Digitaliseret af | Digitised by

Forfatter(e) | Author(s):	Efter Bishop, Francatelli, Dr. Kitchiner, Soyer, Vital o. Fl. ; Gjennemseet af en dansk Husmoder.
Titel | Title:	Illustreret Kogebog for store og smaa Huusholdninger : indeholdende c. 2000 Recepter og Anviisninger m. m.
Bindbetegnelse | Volume Statement:	Vol. 2
Udgivet år og sted | Publication time and place:	Kjøbenhavn : Rittendorff & Aagaards Forlag, 1855-56
Fysiske størrelse | Physical extent:	2 bd. :

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 krediterе 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.

Illustreret Kogebog

for

store og smaa Husholdninger,

indeholdende

c. 2000 Recepter og Anviisninger m. m.

Efter **Bishop, Francatelli, Dr. Kitchiner, Soyer, Vital** o. Fl.

Gjennemseet af en dansk Huusmoder.

Andet Bind.

Kjøbenhavn.

Kittendorff & Aagaards Forlag.

I Commission hos Bog- og Papirhandler C. W. Stinck.

Thieles Bogtrykkeri.

1856.

REGIA · BIBLIOTHECA · HAFNIENSIS

Indhold af 2det Bind.

	Side
Tranchering af fjederkræ og fuglevildt	1
Retter af fjederkræ og fuglevildt	9
1007–20. Kalkunsteg	9
1021. Kalkun en daube	16
1022–26. Kogt og braiseret Kalkun	17
1027–28. Kalkun i Galantine	20
1029. Farceret Kalkun paa Wiensk	24
1030. Opvarmet Kalkunsteg	24
1031. Kalkun-Rubin	25
1032–33. Kalkun i Gelee	25
1034. Kalkun-Filets	26
1035. Kalkun-Blanqvette	27
1036. Kalkun-Boudins	27
1037–42. Kalkun i Mayonnaise	28
1043. Kalkun à la Diable	31
1044. Kolde Posteier af Kalkuner, Kapuner, Høns og alt andet Fjederkræ og Fuglevildt	32
1045. Gaaselever-Postei	37
1046–54. Gaasesteg	38
1055. Farceret Gaas	40
1056. Stuvet Gaas	41
1057–58. Kogt Gaas	41
1059. Gaas i Roulade	42
1060–62. Gaas i Gelee	42
1063–64. Gaase-Sylte	44
1065. Gaas en daube	45
1066. Gaas i Galantine	45
1067. Indlagt Gaas	46
1068. Nedlagt Gaas	46
1069–71. Gaase-Ragout	47
1072–75. Gaase- eller Kalkun-Kraase-Ragout	48
1076–77. Gaaselever	50
1078–86. Andesteg	50
1087–95. Kogt og stuvet And	53
1096. And à la Diable	56
1097. And en daube	56
1098. And i Mayonnaise	56
1099–1100. Ande-Roulade, And i Gelee, Ande-Sylte, Ande-Ragout etc.	57
1101–10. Stegte Høns, Kapuner, Poularder og Kyllinger	57
1111. Hønse-Côteletter	60
1112. Hønse-Croquetter	60

	Side
1113-30. Kogte Høns, Kapuner, Poularder og Kyllinger . . .	61
1131. Kapun eller Poulard en daube	69
1132. Høns i Mayonnaise . .	70
1133. Kapun- eller Poulard i Galantine	71
1134-35. Hønse-Pillau	71
1136. Stegte Høns og Kyllinger i Carri	72
1137. Høns à l'Italienne . . .	73
1138. Kapun og Poulard à la Française	73
1139-41. Dito à l'Anglaise .	74
1142. Høns en blanc	75
1143. Kapuner og Poularder à la Royale	76
1144-47. Bagte Høns og Kyllinger	76
1148-49. Hønse-Gratin	78
1150. Høns med Østers	79
1151. Høns i Æggekage . . .	79
1152. Kyllinger à la Carmelite	80
1153. Hønse-Granade	80
1154. Hønse-Dorfiner	81
1155. Høns med tynde Pandekager	81
1156. Hønse-Epigram	82
1157-63. Hønse- og Kyllinge-Filets	83
1164. Høns à la Provençale.	86
1165. Hønse- og Kyllinge-Pudding	87
1166-68. Hønse- og Kyllinge-Postei	87
1169-70. Hønse-Risfoler. . . .	90
1171-72. Høns i Capilotade .	92
1173-80. Hønse- og Kyllinge-Salat	92
1181. Unge Høns og Kyllinger med Reier og Asparges . . .	96
1182. Dito med Krebs og Blomkaal	97
1183-84. Hønse-Purée.	97
1185-91. Stegte Duer.	98
1192-94. Bagte eller grillerede Duer	100
1195-96. Due-Filets og Côte-letter	101
1197. Due-Compot	101
1198-1202. Due-Ragout . . .	102
1203. Due-Fricassée	103
1204-5. Duer i Hvidkaal eller Grønneærter.	103
1206-7. Duer i Gelee.	104
1208-9. Due-Postei	106
1210-11. Skovduer	107
1212-16. Edderfugle, Vildgjæs og Vildænder	107
1217-20. Kramsfugle, Lærker etc.	108
1221. Alliker	110
1222-36. Tjurer, Røier, Urhøns, Hjerper og Ryper.	110
1237-52. Agerhøns og Hasselhøns.	114
1253-59. Snepper og Bekkasiner	119
1260-63. Ortolaner og Hvidkjælker	122
1264-66. Brokfugle og Viber.	124
1267-70. Vagteler	125
1271-84. Fasaner	125
1285-86. Perlehøns og Paafugle	130
Forskjellige andre Kjødretter	131

	Side
1287=99. Kjød=Salater	131
1300=5. Silde=Salater med Kjød	138
1306. Satine=Salat	141
1307=42. Flere Maader at anvende stegt eller kogt Kjød til varme Retter	141
1343=52. Kartheuser	152
1353=76. Kjød= og Blodpølser	157
1377=79. Østers=Pølser	169
1380. Kallun=Pølser	170
1381. Wienske Fricadelle=Pølser	171
1382=84. Leverpølser	171
1385. Lungepølser	172
1386=87. Rullepølser	173
1388=96. Medisterpølser	173
1397=1405. Spege= og Cervelatpølser	176
1406. Hjernepølser	180
1407. Lyonner=Pølser	180
1408=11. Blodbudding, Blodpølser med Risengryn, Oblatpølser etc.	181
1412. Stuvet Pølsefarce med Kastanier ,	182
1413=14. Nedlagt Øre= og Suursteg	183
1415=16. Pot=Kalv	183
1417=18. Pot=Høns og Pot=Duer	184
1419=22. Pot=Vildt	185
1423=32. Indbagt Kjød og Flesk	186
1433. Kjød=Rouletter	188
1434=36. Skarpe Kjødretter	189
Fiskeretter	191
Kjendemærker ved Indkjøb af Fisk og Bemærkninger om de forskjellige Slags Fisk	191
Kogning og Stegning af Fisk	199
Cranchering af Fisk	208
Retter af fersk Fisk	210
1437=72. Lax	210
1473=74. Lax=Ørret	227
1475=83. Helleflynder	228
1484=92. Makrel	230
1493=1515. Gjedder	235
1516=36. Karper	244
1537=41. Karudser	253
1542=43. Brasen	254
1544=53. Suder	255
1554=68. Aborrer	258
1569=21. Pigvarer	262
1582=1605. Tunger, Rødspætter, Flynder, Sletvarer og Sletter	267
1606=21. Torsk	274
1622=34. Villinger (Hvidlinger)	278
1635=39. Kuller	282
1640=42. Hornfisk	283
1643=63. Sild	284
1664=69. Anchiovis	290
1670=1705. Aal	291
1706=8. Fisk, tillavet paa Jødernes Maade	301
1709. Wiensk Fiske=Sylte	303
1710. Bagt Fisk i Meel og Ost	303
1711. Fiske=Kedgeree	304
1712=14. Fiske=Côteletter	304
1715=16. Fiskepølser	305
1717. Fiske=Rouletter	306
1718=19. Fiske=Kager	306
1720. Fiske=Croquetter	307
1721. Fiske=Risoler	307
1722=24. Fiske=Fricadeller	308
1725. Fiske=Matelôte	308
1726=28. Fiske=Ragout	309
1729=31. Fiske=Postei	310

	Side
1732=33. Fiſke=Budding	311
1734. Fiſke=Gratin	312
1735=36. Fiſk i Carri	312
1737=44. Fiſke=Salater	313
1745=48. Klipfiſk	315
1749=50. Bergefiſk	317
1751=54. Stokfiſk	317
1755=56. Saltede Lax og Aal.	318
1757=69. Plukkefiſk	319
1770=72. Fiſk i Gelee	322
1773=96. Hummer	324
1797=1804. Krebs	332
1805=8. Taſkekrabber og ſmaa Krabber	335
1809=14. Reier	336
1815=27. Østers	338
1828=33. Muslinger	342
Buddinger, Posteier, Meel= og Egge=Retter etc	345
1834=39. Plum=Budding	345
1840. Jæger=Budding	348
1841. Hollandſk Budding	349
1842=43. Kabinets=Budding	349
1844. Kaſtanie=Budding	350
1845. Montagu-Budding	351
1846. Dronninge=Budding	351
1847. Prindſeſſe=Budding	351
1848. Louiſe=Budding	352
1849=50. Bævende Budding	352
1851=54. Macaroni=Budding	353
1855=56. Nudle=Budding	354
1857=58. Salep=Budding	355
1859=60. Polenta= eller Mais=Budding	356
1861. Sago=Budding	356
1862=68. Riſengryns=Budding	357
1869=70. Riismeels=Budding	359
1871. Kartoffelmeels=Budding	360
1872=74. Meel=Budding	361
1875. Transparent Budding	361
1876=88. Brød=Budding	361
1889=92. Kartoffel=Budding	365
1893. Reform=Budding	367
1894=97. Marve=Budding	367
1898=1900. Nyretælle=Budding	368
1901. Galop=Budding	369
1902. Oſte=Budding	369
1903=11. Gemyſe=Buddinger	369
1912=15. Fløde=Budding	372
1920. Kjærnemelks=Budding	373
1921=24. Rom=Budding	373
1925. Arraks=Budding	375
1926. Punſche=Budding	375
1927=30. Viin=Buddinger	376
1931=32. Budding à la Nesselrode	377
1933=34. Mandel=Budding	378
1935. Chokolade=Budding	379
1936=37. Vanille=Budding	379
1938=45. Syltetøis= og Frugt=Buddinger	380
1946. Søde Buddinger uden Æg	383
1947. Engelſk Cognaks=Budding	383
1948=51. Mince=Posteier	384
1952=53. Macaroni=Poſtei	385
1954. Frugt=Posteier	386
1955=65. Smaa Posteier	386
1966=71. Crouſtader	390
1972=78. Macaroni	392
1979=2005. Æg	394
2006=23. Omeletter og Æggekager	400
2024=31. Oſt og Æg; Fondeaux, Raméquins og Diablotins	406

Side

2032-34. Riisrand og Riis-Kasserolle 408
Kartofler, Grønsager, (Gemyser), Salater og Compotter 411
2035-58. Kartofler 411
2059-65. Kastanier 418
2066-77. Trøfler, Morkler og Champignoner 420
2078-85. Asparges og Humle-knopper 424
2086-95. Artiskokker (Artischokker), Cardoner, Jordæbler og Skorzoneerrødder 426
2096-2108. Gulerødder, Sukkerrødder, Petersilie- og Pastinakrødder, Sellerier 428
2109-2134. Ærter, Bønner og Lindser 431
2135-58. Tomater, Løg, Agurker, Rødbeder, Roer og Kaalrabi. 435
2159-86. Kaal, Spinat og Syrer 440
2187-2208. Salater 445
2209-2230. Compotter 451
Kager, Crêmer, Fromager, Is, Geléer etc. 455
2231-55. Frugtkager 459
Æblekager 459
Æble-Charlotte 461
Æbletærte med Butterdeig . . 461
Fransk Æblekage 463
Risengryns- dito 463
Riismeels og Mandel- dito. . 463
Citronkage 464
Spansk dito 465
Citron-Crêmekage 465
Appelsinkage 466

Side

2256-2315. Forskjellige andre Kager og Tærter 467
Sandkage 467
Wienerkage 467
Genferkage 468
Mandeltærte 468
Plumkage 469
Berlinerkage 469
Engelsk Ingefærkage 469
Pariser Hvedekage 469
Brunsvigerkage 470
Linzertærte 471
Dronning Victorias-Kage . . 472
Florentinerkage 472
Pundkage 472
Bordeaux-Kage 473
Engelsk Brylluppskage 473
Frokostkage 474
Makron- og Krandsekage . . . 474
Søsterkage 475
Broderkage 475
Kartoffelkage 476
Tydsk Kage 476
Ungarsk Tærte 477
Spansk Tærte 477
Portugisisk Kage 478
Punsche-Tærte 478
Brødtærte 479
Bondepige med Slør 479
Julekage 480
Butterdeigstærte 481
Flødekage 482
Riskage 483
Sukkerbrødskage 484
2317-90. Smaakager 484
Mandel-Krumkager 484
Andre Mandelkager 484

	Side
Engelske Routkager	485
Dito Mandelkager	485
Dito med Butterdeig	485
Smaa Krandsekager	485
Façonkager	486
Makroner	486
Italienske Drops	486
Mandelnødder	487
Chokolade=Makroner	487
Marcipan	487
Smaa Butterdeigskager	488
Sukkerbrødskager	488
Napoleonskager	488
Dronningekager	488
Prindsessekager	489
Smaa Sandkager	489
Dito Chokoladekager	489
Sukkerkrandse	489
Sukkerspaaner	489
Sukkerpledskener	490
Viin=Sukkerkager	490
Spansk Vind	490
Baisers	490
Meringues	491
Citronsukkerkager	491
Andre Citronkager	491
Hamborgerkager	491
Fire Species	491
Tre Dito	491
Jødekager	491
Peberkager	492
Ingefærkager	492
Oeconomibakkelser	492
Vandbakkelser	492
Sneeboller	492
Tragtebakkelser	493
Sprutbakkelser	493
Vafler	493
Gode Raad	493
Flødelapper	493
Arme Riddere	493
Franske Nathuer	493
Flødemunker	493
Kleiner	494
Franske Kjærlighedskager	494
Wiener=Collatscher	494
Sand=Dito	494
Portugiserkager	495
Æggekrandse	495
Vanillekrandse	495
Crêmekopper	495
Flødekager	495
Nürnbergerkager	496
Honningkager	496
Risengrynskager	496
Vanillekager	497
Berlingos	497
Tynde Pandekager	497
Engelske Dito	498
Vandpandekager	498
Tykke Pandekager	498
Æbleskiver	499
Flydende Dito	499
Engelske Dito	500
Franske Dito	500
Skiver af Æbler	500
Traadkager	501
Sukkermandler	501
Brændte Mandler	501
Candiserede Dito	501
Briocher	501
Theekager	502
Kaffebrød	503
Chokoladebrød	503

	Side
Æggeskoller	503
Fastelavnsboller	503
Mandelbrød	504
Kiks	504
Sukkerkringler	504
Flødekringler	504
Croquant-Kringler	505
Æggekringler	505
Veile-Kringler	505
Mandelkringler	505
Crêmer og Fromager	505
Vanillecrême	505
Citroncrême	506
Punschecrême	506
Viincrême	506
Maderacrême	507
Likeurcrême	507
Mandelcrême	507
Æggecrême	507
Chokoladecrême	508
Kaffecrême	508
Theecrême	508
Syltetøiscrême	508
Frugtcrême	508
Soyers Anviisning til forskjellige Crêmer	509
Trifle	510
Russisk Charlotte	510
Blancmanger	510
Fromager	510-11
Geléer	511
Geléestoffer	511
Viingeléer	513
Champagnegelée	514
Frugtgeléer	514
Æblegelée	515
Likeur- og Punschegelée	515
Saftgelée	516
Vanillegelée	516
Salepgelée	516
Is	517
Vanilleis	518-19
Chokolade- og Kaffeis	519-20
Frugt- og Saft-Is	519-20
Likeur-Is	519
Brød-Is	522
Balomba	522
Is-Punsch	522
Dito à la Romaine	522
Saucer	524
Hvid Sauce	524
Brun Dito	525
Halvgelee	526
Champignonsauce	526-27
Charlottesauce	526
Piquant Sauce	526
Estragon-Sauce	527
Kapers-Sauce	527 og 28
Carri-Sauce	527
Tomat-Sauce	528
Ravigotte-Sauce	528
Maitre d'Hôtel-Sauce	529
Appelsin-Sauce	529
Urte-Sauce	529
Vildt-Sauce	529
Skarp brun Schysauce	529
Béchamelle-Sauce	530
Peberrods-Sauce	530
Petersilie-Sauce	530 og 38
Rémolade-Sauce	530
Sauce à la Tartare	531
Hollandsk Sauce	531
Matelote-Sauce	531
Poivrade-Sauce	532 og 38

	Side
Sauce à l'Espagnole.	532
Østers=Sauce	532
Muslinge=Sauce	533
Hummer=Sauce	533
Dito à la Crême.	533
Krebsesauce	533
Reie= og Aspargessauce . . .	533
Æggesauce	534 og 38
Sennepssauce	534 og 38
Smør= og Eddikesauce	534
Silde=Sauce	534
Anchiovis=Sauce . . .	535 og 38
Sardelle=Sauce	535
Suur Fiskesauce	535
Smørsauce til Asparges . . .	335
Løgsauce.	535 og 38
Flødesauce.	535
Trøffelsauce.	536
Morkelsauce	536
Olivensauce	536
Kastaniesauce	536
Sellerisauce.	536
Agurksauce	536 og 38
Syresauce	536
Rosinsauce.	536
Maderasauce	536
Smørsauce	536
Viinsaucer.	538
Viinskumsauce.	539
Viin= og Spiritus=Sauce . .	534
Viin= og Citronsauce	534
Saftsaucer	534
Kirsebærsauce	534
Æblesauce.	534
Romsauce	534
Punschesauce	534
Blomme= og Svedske=Sauce .	534

	Side
Chokoladesauce	534
Melkesauce.	535
Crêmesauce	535
Soyers forbedrede Trancheerkunst, (med Illustration)	544
Soyers Kogekunst for fattige	544
Kjødsuppe	545
Ærter.	546
Fiskesuppe	546
Fisk i Carri	546
Riis i Carri	547
Beensuppe med Riis	547
Soyers Cholera=Diæt	547
Kogte Riis	548
Bagte Riis	548
Riis à l'Indienne.	548
Ristet Kjød med Carri à l'Indienne	548
Krydderæg.	549
Æg i Carri	549
Maal= og Vægts=Forhold; Arrangementet af Dineer, Soupeer og Dejeuneer; Spisesedler; Borddækning etc. . .	550
Maal= og Vægts=Forhold . .	551
Arrangementet af et Taffel	553 og 566
Retter ved Dineer . .	561 og 584
Dito ved Soupeer	564, 585 og 586
Frokost, Luncheon og Dejeuner	565, 580 og 583
Valget af Vine.	567
Retternes Ordning ved de forskjellige Anretninger (med 4 Illustrationer).	569
Beværtning ved et Aftenselskab med Dands og ved et Bal.	578 og 585

	Side
Almindelige Bemærkninger . .	581
Uge-Spiisesedler	586
Spiisesedler til en Diner for hver Maaned i Aaret . . .	587
Dronning Victorias Kjøkken i Windsor-Castle (med Illustration)	589

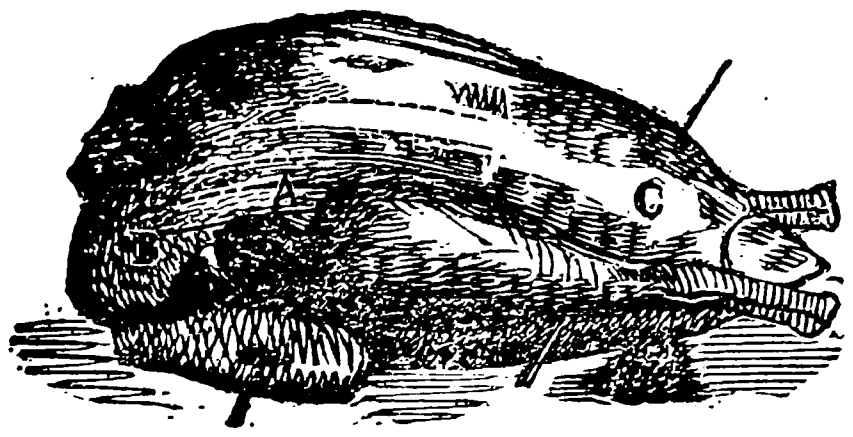
Anmærkning. Da Indholds-Registrene til hvert Bind ikke ere saa detaillerede, at man, ved at efterslaae dem, vil kunne finde hver enkelt Ret eller Anviisning, ligesom heller ikke de forskjellige Retter, der kunne laves af samme Hovedsubstantser, saalidetsom Biretterne, eller Saucerne dertil, efter Ordningen, kunne være samlede paa eet Sted, maa man, i ethvert Tilfælde, hvor den fornødne Oplysning ikke maatte være at erholde ved Hjelp af disse Indholds-Registre, søge denne paa det alphabetiske Hovedregister til hele Værket, der er affattet saa detailleret, at man der med Lethed vil kunne finde hvad man søger.

