, deri og koges et Dieblif, da røres 2 à 3 Spise-

skeer Cognac deri, og, naar Saucen netop koger, anrettes den. Denne Portion er til en Budding paa 1 Pot Fløde.

Kirsebær-Sauce.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Kirsebær stødes og koges i $\frac{1}{2}$ Pot Vand. Naar dette er affiet, sættes det paa igjen med Sukker, Caneel eller Citronskal. 1 Theeskee Kartoffelmeel, udrørt i lidt Vand, kommes paa, fort for Anretningen.

Gød Sauce.

Der sættes Vand paa at koge med Caneel og Citronskal, deri kommes lidt udrørt Kartoffel- eller Hvedemeel, og, naar det har kogt $\frac{1}{2}$ Dvaar-teerstd, Citronsaft og Syltetoi. 1 Skeefuld Cognac kan koge med.

Himbær-Sauce.

Himbærrene vrides i et Klæde; Saften, til- ligemed Sukker, Gammelviin og lidt Vand, sættes paa Ilden. Naar det koger, kommes Kartoffelmeel, udrørt i lidt Vand, deri og faaer et godt Dpfog.

Sauce af raa Saft.

Man kan vride Saften af Himbær eller Ribes og røre denne raa Saft med Sukker, saa at den bliver lidt jevn, og blande lidt Vand deri, om man finder den altfor stærk. Den spises istedet for søde Saucer.

Æble-Sauce.

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

Crem-Sauce.

$\frac{1}{2}$ Pot Fløde koges, ligesom Crem, med Sukker, Vanille og fire Æggeblommer. Den spises kold og er tilstrækkelig til en Budding paa 1 Pot Fløde.

Viin-Crem-Sauce.

8 Æggeblommer pidskes først, indtil de ere stive, derefter med Sukker, Saften af 2 Citroner, 1

Pægel Gammelviin og lidt over $\frac{1}{2}$ Pægel Vand. Det sættes paa Ilden og pidskes med Riset, indtil det koger, for at kunne skumme. Saasnart Sauceen koger, tages den af. Spises til Budinger.

Kold Løg=Sauce.

3 haardkogte Eggeblommer udtværes og røres med en raa Eggeblomme, 3 Spiseskeer Provence=Olie, 3 Spiseskeer Eddike, Salt, Peber, hakket Petersille, lidt udrørt Sennop, kogte og hakkede Løg (vil man bruge dem raae, da maae de rives) og kraftig Suppe til at fortynde den med.

Kold Silde=Sauce.

Laves ligesom ovenstaaende, kun at en udblødt og hakket Spegesild røres deri.

Kold Anchiovis=Sauce.

Anchiovisser skæres fra Benene og hakkes med haardkogte Eg, raae Eggeblommer røres deri med lidt Sennop, Olie, Eddike og det Vand, hvori Benene af Anchiovisserne ere kogte.

Gemüser.

Asparges og unge Gulerødder.

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

Bodfeldske Roer.

De skræbes, skæres i langagtige Stykker og koges mere i halv Bouillon og halv Vand, da kommes en Teyning af Smør og Meel og tilsidst lidt Gammelviin og Salt derpaa.

Brunede Bodfeldske Roer.

Der brunes Smør, hvori kommes rundeligt Puddersukker; naar det har kogt, kommes de ituskaarne Roer deri og koge paa jevn Ild med Laaget paa, under jevnlig Omrøren, indtil de ere brune og mere; da kommes lidt Meel, udrørt i

Ekke eller Eoye, lidt Citronsaft, og, om det behøves, lidt Bouillon eller Vand derpaa.

Hvideroer

skrælles, skæres istykker, koges mere og affies; der smeltes Smør, hvori kommes Meel, Fløde eller Mælk, og koges til en jevn Sauce, deri koges Roerne med hakket Petersille, et lille Stykke Sukker og tilsidst Salt. Man kan ogsaa koge Roerne med lidt Bouillon og lidt Vand. Naar de ere mere, sættes en Tjening af Smør og Meel derpaa med hakket Petersille.

Kaalrabi

skrælles og koges hele, indtil de ere mere, da trykkes de tørre og sættes paa Ilden med Fløde eller Smør og Mælk, hvormed de rores godt og koges til en Gød; tilsidst kommes Salt deri.

Grønne Urter.

Gre Urterne kogte ved Damp, da kommes de, naar de ere mere, paa Fadet, hvor de rores med et godt Stykke Smør og lidt Salt. Bruger man ikke Damp, da kunne de koges med

ganske lidt Vand og lidt hakket Petersille, indtil de ere mere; da røres et godt Stykke Smør deri, og de anrettes strax. Man kan ogsaa koge dem mere i lidt mere Vand, komme en Teyning af rigeligt Smør og lidt Meel derpaa, tilligemed hakket Petersille, Salt og lidt Sukker.

Snittebønner.

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

Spinat.

Spinaten pilles og koges indtil den er mør, da trykkes Vandet reent af i en Sigte, hvorpaa den hakkes fiin med ganske lidt Meel og sættes atter paa Ilden med saa megen Fløde, Mælk eller Suppe og Smør, at den bliver som en tynd Grød. Den koges med Muskatblomme; tilsidst Salt.

Syrer.

Stilkene rives af Syrerne, som sættes paa Ilden med koldt Vand; naar de have kogt lidt, hældes Vandet fra, og der kommes et lidet Stykke Smør, Sukker og lidt Salt paa, hvormed de koges mere. Man kan ogsaa lade dem koge mere i rundeligt Vand, sie dette fra, sætte dem paa igjen med lidt Bouillon, Smør og lidt Salt, og, naar de have kogt nok, legere dem med lidt Vggeblomme. Denne Maade at tillave dem paa, uden Sukker, ansees for den sundeste.

Hvidkaal og Savoykaal.

De yderste Blade og Stokkene tages bort af Kaalen, som skæres i 4 Dele; den koges mør og lægges paa en Sigte, for at Vandet kan løbe af, derefter skæres den i mindre Stykker og lægges paa Fadet, som sættes over lidt Gløder, for at Kaalen kan være varm. En god Deel Smør rores med lidt Muskatblomme over Ilden og hældes paa Kaalen, naar den anrettes. Man kan røre lidt Meel i det smeltede Smør, omtrent en

Theeskee fuld i fire Lod, komme lidt Bouillon deri og give Kaalen, tilligemed Salt og Muskatblomme, et godt Dpfog deri. Skal Kaalen staves i Mælk, da smeltes en mindre Portion Smør, hvori man rorer Meel, Gløde eller Mælk og koger det til en jevn Sauce. Kaalen gives et Dpfog deri med Muskatblomme og et Stykke Sukker, tilsidst Salt.

Blomkaal

laves paa de samme Maader, men skæres ikke i stykker; den indbindes i et tyndt Stykke Lærred eller Postpapiir under Kogningen, for at blive hvid.

Grøn Langkaal.

De inderste og fineste Blade af Grønkaalen koges næsten mere i lidt Vand; dette hældes bort, og der kommes lidt Bouillon, meget Smør, Muskatblomme og lidt Salt derpaa, hvormed den koges mor. Kogte eller stegte pillede Kastanier kunne koges lidt med. Istedet for disse, kan der ved Anretningen lægges brunede Kartofler ovenpaa Kaalen.

Rød Suurkaal.

De yderste Blade og Støffene tages bort af Kaalen, som skæres i fine Strimler og sættes paa Ilden med noget Eddike, hvoraf den bliver rød, og koges med Vaag paa over jevn Ild, indtil den er mør. Bliver Kaalen tør, da kommes mere Eddike, eller lidt Suppe derpaa, men ikke mere, end at den gjør Kaalen fugtig. Naar den er mør, kommes Smør eller Fedt af nykogt Suppe derpaa, tilligemed Sukker, lidt Kirsebær- eller Ribssaft og Salt.

Brunet Hvidkaal.

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

Stuvede Kartofler.

Der smeltes Smør, hvori kommes Meel, Mælk eller Bouillon; naar dette har kogt, indtil det er jævnt, gives de kogte og skrællede Kartofler

et Dpfog deri tilligemed Muskatblomme, tilsidst Salt. Man kan ogsaa skrælle de raee Kartofler, koge dem i halv Bouillon og halv Vand, indtil de jevne Saucen, og da røre et godt Stykke Smør, Salt og stødt Peber eller Karrystof deri.

Kartoffelbrei.

En Snees Kartofler af Middelsstørrelse skrælles raee og koges i saa meget Vand, at det godt staaer over dem; naar de begynde at sprække, hældes Vandet ganske fra, og de mases ud med en Træskee i 4 à 5 Lod Smør, en god Pøgel Fløde eller Mælk og lidt Muskatblomme, hvormed det koger lidt, tilsidst Salt.

Stegt Kartoffelbrei.

De skrællede og kogte Kartofler trykkes itu med en Skee, medens de ere varme, tilligemed lidt Smør og Salt. Lidt Smør eller Klaret smeltes paa Panden. Kartoffelbreien lægges deri og steges lysebrun ved jevn Ild, saa at den ikke brændes. Den vendes og steges med nyt Smør paa den anden Side. Den spises til Steg, Cotelets, Carbonade o. d. l.

Brunede Kartofler.

Naar Puddersukker er brunet, som til Caramel-Budding, kommes et Stykke Smør deri tiligemed de kogte, pillede og ituskaarne Kartofler, som koge ved jevn Ild, indtil de ere brune.

Stuvende Cathrineblommer.

Cathrineblommer eller Svidsker koges med knapt Vand, indtil de ere saa mere, at man med en Skee kan tage Stenene ud. De koges derpaa igjen med Citronskal og Saft, Sukker og et lidet Stykke Smør; hvis de ere for tykke, kommes lidt mere Vand deri. Spises varme til kogt Kjød.

Røræg.

8 Æg pidskes godt og kommes i en Kasse-rolle eller Tydepande med 2 Lod Smør og otte smaa Spiseskeer tynd Gløde eller Mælk. De sættes paa god, dog ikke stærk, Lueild, og skræbes med en Skee om ved Siden og paa Bunden, for at de ikke skulle svies; men der maa ikke røres rundt, saa at Stykkerne gaae itu. De tages af Ilden, forinden de ere stive nok til at anrettes,

og man vedbliver at strabe Eggene løse, indtil de ere passende stive; lidt Salt kommes i, naar de ophældes, hvilket maa skee strax, da de blive haarde ved at staae. Lidt Purrelog kan haffes og koges med fra Begyndelsen. Man kan komme Asparges, som ere skaarne i smaa Stykker og kogte mere i Vand, samt pillede Reier deri. Man regner 2 Eg til hver Person.

Macaroni.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Macaroni brækkes i temmelig lange Stykker og kommes i rundeligt Vand, som maa være i stærkt Kog, med rask Ild under, saa at de hurtigt komme til at koge. I $\frac{1}{2}$ Timestid ere de i Almindelighed mere, de hældes da i et Dorslag og rystes vel, kommes igjen i Kasseroilen med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Smør, omrøres indtil det er smeltet, kommes da paa et Fad og spises med reven Parmesanost.

Gratin.

8 Lod Smør smeltes i $1\frac{1}{2}$ Pægel Mælk, deri bages 8 Lod Meel. Naar dette er lidt svalet,

(10*)

røres 6 Æg, Salt og lidt Muskatblomme deri. Naar det er godt rørt, kommes en flad Tallerken opplukket kogt Fisk deri, (det kan være Gje-der, Aborrer, Torsk, Kuller eller flade Fiske), tilsidst de pidskede Hvider. Det kommes paa et dybt Fad eller en Form med fast Bud, bages i en Timestid paa en Ildgryde eller i en Døn, serveres med en Serviet omkring og spises med rørt Smør og Muskatblomme, ogsaa med Østers-, Capers-, Champignon- eller Reie- og Asparges-Sauce til. Paa samme Maade laves Gratin med Steg, helst Kalvesteg, som skæres i smaa Stykker. Dertil spises bedst skarp, brunn Sauce.

Gratin.

2 $\mathbb{H}$ fersk Fisk, der kan være af samme Sorter, som ovenstaaende, koges, pilles fra Been og Skind i temmelig store Stykker og stoves til- ligemed $\frac{1}{2}$ $\mathbb{H}$ Kastanier, i Meel, Smør, Bouillon, lidt af den Suppe, Fisken er kogt i, 1 Pøgel Gammelviin, Saft af 1 Citron, Muskatblomme og lidt Salt. Førend Fisken kommes i, tages

omtrent det Halve fra, for at man ved Anretningen kan fortynde det med mere Viin og Bouillon og bruge det til Sauce, hvori kommes $\frac{1}{2}$ $\text{\AA}$ Kastanier; den kan legeres med et Par Æggeblommer. En Form med fast Bund, eller et Fad, beklædes med Farce, lavet af 3 $\text{\AA}$ Fisk, helst Gjedde, den stuede Fisk lægges i Midten og bedækkes ganske med Farcen. Den sættes i Doven eller paa en Ildgryde og bages et Par Timerstid, lysebrun. Der kan lægges et Laag af Butterdeig paa, naar den anrettes, eller smaa Butterdeigskager serveres til den. Den kan laves paa samme Maade med Østers eller Muslinger, ogsaa med Reier, Krebs og Hummer, som staves med Asparges eller Blomkaal. Benene og Hovedet, der ere blevne tilovers fra Farcen, hugges itu og koges tilligemed Fisken, hvorved Suppen bliver saa kraftig, at den kan bruges som Fiskesuppe.

Rand paa Fad.

Et fladt Fad smøres paa Kanten med Smør og stroes med Brød, derpaa lægges en tyk Rand

af Fiske- eller Kjød-Farce, som overstryges med
pidskede Eggeblommer, blandede med lidt Vand,
stroes med Brød, trykkes Striber i med en Skee
og sættes i Dønen eller i Tærtepanden i Sand,
for at Fadet ikke skal revne, og bages Iysebrun.
Naar Randen er færdig, hældes det Stuvete, Fri-
caséen eller Ragouten, forsigtigt paa Fadet, saa
at Randen ikke bliver vaad. Lægges Randen paa
et dybt Fad, glider den let ned, og, da Randen
gør Fadet høiere, kan det rumme endeel.

Riis Rand.

Deigen dertil laves som til Riis-Budding, men
uden Rosiner. Den bages ligesom ovenstaaende
og bruges omkring stuvete Retter af Fisk, især
omkring Hummer, stuvete med Blomkaal. Der-
til seer det pænt ud, at komme saa meget af Hum-
mersmørret i Deigen, at den bliver rød.

Pier.

Kunne ikke tages af Formen; de bages der-
for paa et Fad eller i en Form med fast Bund,

smuurt med Smør, og serveres med en Serviet omkring. De kunne bages paa en Ildgryde eller en Trefod med Gleder. De spises varme og, med Undtagelse af Beefstege-Pie, uden Sauce.

Macaroni-Pie.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Macaroni kommes i saa megen kogende Bouillon, at denne knapt staaer over dem, og koges indtil de ere mere, eller indtil Bouillonnen er trukken ind i dem, dog saaledes, at de ikke blive tørre; da rores 10 à 12 Lod Smør deri. Et Lag heraf lægges i en Form med fast Bud, derpaa stroes rundeligt afreven Parmesanost, derpaa lægges et Lag meget fiint hakket, kogt roget Skinke, men kun af det Magre, derpaa igjen et Lag Macaroni, saa Ost, Skinke og saa fremdeles. Det sidste Lag maa være Macaroni med Ost paa, derover stroes et Lag stødt Brød, hvorover hældes Smør. Den bages i en Timestid. Ved Bordet bydes mere Parmesanost om. Istedetfor Skinke kan bruges Boller af Høns- eller Kalvekød.

Beeffstegs-Pie.