Tranchering af Fjederkræ og Fuglevildt.

Det er især ved Trancheringen af Fjederkreaturer, at en duelig Forskjærer har Leilighed til at vise sin Kunstfærdighed, og det er ogsaa denne Deel af Forskjærerkunsten, som baade gjør Fordring paa den nøiagtigste Kundskab om Ledenes Beliggenhed og Beskaffenhed og i det Hele om den største Færdighed i at tranchere saaledes, at det størstmulige Qvantum Kjød følger med hvert Stykke, der afskjæres.

Fremfor Alt gjør dette Krav sig gjældende ved Trancheringen af en Kalkun, da, i modsat Fald, ei alene Meget gaaer til Spilde; men Kalkunen ogsaa taber alt Syn paa Bordet. Idet vi forbeholde os, siden at omtale Soyers nye Trancheringsmethode og derunder navnlig det af ham opfundne Instrument til med Lethed at skille Ledene paa alle Slags Fjederkræ og Fugle, skulle vi her først omhandle Trancheringen af en stegt Kalkun, uden anden Hjelp end et Par almindelige Trancheerknive. Den nedenfor anførte Illustration viser en stegt Kalkun saaledes som den serveres:

184.



En stegt kalkunst Hane.

Vi anføre først den meest almindelige Forskjæringsmaade:

Man begynder med at skjære Skiver fra hver Side af Brystet, i den Retning, som paa Illustrationen er angivet ved de krumme Linier, og man skjærer dem fra A til B. Derpaa afskjærer man begge Laarene i Ledene og skiller dem fra Kildebenene. Dette er den vanskeligste Operation af det Hele, naar Kalkunen ikke er meget ung og man ikke meget nøie passer hvor Ledene slutte sammen, og her er det især en betydelig Lettelse at kunne anvende enten det af Soyer opfundne Instrument, eller et lignende, som de engelske Kokke kalde en "Disjointer" og ved Hjelp af hvilket man iværksætter Overskjæringen med eet Snit og desforuden har den Fordeel at kunne dele Laaret, der ansees for et af de lækreste Stykker, i to Dele. Derefter afskjærer man Vingerne og de dermed følgende Stykker, der ligeledes ansees for Delicatesser, og derfor maae afskjæres saa pænt som muligt; Vingeledet, ved B, er ikke vanskeligt at finde og overskjære. Tilsidst udtager man Fyldingen ved at skjære en Aabning ved det Sted, der paa Illustrationen er betegnet med Bogstavet C.

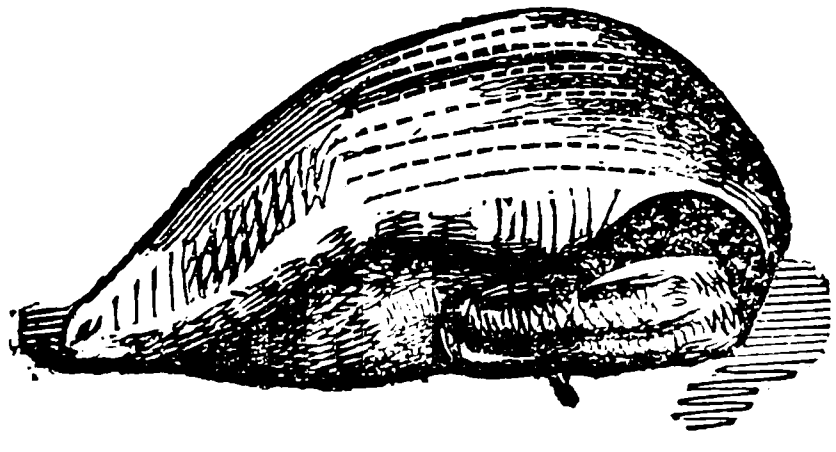
De franske Kokke have to forskjellige Maader at tranchere en Kalkun. Den ene bestaaer i, først at afskjære Laarene, som da lægges tilside, for siden at serveres kolde med en Remoulade; derpaa at afskjære Vingerne, som man saa skjærer i mindre

Stykker, og derefter det Stykke, som sidder under Laaret ved Vingens Begyndelse, og hvorpaa Kjødet ikke er saa hvidt, men som regnes for en stor Delicatesse og af Franskmændene kaldes: "sot-l'y-laisse", samt Sidestykkerne; tilsidst trancheres Brystet, Ryggen og den nederste Deel med Gumpen, som ansees for de lækkreste Stykker.

Den anden Maade bestaaer i, først at afskjære Vingerne, derpaa den Deel af Ryggen, som ligger nærmest Gumpen; derefter afskjæres Laarene og Kildebenene i Forening, hvilke Stykker lægges tilside og tilsidst Brystet, som serveres aldeles varmt.

Vi tilføie endnu paa nedenstaaende Illustration en kogt Kalkun, da denne opsættes paa en anden Maade end den stegte.

185.



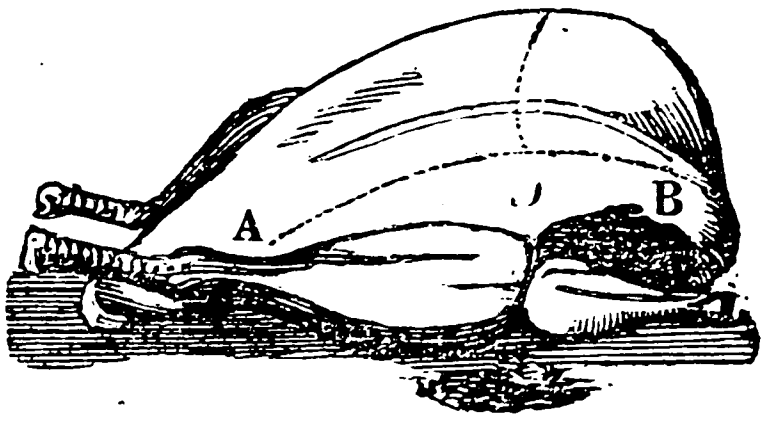
En kogt kalkunsk Hane.

Trancheringen af en kogt Kalkun er iøvrigt ikke forskjellig fra hvad der ovenfor er anført om den stegte. Da Laarene paa den kogte imidlertid trækkes ind i Kroppen, giver dette i Begyndelsen lidt større Vanskelighed ved Trancheringen; men ved nogen Øvelse vil man dog snart komme efter det.

En ung kalkunsk Høne trancheres saaledes som det i det Efterfølgende findes angivet om Fasaner.

Idet vi derpaa gaae over til Trancheringen af Høns, bemærke vi, at den skeer paa samme Maade med Kapuner og Poularder.

186.

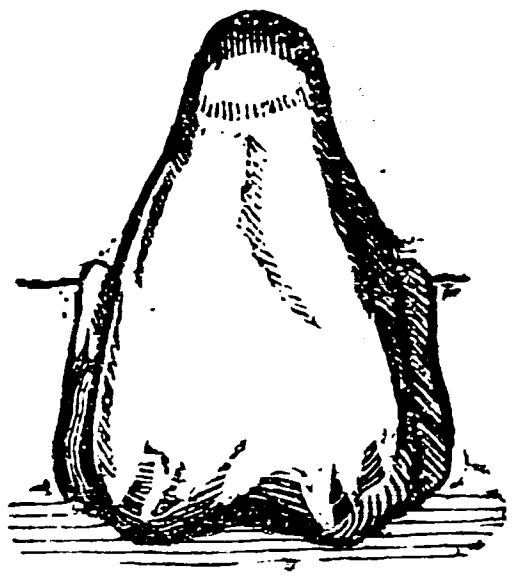


Stegte Høns.

Ogsaa Trancheringen af Høns kræver endeel Færdighed og Øvelse; men er ikke forbunden med saa stor Vanskelighed.

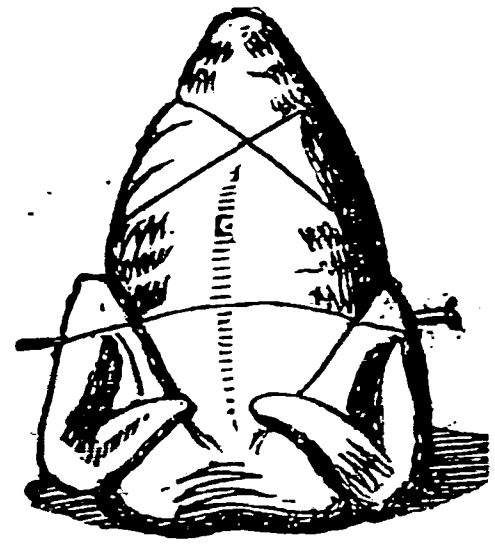
Kniven stikkes ind mellem Laarene og Siden, man trykker Laaret tilbage med Knivsbladet og Ledet skilles da af sig selv, hvis det er unge Høns; i modsat Fald da blot ved et lille Snit hvor Ledene slutte sammen. Vingen afskjæres fra D til B, ved at skjære igjennem og trykke tilbage ligesom paa Laaret, hvorefter den skilles ved Ledet med Knivsodden. Dereefter fraskjærer man Brystbenet og Halsen, hvilket skeer ved at stikke Kniven ind under Benene og løfte den, hvorved de let ville skille sig fra Brystet. Brystet fraskilles ved at skjære gjennem de smaa Ribbeen nedefter, vende Rygbenet opad, stikke Kniven ind omtrent i Midten hvor Halsbenet ender og løfte Underdelen fast men sagtelig iveiret; det skiller sig da med Lethed; man aftager Sidebenene, og det Hele er da trancheret; hvilket imidlertid maa skee saa hurtigt som muligt. Hvert Laar deles i to og hver Vinge i tre Stykker, Sidebenene beholdes hele og det Øvrige skjæres i sex Stykker. Det ovenfor nævnte Stykke under Laaret ansees ogsaa her for en Delicatesse.

187.



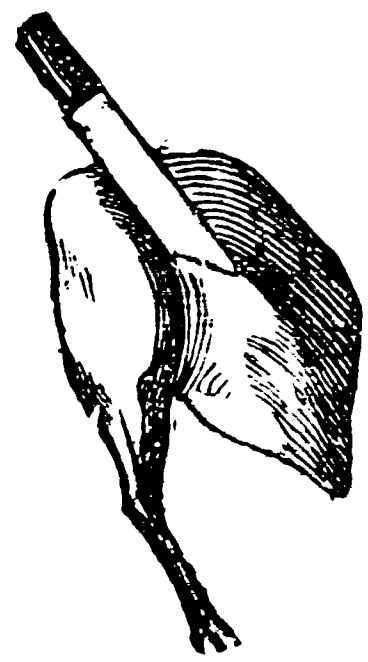
Kogte Høns
(Brystet.)

188.



Kogte Høns
(Ryggen.)

189.

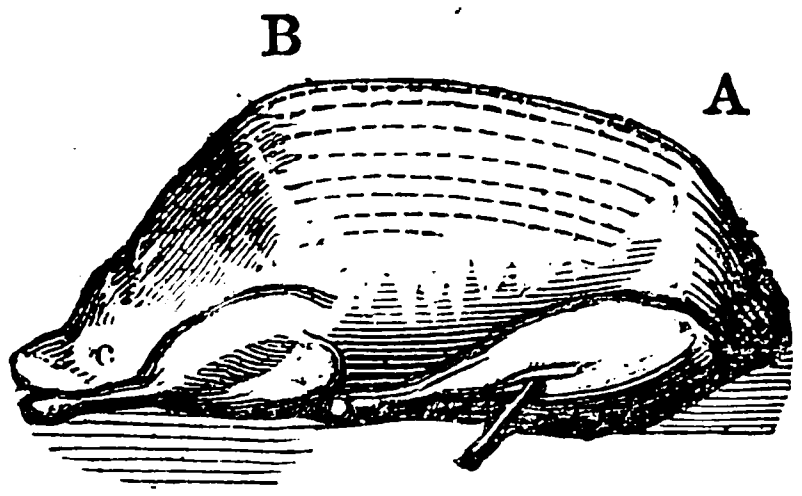


Laarets Tranchering.

Naar man trancherer Laaret, maa man stikke Kniven ind ved Ledet nøiagtigt saaledes som det paa Illustrationen Nr. 189 findes angivet; hvilket dog kræver nogen Øvelse, da det gjælder om, strax med Nøiagtighed at træffe Ledet; — Trancheringen af kogte og stegte Høns er den samme; men paa stegte Kyllinger serveres Brystet heelt. — Paa stegte Kapuner skjæres Brystet i Skiver.

Gjæs og Ænder trancheres paa samme Maade.

190.

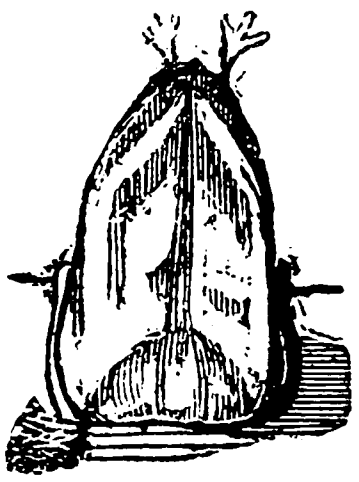


En stegt Gaas.

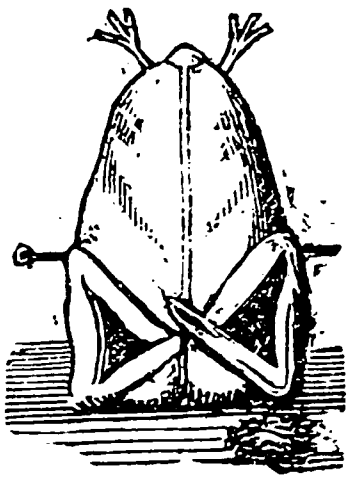
Man følger med Kniven de Linier, der ere betegnede paa Illustrationen, fra A til B, og trancherer det skjære Kjød i Skiver; derpaa afskjærer man Vingerne, og, hvis Mere skal skjæres for til samme Maaltid, da ogsaa Laarene paa samme Maade som i det Foregaaende anført. Ogsaa her vil et særegent Trancheer-Instrument betydeligt lette Afskjæringen, især naar Gaasen ikke er ung. Ligesom paa en Kalkun udtages Fyldingen ved et Indsnit paa det med Bogstavet C betegnede Sted.

Duer trancheres, naar de ere store, i fire Parter, nemlig først paa langs og derefter paa tvers; men naar de ere smaae, da kun i to, og da helst paa langs. Hvorledes de opsættes, vil man see af nedenstaaende Illustrationer, af hvilke den ene (Nr. 191) viser Brystet og den anden (Nr. 192) Ryggen af en stegt Due.

191.

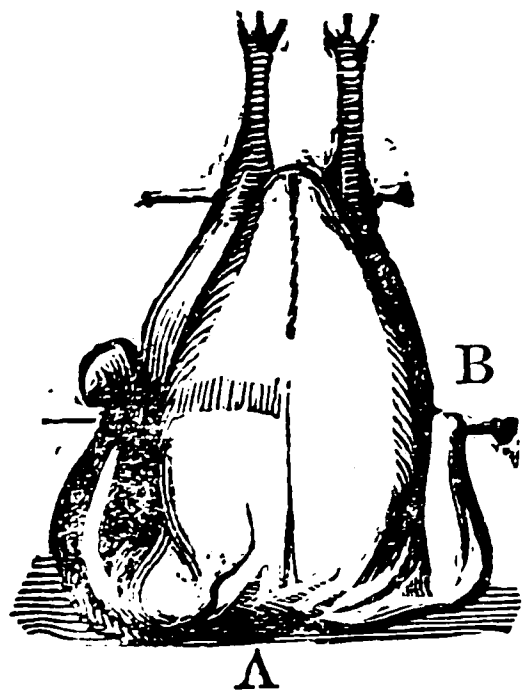


192.



Perlehøns og Fasaner kunne enten trancheres paa samme Maade som Høns, eller efter nedenstaaende Illustration:

193.



En stegt Fasan.

Man afskjærer da først Laarene, ved at stikke Eggen af Kniven ind imellem dem og Kroppen; derpaa Vingerne, ved at skjære fra B til A, dog uden at lade medfølge meget af Brystet, som derpaa skjæres i Skiver. Forøvrigt trancheres de som en Høne. Brystet ansees for det Lækkreste, derefter Vingerne; Jagtelskere anse i Almindelighed Laaret for det bedste Stykke. Man bruger ogsaa at servere en Fasan heel, uden at fraskille Hovedet, der dog kun anrettes til Skue.