Der laves en Butterdeig af $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Meel, hvilken udrulles og hvoraf skæres et Laag efter den Forms Størrelse, hvori den skal bages. Formen beklædes med den øvrige Deig og fyldes med Beeffsteg, som laves af 4 $\mathcal{W}$ Drefam, der maa have hængt i nogle Dage. Det skæres istykker, bankes lidt, bestroes med Peber, lidt revet Løg og Salt, steges lidt i brunet Smør og lægges, ligesaa Panden med noget af Saucen, i Midten af Butterdeigen. Laaget lægges derpaa, den bages i en lille Time og spises med bruun Sauce, lavet af Smørret fra Beeffstegen, Skye, Soye, lidt Meel, lidt Løg, Peber og Salt. Istedet for Beeffsteg kan bruges alle Slags Stege, som skæres i Skiver, varmes i Skye og lægges med noget af denne, varm i Butterdeigen. Saucen laves paa samme Maade, dog uden Løg, med Asia, Agurker eller syltede Chalotter.

Macaroni-Pie.

$\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ Macaroni brækkes i Stykker og koges

tilligemed et godt Stykke Caneel i $\frac{1}{2}$ Pot Mælk, indtil de ere mere, eller saalænge indtil Mælken er trukken i dem, og de dog ikke ere tørre. Canelet tages op, og de røres med $\frac{1}{2}$ Pot Fløde, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ smeltet Smør, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ Puddersukker og 4 Eggeblommer, som først ere godt pidskede. Den bages i 1 Time og er til 8 Personer.

Smørebrøds = Pie.

3 Hvedeknopper skæres i tynde Skiver, be-smøres med $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ koldt Smør og lægges paa Bunden af det Fad, hvorpaa den skal bages, hvilket er smuurt med Smør og Brød. Paa Brødet lægges 8 Lod søde hakkede og $\frac{1}{2}$ Lod bittre, stødte Mandler, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ afvadskede Corender, Caneel og Citronskal. Naar det er trykket fast, hældes derover 8 Eg, som ere pidskede og blandede med $\frac{1}{2}$ Pot pidsket Fløde, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ Puddersukker og stødte Vanille. Den bages i en Timestid og er til 10 Personer.

Frugt = Pie.

Rogepærer koges med Skrællinger paa, ind-

til de ere mere, da skrælles de, flækkes og lægges paa et Fad med Kirsebærssaft, Citronskal og Saft. Derover hældes en Deig, der laves ligesom til Prindsesse-Budding af $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Meel, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Smør, 10 Lod hvidt Sukker, 3 Pægle Mælk og 15 Æg. Den bages i en Timestid. Istedet for Pærer, kan tages Æblecompot, Stikkelsbærgrød eller Marmelade af friske Kirsebær.

Dmeletter.

Bages ligesom Pier og serveres ligesom disse med Serviet om. De spises varme med Stroesukker til og maae strax anrettes, for at de ikke skulle falde.

Risengryns-Dmelet.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Gryn skoldes og koges netop mere i $1\frac{1}{2}$ Pot Mælk. 1 Stykke Vanille koges i $\frac{1}{2}$ Pot Fløde og røres i den varme Grød (er Vanillen skaaren itu, da sies Fløden) tilligemed $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Smør. Naar dette er lidt affølet, røres 10 Æggeblommer, hvidt Sukker, og, om det behøves, lidt Salt,

tilsidst de pidskede Hvider, deri. Den bages i 1 lille Time og er til 12 Personer.

Fløde-Smelet.

Naar 8 Lod Meel er bagt i 10 Lod affla-
ret Smør, kommes, lidt efter lidt, 1 Pot Fløde
deri, og koges under stærk Omrøren og Pidsken
med Skeen. Det spales lidt, rores derpaa stærkt
med 5 Lod hvidt Sukker, 10 pidskede Eggeblom-
mer, stødt Vanille og tilsidst de pidskede Hvider.
Den bages i 3 Qvarteer og er til 16 Personer.

Fløde-Smelet.

5 Eggeblommer rores hvide med 1 Lod
Sukker, $\frac{1}{2}$ Lod Meel, $\frac{1}{2}$ Pot Fløde og lidt stødt
Vanille. De pidskede Hvider kommes i, naar
den sættes i Dønen. Den bages omtrent $\frac{1}{2}$ Time
og er til 5 Personer.

Æble-Smelet.

5 à 6 Æbler steges i en Døn og presses
igjennem et fiint Dorslag. Deraf veies 10 Lod,
som rores i 10 Minutter med 10 Lod hvidt Suk-

ker, Skal af 1 og Saft af $1\frac{1}{2}$ Citron. 6 Egge-
hvider pidskes til haard Skum og rores sagte deri.
Det hældes paa et dybt Fad, som er smuurt med
Smør, overstrøes med Sukker, og bages i $\frac{1}{4}$
Time. Til 6 Personer.

Citron=Omelet.

11 Eggeblommer rores $\frac{1}{2}$ Time med 1 $\mathcal{W}$
Sukker, derefter med Saft af 3 à 4 og reven
Skal af 2 Citroner; tilsidst de pidskede Hvider.
Den bages $\frac{1}{2}$ Time.

Suur Fløde=Omelet.

1 Pøgel suur Fløde pidskes først, derefter
1 Pøgel sød Fløde (dog ikke i haard Skum) med
6 Eggeblommer, lidt hvidt Sukker og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ Meel.
De pidskede Hvider rores i, naar den sættes i
Doven. Den bages i $\frac{1}{2}$ Time og er til 6 Per-
soner.

Buddinger.

Til varme Buddinger smøres Formen med
Smør og bestroes med Brød. Af dette sidste

stroes ogsaa ovenpaa Buddingen. Formen sættes i kogende Vand i et Kar, som maa være saa høit, at Formen ikke rører ved Bunden deraf, da Buddingen derved kan brændes, og som er saa vidt, at der kan være rundeligt Vand omkring Formen. Ilden maa stadigt vedligeholdes, saa at Vandet ikke gaaer af Kog; og dette maa, ved Bortkogningen, kun formeres med hedt Vand. Paa Laaget lægges Gløder, som fornyes, naar de uddøe.

Brød=Budding.

For 10 p. Fransbrød eller Hvedeknopper af-raspes, skæres i 4 Dele, dyppes i koldt Vand og staae tildækkede i et Par Timer. Derpaa stodes Brødet itu med en Skee, bages i 10 Lod Smør og rores varmt, dog ikke heedt, i $\frac{1}{2}$ Time med 10 Eg, som først ere godt pidskede, $\frac{1}{4}$ lb Rosiner, Muskatblomme, Salt og lidt Sukker. Den koges i 2 Timer og spises med Rod-viins-, Kirsebær- eller sød Sauce. Til 10 Personer.

Marve-Budding.

Deigen laves paa samme Maade, som ovenstaaende, men kun med 8 Lod Smer. Naar den hældes i Formen, fordeles $\frac{1}{4}$ $\text{\textasciit{W}}$ Marv, som er skaaet i temmelig store Stykker, deri. Spises med den samme Sauce, som ovenstaaende.

Spinat-Budding.

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

Krebse-Budding.

Deigen laves som til Bred-Budding, men uden Rosiner. $\frac{1}{2}$ Snees store Krebs koges og pilles, Kjødet af Hoved, Klor og nogle af Halerne hakkes og rores i Deigen. Skallerne stedes og laves til Sauce, hvori kommes Asparges eller Blomkaal og de øvrige Haler.

Reie=Budding.

Laves som ovenstaaende. 1 Pot kogte Reier pilles, hakkes lidt og rores i Deigen. Den spises med Reie- og Asparges-Sauce.

Kartoffel=Budding.

Naar Kartoflerne ere kogte, skrællede og fuldkommen kolde, (de maae helst koges Dagen for), rives de med en let Haand, saa at der ingen Stykker ere deri. 1 $\mathcal{W}$ saaledes revne Kartofler bages i $\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ Smør. $\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ koldt Smør rores til Fløde, derefter i $\frac{1}{4}$ Time med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ hvidt Sukker eller Puddersukker og 10 Eggeblommer, da kommes Kartoflerne deri med revnen Skal af 1 Citron, lidt Kardemomme og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ søde stødte Mandler. Det rores atter $\frac{1}{4}$ Time, og de pidskede Hvider kommes i tilsidst. Den koges i 2 Timer, spises med Rødviins- eller sød Sauce, og er til 10 Personer.

Prindsesse=Budding.

6 Lod Meel udrøres i saa meget af $\frac{3}{4}$ Pot Fløde eller god Mælk, at det bliver flydende; den

øvrige Gløde sættes paa Ilden med 6 Lod Smør; naar dette er smeltet, kommes Melet deri og bages godt. 10 Æggeblommer røres med 6 Lod hvidt Sukker eller Puddersukker, indtil det er jevnt, derefter $\frac{1}{2}$ Tiræstid med det bagte Meel, naar dette er lidt afkolet. Kardemomme eller Vanille, som er kogt i lidt Mælk eller stødt, røres i Deigen, tilligemed de pidskede Hvider tilsidst. Den koges i to Timer, spises med pidsket Wiin-Creme-Sauce, Rødviins- eller sød Sauce, og er til 8 Personer.

Meel-Budding.

8 Lod Meel bages godt i 4 Lod Smør og $1\frac{1}{2}$ Pægel Mælk. Det hældes op og røres, naar det er lidt svalt, med 8 Æggeblommer, Sukker, Kardemomme og de pidskede Hvider tilsidst. Den koges i 2 Timer og spises med Rødviins- eller sød Sauce.

Riis-meels-Budding.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Smør smeltes, deri bages $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Riis-meel og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ hvidt Sukker eller Puddersukker, lidt efter lidt kommes $\frac{1}{2}$ Pot Gløde og $\frac{1}{2}$ Pot

Mælk, hvori er udtværet $\frac{1}{4}$ lb fiint stødte Mandler, deri. Naar dette er bagt godt, tages det af og røres, naar det er lidt afkølet, med 12 Eggeblommer, 2 ad Gangen, tilsidst de pidskede Hvider. Den koges i 3 Timer og spises med søde Saucer.

Ris-Budding.

1 lb Risengryn skoldes og koges halv møre i $2\frac{1}{2}$ Pot Mælk. Medens den er heed, røres 1 lb Smør deri, indtil det er smeltet; da kommes 20 godt pidskede Eggeblommer, Rosiner, Salt, Sukker og tilsidst de pidskede Hvider deri. Den koges i 2 Timer, spises med sød Sauce, og er til 16 Personer.

Klipfiske-Budding.

$\frac{1}{2}$ lb Smør, $\frac{1}{4}$ lb Meel og $1\frac{1}{2}$ Pægel Mælk bages sammen, deri røres 10 velpidskede Eggeblommer, 1 lb kogt og fiint hakket Fisk, Rosiner, Salt, Muskatblomme og tilsidst de pidskede Hvider. Den koges i 2 Timer, spises med rørt Smør med Muskatblomme, og er til 6 Personer.

Klipfiske-Budding.

Deigen laves som til Brød-Budding, deri rores en dyb Tallerken fuld af kogt og fiint hakket Klipfisk. Den koges i 2 Timer og spises med rørt Smør med Muskatblomme.

Granade af Fiskefarce.

2 $\mathcal{R}$ Fisk laves til Farce, hvormed den smuurte Form beklædes. 2 Høns eller 4 Kyllinger skæres itu og koges til Fricasée, hvorpaa kan kommes enten Østers, Muslinger, Hummer og Krebs med Blomkaal eller Reier og Asparges. Kjødet tages op og lægges tæt paa hinanden i Midten af Farcen med ganske lidt af Saucen. Farcen dækkes over Kjødet og strøes med Brød. Den koges i 1 à $1\frac{1}{2}$ Time, og spises med Fricasée-Saucen, som fortyndes og legeres med lidt Æggeblomme.

Granade af Kjødfarce.

Laves paa samme Maade som ovenstaaende, men hertil kan ogsaa bruges Ragout af alle Slags Stege, især af Vender og andre Fugle. Den spi-

ses med Saucen fra Ragouten, hvori kommes Oliven, Chalotter, eller hvad der passer i brun Sauce.

Man kan ogsaa brune Hvidkaal og lægge den inden i Farcen, tilligemed Medisterpølse, som først er stegt og skaaren i smaa Stykker.

Til kolde Buddinger vades Formen med Vand og stroes med hvidt Sukker.

Caramel-Budding.

1 Stang Vanille koges et Kvarteerstid i 1 Pægel Mælk, hvorpaa det kommes i 1 Pot Fløde, som koges med 4 Lod hvidt Sukker og røres heed i 12 pidskede Eggeblommer og 4 pidskede Hvider, Det hældes 2 à 3 Gange igjennem Sigten og maa ikke staae stille, saa at det kan trække Skind, men maa jævnligt omrøres, indtil det er koldt. $\frac{1}{2}$ lb lyst Puddersukker koges med en knap Pægel Vand, under stadig Røren, indtil det først er bleven tørt og derefter atter flydende. I Almindelighed er det da bruunt og hældes i den tørre Buddingeform, som dreies rundt, for at Sukkeret

kan komme op ad Siderne. Det, som ikke sætter sig fast der, bliver staaende paa Bunden, Deigen hældes deri, og den koges som en anden Budding i 1 Time. Den spises uden Sauce, da der er flydende nok af det brændte Sukker. Det er bedst at koge den Dagen førend den skal spises, eller om Morgenens, naar den skal bruges om Aftenen, da den behøver Tid til at stivne, især naar det er varmt. Til 10 Personer.

Rødviins-Budding.

3 Flasker Rødviin, $\frac{1}{2}$ Pot Kirsebærssaft, i Mangel deraf, Himbærssaft, $\frac{1}{2}$ Pægel Cognac, Saft af 3 Citroner og $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ hvidt Sukker sættes paa Ilden, og, naar det koger, kommes $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Stive-Gelée deri. Det hældes igjennem en Sigte, eller, for at faae det endnu klarere, igjennem Gelée-Posen, og røres i, indtil det er næsten foldt, da kommes det i Formen. Det seer pænt ud at lægge pidsket Flodeskum omkring Buddingen, naar den er vendt paa Fadet. Spises med Crem-Sauce.

Man kan afvadſke $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Corender, koge dem i Vand, ryſte dem tørre i et Dørſlag og komme dem i Buddingen, førend den hældes i Formen.

Marmor-Budding.

Et Stykke Vanille koges i lidt Vand og kommes tilligemed Vandet i $\frac{3}{4}$ Pot god Gammelviin, ſom koges $\frac{1}{2}$ Dvarteerſtid med $\frac{3}{4}$ $\mathcal{R}$ Sukker, Skal af 2 og Saft af 3 Citroner. Det afſies, blandes med 20 pidſkede Eggeblommer og gives, under ſtadig Omrøren, igjen et godt Opkog, tilligemed 12 Lod Stive-Gelée, 1 Pægel Madeira og $\frac{1}{2}$ Pot ſød Fløde, pidſket til Skum. Naar det er næſten koldt, hældes det i Formen.

Mandel-Budding.

1 Pot Mælk koges med 5 Lod ſøde og 1 Lod bittre, velſtodte, Mandler, 1 Stykke Vanille eller Caneel og Sukker efter Smag. 6 Lod god Stivelfe røres ud i $\frac{1}{2}$ Pot kold Mælk og blandes med 6 vel pidſkede Eggeblommer, fortyndes med den varme Mælk, hældes deri og koges et Dvarteerſtid under ſtadig Omrøren. De til Skum

pidskede Hvider rores i paa Ilden og koges lidt med. Det hældes op og rores i, indtil det næsten er koldt, hvorpaa det hældes i Formen. Spises med kold fed Sauce eller Saft. Til 10 Personer.

Rom-Buddinger.

Maa tillaves Dagen forend de bruges, for at blive stive. De spises med Rødviins- eller fed Sauce, ogsaa med Saft, hvori rores Cognac.

Rom-Budding, No. 1.