Agerhøns, Snepper, Hasselhøns, Urhøns, Edderfugle, Viber, Brokfugle, o. a. lignende Fuglevildt kunne ligeledes trancheres enten i to Dele paa langs, eller paalangs og tvers i fire Dele, eller ogsaa afskjærer man først Vinge- og Laarstykkerne og deler derefter det Øvrige paalangs i to Stykker. Vingestykkerne ansees for de fineste og dernæst Laarene, der have meest Vildtsmag. Indvolden af Snepper serveres særskilt paa ristet Brød. Vi tilføie endnu den engelske Trancheringsmaade af en Agerhøne:

194.

Man deler Fuglen først i tre Parter, ved at afskjære Laar og Vinge samlede for sig og fraskjærer derpaa Brystet, som serveres heelt, hvorimod det Øvrige anrettes i Forening med Laar eller Vinge.

Bekkasiner, Kramsfugle, Lærker etc. serveres som oftest hele, eller overskjæres i det Høieste paalangs.

Ved Serveringen af Vildænder, Graaænder etc., der trancheres som lignende Fugle, bruge Englænderne, naar Brystet, som det Bedste af dem, først er afskaaret og trancheret i Skiver, da at hælde et Glas gloheed Portviin ind i Aabningen, trykke Saften af en halv Citron over de afskaarne Skiver, komme Cayennepeber og Salt derpaa, lægge dem ind igjen og derpaa servere dem.

Retter af Fjederkræ og Fuglevildt.

1007—20. Kalkunsteg.

Hvis man vil tillave et Par Kalkuner paa forskjellig Maade, gjør man rigtigst i at stege Hanen og koge eller braisere Hønen. Vil man derimod benytte en enkelt Kalkun til Steg, er det bedst at tage en Høne dertil.

Man skyller og renser Kalkunen godt, lægger den derpaa et Par Minutter i kogende Vand, vasker den atter i koldt Vand, indgnider den indvendig med Salt og hvidt Peber, og opsætter den derpaa, hvilket bestaaer i, at man sammenbinder Laarene over Gumpen og bøier-Vingerne saaledes, at man kan sætte den veludskyllede Lever i den ene og den flaaede og rensede Kro, som klækkes, i den anden Vinge; paa hvilken Maade i Regelen alle Fjederkreaturer opsættes.

Den kan nu steges enten med eller uden Fylding. I Almindelighed fylder man det Skind hvor Kroen har siddet, oppe fra Halsen af, da Kalkunen derved faaer et smukkere og rundere Udseende, enten ganske simpelt med Hvedebrød, dyppet i Melk og derpaa aftrykt, eller med en Brødbolledeig. Man kan ogsaa til Fyldning anvende forskjellige Farcer, som vi i det Følgende skulle anføre. Ved Stegningen, som skeer i lyst brunet

Smør, er det bedst at belægge Kalkunen, eller blot Brystet, med Smørpapir og at dryppe den derpaa med Spækket. Man steger den ganske langsomt bruun paa begge Sider, vogter sig for, at den ikke brændes, og paaspæder efterhaanden varm Kjødsuppe eller Vand. Stegningen vil, efter Kalkunens Størrelse, medtage halvanden til to Timer; en kalkunsk Hane tager endnu længere Tid. Man lægger den med Brystet nedadvendt, og gjør, hvis den steges i Kasserolle, bedst i at komme Gløder paa Laaget. Saucen dertil laves af Schyen, efterat det Fede er afskummet, idet man blot rører lidt Meel deri og derpaa oppidsker den med Kjødsuppe og sier den. Salat er den meest passende Gemyse dertil.

Naar man ikke vil anbringe Leveren heel, som ovenanført, i den ene Vinge ved Kalkunens Opsætning, kan den, tilligemed Kroen og Hjertet, anvendes til en Fylding, som tillaves paa følgende Maade:

Man rasper en Hvedeknop, skjærer Krummen i fire Dele, bløder den i Melk, eller Kjødsuppe, og lader den staae tildækket en Times Tid; derpaa støder man Brødet istykker med en Skee og rører det godt i to à fire Lod Smør, (som iforveien er rørt til en Fløde) tilligemed Salt, lidt stødt Ingefær, Allehaande, tre til fire Nelliker og tre Æg. Kroen, Leveren og Hjertet hakkes fiint og blandes dermed til en Farce, som efterat man først har tilstoppet det indvendige Hul nedenfor Halsen med et Stykke Hvedeknop, fyldes i Kro- og Halsskindet, hvilket man derefter syer sammen.

Istedetfor de nævnte Krydderier, kan man ogsaa tage revet Muskatnød og en stinthakket og i Smør svitset Charlotte. Hvis Farcen bliver for fast, rører man lidt Fløde deri; bliver den derimod for flin, kommer man endnu noget revet Hvedeknop i den.

En anden Farce til Fyldingen er følgende:

Et Fjerdingspund Smør røres til Fløde og blandes efterhaanden med to hele Æg og to Æggeblommer, revet Muskatnød og Salt, lidt revet Citronskal, nogle Lod velrensede Korender, et Par fiintstødte bittre Mandler og saameget revet Melke-Franskbrød, at det bliver til en ikke altfor fast Deig.

Istedetfor Brøddeig bruges ogsaa Kalvekjødsfarce, og til kostbarere Anretninger en Farce af Trøfler à la Française. Man tager hertil eet til halvandet Pund Trøfler, fraskiller de største, hvoraf man lægger nogle hele ind i Kalkunen, for at den kan tage Smag deraf, hakker de øvrige og støder dem med ligesaa meget fedt Flesk, eller ogsaa med en Blanding af fire Pund hakket Dyrekjød, et halvt Pund Nyretælle og et halvt Pund Oxemarv, rører denne Farce saa fiin og seig som muligt, tilligemed tre Æg, Salt, Peber, et Glas Cognac og et Glas Arrak, og fylder den i Kroskindet, samt stikker overskaarne Trøffelskiver, af de fraskillede største, øverst over Farcen indenfor Skindet. Efterat dette derpaa er sammensyet og belagt med store Fleskeskiver, lader man Kalkunen ligge dermed tre til fire Dage inden den steges, for at den kan faae Smagen af Trøflerne saa fuldstændigt som muligt. Man maa passe ikke at fylde formegen Farce i Kalkunen, da den udvider sig under Stegningen. Skrællerne og Affaldet af Trøflerne kan man støde fiint med lidt Smør eller Flesk, mase gjennem en Sigte og blande med Farcen, som, istedetfor de ovenfor nævnte Kjød-Ingredientser, ogsaa kan laves af flaaet og fiinthakket Kalve- og Kalkun-Lever, blandet med omtrent en Trediedeel saameget fersk Spæk eller Svinefidt, og derpaa sammenrørt med ligesaa meget udblødt og aftrykt Melke-Franskbrød, som der er Fidt, efterat dette Brød er rørt over Ilden til en stiv Grødmasse med et Par i Smør svitsede Løg og Charlotter. Det Hele

røres godt sammen; man kommer deri Salt, blandede Krydderier og nogle Æggeblommer, og maser til Slutningen hele Farcen gjennem en Sigte.

Da Trøfler imidlertid ere en meget kostbar Artikel, bruger man hyppigt Champignoner i Stedet for dem, eller ogsaa Kastanier, som blot skoldes, skrælles og stødes. Begge Dele give Kalkunen en behagelig Tilsmag, og Farcen dermed laves paa samme Maade som ovenfor anført med Trøfler.

I England bruger man meget til Kalkuner en Fylding af Medisterpølse-Farce, rørt med lidt Brødkrumme og et pidsket Æg, samt at servere smaae Medisterpølser til Kalkunsteg, hvilket isærdeleshed er en almindeligt yndet Juleret. Kalkunen steges der paa Spid. Vi skulle hidsætte Soyers Anviisning til denne Ret, der tillige indeholder hans Maade at opsætte en Kalkun:

Efterat Kalkunen er bleven renset, bryder man Laarbenene over tætved Fødderne og udtrækker de i Laaret værende stærke Sener, afskjærer Halsen tæt til Ryggen saaledes at man lader Skindet forblive langt, aftørrer det Indvendige med et vaadt Klæde, gjennemskjærer Brystbenet paa hver Side tæt op til Ryggen og trækker Laarene tæt op, folder et Klæde flere Gange sammen, lægger det over Brystet og banker det indtil det ligger fladt, stikker en Pind ind i Vingeledet og en anden gjennem. Midten af Laaret og Skroget; een gjennem det Smalle af Laaret og Skroget, tæt op til Sidebenene og en anden gjennem det Yderste af begge Laarene. Leveren og Kroen lægges nu mellem de yderste Vingeled. Naar Kalkunen saaledes er bleven opsat, afsvier man alle de Haar, som endnu maatte være tilbage, og lægger Fylding ind under Skindet ved Halsen, hvilken Fylding laves paa følgende Maade: To Pund Medisterpølse-Farce lægges i et Fad med lidt revet Muskatnød; derpaa svitser

man to Spiseskeefulde hakkede Løg to Minutter i lidt Smør og rører deri, hvorefter man blander dermed to velpidskede Æg, en halv Pot hvid Sauce, hvis man har den, og femten smukt ristede Kastanier. Af denne Fylding lægges omtrent et Pund ind over Brystet og Resten i Skroget. Skindet tilbindes, men ikke for fast, da det ellers let kan briste under Stegningen. Man befæster nu Kalkunen paa et Spid, eller lader det hænge med Halsen nedad paa en Stegevender, i en Afstand af omtrent atten Tommer fra en god Ild, og dreier den i omtrent ti Minutter. Naar Skindet er fast og tørt, presser man i en Træskee to Lod Smør, saaat det hæfter fast deri, og indgnider Kalkunen overalt dermed. Naar alt Smørret er smeltet, flytter man Kalkunen otte Tommer længere bort fra Ilden. En Kalkun paa omtrent sex Pund vil medtage to Timer at stege, uden at man behøver at hælde noget Fidt over den. Saafremt Ilden skulde være for stærk, saaat Skindet kunde sprække, maa man trække Kalkunen endnu mere tilbage derfra; naar man passer det rigtigt, vil den faae en guldgul Farve. Jeg har intet at indvende imod at Kroen lægges under Vingen, medens Kalkunen steges; men kan ikke tilstede, at Leveren lægges derunder, da den Schy, som løber ud af denne, spolerer Brystets Farve. Jeg foretrækker derfor at stege Leveren særskilt paa en Pande. Naar Kalkunen er mørstegt, tages den af Spiddet og lægges paa Anretningsfadet, hvorpaa man da hælder en Pægel god bruun Schy, eller laver Schy dertil med Gelee. Man kan ogsaa, medens Kalkunen steges, smøre Bunden af en lille Pande med Smør, skjære to Løg i Skiver, lægge dem paa Panden, skjære Halsen af Kalkunen i smaae Stykker, tilføie en halv Spiseskeefuld Salt, en qvart dito Peber, lidt Roer og en Nellike, sætte det over en langsom Ild indtil Løgene ere brune og saa paahælde en halv Pot Vand, hvorefter man lader det Hele koge i henved en Time, sier det gjennem en

Sigte, afskummer Fidtet, kommer Schyen igjen paa Panden, giver den et Opkog, og kommer det paa Fadet under Kalkunen naar den er færdig til Servering. Denne Stegningsmaade passer for alt Fjederkræ, kun med Forandring ihensеende til den Tid, Stegningen af hver Slags især udfordrer. Som en Variation af Saucen anføres endnu: Man afskummer Fidtet af Panden, kommer den brune Schy deri, rører en god Theeskeefuld Sallep i en Kop med et Viinglasfuldt koldt Vand, hælder det paa Panden, lader det koge nogle Minutter, sier det og serverer det med Kalkunen. Det giver en fortræffelig Sauce.

Medisterpølserne til Kalkunen prikkes med en Naal; Bunden af Panden smøres med lidt Smør, tolv smaae Pølser lægges deri og Panden sættes over en langsom Ild, hvorover de brunes langsomt i omtrent et Qvarteer. Man vender dem naar det er fornødent, og serverer dem saa hede som muligt, lagte omkring Kalkunen, eller paa et særskilt Fad med dampende varme masede Kartofler.

En anden Slags Medisterfarce, som Englænderne kalde Medisterkage, serveres ogsaa til Kalkun. Den tillaves, efter Soyer, paa følgende Maade:

Man hakker noget magert Flesk meget fiint, efter iforveien at have frapillet alt Skindet og fraskilt Benene, og med hvert Pund magert Flesk blander man tre Fjerdingspund fedt Flesk, et Lod Salt, en Saltskeefuld Peber, en qvart reven Muskatnød, sex nye grønne hakkede Løg og lidt hakket Petersilie. Naar det Hele er hakket godt sammen, kommer man det i en Morter, støder det godt og slaaer til Slutningen tre Æg deri. Man skjærer nu en Svinemave i Stykker, der ere saa store, at man deri kan komme saameget af Farcen, at det omtrent bliver af et Æggs Størrelse, svøber den i disse Stykker, men holder dem

ſom et fladtrykket Æg. Man ſteger dem derpaa meget jevnt over en moderat Ild.

Omtrent tredive Stykker af dem og ligeſaa mange Stykker Fleſk af ſamme Størrelſe og Form og af en qvart Tommes Tykkelſe brunes til Kalkunen. Man laver derpaa en Rand af maſede Kartofler, omtrent af en Fingers Tykkelſe, en Tomme indenfor Kanten af Fadet, anretter Mediſterkagerne og Fleſket derpaa afverlende i en Krands, lægger Kalkunen i Midten og kommer Schy eller Gelee over den.

Kogt Tunge kan ogſaa ſerveres med Kalkunen, eller ſærſkilt paa en Asſiette med Gemyſe, eller ogſaa anrettes iſtedetfor Mediſterkagerne, ſkaaren i ſamme Form. I dette Tilfælde kan man lægge Roſenkaalſpirer imellem hvert Stykke. I England ſerveres ofte Brødſauce med denne Ret.

Ganſke unge Kalkunhøns ſteges bedſt uden Fylding og ville være mørſtegte paa langt kortere Tid.

Kalkun à l'Indienne regnes i Oſtindien for en ſtor Delicatesſe og beſtaaer i, at man udtager Benene af en Kalkun og en Høne og lægger Hønen indeni Kalkunen ſaaledes at Mellemrummene fyldes med Mediſterfarce af en Griis. En ſaaledes tillavet Kalkun tager lang Tid at ſteges, og ved Trancheringen maa man paſſe at ſkjære Skiverne heelt igjennem.

Braiſeret Kalkunſteg er en ny Ret af Soyer, hvis Tillavningsmaade ogſaa lader ſig anvende paa Kapuner, Poularder, Høns og Kyllinger. Vi anføre hans Opſkrift derpaa, med den Bemærkning, at Kalkunen paa lignende Maade ogſaa lader ſig ſtege uden dertil at bruge Spid:

To Løg, en Gulerod og en Roe ſkjæres i tynde Skiver, og ſprædes, med lidt Selleri, nogle Stilke Peterſilie og to Laurbærblade, over tre Ark Papiir paa Bordet, hvorefter man hælder to til tre Spiſeſkeefulde fiin Olie over dem. Kalkunen opſættes

paa den ovenfor beskrevne Maade; man lægger nogle Skiver Citron over Brystet, for at holde det hvidt, bedækker det derpaa med tynde Skiver Flesk og lægger Kalkunen med Ryggen paa de med Olie vædede Vegetabilier, binder saa Papiret, hvorpaa disse ligge, om den med Seglgarn og sætter den paa Spid, hælder rigeligt Fidt over den, for at befugte Papiret saaat det ikke brændes, og steger Kalkunen i tre Timer, i temmelig god Afstand fra Ilden. Paa denne Maade kan den serveres med næsten enhver Slags Sauce, eller Garnitur, som Grønneærter, Østerssauce, stuvet Selleri, Blomkaal, stuvede Agurker, Ærteskokker, skaarne i Pæreform og anrettede afverlende med Rosenkaal paa en Rand af masede Kartofler, eller Blomkaal og Asparges afverlende. Vil man anrette den med en bruun Garnitur eller Sauce, aftages Papiret og Vegetabilierne tyve Minutter inden den er mør, og man lader Kalkunen faae en lys guldgul Farve. Den kan da serveres enten med en fiin Ragout, Champignoner eller Trøfler.

1021. Kalkun en Daube.

Naar Kalkunen er velrenset og skyllet, knækker man Vingerne, Halsen og Laarene, lægger baade Kalkunen og Indmaden af Lever, Hjerte og Kraas ser Timer i frisk Vand, tilligemed fire skoldede Kalvefødder, og sætter derefter det Hele over Ilden i nyt Vand med en Haandfuld Salt. Naar det koger op, skummer man det godt og kommer deri lidt stødt Ingefær, Nelliker, Laurbærblade, Timian og lidt Merian, to Petersilierødder og lidt hvid Viin eller Estragon-Eddike. Man koger det langsomt indtil Kalkunen er mør, hvorpaa den optages og sættes hen, for at afkjøles, hvorimod Kalvefødderne og det Øvrige forbliver over Ilden indtil Kraften er aldeles udkogt af Kjødet og sammenkogt, hvorefter det Hele opsies og sættes hen til Afkjøling, og naar det er blevet koldt, afskummes Fidtet.

Saa sætter man det igjen over Ilden, tilligemed fire til Skum pidskede Æggehvider, lidt Eddike og Salt, og naar det har skillet sig og seer klart ud, sier man det gjennem en Serviette og hælder derpaa Formen næsten fuld deraf, hvorefter den sættes hen for at stivnes, helst over Is. Den stivnede Schy udtages derpaa med en Sølvskee, dyppet i varmt Vand, dog saaledes at der bliver tilbage en qvart Tomme tyk Schy ved Siderne og Bunden af Formen. Kalkunen skjæres i jævne Stykker og spækkes med ituskaarne Strimler af Trøfler. Man har i Beredskab friske forlorne Æg, hvorpaa man lægger formede Stjerner af Trøfler, der lægges nedad vendte paa Bunden af Formen; derefter lægger man Skiverne af Kalkunkjødet saaledes at den spækkede Side vender ud imod Siderne af Formen. Naar denne er fuld, men ikke for tæt lagt, smelter man den udtagne Schy og fylder Formen dermed. Den sættes nu hen for at stivne, og naar Dauben skal anrettes, dypper man hurtigt Formen i hedt Vand og vender derpaa Dauben ud paa Fadet, hvor den garneres med forlorne Æg og en Trøffelskive paa hvert Æg. Man serverer hertil Mayonnaise-Sauce.

1022—26. Kogt og braiseret Kalkun.

Kogt Kalkun paa den almindelige Maade er neppe nogen Ret, der fortjener at anbefales; det er idetmindste den daarligste Anvendelse, man kan gjøre af dette ellers saa velsmagende Fjederkræ. En anden Sag er det, naar man tillige vil braisere Kalkunen. Vi skulle imidlertid først anføre de hos os meest brugelige Maader at koge en Kalkun, naar man vil servere den heel, som er det almindeligste.

Man bør i ethvert Tilfælde ikke komme saa meget Vand paa, at det staaer over Kalkunen, (med mindre man vil koge to paa eengang), og man gjør bedst i først at lægge den paa

Bryſtet og ſiden at vende den, naar Vandet er noget indkogt. Man maa komme lidt Salt i Vandet, og ſpæder man dette ſiden, maa det ſkee med kogende Vand. Saaledes kogt anrettes den med hvid Sauce, idet at man i den indkogte Suppe, ſom bruges dertil, kommer ſmaae Kjødboller af Kalvefarce, hvide Rødder, Aſpargestoppe og Kapers, og jevner den med Meel og Smør.

Kalkunens Velſmag bevares dog noget mere naar man koger den med ganſke lidt Vand og noget Smør og anretter den med bruun Sauce. Naar den ſættes over Ilden, kommer man da kun en halv Pægel Vand paa, tilligemed Smør, og mørkoger den jevnt og langſomt over en Glødeild, hvorhos man hyppigt hælder Suppen op over den og maa flytte den ofte, for at den ikke ſkal hænge ved. Saucen ſpædes, efterat Fidtei er afſkummet, med god Kjødſuppe eller Schy, brunes med Smør og Meel, og naar den har kogt noget, kommer man deri Kapers eller Champignoner, Charlotter eller ſmaae Agurker, lidt Muſkatblomme og en halv Pægel hvid Viin, helſt Madera.

Braiſeret tillaves Kalkunen, efter Soyer, bedſt paa følgende Maade:

Efterat Kalkunen er opſat og bundet, ved Hjelp af en Paknaal og Seglgarn, og Leveren ſamt Kroen ere ſatte i Vingerne, kommer man Fylding i, og hvis man vil anrette den med Oſtersſauce, ſom er ſærdeles delicat, hakker man omtrent to Douſin Oſters i ſmaae Tærner og blander dem med den Fylding, man lægger indenfor Bryſtet. Man tager det Halve af en Citron, indgnider Bryſtet dermed, lægger derpaa Kalkunen i en rummelig Gryde, med ſaa meget koldt Vand, at den dækkes deraf, og kommer deri et halvt Fjerdingspund Smør, to Lod Salt, fire Løg, Selleri, en Gulerod, to Roer i Skiver, en ſtor Viſk Peterſilie, to Laurbærblade og to Stilke Timian.

Naar det begynder at koge, skummer man det, lader det koge jevnt i to Timer, eller længere, hvis det er en stor Kalkun. Man prøver med en Naal, om den er mør, ved at stikke den ind i Brystet; gaaer Naalen let ind og ud, har den nok. Saa tager man den op, lægger den paa et Fad, for at afløbe, løser Seglgarnet og serverer Kalkunen med en halv Pot god tyk Østerssauce over den.

Vil man ikke have Østerssauce dertil, kommer man ikke Østers i Fyldingen, og kan da anrette Kalkunen med Selleri=, Ærteskokke=, Tomat= eller Champignon=Sauce, eller ogsaa blot med Petersilie og Smør. Som Biret dertil kan man tage et Par Pund stribet Flesk uden Svær, koge det med Kalkunen og servere det paa en eller anden Gemyse, tillavet med Salt, Peber og Smør.

Ved denne Tillavningsmaade kan man faae en fortræffelig Forret til samme Dag, ved at komme i Suppen to Pund Kalvekjød, skaaret i smaae Stykker, et Fjerdingspund magert Flesk, et Løg, et Blad Muskatblomme, en Hvidløgsknop og et Vinglasfuldt Vand og koge det Hele i en særskilt Gryde indtil det bliver som en hvid Gelee, og saa hælde det over Kalkunen naar den er lige ved at koge. Naar den da er mør og optagen, afskummes Fidtet og man klarer Suppen gjennem en Sigte eller et Klæde. Denne Suppe er ogsaa fortræffelig til hvid Sauce, eller ogsaa til bruun Sauce, med Tilsøining af lidt bruun Schy eller Couleur.

En gammel Kalkun koges af de franske Kokke i Almindelighed paa selvsamme Maade som et Orereb. Soyer anbefaler derimod følgende Tillavningsmaade:

Man lægger et Fjerdingspund Smør i en Gryde af passende Størrelse, skjærer et Pund magert Flesk i ti eller tolv Stykker og lægger det deri over Ilden i nogle Minutter, hvor=

paa man lægger Kalkunen deri, opsat og bunden som ovenfor anført, med Brystet vendt nedad, og lader den staae over en moderat Ild en Time indtil den har faaet en smuk Couleur, kommer saa deri to Spiseskeefulde Meel og rører det godt om til en Jevning, hvorpaa man hælder halvtredie Pot Vand eller Suppe derover. Naar det er lige ved at koge, kommer man deri halvtredsindstyve Stykker Gulerod af en Valnøds Størrelse, ligesaa mange Stykker Roer, ti ganske smaae Løg, en god Visk af Timianstilke, to Laurbærblade og ti Stilke Petersilie, et lidet Glas god Rom, en Nellike og en Hvidløgsknop, og lader det koge jevnt i fire Timer. Har man brugt Vand, maa man komme noget Salt deri. Saa optager man Kalkunen, lægger Vegetabilierne og Suppen i en mindre Gryde, som næsten maa blive fyldt dermed, og lader den koge jevnt ved Kanten af Ilden, afskummer Fidtet og indkoger Suppen til en halv Gelee. Kalkunen serveres nu med denne Sauce over, hvori man kommer smaae nye Kartofler, hvis Aarstiden tilsteder det, eller ogsaa ristede Kastanier. Hvad man levner af denne Ret, smager fortræffeligt koldt, og kan ogsaa godt opvarmes, med Tilføiende af lidt Suppe eller Vand.

1027—28. Kalkun-Galantine.

Denne vel temmelig kostbare, men særdeles velsmagende Ret, er en af de vanskeligste at tillave. Vi skulle derfor her først anføre Soyers detaillerede Beskrivelse over Fremgangsmaaden dermed. Man tager altid dertil en ung Kalkun, og helst en Høne.

Efterat Haarene paa Kalkunen ere afsvedne ved Hjelp af et antændt Stykke Papir, lægges Kalkunen med Brystet nedad paa et reent Klæde og Benene udtages af den paa følgende Maade, der er at anbefale som den hensigtsmæssigste ved Beenudtagningen af alle Slags Fjederkræ og Fuglevildt:

Man tager en skarp og spids Kniv og gjennemskjærer med Spidsen af den Skindet langsned ad Rygbenet, afskjærer derpaa alt Kjødet fra Benene indtil Brystbenet og fraskjærer Vingerne og Laarene i Ledene og Brystbenet, uden at skjære gjennem Skindet. Derpaa afskjæres Skroget, tilligemed det Indvendige af Kalkunen, hvorefter man udskjærer Benene af Laarene og Vingerne saaledes at man paa Laarene løsner Kjødet af det første Been til under det første Led og overskjærer dette; derpaa afskjæres Kjødet rundt om Laarknokkelen og udtages de øvrige Been og Sener paa eengang, ved at trække i Foden; Vingerne afskjæres ved det yderste Led, og de Been, som da blive tilbage, løsnes let fra Kjødet.

Man har imidlertid i Beredskab fire Pund Farce, som til Postejer, nogle lange Strimler af Kalvekjød, kogt Skinke og fedt Flesk, velkryddret med Salt, Peber og hakkede Charlotter. Et Lag af Farcen lægges i en Tommes Tykkelse paa Kalkunkjødet, dog saaledes at to Tommer paa hver Side forblive ubelagte; derpaa et Lag Kalvekjød, Flesk og Skinke; saa igjen et Lag Farce, men kun af en halv Tommes Tykkelse; og saa fremdeles, indtil Skindet af Kalkunen er fyldt, hvorpaa man slaaer Sidestykkerne over, syer dem tæt sammen med en Pakknaal og Traad og binder det Hele ind i en Serviette. Noget kogt Tunge, skaaret i Strimler, og lagt afvexlende med Kalvekjødet og Flesket, giver det Hele en endnu behageligere Smag og et smukkere Udseende.

Geleen hertil tillaves paa følgende Maade:

Man lægger det Hele i en Gryde, tilligemed Benene og Skroget af Kalkunen, en Kalveskank, to Kalvefødder, to Løg, en Gulerod, en halv Sellerieknop, to Nelliker, et Blad Muskatblomme, en god Visk Petersilie, lidt Timian og Laurbærblade, samt fire Lod Salt, kommer saameget Vand derpaa, at Alt dækkes deraf, og sætter Gryden over Ilden indtil den er

lige ved at koge, saa flytter man den hen til Kanten af Ilden og lader den koge jevnt i tre Timer. Derpaa tager man den af, løser Baandet af Servietten, ruller Galantinen tættere sammen, binder Servietten igjen, men kun ved hver Ende og lægger den paa et Fad, med Brystet iveiret, lægger et andet Fad derover og en svær Vægt derpaa, og lader det staae saaledes i Presse indtil det er blevet koldt. Det er da færdigt til at serveres, efterat Servietten er løst og aftagen; men Suppen maa først klares til en velsmagende Gelee, hvilket skeer saaledes:

Efterat Suppen er hældt gjennem en Sigte paa et Fad, lader man den staae deri indtil den er ganske kold. Derpaa aftager man meget omhyggeligt alt Fidtet, og prøver om Geleen er tilstrækkelig stiv eller altfor stiv, ved at lægge lidet deraf paa Is; Kjødgelee maa overhovedet være noget stivere end sød Gelee. Saafremt den skulde være for stiv, kommer man lidt mere Suppe i; er den derimod ikke stiv nok, maa den indkoges noget mere. Naar Suppen staaer og koger, og man er overtydet om at den er tilbørlig stærk, kommer man Hviden af fire Æg, tilligemed Skallerne, paa et Fad, med en Pægel Vand, to Spiseskeefulde Estragon- eller almindelig Viineddike og et Glas Sherry og pidsker det Alt godt sammen. Derpaa pidsker man Suppen hurtigt nogle Sekunder, og hælder de andre Ingredientser deri, medens man pidsker den. Man vedbliver dermed nogle faa Minutter indtil den igjen er lige ved at koge, men dog ikke endnu koger; saa tager man den af Ilden, prøver dens Smag, lægger et Laag over Gryden, der sættes i lidt Afstand fra Ilden, lægger nogle stærke Cinders- eller Trægløder over Laaget i fem Minutter, sier Geleen gjennem en Serviette i et Fad saaledes at det første, der gaaer igjennem den, igjen kommes i Servietten, indtil den løber aldeles klar. Naar Alt er løbet igjennem, hælder man det op i en Form, som sættes paa Is

indtil Geleen er aldeles fast. Man dypper da Bunden i hedt Vand, vender Geleen ud af den paa et Klæde, og skjærer den ud i Figurer og Croûtons, hvormed Galantinen pyntes og garneres.

Denne Gelee er fortræffelig til at garnere hvilkesomhelst andre kolde Retter, og man kan variere dens Udseende ved, medens den er varm, at dele den og lade den ene Deel forblive hvid, medens den anden farves med lidt bruun Schy eller Couleur.

Galantine af Gjæs, Kapuner, Poularder, Høns, Fasaner, Agerhøns etc. kan laves paa samme Maade.

Vi tilføie endnu en dansk Opskrift paa Kalkun-Galantine:

En ung kalkunsk Høne opskjæres i Ryggen, Benene udtages, og Kjødet udbredes. Derefter lægger man Kalvefarce derpaa i omtrent en halv Tommes Tykkelse. Man tager nu halvkogte mørke Rødbeder, grønne tyrkiske Bønner (helst naar de først have været kogte til Pickles), tilligemed stærkt røde Gulerødder (disse sidste og Rødbederne skaarne i samme Længde og Bredde som Bønnerne) og lægger et Lag deraf ovenpaa Farcen, saaledes at hver Sort lægges for sig, med et Mellemrum; saa igjen Farce og derpaa igjen et Lag af Gulerødder, Bønner og Rødbeder, hvorved man maa passe, at de lægges midt over de ved det forrige Lag givne Mellemrum. Dernæst sammenlægger man Kalkunen, og tilsyer den pænt. Man kommer nu Smør i en Kasserolle, eller paa en Pande, og lægger Kalkunen deri, for at koge jevnt i en Time, tilligemed en halv Pot Kjødsuppe. Imidlertid efterseer man nu og da Kalkunen og spæder den med Kjødsuppe, saafremt det er nødvendigt. Naar man har optaget den, lægges den mellem to Brætter, med en Tyngde paa det øverste Bræt, og man lader den forblive liggende saaledes Natten over. Naar den skal anrettes,

borttages Traaden, Kalkunen skjæres paalangs midt over og derefter i Skiver paatvers. Den serveres med Mayonnaise-Sauce.

1029. Farceret Kalkun paa Wiensk.

Denne Ret tillaves saaledes:

Man udtager Skroget af en ung, men ikke for lille, blancheret Kalkun, ved at skjære Rygskindet paalangs fra hinanden, dog uden at beskadige det, og lader Laar og Vinger forblive siddende ved. Derpaa skjærer man et halv Pund blancheret Kalvekjød, en Gaaselever og noget Flesk i ganske smaae Tærner, som en Ært, svitser disse i Smør med nogle istykker skaarne Trøfler og Champignoner, eller ogsaa blot Champignoner, noget Persilie og Snitløg, krydrer det med Salt og Peber, rører det Hele godt sammen med et heelt Æg og en Æggeblomme, og komme denne Fylding i Kalkunen, hvorefter man igjen syer Skindet sammen. Man belægger den derpaa med tynde Fleskeskiver, vikler Traad derom og lægger den i en Kasserolle, der foroven ikke maa være større end Kalkunen og lader den koge deri langsomt med tre Sievfulde god Suppe, en halv Flaske hvid Viin, noget Persilie og Snitløg. Naar den er mør, tager man den ud, og sætter den hen paa et Sted, hvor den ikke bliver for kold, skummer Fidtet godt af Saucen, sier den og koger den saa længe indtil den bliver ganske jevn. Derpaa tager man Fleskket af Kalkunen, lægger den paa et Fad, hælder Saucen op derover og belægger Randen med smaae kogte Kartofler.

1030. Opvarmet Kalkunsteg.

Da en stegt Kalkun ved at opvarmes paa sædvanlig Maade, let bliver tør og skorpet, er det bedst, saafremt den skal varmes til Servering, at binde den i Postpapir og lægge den i en

Kjedle med kogende Vand, som ikke maa naae længere end halvt op paa Kalkunen, og lidt Salt, og man maa da, under Laag, hurtigt bringe Vand i Kog ved en rask Ild. Den er da snart varm og maa da strax optages og anrettes, efterat være løst af Papiret.

1031. Kalkun-Rubin.

Brystet af en Kalkun skjæres i Skiver, tilligemed noget skjært Kalvekjød; disse Skiver bankes med Bagen af en Kniv, spækkes fint og lægges i en Marinade. Man laver en fiin Kalvekjødfarce, hvori man hakker sex Anchiovis, tilskjærer Smørdeig efter Anretningsfadets Størrelse og sætter rundtom den en fingertyk Rand af Farcen. Paa denne Rand lægger man afvexlende et Stykke Kalkunbryst og et Stykke Kalvekjød indtil hele Randen er bedækket dermed, smører saa Smør paa Papir og lægger dette over hele Fadet. I en heed Ovn bages det i en halv Time. Ved Serveringen aftages Papiret og Rubinen fyldes i Midten med stuvede Krebs, Østers, Muslinger, Champignoner, eller fiin Ragout.

Man kan, istedetfor Kalkun, ogsaa tage Hønsebryster dertil, og Retten faaer da Navn af Hønse-Rubin.

1032—33. Kalkun i Gelee.

Man kan enten servere en Kalkun heel i Gelee, eller itu-skaaren i passende Stykker, hvilket Sidste er det almindeligste. For at bevare Kjødets klare Hvidhed er det rigtigst, efterat Kalkunen er vasket i koldt Vand, at lægge den et Par Minutter i hedt og saa igjen i koldt Vand førend den koges, hvilket skeer i lidet Vand med Salt i. Naar den er mør, skjæres den istykker. Man fraskjærer de smaa Sidebeen og Ryggen, og afhugger det yderste Been af Laarene og Vingerne. Brystet deles i fire til otte Dele, med Benet ved. Suppen sættes over

igjen, med ti Lod Stivegelee til hver Pot Suppe, lidt Eddike, hvidt Peber, Laurbærblade og Ingefær. Man kan ogsaa koge Løg, Rødder og en god Visk deri, og udelade Eddiken, ligesom man, istedetfor Stivegelee, kan bruge noget afkogt og afsiet Hjortetak, som da blandes med Suppen, naar den, efterat have kogt godt, klares med Æg og sies gjennem en Geleepose. Imellem Stykkerne paa Fadet, eller i Formen, der lægges med den smukkeste Side udadvendt, lægger man Sellerier, Petersilierødder, Rødbeder (aftrykte i et Klæde), Citron- og Agurkskiver, heel Petersilie og hvad man ellers vil pynte med og hælder Geleen af og til derover, saaat den blandes godt med det Hele og kommer til ganske at dække det.

Vil man servere Kalkunen heel, udfordres der mere Gelee, og det er da bedst at der koges tillige noget Kalveskank i Suppen. Geleen hældes i et dybt Fad og Kalkunen lægges deri med Brystet vendt nedad. Naar den skal serveres, holder man Fadet et Øieblik over hedt Vand, og vender saa hele Kalkunen i Geleen derfra over paa Anretningsfadet.

1034. Kalkun-Filets.

Man skjærer Brystet af en Kalkun i Filetstykker, saaledes at det første Led af Vingerne medfølger, aftrækker Skindet og spækker Kjødstykkerne temmelig tæt, hvorpaa de lægges i en flad Kasserolle eller Sydepande, ved Siden af hverandre og med den spækkede Side iveiret. Man hælder nu tynd Kjødsuppe paa dem, dog ikke saameget at den staaer over dem, og koger dem ved en jevn Ild under Laag indtil de ere møre, hvortil vil medgaae omtrent en Time. Under Kogningen hælder man jevnlig noget af Suppen op over dem. Naar de ere optagne og lagte paa et Fad, tildækkes dette og sættes ved Varmen, medens man laver Saucen, hvilket skeer af Smør, udrørt med

Meel over Ilden og spædt med assiet Kjødsuppe og noget Vand. Naar den er bleven jevn, kommer man Muskatblomme, lidt Viin, eller Citronsaft, Trøfler, eller Østers, eller ogsaa Champignoner deri, og legerer Saucen med Æggeblomme. Vil man hellere have en bruun Sauce, kommer man kraftig Schy paa Smørret og Melet, tilligemed lidt Suppe, og naar Saucen er jevn enten Trøfler, Oliven eller Champignoner deri og idet den anrettes, tillige lidt Maderaviin. Saucen hældes op paa Fadet og Filetstykkerne lægges deri.