20 Eggeblommer pidskes, indtil de ere hvide, med 1 $\mathbb{H}$ revet hvidt Sukker, $1\frac{1}{2}$ Pot Flode pidskes kogende heed deri, $\frac{3}{4}$ $\mathbb{H}$ smeltet Stive-Gelée og 3 Pægle hvid Rom. Det rores, indtil det er koldt, og hældes da i Formen.

Rom-Budding, No. 2.

10 Eggeblommer rores hvide med $\frac{1}{2}$ $\mathbb{H}$ hvidt Sukker, 1 Pægel Flode pidskes i Skum og rores deri tilligemed 1 Pægel Rom. Det sættes over rast Ild med 6 Lod Stive-Gelée og rores i med Riset, bestandig til den ene Side, indtil det be-

gynder at koge, da tages det af, røres, indtil det er koldt, og hældes i Formen.

Rom-Budding, No. 3.

1 Stykke Vanille koges $\frac{1}{4}$ Time i $\frac{1}{2}$ Pægel Mælk, som blandes i en Pot Gløde, der sættes paa Ilden med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ hvidt Sukker og $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Stive-Gelée. Naar det koger, hældes det igjennem en Sigte i et Fad, hvori det røres, indtil det er næsten koldt, da kommes en Pægel hvid Rom, Saften af 1 Citron, 2 pidskede Eggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider deri. Derpaa hældes det i Formen.

Rom-Budding, No. 4.

10 Lod Stivelse udrøres i saa meget af 2 Potter Mælk, at det bliver flydende, det Øvrige sættes paa at koge med hvidt Sukker eller Puderisukker efter Smag. Stivelsen blandes med den varme Mælk og koges et lidet Qvarteer, før end deri hældes 1 Pægel, helst bruun Rom, som dog ikke maa koge med. Man maa røre deri, indtil det er lidt affvalet, da hældes det i Formen,

hvoraf det igjen kan vendes efter 3 à 4 Timer. For at give Buddingen et guult Udseende, kan man pidste et Par Eggeblommer og røre dem i Deigen, medens den er varm.

Vanille-Budding.

12 Eggeblommer røres hvide med hvidt Sukker, efter Smag, deri kommes en Pot Fløde og 8 Lod Stive-Gelée. Et Stykke Vanille koges 1 Kvarteerstid i $\frac{1}{2}$ Pægel Mælk og kommes tilligemed den i det øvrige, som sættes paa Ilden og røres stadigt, indtil det begynder at koge, da hældes det op og røres indtil det er næsten koldt, før end det kommes i Formen. Spises med sød Sauce.

Chocolade-Budding.

1 Pot Fløde koges med $\frac{1}{2}$ lb god Chocolade og 3 Lod Sukker. Naar dette er kogt, kommes 8 Lod smeltet Stive-Gelée deri og røres, indtil det er næsten koldt, da hældes det Hele omkring i den vædede Form, saaledes, at der overalt i denne dannes et Lag, saa tykt som 2 Fingre og altsaa forbliver et huult Rum i Midten. Formen

staaer saaledes indtil Dagen efter, da pidskes 1 Pot Glode til stiv Skum med 4 Lod hvidt Sukker, stødte Vanille og 8 Lod Stive-Gelée. Dette fyldes i Buddingen, som vendes paa et Fod, kort for Anretningen. Spises uden Sauce.

Kager.

Al Slags Kagedeig, som rores stærkt, for derved at hæve sig, maa rores til een Side og strax bages, for ikke at falde igjen. Skal afflaret Smør rores indtil det er stivt, kan man gjerne lade det blive lidt affølet, forend man begynder at røre deri. Naar der, istedet for hvidt Sukker, kan bruges Puddersukker, maa dette lægges paa Papiir og torres paa en Pande; men med Forsigtighed, saa at det ikke bliver brunt, og stedes, naar det er koldt. Naar Kageformen er med løs Bund, er det godt, at den kan aabnes paa Siden, det er da lettere at faae Kagen ud; Formen smøres med Smør og strøes med fint stødte Bred. Dersom Bunden ikke slutter godt i For-

men, eller Deigen er saa tynd, at den kunde trænge ud, kan Formen belægges med hele Arf Postpapiir, saaledes at Papiret er heelt i Bunden og syes sammen oppe paa Siden, dersom det ikke er stort nok; det lægges i skarpe Væg, saa at det ligger fladt, smøres med koldt Smør og tages af Ragen, inden den er ganske kold. Dønen eller Tørtepanden maa være varm, førend Ragen sættes ind, dog ikke saa heed, at denne strax bliver bruen, men først kan have Tid til at hæve sig. Man kan prøve om Ragen er bagt nok ved at stikke en fin Pind eller et Halmstraa ned i den; er der Deig paa Pinden, naar den tages ud, er Ragen ikke færdig.

Butterdeig.

For at erholde god Butterdeig, maa den tilberedes saa koligt, som muligt. Er det om Sommeren, maa Tilberedelsen skee i en kolig Kjelder, Smørret staae i koldt Vand, indtil det bruges, og, hvad der til alle Tider er godt, udrulles paa en Plade af Steen.

1 $\mathbb{H}$ udvædsket Smør deles i 3 Dele, hvoraf hver klappes i et Klæde, naar det skal bruges, saa at ingen Luge kan være derved. 1 $\mathbb{H}$ Meel blandes i et Fad med 2 Eg, 2 Spisesteker Cognac og 1 Pægel koldt Vand. Undertiden kan Melet trække mere Vand til sig, saa at Deigen bliver for haard til at udrulle, da maa der tages lidt mere Vand, men som maa kommes i Melet førend Smørret. Naar dette er sammenæltet lægges det paa Kagebrædtet, hvilket, saavel som Rullen, gnides jevnligt med lidt Meel, dog ei mere, end nødvendigt, for at Deigen ikke skal hænge fast; dette Meel maa ei være af det angivne Pund. Den ene Deel af Smørret lægges deri og æltes, indtil det er blandet og slipper Hænder og Brædt. For at Deigen ikke skal blive varm, æltes den ikke længere, end nødvendigt med Hænderne, hvorpaa den rulles med Kagerullen flere Gange igjennem og tilsidst i en jevn firkantet Flade. Naar den har staaet stille omtrent i 5 Minutter for at feles, lægges de andre 2 Dele af Smørret ved Siden af hverandre paa Midten af Deigen, for

at den kan boies derover og igjen lægges sammen, saa at der er 4 Lag Deig med Smørret imellem; fra den anden Side lægges det ligeledes sammen i 4 Dele, saa at Deigen bliver en tyk Bunke, hvorpaa der lempelig bankes med Ragerullen, indtil det bliver fladt og jevnt; det udrulles derpaa i en fiirkantet Glade, lægges atter sammen i 8 Dele, staaer nogle Minutter stille, bankes atter fladt og rulles for sidste Gang i en jevn Glade, saa tyk som efterstaaende Streg .

De 2 sidste Gange Deigen rulles, maa den ikke vendes, men dreies, for at blive lige tyk og jevn. Den affstikkes med et Glas, en skarp Kop eller skæres i hvad Façon man vil; dog maa den yderste Kant af Gladen ikke tages med, da den Runding, som Udrulningen har givet, hindre Ragerne i at hæves paa dette Sted. De overstryges med hele Æg, som ere pidskede og blandede med koldt Vand eller med Æggehvite og sættes i en Døn eller Tærtepande, som maa være saa heed, at den smekker, naar man prøver derpaa med en fugtig Finger, især foroven. Smaa Rager ere i Almindelighed

færdige i 10 Minutter. Dersom de ikke blive brune ovenpaa i den Tid, maa Spjeldet paa Dønen eller Tærtepanden lukkes op, indtil de blive det.

Til smaa Posteiér udrulles lidt mere, end det Halve af Deigen, efter den angivne Tykkelse, og affstikkes med et Dlglas; midt i hver af disse Plader udstikkes et Hul med et lidet Sødviinsglas. Dette udstukne Stykke bages med, for at tjene som Laag paa Posteien. Den anden Deel af Deigen udrulles tyndere, end den første og affstikkes med det samme Dlglas i ligesaamange Plader, som den første Deel. Disse smøres med lidt Æggeghvide, for at de først udstukne Plader, som lægges derpaa, kunne klæbe fast. Posteiérne overstryges med Æg og bages, som ovenfor er viist. Den Butterdeig, som ved Bagningen har hævet sig i Hullet, maa skæres bort, for at der kan blive Plads til Fylningen, som maa være varm, naar den kommer i. Laaget lægges paa, og de sættes i en varm Døn, indtil de ere varme. Paa samme Maade bages Smaakager, som skulle fyldes

med kold Crem, Vblegrod, Syltetoi eller kogte Svedsker, men til disse bruges intet Laag.

Wienerkage med Syltetoi.

1 $\mathbb{W}$ udvadt Smør, 1 $\mathbb{W}$ fiint Hvedemeel, 1 $\mathbb{W}$ stodt hvidt Sukker eller Puddersukker, 1 $\mathbb{W}$ søde, fiint stodte Mandler og nogle faa bittre, samt reven Citronskal æltes godt sammen paa Brædtet, udtrilles i faa tynde Glader, som man kan, og skæres af efter en Tallerken, eller hvad Størrelse, der passer til Fadet, den skal serveres paa. Hver Glade bages lysebrun; naar de alle ere kolde, lægges de ovenpaa hinanden med forskjellig Syltetoi imellem hver, men intet paa den øverste. Derefter skæres den af paa Kanterne, saa at den bliver jevn, bestryges med Glaseersukker og sættes atter i en Døn eller Tærtepande, indtil Sukkeret er tørt. Den kan godt staae nogle Dage, før end den spises. Der tages Meel udenfor Vægten til at trille Deigen ud med. Istedet for Glaseersukker kan man lægge pidsket Glodessum over Kagen kort før end den serveres.

Wienerkage med Vblegrød.

Den samme Deig, som ovenanførte, deles i 3 lige Dele, udtrilles, stikkes jævnt af om Kanten og bages hver for sig. Imellem hver Plade og ovenpaa den øverste lægges et Lag Vblegrød, som er gnedet godt igjennem Dorslaget, saa at der ingen Stykker ere deri. Den sættes ikke i Ovnen igjen, men har godt af at staae et Par Dage. Naar den serveres, lægges pidsket Glodestum over den hele Kage. Dmtrent til 20 Personer.

Kartoffelkage.

Kartoflerne koges og skrælles Dagen forend de skulle rives. Til 1 $\mathbb{W}$ fiint revne Kartofler tages 16 Eggeblommer, som pidskes godt med $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ revet Sukker, et Par Lod søde og $\frac{1}{2}$ Lod fiint stødte, bittre Mandler, Saft af 4 og Skal af 2 Citroner. Dette slaaes godt i en Krukke i en Timeetid med Kartoflerne. De pidskede Hvider røres sagte deri, kort forend den bages, hvilket maa skee med jevn Ild i Begyndelsen, indtil den har hævet sig.

Hermelinskage.

10 Eggeblommer røres $\frac{1}{2}$ Time, deri kommes $1\frac{1}{2}$ Pægel Flode, Saft af 4 Citroner, reven Skal af 3 og Sukker efter Behag. Naar alt dette er rørt længe, kommes det paa et Fad, der er smuurt med koldt Smør, og bages en god Time. Der lægges pidsket Flode ovenpaa med Spætter af Sylteto. Denne Kage kan bages nogle Dage, førend den spises, og er til 16 Personer.

Mandelskage med Brød.

14 Eggeblommer røres $\frac{1}{2}$ Time med $\frac{3}{4}$ $\mathfrak{H}$ hvidt Sukker eller Puddersukker, $\frac{1}{2}$ $\mathfrak{H}$ søde Mandler, reven Skal af en Citron og 12 Lod fiint stødt Brød, tilsidst de pidskede Hvider. Bages en Time.

Rugbrøds-kage.

12 Eggeblommer røres stærkt med $\frac{1}{2}$ $\mathfrak{H}$ hvidt Sukker eller Puddersukker. $\frac{1}{4}$ $\mathfrak{H}$ tørret og fiint stødt Rugbrød kommes deri med reven Skal af 1 Citron, og de pidskede Hvider tilsidst. Den bages i en Time.

Risengrønske.

Til saa meget som en dyb Tallerken med stiv Risengrød tages 3 gamle Hvedeknopper, som rives og bages i $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ Smør og røres i Grøden med $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ stødte søde Mandler og lidt bittre, lidt stødte Vanille, eller, i Mangel deraf, reven Citronskal, Sukker efter Smag og 7 à 8 Æggeblommer. De pidskede Hvider tilsidst. Deigen hældes i den smuurte Form og bages 1 Times-tid. Istedet for Mandler og Vanille, kan deri kommes Rosiner og skaaren Sucat.

Smaa Kager laves paa samme Maade, kun ikke med saa mange Æg. De sættes paa Panden eller i Vbleskivepanden med en Skee, dypet i Vand, og bages brune.

Den spanske Kage.

1 $\mathcal{L}$ søde Mandler og 2 Lod bittre stodes temmelig grovt med 2 pidskede Æggeblonder og røres med de 2 Æggeblommer og 4 hele pidskede Æg, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ afflaret Smør, 1 $\mathcal{L}$ revet Sukker og lidt Citronskal. Alt det Hvide pilles af 4 à 6-

Citroner, som skæres i Skiver og lægges paa Bunden af et dybt Fad; de overstroes med Sukker, Deigen hældes derpaa og kan taale at bages godt. Ublecompot kan bruges istedet for Citroner. Ragen er bedst, naar den har staaet en 4 à 6 Dage. Til 14 Personer.

Citronkage.

16 Eggeblommer pidskes godt og røres derpaa med 1 $\mathbb{W}$ hvidt Sukker, 1 $\mathbb{W}$ fede og 4 Lod bittre stødte Mandler, $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ afslaret Smør, reven Skal af 2 og Saft af 5 à 6 Citroner. Naar dette er vel rørt i en Time, kommes de pidskede Hvider langsomt deri. Deigen maa strax kommes i den smuurte Form og bages ved sagte Ild i 1 à $1\frac{1}{2}$ Time.

Romkage.

12 Eggeblommer røres meget godt, deri kommes $1\frac{1}{2}$ Pægel Fløde, $1\frac{1}{2}$ Pægel Rom og Sukker efter Behag. Man kan rive Skallen af 1 Citron deri, men det behøves ikke. Deigen hældes paa et Fad, som er smuurt med afslaret

Smør, og bages, indtil den er tør ovenpaa. Naar Kagen serveres, belægges den med Flodeskum.

Suur Gremkage.

- 36 Eggeblommer pidskes indtil de blive tykke, deri røres 1 $\mathbb{W}$ 4 Lod revet Sukker og 3 Pægle fød Flode. Naar dette er vel rørt, sættes det i en Kasserolle over Ilden, der røres sagte deri, indtil det begynder at koge, da tages det strax af, hældes i et Fad, og røres deri, indtil det er svagt. De 36 Hvider pidskes i haard Skum og røres i, tilligemed Saft af 5 Citroner og Skal af 2. Lidt Vanille, kogt i lidt af Floden og hældt i, smager godt, men kan undværes. Naar den serveres, kommes Flodeskum over.

Moritzkage.

$\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ tørret og fint stødt Rugbrød røres stærkt med 6 Eg, $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ Smør, $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ Sukker, lidt Kardemomme og Citronskal. De pidskede Hvider røres i tilsidst. Bunden af et Fad eller af en Kageform med fast Bund, belægges med Æbler

eller anden Frugt, kogt i Viin, Sukker og lidt Vand. Deigen kommes derpaa og overhældes med 3 Pægle sed Fløde. Den bages langsomt.

Flødefage med Cathrineblommer.

1 $\mathcal{R}$ Cathrineblommer koges i knapt Vand; naar de ere møre, tages de op, Stenen trykkes ud af hver, og en skoldet Mandel sættes i dens Sted. En Form med løs Bund beklædes med hvidt Papiir, smuurt med koldt Smør. Cathrineblommerne lægges paa Bunden ved Siden af hinanden, dog ei saa tæt, at der ikke kan trække lidt af Deigen imellem dem. 20 Eggeblommer pidskes med hvidt Sukker efter Smag, indtil de ere hvide; deri pidskes, lidt efter lidt, $1\frac{1}{2}$ Pot kogende heed Fløde, 4 fiint stedte Dvebakker, Saft af 4 og reven Skal af 1 à 2 Citroner. 4 af Hviderne pidskes til Skum og rores i tilsidst. Dette hældes over Cathrineblommerne, sættes strax i den hede Døn og bages ikke alt for hurtigt i 1 eller $1\frac{1}{2}$ Time. Det smager godt at koge Vanille i lidt Mælk og komme i Floden.

Alliance=Lærte.

4 Lod bittre og $\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ søde Mandler stodes fiint og rores med 1 $\mathcal{W}$ stødt hvidt Sukker, 4 Eg, Citronskal, Kardemomme og Caneel. Formen bedækkes med en tynd udrullet Butterdeig, hvorpaa der lægges et Lag Syltetoi og derpaa Mandelbeigen. Den pyntes med Sucat og Stroe-sukker.

Menage=Lærte.

18 Eg pidskes godt med 4 Lod bittre, meget fiint stødte, Mandler, 28 Lod stødt hvidt Sukker, og, naar det er godt pidsket, rores $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ af det fineste Meel deri, Kardemomme og Citronskal, i Mangel af Vanille. Den rores næsten i en Time og kan ikke taale Træk under Bagningen.

Flødefage.

10 Eggeblommer pidskes til Skum, deri kommes, lidt efter lidt, 2 Potter raa suur Fløde, et Par Spiseskeer fiint Meel, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ stødte søde og 5 à 6 bittre Mandler, som først rores ud i lidt Fløde, Citronskal, lidt Citronsaft, dersom Fløden

ikke er suur, og hvidt Sukker efter Behag. De pidskede Hvider kommes i tilsidst. Formen belægges med Papiir, for at Deigen ikke skal løbe ud; den taaler megen Baging.

Brødfage.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ gammelt, fiint revet, Rug- eller Suurbrød, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ Sukker, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ søde Mandler, 6 hele Æg og 6 Æggeblommer, Skal og Saft af 2 Citroner røres 1 Time; tilsidst 6 pidskede Æggehvider. Det hældes i den smuurte Form og bages ved sagte Ild i en Timestid. Hertil kan anvendes gammelt, afflaaret Brød, som tørres i Doven, stodes fiint og drosses gjennem et Dørslag.

Pleskenfage.

Først laves en Skjordeig af $\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ fiint Meel, 1 Æg, $1\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ lyst torret Puddersukker og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ udvadsket Smør, hvilket udrulles og hvormed Formen beklædes; dog holdes saa meget tilbage, som bruges til senere at lægge over Ragen. 30 Æggeblommer røres hvide med $\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ stødt hvidt Sukker, deri kommes en Flaske Gammelviin og et

Stykke Caneel, hvormed det sættes paa Ilden, under stadig Omrøren, indtil det netop begynder at koge, da tages det af og røres, indtil det er koldt. Af denne Crem lægges et Lag i den beklædte Form, derpaa et Lag Plessener, og saaledes vekselsviis, indtil man har opbrugt 1 $\mathbb{W}$ Plessener. Skjordeigen lægges over, saa at den slutter godt ved Siderne. Den bages $1\frac{1}{2}$ Time, vendes paa et Fad, overstryges med Glaseersukker og sættes ind i Doven, for at tørres.

Cremkage.

Formen beklædes med Skjordeig, ligesom til Plessenkage, eller med Butterdeig, dog saaledes, at Kanten staaer lidt ovenfor. 1 $\mathbb{W}$ stødt sigtet hvidt Sukker røres med 30 Eggeblommer, 6 Skeer fulde afklaret Smør, Saften af 5 og Skallen af 3 Citroner, $\frac{1}{2}$ Pægel Fløde, og tilsidst de pidskede Hvider. Den hældes strax i Formen og bages med god Ild under, men ikke mere ovenpaa, end der kan trække den i Veiret, og gjøre den lysguul. Doven maa være heed, for-

end Ragen sættes ind, og den bages omtrent en Time.

Citronkage.

1 $\mathbb{W}$ revet Sukker røres med 6 hele Æg, som først ere vel pidskede, $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ afklaret Smør, 1 $\mathbb{W}$ ikke for fiint stødte Mandler og lidt reven Citronskal. Alt det Hvide skrælles af 4 Citroner, som da skæres i tynde Skiver. Formen belægges med Butterdeig, derpaa lægges et Lag Deig, saa et Lag Citronskiver, bestroet med Sukker, og saa atter et Lag Deig, ogsaa bestroet med Sukker. Den bages ved sagte Ild og er bedst, naar den er 2 à 3 Dage gammel. Man kan ogsaa bruge Æblecompot, hvorved der ikke er for meget vaadt, istedet for Citronskiver. Til 18 Personer.

Sandkage.

1 $\mathbb{W}$ afklaret Smør røres til en Gløde, deri røres 1 $\mathbb{W}$ hvidt Sukker eller Puddersukker, 1 $\mathbb{W}$ Meel og 10 Æggeblommer, en ad Gangen, tilsidst de pidskede Hvider. Dette hældes i den smuurte

Form og bages ved sagte Ild, meest foroven, i $1\frac{1}{2}$ Time.

Evebakskage.

6 Evebakker flekkes, lægges lagvis i et Fad og bestrøes med $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ Sukker, reven Skal af 1 Citron og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ smeltet Smør. $\frac{1}{2}$ Pot Gløde pidskes med 6 Eggeblommer, lidt stødt Vanille og Sukker; det hældes forsigtigt paa Evebakkerne; en Time derefter pidskes Hviderne og hældes derpaa. Den bages i $1\frac{1}{2}$ Time.

Sukkerbrøds-kage.

12 Eggeblommer rores i et Kvarteerstid med $\frac{3}{4}$ $\mathcal{R}$ hvidt Sukker og 2 toppede Theeskeer Hjortefalt. Hviderne pidskes til haard Skum og rores sagte deri, tilsidst 12 Lod fint Meel, som først er torret og igjen blevet koldt. Det rores ikke mere, end nødvendigt, for at faae Melet blandet og hældes strax i en Form med løs Bund, som er smuurt med koldt Smør. Dønen maa strax være meget heed, for at Ragen kan hæves,

førend den bliver brunn, den bages i en Timestid og er en temmelig stor Kage.

Stikkelsbærkage.

1 Pot Stikkelsbær pilles, skylles og sættes i en Bagerovn, indtil de blive gule, eller gives et Opkog i Vand og rystes i et Dørslag, indtil de ere tørre. 6 Eggeblommer røres godt med lidt stødt Caneel og Puddersukker efter Smag. For 6 p. gammelt Franskbrod rives, bages i 6 Lod Smør og røres deri, naar det er lidt afkølet, tiligemed Stikkelsbærrene og de pidskede Hvider. Den bages i en Timestid.

Stikkelsbærkage med Makrondeig.

1 Pot Stikkelsbær koges til Gød med Sukker, Citronskal og Caneel og lægges paa Bunden af det Fad, hvorpaa Kagen skal bages. Lidt bittre og $\frac{1}{2}$ $\mathcal{M}$ søde Mandler stødes, ikke for fine og røres $\frac{1}{2}$ Timestid med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{M}$ Sukker og 10 Eggeblommer. De pidskede Hvider røres tilsidst i Deigen, som derpaa holdes over Stikkelsbærrene. Den bages i 1 Timestid.

Ribsfage.

$\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ Smør rores til en Gløde, deri kommes 7 pidskede Eggeblommer, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ stødte søde Mandler, hvidt Sukker eller Puddersukker efter Smag og for 8 β . Hvedeknopper, som ere skrællede, blødte i Mælk, trykkede op deraf og stødte itu med en Skee. $1\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ aspillede raæ Ribs kommes deri, tilsidst de pidskede Hvider. Den hældes i den smuurte Form og bages i 1 Timestid.

Frugtfage.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Smør rores til en Gløde, derpaa med 12 Eggeblommer, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ Sukker og for 6 β . Hvedeknopper, som ere skrællede, blødte i Mælk og stødte itu med en Skee. 1 $\mathcal{W}$ raæ Frugt kommes deri, tilsidst de pidskede Hvider.

Blommefage.

$\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ Smør smeltes og rores til en Gløde, deri rores $\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ stødt Sukker, lidt Caneel og 4 hele Eg. Naar dette er rørt godt, kommes 16 Eggeblommer deri og for 6 β . skrællet Franskbred, der er blødt i Mælk, trykket op deraf og

stødt itu. Stenene tages af 3 $\mathbb{W}$ friske Blommer, som flækkes og svitses lidt i deres egen Sauce, ere de sure, da med lidt Sukker; naar de ere kolde, rores de i Deigen, tilsidst de 16 Hvider, pidskede i Skum. Formen smøres som sædvanligt. Den bages en god Time.

Wblefage.

Dmtrent 30 Wbler skrælles, skæres istykker og koges med hvidt Sukker eller Puddersukker, Citronskal, Caneel og $\frac{1}{2}$ Flaske Gammelviin; er det fine Wbler, da behoves mindre Viin eller kun lidt Citronsaft. 20 Eggeblommer pidskes godt, deri rores $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ søde, stødte Mandler og nogle faa bittre, $\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ Sukker, 1 Pot raa Gløde, 2 Spise-skeer Hvedemeel og tilsidst de pidskede Hvider. Naar dette er sammenrørt, kommes Wblerne deri. Den hældes i den smuurte Form og bages ikke for stærkt. Man kan koge 1 Stykke Vanille med Wblerne eller komme det stødt i Deigen.

Wblefage.

1 $\mathbb{W}$ revet Sukker, 1 $\mathbb{W}$ stødte søde Mand-

ler og 24 Eggeblommer rores godt sammen, de pidskede Hvider tilsidst. Ebler skæres tynde og koges i lidt Vand, indtil de ere mere, dog ikke i Grod og uden Sukker. Deigen deles i 4 Dele, og i hver Deel rores en dyb Tallerken af de kogte Ebler. En af disse Fjerdedele lægges i den smuurte Form, sættes i Ovnen og bages med meest Ild foroven, indtil den er lysebrun, da lægges nok en Deel paa og bages ligeledes, den tredie ligesaa, men i den fjerde og øverste Deel kommes ikke saa mange Ebler, for at den kan være glat. Denne Kage er seent at bage og maa passés noie, saa at hver Deel bliver lysebrun, da det hverken seer godt ud eller er velsmagende, naar de blive mørke.

Ekkekage.

30 store Ebler skrælles, skæres i tynde Skiver og koges med lidt Sukker og $\frac{1}{2}$ lb Smør, indtil de ere mere. 16 hele Eg pidskes med Riset, indtil de ere stive, kommes da, tilligemed $\frac{1}{2}$ lb Sukker, reven Citronskal og lidt Saft, paa

Æblerne og omrøres, indtil det netop begynder at koge, da tages det hurtigt af, og røres, indtil det er næsten faldt, hvorpaa det hældes i Formen, som maa være beklædt med Butterdeig. Kagen bages langsomt og uden Laag, indtil den begynder at stivne, da først lægges dette paa. Naar den er bagt noget, kan der lægges en Mandeldeig ovenpaa, bestaaende af $\frac{1}{2}$ lb fiint stødt, søde Mandler, 4 à 6 bittre, $\frac{1}{4}$ lb Sukker, 6 Æggeblommer og Hviderne, pidskede i Skum. Istedet for Butterdeig, kan Formen beklædes med Papiir.

Æblekage.

Omtrent 1 Snees Æbler gives et Dpfog i Viin, Sukker, lidt Vand, Caneel og Citronskal. 8 hele Æg pidskes godt med Sukker og blandes med 8 stødt Tvebakker og den varme Æblegrød. Naar den er halv bagt, kan der lægges en Mandeldeig over, ligesom paa ovenstaaende.

Æbler med Crem over.

Fine Æbler skrælles, skæres et Laag af, udhules og gives et Dpfog i Sukker og lidt Vand,

dog ikke saa at de gaae itu. De sættes ved Siden af hinanden paa et dybt Fad, fyldes med Syltetoi, helst Himbær- eller Kirsebær-Marmelade og bedækkes med de affkaarne Laag. Der koges en Grem af 1 Pot Fløde, 8 Eggeblommer, et Stykke Vanille, $1\frac{1}{2}$ Spisefke Kartoffelmeel og Sukker efter Smag. Naar den er taget af Ilden, røres 4 pidskede Eggehvider deri. Gremen hældes over Eblerne, og den bages lysebrun.

Kage af Ebler eller Stikkelsbær.

20 store Ebler eller 2 Potter Stikkelsbær koges mere med lidt Viin og Vand og sies igjennem et Dorslag. 20 Eggeblommer røres stive med 1 $\mathbb{W}$ stødt Sukker, $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ vel rørt Smør, 10 Lod Riismeel, Saft og Skal af 3 Citroner og tilsidst de 20 pidskede Hvider. Bages i en Time.

Eblekage paa Fad.

20 store Ebler skrælles, skæres midt over og koges til Compot med Sukker, Caneel, Citronskal og lidt Viin eller Citronsaft. 6 Eggeblommer røres ud med Sukker efter Smag, 8 Lod

søde og 1 Lod bittre, ikke altfor fiint stødte, Mandler, samt en Pagel sød Gløde; de pidskede Hvider tilsidst. Compoten kommes paa et dybt Fad, Deigen hældes derover og den bages i en lille Time med meest Ild ovenpaa. Den kan gjerne bages flere Dage, forend den bruges. Til 10 Personer.

Æblefage.

20 Æggeblommer røres godt i et dybt Fad med 20 Lod hvidt Sukker, deri kommes 30 Lod Æblegrod, Saft og Skal af 2 Citroner og tilsidst de pidskede Hvider. Den bages paa Fadet ved jevn Ild.

Æblefage med Brød.

Æbler koges til Gred med lidt Smør, Sukker, heel Citronskal og Caneel, som tages ud af Groden, naar den er kogt. Gammelt Franskbrød eller Hvedeknop rives og bages i Smør og Sukker. Deraf lægges et tyndt Lag i den smuurte Form, derpaa et Lag Æblegrod, saa et tyndt Lag Brød, derpaa Syltetoi, helst Kirsebærmar-

melade, derpaa Brød, igjen Ublegrød, og saa fremdeles. Den trykkes lidt med den flade Haand, naar den er lagt i Formen, og bages i en Time tid.

Charlottékage.

Friske Fransbrød eller Hvedeknopper skæres i tynde Skiver, og bages i Smør. Heraf lægges et Lag paa et Fad, hvorover lægges et tykt Lag Ublegrød og deroftenpaa Kirsebarmarmelade.

Man kan ogsaa lægge det lagviis, først Brød, saa Ublegrød, saa Brød, saa Kirsebarmarmelade og saa fremdeles, dog saaledes at det sidste Lag bliver Ublegrød, som smøres over det Hele, og pyntes med Kirsebær. Det seer pænt ud og smager godt at lægge pidstet Flodessum over Ublegrøden. Den lægges paa Fadet en Time tid, førend den skal bruges, og bages ikke. Man regner i Almindelighed for 1 $\frac{1}{2}$ Brød til hver Person.

Florentinerkage.

$\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ Risengryn koges til en stiv Gød i 3 Potter Mælk. Naar den er kold, kommes otte

Æggeblommer, Sukker, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Smør og lidt stødt søde og bittre Mandler deri; tilsidst de pidskede Hvider. Derpaa skæres Æbler i 4 Dele og koges til Compot. Et Lag Brød lægges i den smuurte Form, derpaa et Lag Syltetøi, helst Kirsebærmarmelade, saa et Lag Æbler og derpaa den øvrige Brød. Den bestroes med Brød og bages en Timestid. Til 15 Personer.