1035. Kalkun-Blanqvette.

Man skjærer Kjødet af hvad der er blevet tilovers af en stegt eller kogt Kalkun i saa store, tynde Skiver som muligt, og kommer de tilbageblevne Been i en Pande, med lidt magert Flesk og et Løg, en lille Visk Petersilie, Timian og Laurbærblade, hælder saa meget Vand paa, at det netop dækkes deraf, og lader det koge jevnt i tre Qvarteer, skummer derpaa Suppen og sier den gjennem et Klæde, kommer saa Kjødet i en anden Pande og krydrer det med lidt Peber, Salt og revet Muskatnød, hælder saameget af Saucen derover, at det netop dækkes dermed, og varmer det jevnt, dog saaledes at det ikke kommer til at koge. Naar det er rigtig hedt, rører man deri tre Spiseskeefulde Fløde, hvori man har rørt Blommen af et Æg, og naar det begynder at jevne sig, anretter man det Hele paa et Fad med ristet Brød rundtom. For endnu at forbedre Smagen af denne Blanqvette, kan man komme ituskaarne smaa Agurker deri, eller ogsaa smaa Champignoner, ligesom og nogle Skiver kogt Skinke eller Tunge.

1036. Kalkun-Boudins.

Man skjærer Levningerne af en Kalkun i meget smaae Tærner, med et Fjerdingspund mager kogt Skinke til hvert

Pund Kjød, laver en Suppe paa Benene, ligesom ovenfor anført, kommer en Theeskeefuld hakkede Charlotter i en Pande med et Stykke Smør af en Valnøds Størrelse og rører det over Ilden indtil Charlotterne blive lidt guulagtige; saa rører man deri en god Spiseskeefuld Meel, kommer Kjødet i, tilligemed omtrent en halv Pot af Suppen, lader det koge jevnt nogle Minutter, krydrer det med lidt Peber, Salt og Sukker, rører to Æggeblommer hurtigt deri, hælder det ud paa et Fad og lader det staae indtil det bliver koldt, hvorpaa man deler det i Stykker af et Ægs Størrelse, men fladtrykte, smører dem et Par Gange over med Æg og Brødkrummer bruner dem i smeltet Fidt, lader dem løbe af paa et Klæde, og serverer dem saa hede som muligt.

1037—42. Kalkun i Mayonnaise.

Denne særdeles delicate kolde Ret kan tillaves paa forskjellige Maader, navnlig hvad Saucen dertil angaaer, som ogsaa bruges til andre fine Retter af lignende Art.

Man bruger dertil Kjødet af en kogt Kalkun, der skjæres fra Benene i pæne, côteletteformede Filetstykker og derpaa, efterat Skindet er aftrukket, lægges i Marinade en Times Tid, idet man nemlig sprænger lidt Salatolie og Estragoneddike derpaa og strøer Salt og Peber derover. Man laver nu en Mayonnaise-Sauce, hvilket kan skee paa følgende Maade:

Een à to Æggeblommer røres med en Træskee godt, hvorpaa man efterhaanden, under uafladelig Omrøring, hælder Provenceolie deri, saaat det bliver som en tyk Vælling. Man maa kun paahælde ganske lidt Olie ad Gangen, hvilket bedst kan passes, naar man gjør et Skaar paalangs i Proppen paa Olieflasken, hvorigjennem Olien da løber som en tynd Traad. Naar man nu har rørt saa meget Olie i Æggeblommen som

man vil, og af og til kommet et Par Draaber Estragoneddike eller Citronsaft deri, og det er rigtigt tykt, rører man lidt kold hvid Sauce, eller en kold tyk Sauce, som man har kogt af Meel, svitset i Olie, og Kjødsuppe eller Vand, derimellem, og krydrer Mayonnaisen med stødt hvidt Peber, Salt, Estragoneddike og ganske lidt Sukker, efter Smag.

Med denne Mayonnaise bedækker man Bunden af et Fad fingertykt, lægger saa en Deel af Kalkunfileerne deri, kommer igjen Mayonnaise derpaa og ordner afverlende Kjødet og Mayonnaisen saaledes, at det ikke ligger fladt, men danner en lille Pyramide-Forhøining paa Fadet. Derpaa stryges det Hele glat og man garnerer Mayonnaisen, alt efter Aarstid, Smag og Leilighed, med Æg, Kjødgelee, Asier, Kapers, sure Kirsebær, Oliven, Anchiovis, Sardeller, Krebsehaler, Neunaugen, eller andre passende Ingredientser og Delicatesser.

Saafremt man har tillavet Mayonnaise-Saucen længere Tid iforveien og den da, som det undertiden skeer, skulde være løben sammen, maa man tage endnu een til to Æggeblommer og røre dem sammen dermed, ved langsomt at røre den sammenløbne Sauce deri.

Soyer anbefaler følgende Tillavningsmaade af denne yndede Sauce:

Man slaaer Blommen af to friske Æg ud i et Fad, kommer Blommen af et haardkogt Æg deri, gnider det gjennem en Haardsigte, kommer deri to Saltskeefulde Salt og een dito hvidt Peber, rører det godt med en Træskee, som man holder i den høire Haand, medens man med den venstre holder en Flaske Salatolie og deraf. efterhaanden drypper Olie deri, under stadig Omrøring; naar det begynder at blive lidt tykagtigt, kommer man, ligeledes efterhaanden og under stadig Omrøring, et Par Spiseskeefulde almindelig Viineddike deri, saa igjen noget

mere Olie, og saa fremdeles, indtil man har brugt omtrent en halv Pot Olie og fire eller fem Skeefulde Viineddike, og, under uafladelig Omrøring, tilveiebragt en næsten stiv, aldeles jevn Sauce, der seer ud som Flødecrême. Skulde Saucen løbe sammen under Tillavningen, maa man slaae en Æggeblomme i et Fad, røre deri varsomt lidt Olie og Viineddike og naar det er blevet aldeles jevnt og stivt, efterhaanden røre den sammenløbne Sauce deri indtil det Hele er blevet som ovenfor anført. Tillavningen maa stedse skee paa et koldt Sted.

Vil man have Mayonnaisen med Urter, rører man deri en halv Haandfuld fiinthakket Petersilie, en dito meget fiinthakkede Charlotter og en dito dito Kørvel.

En grøn Mayonnaise-Sauce laves ved at komme i Mayonnaisen Spinatsaft, som faaes ved at støde to Haandfulde Spinat i en Morter, lægge den i et tykt Klæde over et Fad og udvride Saften deri, som derpaa koges og løber sammen, hvorefter man hælder den over en tæt Sigte og naar den er blevet kold tager et Par Skeefulde deraf fra Sigten og rører det i Mayonnaisen.

En rød Mayonnaise-Sauce faaer man ved, istedetfor Spinatsaften, at røre stødt Hummerrogn deri.

Foruden de ovenfor nævnte Ingredientser til Mayonnaisen, kan man ogsaa komme lidt klar Citronsaft deri, for at gjøre den endnu hvidere, og forinden man bruger den, tilføie lidt klar Kjødgelee, som dog netop maa være smeltet inden den blandes med Mayonnaisen, da den, hvis den er varm, vilde fordærve hele Saucen.

En anden Art af Mayonnaise kan man tillave, naar man hælder noget klar Kjødgelee i en Pande eller Skaal, hælder Provenceolie og Estragoneddike derpaa, kommer Salt deri,

sætter det over Jis og pidsker det saa længe indtil det er blevet ganske hvidt og tykt.

Soyers Opskrift hertil er som følger:

Man kommer en halv Pægel smeltet Kjødgelee i en Pande, som sættes over Jis, og pidsker det til hvidt Skum, hvorpaa man, under uafladelig Pidsken, efterhaanden kommer deri, først Olie og saa Viineddike, indtil det bliver til en hvid jevn Sauce, der seer ud som en Crêmme; man krydrer denne Sauce med en halv Theeskeefuld Salt, en qvart dito Peber og lidt Sukker, pidsker den derpaa endnu noget, og den er da færdig til Servering; sædvanligviis anbringes den pyramidalsk over det, den serveres til. Denne delicate Sauce har den Fordeel, at man kan anrette den i en langt større Høide end nogen anden, uden at den i rum Tid glider eller forandrer sin Form. Naar det ikke er altfor varmt Veirligt, kan den forblive staaende i flere Timer, uden at Noget af den smelter, eller den forandrer sit klare Udseende.

Ogsaa denne Mayonnaise kan paa samme Maade som den ovenfor anførte, varieres enten med Urter, eller i grøn og rød Farve.

1043. Kalkun à la Diable.

Denne Ret er en Tillavningsmaade af Levningerne af en Kalkun.

Man skjærer dem i passende Stykker, strøer Salt, Peber og Cayennepeber paa dem. Man steger dem hurtigt op over en rask Ild og serverer dem med en Sauce, som man laver af en Skefuld Sennep, en dito smeltet Smør, en Spiseskeefuld Soya, en dito Citronskal og noget af den levnede Schy, som Alt blandes hurtigt.

Paa samme Maade kan man tillave Levningerne af Gjæs, Ænder, Kapuner, Poularder, Høns etc. à la Diable.

1044. Kolde Posteier af Kalkuner, Kapuner, Høns og alt andet Fjederkræ og Fuglevildt.

Alle kolde Posteier af Fjederkræ og Fuglevildt kunne tillaves paa samme Maade.

Fjederkræet, eller Fuglene, renses godt, svies, vaskes og Benene samt Kroen udtages, hvilket skeer saaledes, at man afhugger de yderste Vingeled, Benene over Knæledet og Hovedet saaledes at Halsen forbliver lang paa en Kalkun eller Gaas. Nu lægger man dem paa Brystet, opskjærer Ryggen fra Gumpen til Enden af Halsen, udtager derpaa Kroen og skiller med en skarp Kniv Kjødet og Skindet fra Rygbenet. Naar man er kommen til det Sted, hvor Bovknoklerne ere befæstede ved Rygraden, gjennemhugger man disse Knokler forsigtigt, for at Skindet ikke skal blive beskadiget, og vedbliver nu at skille Kjødet fra Skroget indtil man, først paa den ene, og dernæst paa den anden Side, er kommen dertil hvor Spidsen af Brystknokkelen kun er bedækket af Skindet, saa trækker man, efterat man endnu har overskaaret Vingeknokkelen i dens Hvirvler, og i det man tager fat i Halsen, Skroget ud af Skindet, hvilket maa skee varsomt, for at dette ikke skal gaae itu, gjennemskjærer Gumpknoklerne, udtager Vingeknoklerne, saavelsom Knoklerne og Senerne i begge Bovene, og man har da forberedet Alt til Indlægningen af Farcen. Knoklerne støbes, eller hakkes, og Kraften af dem udkoges med Rødder og Vand, eller tynd Kjødsuppe. Den Suppe, man faaer deraf, indkoges til en ringe Qvantitet.

Farcerne til de forskjellige kolde Posteier af dette Slags bestaae i Almindelighed af samme Hovedbestanddele, nemlig raat og mørkogt eller indsvitset Kjød og Fidt. De krydres med Løg, Charlotter, blandede Krydderier og Salt, undertiden ogsaa med ganske lidt Hvidløg. Naar Posteierne ikke skulle

gjemmes længe, kan man ogsaa komme Hvedebrød deri. Det kan antages som Regel, at Farcerne til Posteier af Fjederkræ kun laves af Kalve- og Svinekjød; hvorimod man til Posteier af Fuglevildt kan bruge Kjød af Vildt. Tillavningsmaaden er som følger:

Halvandet Pund godt fast og skjært Kalvekjød og halvandet Pund magert Flesk skrabes frit for Sener. Et Par Løg og Charlotter skjæres i Skiver, sættes over Ilden med noget Smør og svitses møre; Halvdelen af det skrabede Kjød og Flesk kommes deri og svitses saalænge over Ilden indtil Saften deraf, som snart pibler ud, er indsvitset til en jevn Schy. Man hakker nu det tilbageblevne raae og det indsvitsede Kjød og Flesk sammen meget fiint, kommer blandede Krydderier og Salt deri, tilsvier halvandet Pund fiinthakket urøget Spæk eller frisk Svinefedt og blander det Hele godt mellem hinanden, hvilket skeer bedst ved enten at støde det i en Steenmorter, eller ved at rive det i en Skee. Vil man have Hvedebrød i Farcen, saa koger man afraspet Hvedeknop i Kjødsuppe eller Vand til en stiv Grød, lader det blive koldt og blander i Farcen deraf en Trediedeel af Kjødets og Fleskets Qvantitet. Skal der Trøfler i Posteien, støbes Skallerne af de iforveien reentbørstede Trøfler ganske fiint med lidt Smør eller Spæk og kommes i Farcen. Man kan ogsaa komme fiinthakkede Champignoner derimellem. Farcen blandes godt med den indkogte Suppe, den hakkede og gjennem en Sigte masede Lever af Fjederkræet og den Schy, der samles, naar dette bliver brunet stivt i Smør over en jevn Ild. Man bruger ogsaa, for at give Farcen en piqvantere Smag, at blande Sardelle- eller Anchiovis-Smør, Parmesanost, og fiinthakkede Kapers dermed.

Naar alle Ingredientser ere blevne godt blandede, mases den hele Farce gjennem en stor Sigte, hvilket rigtignok medtager nogen Tid, men rigeligt lønnes derved, at Farcen bliver

langt bedre og pænere derved, og navnlig aldeles fri for Smaasener etc.

Det fra Benene skilte Fjederkræ spækkes med Flesk i grove Strimler, der ere vendte i Krydderi, saltes og pebres indvendig, forinden det, som ovenanført, brunes stivt i Smør og fyldes med Farce og Trøfler, hvis disse skulle bruges dertil, og syes sammen med Seglgarn, som igjen aftages, naar man sætter det hen til Afkjøling.

Nu tillaver man en saakaldet blind Postei af kogt Deig, hvis Størrelse maa rette sig efter Størrelsen og Antallet af det Fjederkræ eller Fuglevildt, som skal anbringes deri.

Deigen dertil laves af tre Pund Meel, som udbredes paa Bordet, og hvori man kommer et halvt Pund Smør, smaat omstrøet Salt og sex Æggeblommer. Man blander Alt dette godt mellem hinanden, hælder efterhaanden, medens man ælter og bearbeider det dygtig med Hænderne, kogende Vand deri, og ælter det saa længe indtil det er blevet til en glat, ikke altfor blød Deig. Den er god, naar den forbliver staaende, efterat man med Fingeren har knebet noget af den iveiret; falder den derimod om, maa man ælte mere Meel deri. Derpaa strøer man noget Meel løst derover, former Deigen ligesom til et rundt Brød, svøber den ind i en Serviette, saa at den ikke tørres, og lader den blive kold, hvorefter man ruller den ud i omtrent en Fingers Tykkelse, skjærer deraf en rund Bund af den Størrelse, man vil have Posteien, ælter den øvrige Deig igjen sammen, og ruller den ud til et omtrent halvanden Haand bredt og fingertykt Baand, der er saa langt, at det er to Fingres Brede længere end Omfanget af den runde Bund, og skjærer det derpaa lige, saa at det er eens bredt overalt. Begge Enderne af Baandet, der siden skulle lægges over hinanden, tilskjæres skraat saaledes at de, naar de lægges sammen, ikke blive tykkere end den øvrige Deig. Derpaa lægger man den runde Bund paa

et Ark Papir, kniber med Fingeren en Kant derom af en Tommes Høide og driver ved et stærkt Tryk derpaa med Fingeren Deigen ud fra Midten af Bunden henimod Kanten, for at Bunden ikke skal blive mindre paa Grund af Kanten. Saa bestryger man Kanten udvendig med Æg, sætter Deigbaandet om, bestryger begge Enderne, som lægges over hinanden, med Æg og trykker dem fast sammen. Nu trykker man Deigbaandet fast til den med Æg bestrøgne Bundkant, hvilket bedst skeer med Pegefingeren, giver Posteien ved Fingertryk en pæn, foroven lidt udsveifet Form, kniber den derpaa med et Knibejern fra neden af paa i Rækker af smaa Affatser rundtomkring, fylder Posteien med tørre Ærter, bestryger den med Æg udvendig og foroven paa den ogsaa i Affatser knebne Rand, lader Ægget tørres, lægger Smørpapir om Posteien, binder Seglgarn derom, og bager derpaa Posteien i en velhedet Ovn, saa at den faaer en smuk Farve, lader den afkjøles lidet, udtager Ærterne, afløser Papiret, og den er da færdig til at fyldes.

Dette skeer paa følgende Maade:

Man tager omtrent en Trediepart af Farcen og lægger den jevnt over Bunden. Ovenpaa dette Lag af Farce lægger man Fjederkræet eller Fuglevildtet, fylder Mellemrummene med Farce og hvis der skal Trøfler i, da ogsaa disse, og kommer derpaa Resten af Farcen i Posteien, men dog ikke mere, end at der foroven bliver et tomt Rum af halvanden Fingers Bredde; her lægger man et Lag Fleskeskiver over, laver derpaa et Deiglag, der maa være lidt større end Posteien, bestryger den indvendige Rand af Posteien med Æg, lægger Laaget paa, forbinder Randen af Laaget tætsluttende med Randen af Posteien, ved at knibe dem sammen, for at ingen Aabning skal opstaae under Bagningen, afskjærer de muligt fremkomne Kanter og Hjørner, kniber Randen rundtom med Jernet, gjør et lidet rundt Hul i Midten af Laaget, sætter en af Deig formet Skorsteen,

af omtrent halvanden Tommes Høide, derover, der maa være lidet større end Hullet og med en ombøiet Rand forneden, for at man kan gjøre den fast ved Laaget, som til denne Hensigt bestryges med Æg. Naar denne Skorsteen er sat fast, kniber man med Jernet dens øverste Rand og pynter Rummet mellem Skorstenen og Randen af Posteien med Ringe, Blade etc., som man skjærer og stikker af tyndt udrullet Deig, og gjør disse Zirater faste ved Bestrygning med Æg. Derpaa bestryger man den hele Postei med Æg, omsvøber den, naar dette er tørt, med dobbelt Papir, som er godt smut med Smør, og binder Seglgarn derom, men ikke fastere, end at det netop holder Papiret, lægger et Stykke Smørpapir over Posteien og sætter den nu ind i en velhedet Ovn, hvor man bager den. Tiden dertil er meget forskjellig efter Posteiens Størrelse. En Postei af en Kalkun eller to Kapuner medtager halvtredie til tre Timer, hvorimod en Postei af to eller tre unge Agerhøns er bagt i omtrent to Timer.

Naar Posteien tages ud af Ovnen, hælder man et halvt Glas god Maderaviin og et Par Spiseskeefulde fiin Cognac i den gjennem Skorstenen, aftager Seglgarnet og Papiret, tilstopper Skorsteensaabningen og sætter den hen paa et koldt Sted. Naar den der er bleven kold, hælder man hvidtsmeltet fersk Svinefedt eller klaret Smør gjennem Skorstenen ned i Posteien. Saasnartsom man vil servere den, aabner man den, ved at opskjære Laaget tætved Randen, aftager Fidtet og Fleskeskiverne, overhælder den med klar Kjødgelee, som man derefter lader stivne derpaa, og bestryger Deigen med Mandel- eller Provenceolie, saa at den bliver blank og glindsende.