Æbler med Riis.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Risengryn koges i $1\frac{1}{2}$ Pot Mælk, indtil de ere næsten møre. Naar dette er afkolet, kommes 6 Æggeblommer, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ smeltet Smør, Sukker, lidt Salt, Vanille, som enten er stødt eller kogt i lidt Mælk, eller stødt, søde Mandler deri, tilsidst de pidskede Hvider. Omtrent 12 Æbler skrælles, affkæres et Laag, Kjernehuset stikkes ud, og de faae et godt Opkog i Vand med Sukker og Caneel. Æblerne sættes derpaa ved Siden af hinanden i et dybt Fad, fyldes med Kirsebærmarmelade, hvorefter de affkaarne Laag sættes paa. Lidt af Æblesaucen kan hældes paa,

dog ikke for meget tyndt. Deigen hældes derover, saa at Eblerne ere bedækkede, og den bages i en Timestid.

Denne Kage spises varm med kold Crem-Sauce til.

Smørkrummer.

Rivet Rugbrød, blandet med Sukker og Corrender, bages i Smør, lægges i et tykt Lag paa et Fad og trykkes fast med en Skee. Derover lægges Eblegrød. Man kan belægge den med pidstet Fløde. Den bages ikke.

Smaa Sukkerkrandse.

3 haardkogte Eggeblommer udtværes og røres godt med 4 raae dito, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ hvidt Sukker eller Puddersukker, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ udvadsket Smør og $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ Meel. Dette æltes til en stiv Deig, hvoraf der rulles smaa Krandse, som dryppes i Eggehvide paa den ene Side, derefter i hvidt Sukker, som er grovt stødt, og bages lysebrune.

Chocoladefager.

4 Eg røres i 1 Dvarteerstid med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ hvidt
(13*)

eller meget godt og torret Puddersukker; derefter med 6 Lod fiint og torret Meel, $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ reven Chocolate og 1 Theeskee Hjortesalt. Tærtepanden eller Pladen varmes og smøres med Smør i en Pose, af Deigen sættes derpaa med en Theeskee smaa Klatter, ikke ganske tørt ved hinanden, og torres mere, end bages, i en lille halv Time. Heraf kan blive 60 Kager.

Chocoladefager med Eggehvider.

4 Eggehvider pidskes til Skum, deri røres $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ reven Chocolate og $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ revet Sukker. Deigen sættes med en Theeskee paa Pladen og bages kort, hvorfor Doven maa være godt hedet.

Smaafager med Viin.

$\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ Meel, $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ udvadt Smør, $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ Sukker, $\frac{1}{2}$ Pægel Madeira, i Mangel deraf Gammelviin, og 2 Eggeblommer arbeides godt og udrulles. De stikkes af med en Kop, bestryges med Eggehvider, Sukker, Mandler eller Caneel, og bages lyse.

Smaa Sandkager.

1 $\mathbb{W}$ Smør afflares og røres, indtil det er stift, røres derpaa med 1 $\mathbb{W}$ lyst tørret Puddersukker, 1 $\mathbb{W}$ 6 Lod fiint Meel og 1 $\mathbb{W}$ g; naar det er for haardt til at røres, æltes det med Hænderne, indtil det slipper disse, og trilles da med Hænderne, som meles, i smaa runde Former, flappes flade og lægges, ikke for tæt ved hinanden, paa Panden, som bestrøes med Meel, og bages lysebrune.

Smaa Sandkager.

1 $\mathbb{W}$ Meel æltes med $\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ udvasket Smør, 1 $\mathbb{W}$ g og 1 Lod hvidt Sukker eller Puddersukker, Det udrulles i en tynd Plade, skæres i hvilke Fagoner man vil, og bages lysebrune.

Sandkager med Mandler.

$\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ afflaret Smør røres først, indtil det er stift, derefter med 6 $\mathbb{W}$ ggeblommer, $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ hvidt Sukker eller Puddersukker, $\frac{1}{2}$ $\mathbb{W}$ Meel, fire Lod søde og $\frac{1}{4}$ Lod bitter, stødte Mandler, og tilsidst 5 pidskede Hvider. Der sættes smaa Klatter med

en Skæ ved Siden af hinanden, dog ikke for tæt, da de løbe ud, og bages lysebrune.

Hvide Hamborgerkager.

3 hele Æg pidskes meget godt, først alene, derefter med $\frac{1}{2}$ $\mathfrak{W}$ hvidt stødt Sukker, tilsidst med $\frac{1}{2}$ $\mathfrak{W}$ Meel, lidt revet Citronskal, lidt revet Mustatnød og lidt stødt Caneel. Naar dette er godt rørt, smøres det temmelig tykt paa Oblater, som først ere skaarne i fiirkantede Stykker. De belægges med syltede Pommerants- eller Citronskaller, som ere skaarne i Strimler, og flækkede Mandler. Istedet for syltede Skaller, kan lægges Cucat. De bages langsomt med lidt Ild under og mere ovenpaa, og maa ikke være brune, men haarde.

Caneelkager.

4 Æg røres godt, først alene, derefter med 1 $\mathfrak{W}$ torret og stødt Puddersukker, 2 Lod fiint stødt Caneel, 1 Theeskeefuld Hjortefalt og 1 $\mathfrak{W}$ Meel. Dersom det bliver for haardt til at røres, æltes det med Hænderne, udrulles og skæres i fiirkantede Stykker, hvorpaa lægges en flækket

Mandel. Er det ikke haardt nok til at udrulle, maa man mele Hænderne og dermed tage smaa Stykker af Deigen, flappe dem tynde, lægge en Mandel paa hver og bage dem lyse og haarde.

Prindsesssekage.

Man tager saa meget stødt hvidt Sukker, som 12 Æg og saa meget Meel, som 8 Æg veie. Melet tørres lidt paa Panden. Æggeblommerne røres først alene, indtil de ere hvide, derpaa godt med Sukkeret; de til Skum pidskede Hvider røres deri med Melet. Tærtepanden maa være heed, meest foroven, førend den smøres med Smør i en lille Pose. Smaa Skeefulde af Deigen sættes, lidt fra hinanden, deri og overstroses med lidt hvidt Sukker. De bages lyse. Heraf bliver omtrent 60.

Prindsesssekager.

10 Æggeblommer røres med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{B}$ hvidt Sukker, indtil de ere hvide. $\frac{1}{4}$ $\mathcal{B}$ stødt Stivelse, lidt Citronskal og de pidskede Hvider røres deri. De bages lyse.

+

Fire Specier.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ udvadsket Smør æltes og arbeides med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Meel, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Sukker og $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$, ikke for fiint stødte, Mandler. Denne Deig trilles i en tyk Pølse og skæres i Skiver fra den ene Ende; de bankes lidt med Røllen, bages lysebrune og lægges over Ragerullen, for at blive krumme. Det Meel, som bruges til Brødt og Rølle, tages udenfor Bægten.

Tre Specier.

Laves paa samme Maade, som ovenstaaende, men uden Mandler, og med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Meel mere.

Smaa Portugiskager.

Saa meget af Smør, Meel og Puddersukker, som 6 $\mathcal{W}$ g veie. Melet og Sukkeret blandes, deri røres det afklarede Smør og tilsidst $\mathcal{W}$ ggene. De bages lysebrune.

Jødekager.

$1\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ Meel, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{W}$ udvadsket Smør, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Puddersukker, 2 $\mathcal{W}$ g og 2 Theeskeer Hjortesalt

æltes godt, udrulles og stikkes af med en Kop. De overstryges med Eggeblomme, stroes med Puddersukker og belægges med skaarne Mandler. Noget af Melet tilbageholdes til at mele Brødet og Rullen. Dette bliver en stor Portion.

Jødefager.

1 $\mathcal{H}$ Meel, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{H}$ Smør, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{H}$ Puddersukker, 2 Theeskeer Hjortefalt, Citronskal og lidt bittre Mandler æltes godt, udrulles og stikkes af med en Kop, de smøres med Eggehvide og stroes med Sukker og skaarne Mandler.

Æbler i Butterdeig.

Æblerne skrælles, udhules og koges næsten møre i Vand, Sukker, Caneel, Citronskal og Saft. Derefter lægges de paa en Sigte, indtil de ere kolde, indsvøbes i tyndt udrullet Butterdeig og bages i Ovnen. Saucen fra Æblerne kan henkoges med mere Sukker til en Gelée, hvoraf en liden Skive lægges ovenpaa hvert Æble, naar det er bagt.

Bandbakkelser.

$\frac{1}{2}$ Pot Band sættes paa Ilden, naar det koger, kommes $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Smør deri og, naar dette er smeltet, bages det vel med $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Meel. Derefter afkoles det lidt, rores $\frac{1}{2}$ Timestid med 10 Æg, 2 ad Gangen, og sættes i smaa Former eller med en Spisefkee i smaa Klatter i en heed Tærtepande eller Dvn. Det maa skee hurtig, at Panden ikke bliver kold; Laaget, som ogsaa maa være hedt og slutte godt, lægges strax paa og tages ikke af, førend de ere færdige, hvortil i Almindelighed medgaaer et Dvarteer. Heraf bliver omtrent 26. De spises med Syltetoi, helst stiv Ribsfaft, til.

Brune Peberkager.

$\frac{1}{4}$ $\mathcal{W}$ tørrede, ikke syltede, Pommerantskaller vadskes i flere Hold koldt og varmt Vand, og koges saa længe, at man kan skære alt det Hvide af, da kun den yderste brune Skal bruges, hvilken skæres i fine Strimler eller Tærninger; da det er et seent Arbeide, er det rettest at foretage

dette Dagen før. 7 Lod Potaske sættes paa Ilden med et Glas Ol og koges, indtil den er opløst, men med Forsigtighed, saa at den ikke koger over, og holdes varm paa lidt Gløder; 7 $\mathfrak{W}$ Sirup sættes paa Ilden med $\frac{1}{2}$ $\mathfrak{W}$ afklarret Smør, Caneel, Kardemomme, Pommerantskallerne og, om man vil, nogle skaarne Mandler. Naar det er lige ved at koge, tages det af, hældes i et lidet Deigtrug og røres med en stor Skee frem og tilbage, medens Potasken hældes igjennem en fiin Sigte deri. Naar det har afbruset, kommer man en Snaps Cognac deri og 7 $\mathfrak{W}$ Meel i Haandfuldeviis, medens en Anden hurtig rører, saa at det bliver godt gjennemarbeidet, inden det er koldt, hvorfor det er bedst at tillave det paa et varmt Sted. Deigen maa staae nogle Dage, eller, om man vil, flere Uger. Om Vinteren sættes Deigtruget en Dagstid ved Varmen, forend Deigen tages ud, som skeer ved at skære et Stykke ad Gangen deraf, hvilket æltes godt med Hænderne og udrulles lidt tykkere, end til Butterdeig, med saa knapt Meel, som muligt. Deigen skæres i

i firfandede Stykker med et Sporejern, for at disse kunne blive takkede i Kanten, belægges med 1 Par flækkede Mandler og bages haarde. Til Pebernødder æltes lidt mere Meel i Deigen.

Kartoffel-Fricadeller.

Kartoflerne koges, og rives, naar de ere kolde. 1 $\mathbb{W}$ saaledes revne Kartofler og 1 reven Hvedeknop bages i $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ Smør, indtil det slipper Skeen, kommes da i 4 velpidskede Eg med lidt Puddersukker, ganske lidt Salt, Saft og reven Skal af 1 Citron og et Par smaa Spiseskeer Gløde. Det rores, indtil det er koldt, Deigen sættes paa Panden med en Skee, som er dryppet i koldt Vand, og bages langsomt, indtil Fricadellerne ere brune. Har man meer, end en Pande fuld, sættes Risten over lidt Gløder; de færdige Fricadeller lægges derpaa og holdes saaledes varme, uden at blive bløde. Spises med syltet Saft eller sød Sauce. Fricadellerne kunne blive meget gode, uden at de revne Kartofler isorveien bages. Disse rores da blot med 2 Lod Meel (istedet for Bro-

det), det smeltede Smør, Æg og Citron, ligesom
Ovenstaaende.

Brød-Fricadeller.

6 Iuebakker, eller saa meget gammelt Brød,
at det udgjør det samme Quantum, stodes fiint
og blandes med $1\frac{1}{2}$ Pægel Mælk, hvormed det
staaer en Timeetid, for at blødes. Derpaa røres
det godt med 3 Æg, 4 Lod smeltet Smør, reven
Citronskal, Puddersukker, lidt Salt og, om man
nyder dem, lidt Korender. De bages i Klaret
og temmelig længe, saa at de blive haarde uden-
paa. De holdes varme paa Risten. Spises med
Sukker paa.

Franske Rathuer.

Franskbrod til 2 p. Stykket raspes og flæk-
kes paa langs ned efter Kloften, dyppes i koldt
Vand og staae, tildækkede med et Laag over, et
Par Timeretid. Derpaa dyppes de i pidskede
Æggeblommer og bages i Klaret paa Panden.
De sættes paa den ene Ende paa Fadet og be-
lægges med et Par fyldte Kirsebær ovenpaa hvert

Stykke. De spises varme med sød Sauce eller syltet Saft til. Istedet for i Æg, kan man dyppe Franskbødet i stødt Brød.

Arme Riddere.

Hvedeknopper eller Franskbød skæres i Skiver og dyppes i Mælk. Naar de have staaet til-dækkede en Timestid, dyppes de i pidskede Æg, hvori er rørt ganske lidt Meel, bestroes med Sukker og Caneel og bages. De serveres, belagte med Syltetoi.

Flødelapper.

$\frac{1}{2}$ Pot suur Fløde pidskes godt og rores med 10 Lod Meel og 3 à 4 Spiseskeer lyst Puder-sukker. De sættes paa Vandten med en Skæ i smaa Klatter og bages lysebrune. Der behøves kun Smør paa Vandten til de første Rager.

Æbleskiver uden Gær.

1 $\mathbb{W}$ Meel rores med $\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ smeltet Smør, 7 Æggeblommer og 3 Pægle lunken Mælk. Hviderne pidskes og rores i tilsidst. Æbler skrælles, udhules og skæres i runde Skiver; disse kan man

give et lidet Kog i Viin, Vand og Sukker. Naar Panden er heed, kommes lidt Smør i hvert Hul, derpaa lidt Deig, hvori lægges et Stykke Vble og lidt Deig ovenpaa. Naar de ere brune paa den ene Side, vendes de med en Gaffel.

Pandekager.

8 Eggeblommer pidskes godt med 4 Lod hvidt Sukker eller Puddersukker, deri rores 12 Lod Meel, 12 Lod smeltet Smør, lidt revet Citronskal, lidt stødt Kardemomme, 3 Pægle Mælk eller tynd Fløde og tilsidst de pidskede Hvider. De bages langsomt paa god Glødeild. Deigen hældes tyndt paa Panden, som maa være heed, førend man begynder at bage, og smøres med Smør til den første Kage, siden ikke. Kagerne bages paa begge Sider, og, dersom de skulle være haarde, maae de ikke lægges varme paa hverandre. Man kan smøre Syltetoi imellem hver Kage og lægge Glødeskum over det Hele.

Pandekager med suur Fløde.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Meel rores med 3 Eg, lidt hvidt

Sukker eller Puddersukker, endeel stødt Caneel, lidt Citronskal, $\frac{1}{2}$ Pot tynd Fløde og tilsidst 1 Pøgel god, tyk, suur Fløde, der først er pidsket i Skum. De bages paa samme Maade, som ovenstaaende.

Pandekager.

6 Lod Smør smeltes, deri rores $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Meel, 4 Æg, Sukker efter Smag og 3 Pøgle tynd Fløde eller god Melk. De bages som ovenstaaende.

Engelske Pandekager.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Smør aflares og rores stivt, derefter med 4 hele Æg og 3 Æggeblommer, 4 Lod Meel, Sukker efter Smag, lidt revet Citronskal og $\frac{1}{2}$ Pot Fløde. Deigen holdes tyndt paa Panden og bages paa samme Maade, som ovenfor er viist, men kun paa den ene Side. De kunne lægges over Bunden paa et omvendt Fad, og, naar alle Kagerne ere færdige, kommes Æggeghvider, som ere pidskede i haard Skum og udrorte med lidt hvidt Sukker og Citronsaft, samt givet Couleur med Kirsebærssaft, derover. Et ophedet Laag af

en Tærtépande sættes over dem, indtil Hviderne ere tørre. Istedet for disse, kan kommes Glodestum over Ragerne.

Rager, som bages i Jern.

Dertil behøves ikke Gloder, men naar der er raff Ild i smaat hugget Brænde og Torv, lægges Jernet tæt derover. Førend man begynder at bage, maa Jernet være hedet og smuurt med koldt Smør i en Pose. Førend den færdige Rage tages af Jernet, skræbes dette med en Kniv om Kanten, for at den brændte Deig, som muligen findes udenpaa, ikke skal følge med Ragen; herved kan man som oftest undgaae at beslippe Ragerne. Naar Deigen til den ny Rage er lagt i Jernet, vendes dette, saa at den Side, der for laa ned til Ilden, nu vender op; forsamles dette, bliver Ragen let for brunn paa den ene Side. Naar man holder op at bage, lægges et Stykke graat Papiir, gjennemtrukket af simpel Olie, inden i Jernet, som ikke maa skures indvendig.

Haarde gode Raad.

1 $\mathcal{L}$ Meel, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ Smør, 4 $\mathcal{E}$ g og $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ Puddersukker æltes til en haard Deig; hvoraf et lidet Stykke lægges i Midten af Jernet og bages. Jernet maa smøres til hver Kage. Heraf bliver 24 Kager.

Gode Raad.

1 $\mathcal{L}$ Meel og 1 $\mathcal{L}$ Puddersukker røres med 2 $\mathcal{E}$ g og 3 Pægle Fløde til en tyk Pandekagedeig. Man kan tage Mælk istedet for Fløde, men da kommes lidt smeltet Smør i Deigen. De bages som ovenstaaende.

Krumkager.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ Meel, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ Sukker, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{L}$ afflaret Smør, 4 $\mathcal{E}$ g og omtrent 3 Pægle Mælk røres vel og bages. Jernet behøver ei at smøres med Smør til hver Kage, som, idet den tages af Jernet, dreies som et Kræmmerhuus. $1\frac{1}{2}$ Pægel Fløde pidskes til Skum, hvoraf der kommes en Skeesfuld i hver Kage, og derovenpaa en lille Theeskee fuld af Syltetoi. Skummet maa først kommes i Ka-

gerne, kort forend de skulle bruges, da de ellers blive bløde; man kan ogsaa komme Syltetoi paa et Fad, lægge Skummet derpaa og ombyde det tilligemed Kagerne.

Krumkager uden Smør.

14 Lod Meel og 6 Lod Puddersukker udværes med 3 Pægle Melk. De bages og behandles ligesom ovenstaaende, kun at Jernet til disse smøres med Smør til hver Kage. Heraf bliver omtrent 40.

Vasler af Fløde.

1 Pot sød og meget god Fløde pidskes til Skum; naar dette stedse tages oven af, bliver lidt tyndt tilbage, hvori røres $\frac{1}{2}$ lb Meel, Skummet kommes deri med lidt hvidt Sukker og 4 pidskede Eggehvider. Jernet smøres af og til, og Kagerne bages lysebrune. De blive lige saa gode af suur Fløde, som af halv suur og halv sød Fløde. Eggehviderne kunne undværes. Heraf bliver omtrent 18.

Bæfler.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{H}$ Smør afflares og rores, indtil det er stivt, deri rores 8 Eggeblommer, 1 ad Gangen, $\frac{1}{2}$ Pot Gløde og $\frac{1}{2}$ $\mathcal{H}$ Meel; kun de 5 Hvider pidskes til Skum og kommes deri, naar man begynder at bage. Ternet smøres af og til. Heraf bliver omtrent 18.

Bæfler.

1 $\mathcal{H}$ udvadsket Smør rores til en Gløde, deri rores 6 Eggeblommer, lidt hvidt Sukker, 1 $\mathcal{H}$ Meel, 1 Pot lunken Mælk og de pidskede Hvider. Ternet smøres til hver Kage. Heraf bliver omtrent 24.

Bæfler uden Eg.

Til 1 $\mathcal{H}$ Meel tages $\frac{3}{4}$ $\mathcal{H}$ udvadsket Smør, som først rores til Gløde, derefter med Melet og, naar det er godt blandet, da med 3 Pægle lun-
ket Vand, lidt hvidt Sukker og lidt Kardemomme; tilsidst kommes 1 knap Pægel koldt Vand deri. Ternet smøres kun til den første Kage, de bages lyse og hurtigt. Heraf bliver omtrent 16.

Rager, som koges.

Man kan koge Rager i afflaret Smør; men da det hurtigere bliver bruunt, end Klaret, foretrækkes dette, saavel som affsmeltet Myretælle, hvilken kan blandes med Klaret eller med smeltet Svine- eller Gaafe-Ister. Det sættes paa Ilden og, naar det har kogt noget og er skummet, kan man prøve om det har Kraft til at udbage Ragerne ved at lægge et Stykke af Deigen deri; skydes dette strax iveiret, kan man begynde at koge; i modsat Fald maa det koge længere. Dersom der ere mange Rager at koge, er det bedst, at tage noget af det Klarede fra, inden man begynder, for senere at komme det deri igjen, hvis det under Kogningen blev for bruunt, eller tabte i Kraft, hvilket mærkes deraf, at det skummer eller skyder klare Bobler op, saa at man ikke kan see Ragerne. Dette kan ogsaa blive Tilfældet, naar der kommes for mange Rager i paa engang; der maae ikke være flere, end at de have rundelig Plads, og at man af og til kan øse af det kogende Klaret over Ragerne, medens de koge. Il-

den, som helst maa være af Træful og smaat hugget Terv, maa passes godt, at den er jevn eensformig, saa at det hverken koger for stærkt, hvorved det ogsaa kan komme til at skumme, og maa da strax tages af, eller gaaer af Kog, hvorved Ragerne trække Fedtet til sig og blive daarlige. Naar Ragerne ere ganske lysebrune, lægges de paa graat Papiir eller reent Ho.

Sprutbakkelser.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Meel bages med 12 Lod Smør, 3 Lod Puddersukker og $\frac{1}{2}$ Pot kogende Vand; medens det er varmt, dog ikke ganske heedt, kommes 10 à 12 Eg deri, 2 ad Gangen, og røres stærkt, indtil det er koldt. En Skeefuld kommes i Sprutten og trykkes ud i det kogende Klaret. De kunne laves paa samme Maade med 8 Hvider og 2 hele Eg til denne Portion, der kan da kommes lidt stødte bittre Mandler i Deigen.

Sneeboller.

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

Tragtebakkeller eller Kniplingskager.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ Meel, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ stødt hvidt Sukker og lidt stødt Caneel udrøres med Egggehvider, indtil det er flydende, omtrent med 14 à 18. Til disse Kager udfordres en liden Kasserolle, eller Tydepande, som ikke er større, end Kagen skal være, da der kun kan koges een ad Gangen, og ikke være snevrere foroven end forneden, thi da er det vanskeligt at faae Kagerne op. Naar det Klarede koger, hældes en Skeefuld Deig i en Tragte, som har 3 à 4 fine Piber, og som dreies hurtig rundt over Kasserollen, saa at Deigen kommer overalt, dog uden at Kagen bliver tæt. Den kan ikke vendes, men trykkes sagte ned, saa at det Klarede kan koge lidt over den. Naar den er lysebrun, lægges den, med den Side op, som vendte ned under Kogningen, over Kagerullen eller en Flaske, belagt med graat Papiir, saa at den bliver frum.

Kleiner.

2 $\mathcal{W}$ Meel, 1 $\mathcal{W}$ hvidt Sukker, 8 $\mathcal{W}$ g, $\frac{1}{2}$ $\mathcal{W}$ udvasket Smør og et Par Spisestkeer Gløde æltes

først i et Fad, indtil det er samlet; lægges derefter paa Brædtet, hvor det æltes igjen og ud-rulles meget tyndt. Der tages Meel udenfor Bægten til at gnide Brædt og Rulle med. Deigen skæres i langagtige Stykker med Sporen, at disse blive takkede i Kanten; i Midten af hvert Stykke skæres en Ridse, hvorigjennem den ene Ende af Ragen stikkes, saa at den bliver slynget paa Midten. De koges lyse. Dette er en meget stor Portion.

Rager paa Traad.

Paa en grov Traad trækkes vovelviis Rosiner, skoldede fede Mandler og smaa Stykker Vble. Naar 1 Qvarteer Traad er trukket fuldt og tæt, dog saaledes at der er et Stykke Traad udenfor ved hver Ende, hvori man holder, medens den dyppes i en Deig, tillavet efter den sidste Maade til flydende Vbleffiver, lægges de i kogende Klarer, for at koges lysebrune. Traaden trækkes ud, inden Ragen er kold.

Flydende Vbleffiver.

$\frac{1}{2}$ W Meel udrøres med 4 Lod afflaret Smør,

$\frac{1}{2}$ Pægel Al, $\frac{1}{2}$ Pægel Melk og 4 Eg, hvoraf Hviderne pidskes og rores i tilsidst. Eblær skæles, udhules, skæres i Skiver og koges lidt i Sukker og Vand; hver Skive dryppes i Deigen og koges.

Man kan ogsaa lave Deigen af $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Meel, ikke fuldt $\frac{1}{2}$ Pot Melk, 4 Lod afflaret Smør og 1 Eg, hvoraf Hviden pidskes. Dette er en stor Portion.

Rager til Thee og Chokolade.

Pundfage.

1 $\mathcal{R}$ Smør afflares og rores, indtil det er hvidt, derpaa rores det $\frac{1}{4}$ Time med 1 $\mathcal{R}$ hvidt eller torret Puddersukker og 14 Eggeblommer, derpaa rores 1 $\mathcal{R}$ torret Meel, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ Korender og $\frac{1}{2}$ Pægel Rosenvand deri. De 12 Hvider pidskes i haard Skum og rores i tilsidst. Formen smøres med Smør og Brod eller beklædes med Papiir, smuurt med Smør, (hvilket tages af, medens Ragen er varm), den stroes med Sukker ovenpaa og bages i en god Time. Man kan

komme lidt stødt Caneel og $\frac{1}{2}$ reven Muskatnød i Deigen. Af denne Portion bliver en stor Kage; der kan ogsaa sættes smaa Skeefulde i Dønen af denne Deig og bages haarde.

Engelskfage.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ udvadt Smør rores til Glode, deri kommes 8 Eggeblommer, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{R}$ hvidt, eller meget lyst Puddersukker, fint hakket Skal af en Citron og 4 à 5 Hylstere Kardemomme. Naar dette er rørt $\frac{1}{2}$ Timestid, kommes $\frac{3}{4}$ $\mathcal{R}$ tørret Meel og 5 pidskede Hvider deri. Er det altfor haardt, kan man tage alle 8 Hvider. Det rores atter $\frac{1}{2}$ Timestid. Formen smøres med Smør og Bred. Den bages $1\frac{1}{2}$ Time og kan glemmes i omtrent 3 Uger.

• Smaa Kringler med Sukker.

X $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Meel, $\frac{1}{4}$ $\mathcal{R}$ koldt Smør og 1 Pægel fed Glode æltes godt og udrulles, saa at det bliver en tynd Glade, som skæres i smalle Strimler og lægges sammen til smaa Kringler. De vendes i hvidt, grovt stødt, Sukker, lægges i en

heed Dvn eller Tærtepande og bages lysebrune.
Heraf bliver omtrent 40.

Smaakager uden Smør.

10 Eggeblommer rores med 1 $\mathbb{W}$ hvidt Sukker eller Puddersukker, indtil det slaar Bobler, da kommes 1 $\mathbb{W}$ Meel deri og rores godt med 6 pidskede Hvider. Er det for haardt, til at rores, kan der tages lidt mere Hvide. Med en Desertskee sættes smaa runde Klatter paa Pladen og bages lyse.

Paa en anden Maade.

1 $\mathbb{W}$ Meel, $\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ Puddersukker rores med 6 hele Eg, 3 Theeskeer Hjortesalt og lidt stødte Vanille. Istedet for Vanille kan bruges stødte søde Mandler. Af Deigen sættes Klatter med en Theeskee paa Pladen og bages lyse. Heraf bliver 40 Kager.



Korende-Kager.

$\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ afflaret Smør rores først med 7 Eggeblommer, derpaa med $\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ hvidt Sukker eller Puddersukker, 1 $\mathbb{W}$ Meel og 4 pidskede Hvider.

Hvidt Papiir smøres med koldt Smør, derpaa lægges Deigen saa tyk som en Finger og belægges med flækkede Mandler i Striber, imellem dem stroes Korender, og over det Hele stroes hvidt Sukker. Naar de ere bagte lysebrune, skæres de hurtig, medens de ere varme, i firkantede Stykker, saa at der komme Mandler og Korender paa hvert Stykke. Papiret tages hurtigt af.

Groquant-Kringler.

1 $\mathbb{W}$ Meel, 1 $\mathbb{W}$ Smør, 1 $\mathbb{W}$ tort Puddersukker og 1 $\mathbb{W}$ Eg æltes sammen og trilles med Hænderne i runde Strimler, hvoraf dannes smaa Kringler, der bages paa Papiir i Ovnen.

Bäckenkage.

Naar $\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ Smør, $\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ Sukker og 6 $\mathbb{W}$ Eg ere rorte godt sammen, kommes deri 1 $\mathbb{W}$ Meel, $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ sode, stødte Mandler og 2 Theeskeer Hjortesalt. Efterat Kagen er hældt i den smuurte Form, smøres den med Eggehvider, stroes med Sukker og belægges med $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ Mandler, som ere skaarne i Strimler. Den bages i en Timestid.

Efterkage.

20 hele Eg pidskes godt til stivt Skum, deri kommes 2 $\mathbb{W}$ tørret Meel, 1 $\mathbb{W}$ afflaret Smør, $\frac{1}{2}$ Pot lunkn Melk, $\frac{1}{4}$ $\mathbb{W}$ Puddersukker, $\frac{3}{4}$ $\mathbb{W}$ Rosiner, lidt Kardemomme, lidt Citronskal og 2 Spiseskeer fulde Gjær. Naar alt dette er slaaet godt i en Krukke, hensesættes det paa et varmt Sted, for at det kan hæve sig. Den bages i 1 Time.

Oplagt Melk.

Rymalket Melk kommes i en Terrin, glaseret Krukke eller Sydepotte med Laag over og sættes paa en lunkn Dvn eller et Ildsted i varm Aske, dog ikke saa varm, at Potten bliver for heed og Melken derved grynet og ligesom kogt ved Siderne. For at Melken hurtigere kan løbe sammen, hvorved den bliver bedre, kan man komme lidt udpidsket suur Gløde eller god Melk deri. Potten maae ikke rystes, saa at Melken bliver plumret, men maa staae stille i 12 à 14 Timer. Der breedes et tyndt Klæde, helst grovt Rettel-

dug i et Gold, som sættes over en Ballie. Gløden, som har samlet sig paa Melken, tages af og denne lægges op paa Soldet i saa store Skiver, som muligt, hvorfor det er bedst at bruge en dyb Tallerken dertil. Melken staaer paa Soldet i 5 à 6 Timer, indtil Ballen er løbet fra. Kort forend den skal serveres, vendes den lige fra Klædet paa Fadet. Dersom Melken ikke er meget feed, kan man pidske lidt af den aftagne Gløde og hælde derover, naar den er lagt paa Fadet. Den øvrige Gløde kan anvendes til Rager o. d. l. Man regner omtrent 1 Pot Melk til hver Person.