Hvis Posteien er bestemt til at gjemmes længere Tid, hvortil denne Art af Posteier ikke særdeles egner sig, maa man, istedetfor i Deig, bage den i en Porcellains- eller Steenkrukke. Man lægger til denne Hensigt Fjederkræet eller Fuglene, tillige-

med Farcen og Trøflerne, faſt i en ſaadan Krukke, der er beklædt med Fleſkeſkiver, lægger Fleſkeſkiver og desforuden endnu Papir og et tætſluttende Laag derover, ſætter Krukken i et fladt Kar med lidt kogende Vand, ſætter dette Kar dermed ind i Ovnen, bager Poſteien i den ovenfor anførte Tid, og hælder, naar den er bleven kold, lidt hvidtſmeltet Svinefedt derover. Naar den ſkal anrettes, varmer man Poſteikrukken en Smule i hedt Vand, vender dens Indhold ud paa et Bræt, ſkjærer det i pæne Stykker, anretter disſe zirligt i en ſom ovenanført tillavet og bagt blind Poſtei og garnerer den med klar Kjødgelee.

1045. Gaaſelever-Poſtei.

Jo større, hvidere og federe Gaaſeleverne ere, desto delicatere bliver Poſteien deraf. Til en Poſtei af Middelſtørrelſe regner man to ſtore Gaaſelevere, to Pund magert Fleſk, to Pund ferſk Svinefidt og halvandet Pund Trøfler.

Man afvaſker kun Leverne naar de ikke ere rene, ſkjærer dem i halve Stykker, tilſtudſer dem i en langagtig Form og ſtrøer Salt paa dem; Trøflerne børſtes rene med Vand og ſkrælles; en Deel af dem ſkjæres i Stykker, beſtrøes med Salt og fiint hvidt Peber, og ſtikkes i Leverne. Halvdelen af Fleſket bliver, efterat alle Sener ved Skrabning ere fraſkilte, ſvitſet over Ilden med nogle Charlotter og noget Svinefidt, derpaa hakket fiint tilligemed det raa Fleſk, rørt godt ſammen med det ligeledes fiinthakkede Svinefidt, Affaldet af Leveren, blandet med Kryderi og Salt, og derpaa maſet gjennem en Sigte. Man kan ogſaa desforuden ſtøde endeel af Trøffelſkrællerne fiint, ſtryge dem gjennem en Sigte og blande dem med den øvrige Farce, og man kan, efter Smag, tilføie Hvidløg i ſmaa Stykker af en Ærts Størrelſe. Derpaa tager man de, ſom ovenanført, iforveien ſaltſtrøede Levere, ſom man kan overſkjære endnu een eller to Gange, og lægger dem, tilligemed Farcen og de tiloversbavende

Trøfler (efter den nylig under Nr. 1044 givne Anvisning) i en blind Deigpostei, eller i en Porcellains- eller Steenkrukke, i fasttrykkede Lag, sætter dem til Bagning i to til halvtredie Time i en moderat heed Ovn, og overhælder dem, efterat de ere udtagne og ere blevne kolde, med hvidtsmeltet Svinefidt. Naar man bager Posteien i en Porcellains-Krukke, eller Terrin, er det bedst at anvende den Forsigtighed, at sætte denne ind i Ovnen i en Bain-marie, for at ikke Terrinen skal springe.

1046—54. Gaasesteg.

Den hos os meest almindelige Maade at behandle en Gaas til Stegning, er, efterat den er svedet, pillet og afvasket, at gnide den indvendig med Salt og stødt Peber, og fylde den med raae Svedsker, eller Katrineblommer, og skrællede, i fire Parter skaarne Æbler, af hvilke Kjærnehuset er fraskaaret. Der syes for den baade ved Halsen og Gumpen, for at Fyldingen ikke skal gaae ud. Man steger den sædvanligst i Gryde, med kun lidet Vand under, og den dryppes ikke, men steges i sit eget Fidt. Man maa af og til see til den, for at Fidtet ikke skal brankes. Naar den er varm og begynder at stege, prikkes den hist og her paa Brystet. Naar den er næsten stegt, er det bedst at frahælde Fidtet, og brune den i Smør uden Laag, dog kan den ogsaa steges færdig og bruun i sit eget Fidt. Spjeldet bør aabnes tidligt, for at den kan blive sprød paa Skindet. Stegningen medtager to til tre Timer, efter Gaasens Størrelse. Foruden Schyen, som godt maa skilles fra Fidtet, og kan afjevnes med lidt Meel og Suppe, eller ogsaa brunet Smør og Sennop, serveres de til Fylding brugte Svedsker og Æbler særskilt dertil.

I Mangel af Æbler kunne skrællede Kartofler bruges til Fyldingen, eller ogsaa Franskbrød. Man tager i sidstnævnte Tilfælde et Par i Melk udblødte Franskbrød og et Pund halv-

kogte Katrineblommer, aabner Blommerne, udtager Stenen, støder Kjernen og stikker en Mandel i hver Blomme. Det udblødte Brød, Kjærnen og Blommerne blandes sammen til Fyldingen.

En anden Fylding, som er ret velsmagende, er af skrællede og afkogte Kastanier, Mandler og Æbler, skaarne i Strimler, rensede Rosiner og i Tærner skaaret ristet Hvedeknop, som Alt blandes tilsammen.

Vil man ikke bruge nogen Fylding, serveres passende Æblemos til Gaasestegen.

Foruden med Salt og Peber kan man ogsaa indgnide Gaasen indvendig med Løg og Salvie, hvilket bruges mange Steder udenlands og navnlig i England, ligesom man ogsaa der bruger flere andre Fyldinger, f. Ex.

To Løg af Middelstørrelse koges rask i ti Minutter, hakkes derpaa fiint og blandes med halv saameget hakket Salvie, dobbelt saa meget stødt Brød som Løg, Peber, Salt, lidt Cayennepeber og Blommen af et Æg.

Naar Kartofler bruges, tages helst af de melede, som mases, blandes med Fløde, lidt Smør og krydres stærkt med Cayennepeber og Salt.

I det Øieblik Gaasestegen skal anrettes bruger man ogsaa i England at hælde deri, gjennem et Snit i Forklædet paa Gaasen, en gloheed Blanding, bestaaende af: en Desertskeefuld rørt Sennop, en Theeskeefuld Cayennepeber, ligesaa meget Salt, et Glas Portviin og to Glas stærk Schy; hvilket tjener til at forhøie Smagen og fjerne det altfor Fede deri.

Soyer meddeler følgende forskjellige Opskrifter paa Fyldinger til Gaasesteg:

Sex Løg af Mellemstørrelse skjæres i smaae Tærner, kommes i en Pande, med fire Lod Smør, en halv Theeskeefuld

Salt, en qvart dito Peber, lidt reven Muskatnød og Sukker, samt sex finthakkede Salvieblade, sættes over Ilden og omrøres med en Træskee indtil det har maset sig, hvorpaa man fylder det i Gaasen, saa hedt som det kommer af Ilden. Til den stegte Gaas, som anrettes med en Pægel god brunn Schy under den paa Fadet, serveres særskilt Æblesauce.

Man kan variere denne Fylding ved at hakke Leveren og blande den med Løgene, og man kan forøge den med et Par kolde Kartofler, skaarne i Tærner og en Skeefuld kogte Risengryn, eller stødt Brød, eller ogsaa med tyve Kastanier, skaarne i Tærner.

Eller:

Man opsætter Gaasen Dagen førend den skal steges, tager tre Hvidløgsknopper, skjærer hver af dem i fire Stykker og lægger dem ind i Gaasen, men udtager dem igjen næste Dag og kommer deri en Fylding, lavet paa følgende Maade: Fire Æbler, fire Løg, fire hele Salvie- og fire dito Timiansblade koges med saameget Vand, at de dækkes deraf; naar de ere møre, mases de gjennem en Sigte, hvorved Salvie- og Timiansbladene borttages; derpaa blander man Æble- og Løgmosen med saamegen Mos af melede Kartofler at den kan blive tilstrækkelig tør, uden at hæfte ved Haanden, kommer Peber og Salt deri, og Fyldingen er færdig.

Som en Sauce, der kan træde istedetfor Schy, anbefaler han at komme en Theeskeefuld Salt, en Pægel Vand og lidt Meel mellem Fidtet og naar Gaasen er mørstegt, slaae det over Gaasen, efterat Fidtet først er afskummet.

1055. Farceret Gaas.

Gaasen opskjæres i Ryggen med en spids skarp Kniv og hele Skroget udtages, hvorpaa Gaasen udbredes, tørres og be-

lægges med en Kalvefarce, hvori man stikker afverlende svitsede Morkler og grønne tyrkiske Bønner, som derpaa igjen dækkes med et tyndt Lag Farce. Gaasen bliver derpaa igjen sammenlagt, tilsyet og steges i halvanden Time ved en jevn Ild. Den serveres i tynde Skiver, med Morkel- eller Champignon-Sauce til.

1056. Stuvet Gaas.

Efterat Gaasen er opskaaret, renset, skyllet og godt tørret, strøer man Salt paa den og lægger den i en Kasserolle, hvori man har kommet nogle Skiver Flesk og Kalvekjød, Løg, Gulerødder, Selleri- og Petersilierødder, samt Krydderi af Peber og Laurbærblade, hælder tynd Suppe eller Vand over den og koger den under Laag, med Glødeild under og Gløder paa Laaget, indtil den er mør, hvorefter den serveres paa et Fad, garneret med fyldt Salat.

1057—58. Kogt Gaas.

Efterat Gaasen er renset og sviet, samt Halsen og Fødderne ere afhuggede, udvander man den godt, opbinder den og lægger den til Kog i Vand og Salt med en Visk. Naar den er mør og optages, skummer og sier man Suppen, indkoger den, med skaarne Selleri- og Petersilierødder samt Æbler og jevner den med Meel og Smør. Den saaledes lavede hvide Sauce serveres særskilt.

Eller med brunn Sauce:

Naar Gaasen er kogt, bruner man Meel og Smør, hvori man kommer hakkede Løg, Laurbærblade, stødte Nelliker, Korender, Mandler og Citronskal, begge Dele skaarne i fine Strimler, spæder dette med Suppen af Gaasen og koger det til en jevn Sauce, hvori man kommer lidt Viin, Sødt og Surt efter Smag. Denne Sauce hældes op over Gaasen.

1059. Gaas i Roulade.

Alle Benene udtages af Gaasen paa samme Maade som tidligere er anført om en Kalkun, og den belægges fingertykt med en Farce af Kalvekjød og magert Flesk, ligemeget af hver Slags, blandet med røget Tunge i Tærner og Aster i tynde Skiver, rulles derpaa fast sammen paalangs, tilsyes, svøbes i et reent Klæde, eller Papir, og koges mør i Vand, eller tynd Suppe, med de skyllede og ituhugne Been af Gaasen, den udkogte Suppe af to Kalvefødder, Salt, Krydderi, Laurbærblade, Eddike, Viin, Løg og en Visk. Efterat den er optagen og bleven kold, lægges den i Presse mellem to Fade eller Brætter. Naar den udtages af Pressen, for at serveres, aftages Seglgarnet og den skjæres i Skiver, som anrettes med en Garnitur af den først velskummede Suppe, der efterat den er bleven kold og stiv, klares med Æggehvide. Man kan ogsaa servere Rouladen varm med Agurke-Sauce.

1060—62. Gaas i Gelee.

Gaasen skjæres i passende Stykker og koges mør i saameget Vand, at det staaer godt over Kjødet, som dernæst optages og lægges paa et dybt Fad. Suppen indkoges derefter med Peber, Ingefær, Løg, Rødder og en god Visk, og stes gjennem en Geleepose, med noget afkogt og afstet Hjortetak. Imellem Stykkerne af Gaasen paa Fadet lægger man Skiver af Selleri, Petersilierødder og Rodbeder, Alt særskilt kogt, og hælder saa Geleen op derover.

Eller:

Man koger Gaasen heel, i den iforveien udkogte Suppe af tre Kalvefødder og Vand forresten, saaat den dækkes deraf, skummer det godt, kommer deri Salt, Løg, Laurbærblade, Krydderier, Skallen af en halv Citron, noget Eddike og en lille

Visk Timian og Basilikum, og lader den blive mør over en jevn Ild. Naar den er bleven kold, skjærer man den i pæne Stykker uden Been, Suppen sies, blandes med Salt og Eddike, farves brunlig med lidt Sukkerfchy og klares med Æggehvider. Derpaa hælder man lidt deraf paa Bunden af en rund eller langagtig Form, lader den stivne deri til en Gelee, belægger denne pænt med Skiver af Asier og haardkogte Æggehvider, Krebsehaler, hvis de kunne erholdes etc., drypper stadigt derimellem Noget af Geleen, og hælder tilsidst Gelee derpaa i en halv Fingers Tykkelse. Naar den er bleven stiv, ordner man Stykkerne af Gaasen i Formen, i en Krands, med Asieskiver og Kapers imellem, fylder den med Gelee og lader denne blive aldeles stiv. Ved Anretningen holder man Formen et Øieblik i varmt Vand og vender den varligt paa et Fad.

Farceret Gaas i Gelee:

Benene udtages af en Gaas; man syer for alle de smaae Huller og hvor den er opskaaren, men lader forblive en Aabning ved Forklædet, og fylder derigjennem Gaasen med en Farce af Ore- og Kalve- eller Lammekjød, rørt med Fløde, uden Tælle eller Marv, men stærkt krydret, dog ikke mere end at Gaasen er flad. Efterat ogsaa Aabningen er tilsyet, koges Gaasen, men med noget mindre Krydderi end ellers. Naar Gaasen er optagen og Geleen klaret, lægger man et Lag deraf i Bunden af en Form eller lille Terrin, derpaa Figurer, Skiver eller Strimler af Rodbeder, Gulerødder, Kapers, smaae Agurker, haardkogte Æggeblommer og Hvider, Citronskaller, med Gelee dryppet imellem, som ovenfor anført; derpaa, naar det er blevet stivt, igjen et Lag Gelee, og naar dette er koldt, Gaasen, efterat Syningen er opskaaren og alle Traade aftagne. Et lidet Lag Gelee hældes over den, og naar dette er stivt, hældes Formen eller Terrinen fuld af Gelee saaat Gaasen aldeles dækkes deraf.

1063—64. Gause-Sylte.

Gaasen koges enten heel paa den under den anden Opskrift om Gaas i Gelee anførte Maade, eller ogsaa efter først at være skaaren i Stykker, dog er det Første at foretrække. Suppen laves, paa samme Maade, til en klar Gelee, Gaasekjødet lægges ituskaaret i en Krukke, eller et Glas, og Geleen hældes efterhaanden op derover gjennem et Klæde. Naar den er bleven stiv og man vil opbevare Sylten, hælder man et tyndt Lag smeltet Ore- eller Bedetælle derover.

Vi tilføie en herfra forskjellig Tillavningsmaade af:

Presset Gaasesylte:

Gaasen koges, tilligemed tre à fire Kalvefødder, med Vand, Salt, Peber og Laurbærblade og en halv Pægel Eddike, dog ikke mørere end at Benene kunne løsnes, og naar den er bleven optagen, fraskilles Benene medens den endnu er varm, saaledes at Brystet og Skindet forbliver heelt. Alt smaat Kjød pilles og skrabes godt fra Benene; Hjertet og Leveren koges ligeledes godt, renses, og skjæres, tilligemed Kalvefødderne i Tærner og lægges med det afpillede Gaasekjød til Kog, i Forbindelse med en god Pot af Suppen, lidt Rødviin, en Haandfuld Rosiner, af hvilke Kjernerne ere udtagne, tolv Stykker Katrineblommer uden Stene og to store i Tærner skaarne Æbler, uden Kjernehuse. Det Hele gives et Opkog, Gaaseskindet udbredes paa en over et dybt Fad lagt Serviette og naar det Hele er blevet godt blandet mellem hinanden, lægges det i Skindet, som bindes fast sammen og lægges i en lind Presse. Naar Sylten er kold, aftages Servietten, Sylten skjæres i Skiver, og kan serveres med Æblemos til, lagt om Fadet.

1065. Gaas en Daube.

Denne Ret tillaves paa samme Maade som i det Foregaaende er anført om Kalkun en daube (S. 16, Nr. 1021), kun med følgende Forandring:

Naar Schyen dertil sættes over Ilden, for at klares med Æggehvider etc., gives den Couleur med brunet Sukker eller Berberissaft, og saaer derefter atter et Opkog inden den sies. Gaasen spækkes ikke med Trøffelstrimler, ligesom der heller ikke lægges Trøfler i Formen eller til Garnitur ved Anretningen. Derimod nedlægges deri lagviis med Schyen Skiver af haardkogte Æg, Rødbeder i Figurer, smaa Stilke af Kruuspetersilie og skrællede Oliven, hvilket Alt nedtrykkes i Schyen, hvori man ogsaa nedstikker kogte, men kolde Asparges hist og her, saaat Dauben faaer et stribet Udseende. Gaasen skjæres i pæne Skiver, der ikke maae lægges for tæt i Formen, som dernæst fyldes med den smeltede Schy og sættes hen, for at det Hele kan stivnes. Dauben serveres, ligesom Kalkun en daube, med Mayonnaise-Sauce.

1066. Gaas i Galantine.

Skindet, tilligemed Fidtet og lidt af Kjødet, tages af Gaasen; det øvrige Kjød skrabes godt fra Benene, og man kommer lidt Flesk deri. Fidtet, Leveren og Hjertet hakkes tilsammen og blandes med tre Æg, en Skeefuld stødte Nelliker, fire Spiseskeefulde hvid Viin og lidt Salt. Naar det Hele er godt sammenblandet, udbredes det over Gaaseskindet, og man lægger derpaa lagviis Oliven, Asparges, eller Sukkerrødder, grønne Agurker og, om muligt, ogsaa Trøfler. Det Hele trykkes godt ned, Gaasen sammenrulles, syes ind i en Serviette og koges en Time i Vand med Salt, hvorpaa Galantinen lægges en Dag i en ikke altfor stærk Presse, og serveres med kold Tomat-Sauce.

1067. Indlagt Gaas.

Gaasen koges i lidt Kjødsuppe, med en Kalvefod, et Par Løg, Laurbærblade, hvidt Peber, Nelliker og Salt, og lægges derpaa til Afkjøling. Suppen indkoges og to Æggehvider, der ere pidskede i lidt Eddike, røres deri, hvorefter den sies og klares. Gaasen skjæres i passende Stykker, der lægges paa Fadet med lidt grønne Laurbærblade og Rødbeder, og anrettes med Suppen hældt op derover.

1068. Nedlagt Gaas.

Soyer meddeler følgende Opskrift til Opbevaring af Gaasekjød i flere Maaneder:

Gaasen skjæres istykker saaledes at der bliver saa lidt Kjød som muligt tilbage paa Skroget, Laarbenene udtages; derpaa indgnider man hvert Stykke med Salt, hvori man har kommet lidt Salpeter, og lægger dem paa en Leerpande, med lidt Timian, Laurbærblade, Krydderier og en Hvidløgsknop, gnider dem dermed et Par Dage, hvorpaa hvert Stykke dyppes i Vand og lægges til Aftørring paa et Klæde. Alt det Fidt, man kan faae af Gaasen, hakkes og smeltes, tilligemed et Fjerdingspund fedt Flesk; man sier dette Fidt gjennem en Sigte i en Gryde, lægger Stykkerne af Gaasen deri, og sætter dem til Bagning jevnt i en moderat hedet Ovn, indtil man kan stikke et stivt Straa igjennem det; hvorpaa man kommer det paa en Sigte og lader det afkjøles. Naar det er næsten koldt kommer man det i en rund Steenkrukke og trykker det ned fra oven, med en mindre Krukke, saaat det Hele udgjør een fast Masse, hælder saa Fidtet derover, binder, naar det er blevet koldt, en Blære over Krukken og sætter den paa et kjøligt Sted. —

Det vil da holde sig i flere Maaneder og er ganske fortræffeligt til Frokost eller Aftensmad, efterat man har fraskilt Fidtet. — Ender kunne nedlægges paa samme Maade.

1069—71. Gaase-Ragout.

Hertil kan man anvende Levningerne af stegt Gaas. Man svitser et hakket Løg mørt i Smør eller Gaasefidt, kommer et Par Spiseskeefulde Meel deri, ristet det gulagtigt, hælder tynd Kjødsuppe og lidt Sukker- eller Stege-Schy og det fornødne Vand derpaa og indkoger det med Estragon-Eddike, Peber, Salt, lidt Sukker og et Glas Viin til en velsmagende, jevn Sauce, lægger den i Stykker skaarne Gaasesteg deri og lader den blive kogende heed. Stuvede Agurker passe godt hertil. Man skræller Agurkerne og skjærer dem paalangs i fire Dele, udtager Kjærnerne og skjærer dem derpaa i Smaaskiver, som lægges en Times Tid i Salt, derpaa aftørres og stuves langsomt i Smør med lidt Eddike og Peber over en langsom Ild. Man kan enten blande dem med Ragouten eller med lidt bruun Sauce.

Eller:

Efterat Levningerne ere skaarne i mindre Stykker, lægges de til Kog i Noget af Gaasesaucen, eller i Suppe, tilligemed nogle halvkogte Katrineblommer og svitsede Morkler. Den derved fremkomne Sauce jevnes siden med lidt Meel og brunet Smør, og Ragouten serveres med afkogte, i Stykker skaarne Æbler i en Krands rundt om Fadet og Ragouten i Midten.

Vil man derimod lave Ragout af en ikke iforveien stegt eller kogt Gaas, hugges denne først i mindre Stykker, som udvandes godt og sættes over Ilden med saameget Vand som netop behøves til at koge den, og det fornødne Salt. Man

bruner derpaa Meel og Smør og kommer det kogte Kjød deri, tilligemed et Par Laurbærblade, hele syltede Løg, Æbler skaarne i Tærner, Korender og Mandler, skaarne i Strimler. Suppen skummes godt, sies og noget deraf kommes i Saucen, som derpaa indkoges indtil den er jevn og hvori man kan komme Suurt og Sødt efter Smag.

1072—75. Gaase- eller Kalkun-Kraase-Ragout.

Man lægger de velrensende Kraase først nogle Timer i varmt Vand, tørrer dem derefter paa et Klæde og skjærer dem i ikke altfor smaae Stykker; bruner derpaa ganske lidet et Fjerdingspund magert Flesk i et halvt Fjerdingspund Smør, kommer Kraasene deri og bruner dem, under Omrøring, i tyve Minutter, kommer saa deri lidt Meel, en god Visk Petersilie, tyve ganske smaa Løg, ligesaa mange Stykker Gulerod og Roer, to Saltskeefulde Salt og ligesaa meget Sukker, lader det koge tilsammen en Time eller længere, indtil det er mørt, afskummer Fidtet, optager Kjødet, udtager Viften og hælder Saucen over Kraasene. Baade Gaase- og Kalkun-Kraase tage lige lang Tid til at koges. Hvis man beholder Noget tilbage, kan man deraf lave en fortræffelig Postei eller Pudding, eller ogsaa kan man blot opvarme det med Kjødsuppe eller Vand og lidt Meel.

Eller:

Man koger Kraasene blot i Vand med Salt og et Løg, sier derpaa Suppen over en god Deel i Strimler skaarne unge Petersilierødder, koger disse møre, kommer Rødderne fra Suppen mellem Kraasene, borttager Løget, laver en jevn Sauce af Suppen med revet Hvedeknop, hakket Petersilie og lidt Smør og hælder den over Kraasene og Rødderne. Man kan hertil

ſervere kogte Kartofler, eller ogſaa blande mørkogte hvide Bønner, eller Roer og Kartofler tilſammen, med Kraaſene.

En anden Art af Kraaſe-Ragout er den tydſke Ret: „Schwarzſauer," ſom tillaves paa følgende Maade:

Ved Slagtningen af en Gaas gjemmer man Blodet og rører det klart med Eddike. Kraaſene koges møre, ſom foranført, i ikke for meget Vand med Salt. Man tager nu Pærer, eller ogſaa Æbler, ſkjærer dem i to eller fire Stykker, udtager Kjernehuſene og koger dem langſomt møre med Vand, Eddike, Citronſkal, Kaneel og Sukker, ſaaat de blive røde. Man kan ogſaa bruge tørre Frugter, iſær Blommer, hertil. Derpaa blander man den derved fremkomne Saft med den gjennem en Sigte hældede og velſkummede Gaaſeſuppe, lader den koge, rører i den kogende Suppe Gaaſeblodet, hvori man har rørt nogle Skeefulde Meel og nogle ſtintſtødte Nelliker, ſaaat det Hele blive til en jevn Sauce, hvori man derpaa kommer Frugten og Kraaſene. Man ſerverer i Almindelighed hertil nogle lette og pibede Boller, lavede af Hvedeknop, Smør, Æg og Meel.

Kraaſe med Æbler, uden Blod, tillaves ſaaledes:

Man koger ſkrællede i fire Stykker ſkaarne Æbler, hvoraf Kjernehuſene ere fraſkaarne, i noget Vand med Sukker og ganſke ſtint ſkaaret Citronſkal temmelig møre over en jevn Ild. Suppen af de blot i Vand og med Salt mørkogte Kraaſe, blandes, efterat være ſiet og velſkummet, med Saften af Æblerne, lidt Eddike, brunet Meel og et Par ſtødte Mandler til en jevn Sauce, der farves med lidt Sukker-Schy; man kommer ſmaa Roſiner deri, blander dermed Æblerne og Kraaſene og gjør den hele Ret kogende heed.

1076—77. Gaaselever.

Man kan, foruden, som sædvanligt, til Postei, ogsaa benytte Leveren af velfedede Gjæs som en særskilt Ret, og da enten stegt eller sauteret.

Paa den førstnævnte Maade skjæres Leveren i temmelig tykke Skiver, der bestrøes med Salt og Peber, vendes i Meel, paneres med Æg og Hvedeknop og brunes i Smør. Den serveres med Smørret, afkogt til en Sauce med lidt Schy eller Suppe og hældt op derover.

Vil man derimod sautere Gaaseleveren, maa den, efterat være skaaret i Skiver og bestrøet med Salt og Peber, steges mør over en rask Ild i fem Minutter, i Smør, hvori man har rørt lidt Viin. Skulde Leveren blive saa blød, at man ikke kan vende den, uden at den gaaer itu, maa man, efterat den har staaet et Par Minutter over Ilden, sætte den i Ovnen og der bage den mør. Den anrettes i Krands paa et Fad med Champignon- eller Trøffel-Sauce hældt op derover.

1078—86. Andesteg.

Fede Ænder kunne i Almindelighed steges ligesom Gjæs; kun medtager Stegningen af en And sjelden over en Time.

Magre Ænder derimod er det bedst at stege i Smør, eller ogsaa først at kommie dem i brunet Smør inden de lægges paa Bradepanden, og at dryppe dem. Man maa under Stegningen paasee, at de ikke steges formeget, hvilket let kan skee, naar de ikke optages saasnart som de ere møre.

Man kan til Ænder bruge samme Slags Fylding og Farcer som til Gjæs, hvortil vi her endnu føie følgende Riis-farce:

Man udtager Benene af tvende Ænder paa sædvanlig Maade, ved Opskjæring langs Ryggen, og fylder dem med en

Farce, som man laver af et halvt Pund velskyllede Risengryn, som man mørkoger med en Skvefuld feed Suppe, et halvt Pund Oxemarv, et Stykke Skinke og et Løg, bestukket med Nelliker, hvorefter man udtager Løget og Skinken, rører tre til fire Æggeblommer i Farcen og kommer Salt deri. Efterat man har fyldt Anderne, tilsyes de og steges under Laag.

Til farcerede Ænder bruger man ogsaa at komme Trøfler i Farcen.

Ænder steges under Laag og anrettes med Løg paa følgende Maade:

Man lægger i en Kasserolle nogle Skiver fedt Flesk, Skinke, Løg og Gulerodsskiver, og de behørigt saltede Ænder derovenpaa og steger dem saa længe indtil de ere næsten møre og brune paa alle Sider. Saa optager man dem, bruner to smaa Skeefulde Meel i Saucen, spæder den med god Suppe og noget Viineddike, koger den derpaa, sier den, lægger Anderne deri og lader dem endnu steges noget deri, med lidt Citronskal. Derpaa tager man tredive til fyrgetyve Løg af en Nøds Størrelse, bortskjærer et Blad af dem foroven og forneden, koger dem nogle Øieblikke i Vand, lægger dem noget i koldt Vand, fraskræller den øverste Halvdeel, lægger dem i smeltet Smør over Ilden, vender dem ofte deri, saaat de blive brune overalt, hælder noget bruun Suppe over dem, krydrer dem med noget Salt og Peber og bruner dem møre, uden at de gaae itu. Ved Anretningen lægger man Anderne i Midten af Fadet og Løgene rundtom dem.

Vil man servere dem i Gratin, steger man dem saa lyst som muligt, laver en god bruun Sauce, hvori man kommer nogle Draaber Estragon-Eddike, skjærer dem derpaa i Stykker og lægger disse paa Fadet, med Saucen hældt op derover, strøer saa revet Hvede- eller Krydderbrød, som først er

brunet i Smør, over det Hele, sætter det nogle Minutter ind i Ovnen, og garnerer Fadet, hvorpaa det anrettes, med forlorne Æg. Man kan ogsaa, inden det brunede Brød strøes derover, lægge svitsede Morkler omkring Stykkerne af Anden paa Fadet.

Stegte Ænder kunne anrettes med Oliven. Man lægger da hakkede Oliven i Saucen, som ikke maa koge derefter, skjærer Anden i Stykker og serverer skrællede Oliven omkring den paa Fadet; Saucen oppidskes og alt det Fede afskummes.

Ønsker man dem anrettede med Æbler, steges de paa sædvanlig Maade. Man skræller endeel Æbler, skjærer dem i fire Dele, udtager Kjernehusene, og kommer dem i en Kasserolle, hvori et Fjerdingspund Sukker har kogt lidt, tilligemed Skallen af en Citron. Naar Æblerne have kogt noget deri, dog ikke længere end at de ikke gaae i Stykker, lægges de stykkevis op til Afkjøling; det halve Antal af dem farves røde med Barberissaft; Anden anrettes i Midten af Fadet og Æblerne lægges i en Krands af røde og hvide Stykker deromkring.

Vi skulle slutteligen tilføie Soyers Opskrift paa Stegningen af Ænder à l'Anbergiste:

Man opsætter een eller to Ænder med Laarene bundne indad til, lægger dem paa en Pande med et Fjerdingspund Smør og sætter dem over en jevn Ild; man vender dem nu og da indtil de have faaet en smuk brunn Couleur, kommer saa to Spiseskeefulde Meel paa Panden, omrører det godt, hælder en god Pot Vand deri, tilføier en halv Spiseskeefuld Salt og Sukker og lader dem syde ganske jevnt deri indtil de ere møre, efterat man saasnartsom Melet begynder at koge har kommet deri syrgetyve ganske smaa velskrællede Løg; men passer at det Hele holdes hedt, skræller og skjærer ti Roer i Skiver, bruner dem i Smør paa en Pande, lader dem løbe af paa et

Klæde, lægger dem i Saucen og stuver dem deri indtil de ere aldeles møre. Enderne lægges op paa Fadet og Fidtet skummes af den veljevnede Sauce, hvori man kommer nogle Champignoner og som derpaa hældes op paa Fadet omkring Enderne.

1087—95. Kogt og stuvet And.

Forinden man koger Ender, er det at anbefale at lægge dem omtrent tredive Timer i Salt og det er bedst at koge dem i et reent hvidt Klæde, som er bestrøet med Meel. En And af Middelstørrelse, koges paa omtrent en Time, og kan serveres med en Løgsauce, tillavet med Melk.

Vil man derimod koge Ender friske og uden at lægge dem i Salt, kunne de fyldes ligesom til Stegning og serveres med samme Slags Schysauce.

Kogt And anrettes hos os sædvanligst med Rødkaal til.

Stuvet And med Grønneærter:

Soyers Opskrift hertil er følgende:

Man opsætter en And med Benene bundne indad, lægger den til Stuvning med et halvt Fjerdingspund Smør og et Fjerdingspund stribet Flesk, rører nu og da om i Kasserollen indtil den er bleven lidt bruun, kommer en Spiseskeefuld Meel deri, rører godt om, hælder saa fem Pægle Suppe eller Vand derover og rører sagtelig om deri indtil det koger, hvorpaa man skummer det og kommer deri tyve ganske smaae Løg, en Visk Petersilie, et Laurbærblad og to Nelliker, lader det koge jevnt et Qvarteer, kommer saa en god Pot pillede Grønneærter deri og lader det koge jevnt indtil de ere møre, hvilket vil medtage en halv Time. Nu optages Anden og lægges paa Fadet. Man udtager Petersilien og Laurbærbladet, krydrer

Ærterne og Saucen med lidt Peber, Salt og Sukker, afskummer Fidtet, indkoger Saucen lidt, hvis den er for tynd, hælder den tilligemed Ærterne op over Anden og anretter denne dermed.

Man kan imidlertid ogsaa komme Fylding i Anden, brune den i tyve Minutter og derpaa lægge den til Stuvning med et Løg skaaret i Skiver, lidt Salvie, fiinthakkede Krydderurter, samt omtrent en halv Pot god Schy, krydret med Peber og Salt, lade den koge jevnt dermed i omtrent tyve Minutter, derpaa optage Anden og holde den varm, sie Schyen, hælde den op i en Pande, og naar den er bleven vel hedet, lægge Anden deri, tilligemed en Pot Grønneærter, lade den koge jevnt dermed en halv Time, komme deri lidt Meel og Smør, hvis det er fornødent, tilligemed et Glas god Portviin og serverer saa Anden med Ærterne paa samme Fad.

En anden Tillavningsmaade er at skjære Enderne i Stykker og lægge dem til Stuvning med en halv Pot god Schy; Skummet aftages saasnart som det viser sig; man kommer Salt og Cayennepeber i Saucen, stuver Ærterne i tre Qvarteer, kommer efterhaanden deri to Spiseskeefulde fine stødte Risengryn og et Glas Portviin, rører det godt ind i Schyen i en syv til otte Minutter, og Enderne serveres dermed saa hede som muligt.

And med Bruunkaal eller Suurkaal:

Til And med Bruunkaal skjærer man et eller to Kaalhoveder ganske fiint, kommer et Stykke Smør i en Kasserolle over Ilden, og naar det skummer, lægger man deri et Lag Kaal og bestrøer det med Peber, Ingefær, Salt og Muskatblommer, derovenpaa Anden, som iforveien maa være indgnedet godt med Salt, baade indvendig og udvendig, saa igjen et Lag Kaal, hvoreefter man hælder lidt Vand eller Kjødsuppe derover. Under Kogningen maa man røre godt om deri, for at det ikke

skal brænde paa, og Fidtet maa vel afskummes, inden Anden serveres.

And med Surkaal behandles paa samme Maade. Denne Ret varieres tillige med smaa Medisterpølser i Kaalen.

And med Kaal paa engelsk Maade:

Man koger et Hvidkaalshoved og lader det afløbe, bruner en And halvmør og lægger den i Schy, tilligemed Kaalen, skaaren i fire Skiver, og kommer Peber, Salt, Løg og lidt Timian og Majoran deri. Anden stuves nu indtil den er mør, hvorpaa man sier og jevner Schyen, lægger Kaalen i et Klæde og vender den indtil den er ganske tør. Anden serveres nu paa Kaalen og Saucen hældes op rundtom den. Man kan til denne Ret ogsaa benytte kolde stegte Ænder, der ere levnede fra et Maaltid; men i saa Fald maa Schyen gjøres stærkere.

And i Rødviin:

Man laver en Schy af Andekraasene, gnider Anden indvendig og udvendig med Peber og lidt Salt, skræller og smaahakker to til tre Løg, halvsteger Anden, lægger den derefter i en Pande, med Schyen og Løgene, og stuver den meget jevnt i tre Qvarteer. Henimod Udløbet af denne Tid hælder man et Glas Rødviin deri, presser Saften af en Citron over Anden og serverer den med ristet Brød. And, tillavet paa denne Maade, kan ogsaa fyldes med Farce, hvori man har kommet lidt hakket Salvie.

Farceret And:

Man udtager Benene af en And, laver en Farce af Kalvekjød og fedt Flesk, i lige Forhold, og blot hakket, krydrer den med Specerier og fylder Anden dermed, binder den ind i et

Klæde, stuver den meget jevnt en Times Tid i god Schy, optager den, glasserer den og anretter den saa enten med stuvede Grønneærter, Roer, eller en pigvant Sauce.

1096. And à la Diable.

Anden flækkes, gjennemprikkes overalt med en Gaffel, bedækkes med Sennop og Cayennepeber, brunes rask over Glødeild paa en Pande og serveres med et Glas Lemonasia, et dito Viin og et dito Soya, varmede med tre Spiseskeefulde Schy, hvorpaa en Desertskeefuld stødt hvidt Sukker omrøres deri.

1097. And en daube.

Tillavningsmaaden af denne Ret er den samme som af Gaas en Daube (vide Nr. 1065), kun med den Forskjel, at Anden nedlægges i Formen med røde og hvide Æbler, skrællede og skaarne i fire Stykker, ligesom det nylig er anført om stegt And med Æbler, ligesom den ogsaa ved Anretningen garneres paa Fadet med lignende Stykker af Æbler.

1098. And i Mayonnaise.

Anden kogęs og skjæres, naar den er kold, i Skiver, der dyppes i Mayonnaise-Sauce og anrettes deri pyramideformet paa Fadet, som garneres med forlorne Æg, eller ogsaa med russisk Salat, af kogte og nedlagte Rodbeder, grønne saltede Bønner, kogte Gulerødder, haardkogte Æggehvider, Selleriknopper og Sukkerrødder, kogte, efterat være skaarne i Skiver, og Alt derpaa sammenrørt med Olie, Eddike, lidt Salt og hvidt Peber.