Den oplagte Melk kan tillaves af skummet Melk, men bliver deraf ikke saa god eller glat, som af nymalket.

Rødgrød.

3 Pægle afvreden Saft og 1 Pægel Vand sættes paa Ilden med Sukker, Vanille eller Caneel og Citronskal. 4 Lod Stivelse udrøres i saa meget af den kolde Saft, at det bliver flydende. Naar Saften koger, fortyndes det Udrørte endnu

mere dermed og hældes da i Saften under stærk Røren frem og tilbage, hvormed vedblives, imedens den koger, i et lille Qvarter. Naar Groden er hældt i den vædede Form, stænkes lidt koldt Vand paa den, som jævnes ud over det Hele med en Solvskæ; herved forhindres, at Groden trækker et tykt Skind. Skaarne Mandler kunne kommes i efter Stivelsen, eller Groden bestikkes dermed, naar den er vendt paa Fadet. Den spises med raa Glode, eller Crem = Sauce med ganske lidt Sukker i.

Rødgrød af Perle = Sago.

Til 3 Potter Saft og 3 Potter Vand tages $\frac{3}{4}$ lb Perle = Sagogrøn, som først vadskes i koldt, derefter i lunket Vand og som koges i Vandet med Vanille eller Caneel, indtil de ere udfogte, da rores Saften deri og koges, indtil det er jævnt. Den sødes og behandles som Dvenstaaende.

Ublegrød.

Ublerne afterres omhyggeligt (er der noget Bedarvet, tages det af) og skæres kun over, naar

de ere meget store, eller man troer, at der kan være noget Bedærvet indvendigt. De kommes i en Potte med Vand, omtrent $\frac{1}{2}$ Pot til $\frac{1}{2}$ Snees store Ebler, og koges under Laag, indtil de ere ganske bløde, da først rores de indtil de ere fuldkommen udtværede, hvorpaa de gnides igjennem et Dorslag. Groden sødes med hvidt eller meget lyst Puddersukker og spises, ikke ganske kold, med Faaremælk eller Crem-Sauce med lidet Sukker i. Hvor Eblerne skulle gnides igjennem et Dorslag, kunne de koges paa denne Maade, uden at skrælles, hvorved de baade beholde en stærkere Smag og blive hurtigere mere.

Fromage.

$\frac{1}{2}$ Pot Himbær-saft, i Mangel deraf, Ribbs-saft koges med Sukker, deri rores 16 Lod smeltet Stive-Gelée. Naar det er lidt svalt, kommes 1 Pot Gløde, pidsket i Skum, deri; man vedbliver at rore, indtil det er koldt, da holdes det i den vædede Form, hvoraf det vendes Dagen efter.

Rußsiff-Charlotte.

Naar $\frac{1}{2}$ Pot sød Gløde er pidsket til haard Skum, kommes deri 2 toppede Spiseskeer fiintstødt hvidt Sukker, en Knap Pægel fiint revet Rugbrød og 12 Lod smeltet Stive-Gelée. Naar dette er sammenblandet, kommes det i en Form med Laag, hvortil en Buddingeform kan benyttes, og sættes et Par Timerstid i Is; derpaa røres Himbær-Marmelade, i Mangel heraf, Jordbær- eller Ribs-Marmelade, deri. Det kommes paa Gadet, hvorpaa man vil servere det, og sættes $\frac{1}{2}$ Time lid ovenpaa Isen. Den kan pyntes med fiint Syltetoi og Plessener. Til 10 Personer.

Rugbrøds-Charlotte.

3 Pægle revet Rugbrød blandes med næsten 1 Pægel Puddersukker, bredes ud paa et Stykke Papiir og lægges paa en Tjernpande, som sættes paa Gløder eller i en Døn, for at tørres. Naar det er haardt paa den underste Side, tages det af og lægges paa et ikke ganske fladt Gad. Ef-

terat det er koldt, lægges et Lag Himbærmarmelade, og, kort forend det skal spises, 1 Pøgel Fløde, pidsket i haard Skum, derpaa. I Mangel af Himbær, kan tages Kirsebær- eller Ribsmarmelade.

Rødviins=Crem.

1 Pot raa, sød og tyk Fløde, 1 $\mathbb{H}$ hvidt Sukker, Saft af 6 og revent Skal af 2 Citroner og 1 Pot Rødviin røres tilsammen i en Krukke, hvori det staaer i 12 Timer; derefter pidskes det stærkt med Riset, indtil det skummer, staaer 1 Kvarteerstid, for at Skummet kan blive fast, hvilket da tages af og lægges i Kopper, hvori den serveres, eller paa et dybt Fad med Plessener til, ligesom Vanille=Crem.

Madeira=Crem.

1 Pot Fløde pidskes til Skum med $\frac{3}{4}$ $\mathbb{H}$ stødt hvidt Sukker. **S**od smeltet Stive-Gelée røres deri tilligemed $1\frac{1}{2}$ Pøgel Madeira. Cremen hældes paa det Fad, hvorpaa den skal serveres, og maa staae 3 à 4 Timer efter at være

pidsket. Den spises med smaa Pleskener. Til 12
Personer.

Vanille-Crem.

Et Stykke Vanille koges $\frac{1}{2}$ Timestid i $\frac{1}{2}$
Pøgel Mælk, som kommes i en Pot Gløde og
blandes med 8 velpidskede Eggeblommer og hvidt
Sukker efter Smag. Det sættes koldt paa Ilden
og maa stadigt omrøres, for at det ikke skal ad-
skilles. Naar Cremen begynder at koge, hældes
den op i et Fad, hvori der maa røres, indtil den
er saa kold, at den ikke mere trækker Skind.
Mærker man, medens den er paa Ilden, at den
hurtig bliver tyk og begynder at skille sig ad, maa
den strax hældes op og røres stærkt, saa at den kan
samle sig igjen, hvortil det hjælper at røre nogen
kold Gløde eller god Mælk deri. Den spises med
smaa Pleskener og spansk Vind. Man kan koge
Eggehvinderne og lægge dem over Cremen.

Simpel Crem.

1 Pot fed Mælk sættes paa Ilden med et
Stykke Vanille og Sukker, deri koges 10 pidskede

Æggehrider, som lægges paa Sigten, for at af-
løbe. Melken sies og kommes, lidt efter lidt, i
10 Æggeblommer, som ere rørte hvide og blan-
dede med $\frac{1}{2}$ Pot Fløde. Dette sættes paa Ilden
og røres, indtil det begynder at koge, da hældes
det op og røres, indtil det er koldt. Hviderne
lægges over Gremen.

Citron=Grem.

8 Æggeblommer røres først godt, derefter
med 1 Lod Meel (knap Bægt) Saft af 4 Citro-
ner, 1 Pægel Gammelviin og Sukker efter Smag.
Det sættes paa Ilden og røres stadigt, indtil det
begynder at koge og bliver tykt, da røres Hvi-
derne, som ere pidskede i Skum, deri, ligesom
det er taget af Ilden. Det ophældes og røres
jevnlgt, indtil det er koldt. Den spises med Ple-
skener og er til 10 Personer. Den kan ogsaa
serveres i Kopper.

Trisli.

$\frac{1}{2}$ $\mathcal{L}$ bittre Macroner lægges i en Skaal,
overhældes med en Pægel Gammelviin og staae

tildækkede i en Timeſtid, dog maae de vendes, naar den halve Tid er gaaet, ſaa at Vinen kan trække lidt i dem alle. Derpaa lægges de uden Viin tæt paa hinanden i et dybt Fad og belægges med et tyndt Lag Syltetoi, hvorved der ikke maa være megen Sauce. Derover hældes en kold Vanille-Crem, lavet af 1 Pot Gløde, 10 Eggeblommer, hvidt Sukker og Vanille. 1 Pægel Gløde pidſkes til haard Skum og bredes ovenpaa; dette kan igjen overſtroes med Pyntesukker. Til 12 Perſoner.

Vanille-Gis.

En Crem, tillavet ſom Vanille-Crem, hældes, naar den er kold, i Fryſe-Bøſſen, ſom er en hoi og ſmal Blikform, der ſættes i en Ballie med ſmaat hugget Gis, blandet med ſtort, ſpanſk Salt, og ſom maa ſlutte tæt om Formen. Deri bliver den ſtaaende indtil Cremen er ſaa tyk, ſom en lind Grød, hvortil kan medgaae en Time, i hvilken Tid Bøſſen af og til dreies og endnu oftere rores i Cremen med en lang Blikſkee og

løsnæs ved Siderne og Bunden, saa at Intet fryser fast der. Derpaa hældes den i en videre og sribet Sisform, som først er vædet og street med Sukker; der lægges et Arf tyndt Postpapiir over Formen, førend Laaget sættes paa, saa at der ikke skal komme Salt deri. Den sættes i Isen, som foreges med mere Salt og Sis, hvilket dækkes ganske over Formen. Heri bliver den staaende stille paa et koldt Sted, i en 4 à 5 Timer; der maa sees til den og lægges frisk Sis omkring, dersom den ikke er haard. Naar den skal anrettes, maa Formen holdes et Dieblif i heedt Vand. Den spises med Plessener og spansk Vind.

Blanc-Manger.

Til 1 Pot Gløde tages 6 Lod søde og 2 Lod bittre Mandler, som stodes meget fiine og koges et Dvarteerstid med Gløden, hvidt Sukker efter Smag og 12 Lod Stive-Gelée. Medens det gnides igjennem en fiin Sigte, røres der i Fadet, hvori det sies, hvormed vedblives, indtil

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

Gelée.

Gelée maa klares med Eggehvide, hvilket skeer paa følgende Maade: Til hver Pot Suppe, som skal klares, tages Hviderne og Skallerne af 2 Eg, som først ere afvaskede, de knuses og pidsses tilligemed Hviderne, dog ikke i haard Skum. Naar Suppen koger med Stive-Gelée, pidsses Hviderne deri med Riset og koges nogle Minutter; man ophører med at pidse, medens dette koger et Dieblis, hvorpaa det tages af Ilden, pidsses lidt igjen, tildækkes og staaer stille i et halvt Qvarteerstid, dog saa nær Varmen, at det ikke bliver koldt. Det kommes paa eengang i Posen, hvilken først vrides op af meget heedt Vand, derefter vrides den i et tort Klæde og maa endnu være varm, naar Gelée hældes deri. Gelée-Posen maa være af hvidt Multum eller godt Flanel, være viid foroven, spids til den nederste

Ende, syet meget tæt og være forsynet med Baand, hvormed den bindes op, hvilket bedst kan skee i en Stol uden Sæde, hvor den maa hænge meget stille. Der sættes en Skaal under, hvori Gæleen afløber, for derfra igjen at hældes i Formen. En tyk Serviet kan, i Mangel af Pose, benyttes paa samme Maade. Naar der er aflobet saa meget som en Overkop fuld, og dette ikke er klart, hældes det igjen i Posen, hvilket gjentages, indtil det Aflobne er klart. Det skeer undertiden, at Hvide og Skal samle sig paa Bunden af Posen, hvorved Aflobet standses; man kan da med en flad Skee, som føres langs med Posen til Bunden, løfte det iveiret, men forsigtigt, saa at det ikke plumres. Skulde det blive koldt, og derfor ikke kunne afløbe, maa det Hele tages af Posen, sættes paa Ilden, indtil det begynder at koge, og igjen kommes i Posen. Dog er det bedst at undgaae Opvarmingen ved at staae dermed i en varm Stue eller ved en varmovn.

Viin-Gelée.

1 Pot Gammelviin, et Par Stykker Caneel,
6 Hylstre udpillet Kardemomme; $\frac{3}{4}$ $\mathcal{R}$ Sukker,
Skal af 1 og Saft af 4 Citroner, en Pøgel
Vand og 20 Lod Stive-Gelée koges. jævnt i et
lille Dvarteer, skummes og klarees.

Appelsin-Gelée.

1 Pot Gammelviin sættes paa Ilden med
Saft af 2 og Skal af 1 Citron, Saft af 4
Appelsiner og Skal af $\frac{1}{4}$ Appelsin, $\frac{3}{4}$ $\mathcal{R}$ Sukker,
 $\frac{1}{2}$ Pøgel Vand og $\frac{3}{4}$ $\mathcal{R}$ Stive-Gelée. Det koger
indtil denne er udsmltet, skummes og klarees.

Punsche-Gelée.

1 $\mathcal{R}$ hvidt Sukker, Saften af 6 à 7 Ci-
troner, 3 Pøgle Rom og 12 Lod Stive-Gelée
koges, indtil denne er udsmltet, skummes, klarees
og hældes i Gelée-Glas. Af denne Portion bli-
omtrent 24 Glas.

Gelée og Blanc-Manger.

Naar begge Dele ere færdige, sættes de ved

saa lidt Varme, at de netop holdes flydende. Da hældes et Lag Gelée, saa tykt som 2 Fingre, i den vædede Form, der sættes paa et køligt Sted eller i koldt Vand, for at Geléen hurtigt kan stivne; derpaa hældes ligesaa tykt et Lag Blanc-Manger; naar den er stiv, atter Gelée og saa fremdeles. Det maa nøie passes, at den Gelée i Formen er fuldkommen stiv, førend den anden, som kun maa være lunken, hældes derpaa, for at de ikke skulle flyde i hverandre. - Er der Figurer i Formen, kan man fylde dem med Gelée eller Blanc-Manger, og, naar den er stiv, hældes det øvrige lagvis derpaa.

Fisk i Gelée.

Dertil bruges Lax, Hal, Gjeder, Aborrer, flade Fiske og Sild. 2 $\mathcal{H}$ Fisk renses, skæres i stykker og koges i næsten 2 Potter Vand, blandet med lidt Bouillon eller opbevaret Fiskesuppe, heri kommes Salt, $\frac{1}{2}$ Pægel Eddike, Laurbærblade, Peber og et Par Nelliker. Naar Fisken

er kogt, tages den op og pilles i store Stykker. 8 Rod Stive-Gelée kommes i Suppen, som klares med Æg og hældes igjennem Gelée-Posen. Naar man koger Benene, Skindet, Hoved og Hale noget længere i Suppen, end Fisken, sies den igjennem en Sigte, førend den klares, der behøves da næsten intet Stive-Gelée, især til Lax, Kal og Sild; disse to sidste Slags pilles ikke fra Benene, men skæres i korte Stykker. Til 2 Potter Vand tages 16 Sild, hvoraf 4 maa heelt udkoges. Naar Suppen er gaaet igjennem Posen, hældes lidt deraf i Formen, deri lægges af de kogte Laurbærblade, Peberkorn og Rødbeder, som aftenres, Citroner og Agurker, skaarne i Skiver, heelt Petersille og hvad man vil pynte med; derpaa lægges Fisken med den pæneste Side ud til Formen. Geléen hældes af og til derpaa, saa at den blandes med Fisken og staaer udenom den. Det seer godt ud, især til Lax, at komme noget mørk Rødbede-Eddike i Geléen, førend den hældes i Posen. Har man en Form med Figurer, Blomster og Blade, da kan lidt af Geléen gøres

rød med Rødbede-Eddike og hældes i de Fordyb-
 ninger, som danne Blomster; i dem, som danne
 Blade, hældes derimod grøn Gelée, som erholdes
 ved at koge Spinat i ganske lidt Vand, og trykke
 Saften deraf i Geléen. Herover hældes den hvide
 Gelée, og Fisken lægges deri, som ovenfor er
 viist, dog uden Noget til at pynte med. Vil
 man saaledes anvende couleürte Gelées, maae de
 samme Regler iagttages, som til Gelée og Blanc-
 Manger.

Rulle-Kal.

Dertil tages en stor Kal, som beholder Skin-
 det paa, hvilket skæres meget godt; naar den er
 afvadsket, skæres den op fra Ryggen, renses, Ho-
 ved og Hale skæres bort, og, naar den ogsaa er
 vadsket paa den indvendige Side, stroes den med
 Salt, stødt Peber, Allehaande og Nelliker; den
 rulles fast sammen, som en Rullepølse, bindes
 godt omkring og koges ligesom Fisk i Gelée. Naar
 Kalen er mer, tages den op og lægges i lidt
 Presse, medens Suppen koger noget længere med
 Stive-Gelée og klæres. Bindingen løses af, og

Geléen hældes over Kalen; denne kan ogsaa skæres i Skiver og lægges i Geléen i en Form, hvoraf den igjen kan vendes.

Steg i Gelée.

Geléen hertil laves af Bouillon, som koges med kraftig Skye, Log, heelt Peber, Laurbærblade, Eddike og Stive-Gelée. Den klares med Æg og hældes igjen i Gelée-Posen. Stegen skæres i Skiver, er det Fugle, da i fire Dele, og lægges paa et Fad, vrelviis med Skiver af Kjød eller Fiske-Budding eller af Fricadeller og med de samme Ting til Pynt, som til Fisk i Gelée. Geléen hældes derover. Det kan ogsaa lægges i en Form og vendes deraf.

Kalkuner, Høns, Gæs og Wender i Gelée.

De koges hele, men i knapt Vand med Salt i, og skæres i smaa Stykker, naar de ere møre. De smaa Sidebeen og Ryggen kunne ikke godt anvendes hertil, da de indeholde saa lidet Kjød og Rygblodet let vilde gjøre Geléen grumset. Det

yderste Stykke Been af Laarene og Bingerne hug-
 ges bort; Brystet gjennemskæres i 4 eller 8 Dele,
 saaledes at Kjødet bliver paa Benet og alle Styk-
 kerne afkylles i Suppen, for at være frie for alt,
 hvad der kan gjøre Geléen mindre klar. Suppen
 affies og sættes paa igjen med Eddike og Kryde-
 rierne; det Hele behandles ligesom Fisk i Gelée.

Register.

	Pag.		Pag.
Foreløbige Bemærk-		Pidsket Glødestum . .	VIII
ninger	III	Glascer = Sukker . .	IX
Former	IV	At brænte Meel . .	-
At bevare Smaakager		Udbradset Smør . .	X
og Brød	V	Uklaret Smør . . .	-
At bevare Citronskal .	-	Suppesedt (Klaret) .	-
Vanille	-	Bage Meel til Buddin-	
Mandler	-	ger og Boller . .	XI
Castanier	VI	Bagt Brød	XII
Hjortesalt	-	At koge Skye . . .	-
Corender at vadske .	-	At koge ved Damp .	XIII
Risengryn at skolde .	VII	Kalvesodder	XV
Blanchere	-	Hjortetaf	-
Legere med Eggeblomme	-	Hunsblas	-
Forlorne Æg . . .	VIII	Fleksesvær	XVI
Kogte Eggehvider .	-		

Supper	1	Korvel = Suppe . . .	6
Bruun = Suppe . . .	3	Gulerod = Suppe . . .	-
Selleri = Suppe . . .	5	Syre = Suppe	-
Forløren Skildpadde-Suppe	-	Brunet Hvidkaal = Suppe	7

	Pag.
Hvidkaal: Suppe	7
Løg: Suppe	8
Løg: Suppe paa Fad . . .	-
Nudle: Suppe	9
Suppe med Riis og Æg . .	-
Kallun: Suppe	-
Kraase: Suppe	10
Grønærte: Suppe uden	
Kjød	11
Dyrefjæds: Suppe	-
Soupe à la reine	12
Fransk: Suppe	-
Karri: Suppe	13
Kartoffel: Suppe	-
Krebs: Suppe	14
Meie: Suppe	15
Nale: Suppe	-
Silde: Suppe	16
Gjede: Suppe	-
Fiske: Suppe	17
Graae Urter	18
Gule Urter	19
Søbe: Kaal	-
Æble: Suppe	21
Stikkelsbær: Suppe	-
Kirsebær: Suppe	22
Sølbær: Suppe	-
Viincandel	23
Hvid Risengryn: Suppe . .	-

	Pag.
Hvid Sago: Suppe	23
Rød Sago: Suppe	24
Riismeels: Suppe	-
Brød: Suppe	25
Chokolade: Suppe	-
Æggemelk	26
Æggesøbe	27
Hamborgsk Æggesøbe . .	28
Kjernemelks: Suppe	-
Dykemelks: Suppe	29
Boller til Suppe	29
Kjød: og Fiskeboller . . .	-
Meel: Boller	-
Kartoffelmeels: Boller . .	30
Brød: Boller	-
Grød	31
Riismeels: Grød	32
Risengrød	-
Bagt Risengrød	33
Ris: Vandgrød	-
Byggryns: Vandgrød . . .	34
Boghvedegrød	-
Pande: Grød	-
Smør: Grød	35
Flois: Grød	-
Kjernemelks: Grød	36

	Pag.
Fisf	36
Ferskvandsfisf	38
Karper	-
Karper i Rødvijn	39
Brasen	-
Karudser	40
Gjeder	-
Aborrer	-
Udbagte Aborrer	41
Sunder	-
Nal	42
Saltvandsfisf	43
Sild	-
Makrel	44
Lar	-
Torff	45
Torff paa Fad	-
Stuvet Torff	46
Hornfisf	-
Kuller	-
Tunger	47
Rødspætter	-
Pigvare, Sletvare og Helle- flynder	-
Sletter	-
Hummer, Krebs, Krabber og Reier	48

	Pag.
Reier og Asparges	48
Muslinger	49
Stuvete Muslinger	50
Østers	-
Plukkefisf	51
Paa en anden Maade, af fersk Fisf	52
Forskjellige Retter	53
Posteier	-
Postei med hvid Sauce	54
Postei med brunn Sauce	55
Postei af ferske Dretun- ger	56
Sneppe-Postei	57
Kyllinge-Postei	58
Lever-Postei	59
Smaa Posteier	60
Rouletter af Steg eller kogt Kjød	-
Rouletter af Hummer	61
Rouletter af Reier og Asparges	62
Rouletter af Østers og Muslinger	-
Rouletter af kogt Fisf	-
Rouletter i Oblat	63
Fyldte Franskbrød	-

	Pag.
Anchioris-Brod	63
Myrebrød	64
Farce af Drekjød	64
Farce af Kalve- og Lam- mekjød	66
Farce af Hønskjød	-
Fiske-Farce	-
Boller i Sauce	67
Farcerede Løg	68
Farcerede Agurker	69
Farcerede Sellerier	-
Farceret Hvidkaal	70
Farceret Blomkaal	-
Farceret Dretunge	71
Farceret Lammekarbonade .	-
Beenløse Fugle	72
Farceret Kalve- og Lam- mebryst	-
Fricadeller	74
Høns i Riis	-
En Sommer-Net	75
Kjød i Hvidkaal	76
Kaalhoved med Skinke . .	-
Karbonade	77
Stegte Morbrader	-
Beesteg paa Risten	78
Beesteg paa Panden	80

	Pag.
Cotelets	80
Stegt Lammehoved	81
Lungemoos	82
Fricandean	-
Drekjød, tillavet som Wildt	83
Paa en anden Maade af forskjellige Sorter Kjød	84
Spættet Kalvelever	85
Banke-Klobs	86
Banke-Kjød	87
Boeuf à la mode	88
Ragout af Kalvebristel . .	90
Ragout af Duer	91
Ragout af Mal	-
Forloren Skildpadde	-
Karri	93
Paa en anden Maade	94
Karri af Mal	95
Karri af Hummer	-
Risengryn til Karri	96
Fricasée	-
At koge Kalkun	99
At varme stegt Kalkun . . .	-
En Kalkun at tillave	100
En Kalvekølle at tillave . .	101
Æggekage med Brød	102
Æggekage med Flest	-
Noget Skinke med Æg . . .	103

	Pag.
Anvendelser af stegt	
og kogt Kjød	104
Epare-Suppe	-
Alt salte kogt Kjød	-
Karbonade-Kjød	-
Sunnsteg	105
Alt varme Kalvesteg eller	
Steg af Vildt	-
Fricadeller	106
Mubin	-
Kjød med Anchovis	107
Kjød med Æbler	-
Kjød med Løg	-
Finker	108
Hachis	-
Ragout	109
Indbagt Kjød	110
Grilleret Kjød	-
Indbagt Kalve- eller Lam-	
mebryst	-
Indbagt Drefkjød	111
Boller i sød Sauce	112
Pølser	112
Blod-Pølser	114
Nisengryns-Pølser	117
Kjød-Pølser	-
Fiske-Pølser	118

	Pag.
Stege	118
Dresteg	121
Kalvesteg	-
Skinkesteg	-
Ribbenssteg	122
Lammesteg	-
Bederyg	123
Dyreryg	124
Haresteg	125
Kalkunsteg	-
Gaaesteg	126
Andesteg	127
Vildbandesteg	-
Fuglesteg	-
Sancer	128
Stege-Sauce	129
Sauce til Vildt	130
Kold Peberrod	-
Fløde-Sauce med Peter-	
sille	-
Smør med Peberrod	131
Smør med Peterssille	-
Ægge-Sauce	-
Smør med Eddike	-
Smør og hakkede Æg	132
Champignon- og Capers-	
Sauce	-
Syre-Sauce	-

	Pag.
Hvid Peberrod-Sauce . . .	132
Østers-Sauce . . .	133
Reie- og Asparges-Sauce . . .	-
Anchiovis-Sauce . . .	134
Silde-Sauce . . .	135
Chocolade-Sauce . . .	-
Rødviins-Sauce . . .	-
Kirsebær-Sauce . . .	136
Sød Sauce . . .	-
Himbær-Sauce . . .	-
Sauce af raa Saft . . .	137
Wble-Sauce . . .	-
Crem-Sauce . . .	-
Viin-Crem-Sauce . . .	-
Kold Løg-Sauce . . .	138
Kold Silde-Sauce . . .	-
Kold Anchiovis-Sauce . . .	-
Gemüser . . .	139
Asparges og unge Gule- rødder . . .	-
Bodsfeldske Roer . . .	-
Brunede bodsfeldske Roer . . .	-
Hvideroer . . .	140
Kaalrabi . . .	-
Gronne Wrtter . . .	-
Snittebønner . . .	141
Spinat . . .	-
Syrer . . .	142

	Pag.
Hvidkaal og Savoykaal . . .	142
Blomkaal . . .	143
Grøn Langkaal . . .	-
Rød Smurkaal . . .	144
Brunet Hvidkaal . . .	-
Stuvede Kartofler . . .	-
Kartoffelbrei . . .	145
Stegt dito . . .	-
Brunede Kartofler . . .	146
Stuvede Cathrineblom- mer . . .	-
Røræg . . .	-
Macaroni . . .	147
Gratin . . .	147
Gratin . . .	148
Rand paa Fad . . .	149
Ris Rand . . .	150
Pier . . .	150
Macaroni-Pie . . .	151
Beefstegs-Pie . . .	152
Macaroni-Pie . . .	-
Smørrebrøds-Pie . . .	153
Frugt-Pie . . .	-
Omeletter . . .	154
Risengryns-Omelet . . .	-

	Pag.
Flode Omelet . . .	155
Flode Omelet . . .	-
Æble-Omelet . . .	-
Citron-Omelet . . .	156
Suur Flode-Omelet . . .	-
Buddinger . . .	156
Brod-Budding . . .	157
Marve-Budding . . .	158
Spinat-Budding . . .	-
Krebse-Budding . . .	-
Reie-Budding . . .	159
Kartoffel-Budding . . .	-
Prindsesse-Budding . . .	-
Meel-Budding . . .	160
Ris-meels-Budding . . .	-
Ris-Budding . . .	161
Klipfiske-Budding . . .	-
Klipfiske-Budding . . .	162
Granade af Fiskefarce . . .	-
Granade af Kjødfarce . . .	-
Caramel-Budding . . .	163
Rødviins-Budding . . .	164
Marmor-Budding . . .	165
Mandel-Budding . . .	-
Rom-Buddinger . . .	166
Rom-Budding, No. 1 . . .	-
Rom-Budding, No. 2 . . .	-
Rom-Budding, No. 3 . . .	167

	Pag.
Rom-Budding, No. 4 . . .	167
Vanille-Budding . . .	168
Chocolade-Budding . . .	-
Rager	169
Butterdeig	170
Wienerkage med Syltetoi . . .	174
Wienerkage med Æblegrød . . .	175
Kartoffelkage	-
Hermelinskage	176
Mandelskage med Brod . . .	-
Rugbrodskage	-
Risengrynskage	177
Den spanske Kage	-
Citronkage	178
Romkage	-
Suur Cremkage	179
Moritskage	-
Flodekage med Cathrine- blommer	180
Alliance-Tarte	181
Menage-Tarte	-
Flodekage	-
Brodskage	182
Plefsenkage	-
Cremkage	183
Citronkage	184
Sandkage	-
Tvebafskage	185

	Pag.		Pag.
Sukkerbrodsfage . . .	185	Sandfager med Mandler . . .	197
Stikkelsbærfage . . .	186	Hvide Hamburgerfager . . .	198
Stikkelsbærfage med Ma-		Cancellfager	-
frondeig	-	Prindsesseskfage	199
Ribsfage	187	Prindsesseskfager	-
Frugttag	-	Fire Specier	200
Blommefage	-	Tre Specier	-
Æblefage	188	Smaa Portugiskfager . . .	-
Æblefage	-	Jødefager	-
Æblefage	189	Jødefager	201
Æblefage	190	Æbler i Butterdeig . . .	-
Æbler med Crem . . .	-	Vandbækkelfer	202
Kage af Æbler eller Stik-		Brune Peberfager	-
felsbær	191	Kartoffel-Fricadeller . . .	204
Æblefage paa Fad . . .	-	Brod-Fricadeller	205
Æblefage	192	Franske Nathuer	-
Æblefage med Brod . . .	-	Arme Riddere	206
Charlottfage	193	Flodelapper	-
Florentinerfage	-	Æblestiver uden Gjær . . .	-
Æbler med Riis	194	Pandefager	207
Smørkrummer	195	Pandefager med suur Fløde .	-
		Pandefager	208
Smaa Sukkerbrandse . . .	195	Engelske Pandefager . . .	-
Chocoladefager	-	Kager, som bages i Jern . . .	209
Chocoladefager med Ægge-		Haarde gode Naad	210
hyder	196	Gode Naad	-
Smaafager med Vin . . .	-	Krumfager	-
Smaa Sandfager	197	Krumfager uden Smør . . .	211
Smaa Sandfager	-	Vafler af Fløde	-

	Pag.		Pag.
Vaffer	212	Rodgrød af Perle-Sago	223
Vaffer	-	Ublegrød	-
Vaffer uden Eg . . .	-		
Rager, som koges . . .	213	Fromage	224
Sprutbakkelfer	214	Russisk Charlotte . . .	225
Encerboller	-	Rugbrøds Charlotte . .	-
Tragtebakkelfer eller Knip-		Rodviins-Crem	226
lingskager	215	Madeira-Crem	-
Kleiner	-	Vanille-Crem	227
Rager paa Traad . . .	216	Eimpel Crem	-
Glydende Ublekfiver . .	-	Citron-Crem	228
Rager til Thee og		Trifli	-
Chocolade	217	Vanille-Fis	229
Pundkage	-	Blanc-Manger	230
Engelskage	218		
Smaa Kringler med Sukker	-	Gelée	231
Smaa kager uden Smør	219	Viin-Gelée	233
Paa en anden Maade . .	-	Appelsin-Gelée	-
Korende-Rager	-	Punsche-Gelée	-
Eroquant-Kringler . . .	220	Gelée og Blanc-Manger	-
Bäckenkage	-		
Søsterkage	221	Fis i Gelée	234
		Rulle-Mal	236
Oplagt Melt	-	Steg i Gelée	237
Rodgrød	222	Kalkuner, Høns, Gæs	
		og Vender i Gelée . .	-