1099—1100. Ande-Roulade, And i Gelee, Ande-Sylte, Ande-Ragout etc.,

tillaves ganske paa samme Maade som Gaas, og henvise vi derfor til de i det Foregaaende meddeelte Anviisninger om Gaase-Roulade, Gaas i Gelee etc. etc.

1100—10. Stegte Høns, Kapuner, Poularder og Kyllinger.

Unge Høns, isærdeleshed fedede som Kapuner, eller Poularder, kunne steges paa samme Maade som det tidligere er anført om unge Kalkuner, og henvise vi derhos til Soyers nye Stegningsmethode (Side 15), hvorved alt Fjederkræ overhovedet, ved en tilsviet Anvendelse af Braisering, erholder en behagelig vegetabilsk Tilsmag. En rask og klar Ild udfordres i Almindelighed til deres Stegning og man maa passe at de blive godt møre.

Kyllinger steges i Almindelighed, efterat være opskaarne, reengjorte, vaskede og tørrede, (hvorpaa det lille spidse Brystbeen udtages), med en Fylding af lidt finthakket Petersilie og koldt Smør. Efterat denne er kommen i dem, opsættes de og steges i brunet Smør, i tre Qvarteer til en Time. Man lægger Kyllingerne i Smørret, naar det skummer, med Brystet vendt nedad, tilligemed lidt Salt. Naar de ere noget stegte og gulbrune, vender man dem og paahælder et Par Skeefulde Kjødsuppe, eller Vand, hvornæst de optages, efter endnu at have stegt en halv Times Tid. Schyen oppidskes med sød Fløde eller jevnes og blandes med lidt Soya. De serveres med Stikkelsbærgrød, Salat, eller Pressе-Agurker til.

De kunne ogsaa grilleres, slækkes da først og bestrøes med lidt Peber og Salt, hvormed man lader dem ligge noget; naar man da vil stege dem, strøer man fintsigtet revet Brød

over hver halve Kylling, lægger dem i ſmeltet Smør, naar dette ſkummer over Ilden og ſteger dem guulbrune. Derefter anrettes de med ſtuvede Champignoner.

Eller tillavede med en Tomat-Purée:

Efterat være ſtegte guulbrune, ſkjærer man dem da i Stykker og lægger disſe i en Krands om Fadet, med Tomat-Puréen i Midten.

Det er en Selvfølge, at man ved disſe ſidſte Tillavningsmaader ikke fylder dem med Peterſilie.

Høns, og iſærdeleshed Kapuner og Poularder, ſpækkes ofte med fiintſkaarne Fleſkeſtrimler, naar de ſkulle ſteges, hvilket ogſaa kan ſkee paa Spid, ved en raſk Ild og under hyppig Drypning med Smør.

Eller:

Man kan ſpække Bryſtet med tynde Strimler af ſaltet Fleſk ſaaledes at den ſaltede Side af Fleſket komme indad til Bryſtet, binde Seglgarn om og ſaa ſtege Hønſene med lidt Smør i en Ovn. Ved denne Behandlingsmaade vinder man at Bryſtet forbliver hvidt, hvilket Mange anſee for et Fortrin derved.

Gamle Høns kunne ſteges ſom Vildt paa følgende Maade:

Efterat de førſt ere ſpækkede paa Bryſtet og ſaavidt man ellers kan, gnides de ind i Salt og lægges i en god Lage, med nogle Enebær i, hvori man lader dem forblive to til tre Dage. Derpaa flækkes de og lægges til Stuvning i Lagen indtil de begynde at blive møre, hvorpaa de overhældes med ſuur Fløde og ſteges indtil de blive noget guulbrune; Saucen ſies og Alt hvad der hæfter ved Panden afſkylles med noget Kjødſuppe, hvorpaa den igjen hældes over Hønſene, tilligemed noget ſuur Fløde, hvori der er rørt to Spiſeſkeefulde Meel;

man kommer saa endnu nogle Kapers og fiintskaarne Citronskaller derpaa og steger dem derpaa indtil de ere ganske møre.

Vil man stege Høns paa Rist, deles de i fire Stykker; de største Been udtages; man svitser dem i Smør med fiinthakkede Urter, som Snitløg og Petersilie, samt Salt, Peber og Champignoner, over en meget jevn Ild indtil de ere halvmøre, lader dem saa staae og blive noget kolde, rører een eller to Æggeblommer i det med Urterne blandede Smør, bedækker Hønsene dermed, vender dem i revet Hvedeknop og steger dem langsomt paa den med Olie bestrøgne Rist indtil de ere fuldkomne møre. Man serverer dem med en klar Schy eller Kjødgelee, hvori man har rørt noget Citronsaft.

De franske Kokke bruge følgende Methode, for at faae Kjødet af gamle Høns til at blive mørt og behageligt:

De lægge Hønsene, strax efterat de ere slagtede, fire og tyve Timer i koldt Vand med een eller to Haandfulde Træaske, pille saa Fjedrene af dem og lade dem hænge i fire og tyve Timer, hvorpaa de opsætte dem, stege dem et Qvarteers Tid i lidt Kalvekjødsuppe, dernæst gjenoptage, spække og stege dem, og naar de ere næsten møre, dryppe de dem med meget hedt Smør. Ved denne Fremgangsmaade kan en gammel Hane eller Høne faae en ligesaa delicat Smag som en Kylling.

Kapun eller Poulard à la Provençale:

Man halvsteger den, skjærer den istykker, tager et Dousin Løg, skjærer dem i Ringe, tilføier lidt saltet Petersilie, og lægger det i Panden saaledes at man først lægger et Lag af Løg og Petersilie, saa af Hønsekjødet, og fremdeles, kommer derpaa en Kop Fløde, et eller to Laurbærblade og Salt, mursteger det over en langsom Ild og serverer det, med Kjødet lagt i en Krands paa Fadet og Løgene i Midten.

Hønsesteg à l'Anglaise.

Efterat Hønsene ere vel rensede, skyllede og tørrede, lægger man indeni dem et Stykke Smør af en Valnøds Størrelse, eller mindre, eftersom de ere store til, gjør dette Smør fort med stødt Peber og strøer lidt Salt paa det. Dette forbedrer i høi Grad Smagen, da Stegen derved i det Hele bliver mere saftig og isærdeleshed Ryggen og Sidebenene, som ellers gjerne blive tørre.

Eller:

Skroget udtages og man trækker Laarene og Vingelederne indad, fylder Hønsene med Medisterfarce og binder Halsen og Gumpen. Derpaa steges de og serveres med Schy paa Fadet og Brødsauce i en Sauceskaal. Det er især velfedede Høns, man anretter paa denne Maade. De opsættes da ogsaa saaledes at Hovedet ikke afhugges, men lægges under Vingen.

1111. Hønse-Côteletter.

Man udtager Benene af et Par Høns, skjærer Laarene, Vingerne, Brystet og Stykket ved Brystbenet i sex Côteletter af hver Høne, banker og afpudser dem, tager derpaa Kjødet af hvad der er blevet tilbage, støder det i en Morter med Peber, Salt og en Spiseskeefuld Schy, smører Æg over Coteletterne, lægger Farce paa dem, strøer ristede Brødkrummer ovenpaa, og steger dem lysebrune. De serveres enten med Schy paa Fadet eller tørre, blot med Saften af en Citron presset over dem.

1112. Hønse-Croquetter.

Man tager alt det Magre, der er blevet tilovers fra en Ret Høns, skjærer det i smaae Stykker, lægger derefter paa en Pande en Theeskeefuld hakkede Charlotter og et Lod Smør, bruner dem tre Minutter over Ilden, kommer en Theeskeefuld

Meel deri, omrører det godt, lægger saa Hønsekjødet deri, med en halv Pægel hvid Sauce, eller mere, hvis det ikke er nok til at gjennemvæde det, kommer Peber, Salt og Sukker paa, rører saa to Æggeblommer meget hurtigt deri, bliver ved at omrøre det Hele endnu lidt længere over Ilden og slaaer det saa ud paa et Fad, for at afkjøles. Naar det er koldt, deler man det i omtrent tolv Stykker, hvert af en Valnøds Størrelse, ruller dem ud i en Længde af halvanden Tomme, bestrøer dem to Gange med Brødkrumme, bruner dem over Ilden, saaat de faae en smuk Farve og anretter dem paa en Serviette eller en Rand af masede Kartofler. Hvis der ikke er Sauce nok, tilføier man Melk eller Suppe med en Jevning af Meel.

1113—30. Kogte Høns, Kapuner, Poularder og Kyllinger.

Der gives en stor Mængde forskjellige Tillavningsmaader af kogte Høns etc., varierede med mangfoldige Ingredientser, Sauce og Farcer. Vi skulle her indskrænke os til at anføre, deels de hos os meest brugelige, deels nogle af de fortrinligste fremmede Opskrifter.

Høns i Riis:

Hønsene kunne til denne Ret enten koges hele, eller først hugges i Stykker som til Fricassée. Vil man koge en Høne heel, opsættes den og koges i omtrent to Potter tynd Suppe, eller ogsaa i Vand, ialtfald kun saa meget at det netop staaer over Hønen. Efterat det er skummet, kommer man deri et Par Gulerødder, tre Nelliker og Salt, og lader den koge dermed under Laag indtil den er mør; hvilket vil medtage omtrent en Time, eller lidt længere, hvis den ikke er ung. Derpaa optages den, man sier Suppen, lægger saa Hønen igjen deri med et halvt Pund Risengryn og lader den koge dermed under Laag

indtil Grynene netop ere blevne møre, hvilket vil vare omtrent tre Qvarteer. Man serverer Hønen med Grynene over og med en Sauce til, enten af Kapers, Champignoner, Østers eller Krebs.

Skjærer man derimod Hønen i Stykker som til Fricassée, vaskes disse først i lunkent Vand og koges møre i Vand og Salt; man laver, ligesom til Fricassée, en Sauce af den siede Suppe med nogle Sellerikнopper og Petersilierødder og jevner den med Meel og Smør. Man har imidlertid skoldet et halvt Pund Risengryn, over hvilke man sier et Fjerdingspund Oremarv og som man derefter sætter over en jevn Ild og lader smaakoge under jevn Omrøring. Hønsekjødet lægges i Saucen og serveres med en Krands af Risengrøden om Fadet. Man kan, hvis man ynder det, lægge nogle skrællede Oliven imellem Kjødet eller Grynene.

Unge Høns eller Kyllinger i Carri:

Vi anføre først Soyers Anviisning til denne Ret:

En ung Høne eller Kylling skjæres i ti Stykker, nemlig: de to Vinger, to Stykker af Brystet, to af Ryggen og hvert Laar deelt i to Stykker ved Ledene. Derpaa skjærer man et Løg af Middelstørrelse i meget smaae Tærner, som man, under stadig Omrøring, svitser i to Lod Smør (man kan ogsaa komme et ganske lidet Stykke Hvidløg deri, hvis man ikke har Aversion derfor). Derpaa kommer man deri tre Theeskeefulde Carri, rører det Hele godt sammen og giver det et Opkog i en Pægel god Suppe. Saa lægger man de ituskaarne Stykker af Hønen deri, og stuver dem under Laag ganske jevnt en halv Times Tid, hvorhos man af og til maa røre omkring deri. Hvis man finder at det er for tørt, kan man spæde det med lidt varm Suppe, eller Vand. Naar det er mørt, saaat Kjødet med Lethed løsnes fra Benene, og Saucen hæfter noget tyk-

agtig ved Skeen, trykker man deri Saften af en halv Citron og kommer deri saameget Salt som man kan holde mellem to Fingre. Det er da færdigt til Servering, hvilket skeer med kogt Riis særskilt dertil.

En dansk Opskrift dertil er følgende:

Efterat Hønen er skaaret i Stykker som til Fricassée, koges den i Vand og Salt, med en god Visk, Ingefær, Muskatblomme og Suppeurter, indtil den er mør; Kjødet optages derpaa og afpudses. Man kommer nu et godt Stykke Smør i en Pande med et Par Spiseskeefulde Meel, en Spiseskeefuld Carri og lidt Cayennepeber, i Forhold til Rettens Størrelse, rører det godt sammen og sier Suppen deri. Naar det Hele er blevet godt jevnet, trykker man deri Saften af en halv Citron, kommer Kjødet deri, giver det et Opkog, og naar det skal serveres, legerer man det med et Par Æggeblommer. Kogte Risengryn serveres særskilt dertil. De maa koges hurtigt, saaat de ikke jevne Vandet, men tages af saasnart som de lade sig trykke itu; man kommer dem da i et Dørslag og ryster dem tørre.

Braiserede Høns, Kapuner etc.

Kjødet af kogte Fjederkræ erholder, som tidligere bemærket, en langt større Velsmag, naar de ere langsomt mørkogte i en Braise, hvis Tillavningsmaade i det Foregaaende oftere er omtalt. Vi tilføie her Soyers Opskrift paa Tillavningen af braiserede Kyllinger og unge Høns:

Man lægger i en Stuvegryde først lidt Flesk, saa en Kylling, eller ung Høne, tilligemed et stort Løg, en halv Gulerod, en halv Sellerieknop, to Laurbærblade, to Nelliker, et Peberkorn, halvanden Spiseskeefuld Salt, lidt stødt Peber, en Visk og noget over en Pot Vand, og lader Kyllingen koge ganske jevnt deri, indtil den er mør, tager den saa op og lader den løbe

af, hvorpaa man, ved at spæde med lidt mere Vand, kan lave en meget god Purée eller Sauce dertil af Suppen og de Vegetabilier samt Krydderier, som ere kogte i den; men vil man bruge denne til en god Suppe, er det bedst tillige at koge deri noget Affkjær af Oxe-, Kalve- eller Lammekjød, og da at lave en særskilt Sauce, som enten kan være af Champignoner, Kapers eller Østers, eller servere den braiserede Kylling med en fiin Ragout, Grønneærter, Blomkaal eller Agurker, som Garnitur.

Vil man braisere en feed Høne, eller en Kapun, og have at Brystet skal være rigtig hvidt, maa man belægge det med tynde Citronskiver, hvoraf man har skrællet baade den gule og hvide Skal og binde tykke Stykker Flæskesvær fast derover. Den ovenfor nævnte Braise-Suppe afgiver, naar Fidtet aldeles er affkummet og den er siet gjennem en Serviette, og man saa koger den jevn med Meel og noget hvid Viin, legerer den med Æg og syrer den med Citronsaft, en fortræffelig Sauce, som endnu kan gjøres pigvantere og mere velsmagende ved at blandes med Champignoner, Østers eller Trøfler. Man kan, medens man koger Saucen, holde Hønen eller Kapunen varm i Braisefidtet; men maa ikke lade den koge. Det er en Selvfølge, at ved Serveringen Flesket og Citronskiverne aftages, tilligemed Traaden eller Seglgarnet; Saucen serveres særskilt.

Man kan ogsaa servere braiserede unge Høns eller Kapuner med fyldt Hovedsalat:

Efterat de ere mørkogte i Braisen, og Suppen med en Meeljevning er kogt til Sauce og legeret med Æggeblommer og Smør, skjæres Hønsene i pæne Stykker, der anrettes i en Forhøining midt paa Fadet og garneres med den fyldte Salat, der tillaves paa følgende Maade:

Man tager Salat i faste Hoveder, afpiller de yderste grønne Blade, lægger dem i kogende Vand, derpaa i koldt Vand og saa paa en Sigte for at løbe af. Imidlertid har man lavet en Kjød- eller Brødfarce, stikker deraf et Stykke i Form af en Bolle i hvert Salathoved, tilslutter Bladene derover, saaat Farcen ikke sees, og trykker Salaten med Hænderne, eller svøbt i en Serviette, saaat den faaer en pæn Form, lægger Hovederne tætved hverandre i et Kogekar af passende Størrelse, hælder god, noget feed Kjødsuppe over dem, strøer Salt i og koger dem over en jevn Ild indtil de ere møre, hvilket vil medtage omtrent to Timer. Med disse Hoveder, der, hvis de skulde befindes for store, kunne halveres, garneres Hønsekjødet paa Fadet; man hælder noget af Saucen op over det og serverer Resten i en Sauceskaal.

Ønsker man Blomkaal som Garnitur, kan man syre den af Hønsekjødsuppen kogte Sauce med noget Citronsaft; Blomkaalen mørkoges i Vand med Salt og lidt Smør, lægges derefter paa en Sigte til Afløbning og anrettes i en Krands paa Fadet, med Hønsekjødet i Midten, og Saucen, der maa være temmelig tyk, over det Hele.

Paa wiensk Maneer anrettes de i en Smørsauce, enten med Rosenkaal, eller med grønne Ærter og Krebsehaler, saaledes:

Man sætter et Stykke Smør over Ilden indtil det netop er smeltet, lader tre Spiseskeefulde Meel hæve sig en Smule deri, hælder Suppen paa, tilligemed tre Spiseskeefulde Fløde, og lader det Hele koge. Derpaa blancherer man Hønsene og koger dem møre i den siede Sauce, afpudser Rosenkaalen og koger den i Vand, med Salt i. Hvis Knopperne ere smaae, lader man dem forblive hele; ere de derimod store, skjærer man dem i to eller flere Stykker og lægger Stænglerne, tilligemed

noget stødt Muskatblomme, i Saucen. Nogle Minutter før Anretningen vender man Kaalen i Saucen, lægger den derefter op i en Krands paa Fadet, Hønsene i Midten, og hælder Saucen op over dem.

Tillavningen af Saucen til Høns med Grønneærter og Krebsehaler er den samme som nylig anført.

Hønsene blancheres og skjæres i fire Stykker. Naar de ere næsten mørkogte i Saucen, kommer man en forholdsmæssig Quantitet af Grønneærter, som ere mørkogte under Laag med Smør og Petersilie, og de udtagne Krebsehaler deri, og lader det Hele koge tilsammen et Quarteers Tid. Ved Serveringen lægger man Hønsene i Midten og en Krands af Grønneærter rundtom, hvorpaa man lægger Krebsehalerne saaledes, at der er to Fingers Bredde Ærter imellem hvor de ligge.

Høns med Krebsesauce:

Hønsene mørkoges, men ikke for meget, i Vand med lidt Salt. Man halvkoger derpaa en Snees Krebs til hver af Hønsene, renser og afpudser Halerne godt, hvorefter det Øvrige med Skallerne hakkes, stødes med rigeligt Smør og svitses over Ilden, under stadig Omrøring og Paaspædning af kogt Vand fra Tid til anden; det røde Smør afskummes og kommes i en Kasserolle med lidt Meel, som oppidskes med Hønsekjødsuppe. Naar Saucen er kogt, skjærer man Hønsene i Stykker, og lægger disse deri, tilligemed Krebsehalerne, trykker lidt Citronsaft derover, krydrer med lidt Salt og hvidt Peber, omrører det Hele godt, og det er da færdigt til Servering.

Unge Høns eller Kyllinger i Grønneærter:

Man tager en feed ung Høne eller et Par store Kyllinger og lægger dem, efterat være rensede, afvaskede og opsatte, med Brystet vendt iveiret, i en Pande eller Kasserolle, som ikke

maa være for stor, tilligemed en halv Pot Vand og et Fjerdingkar fine pillede Grønneærter, lægger et tætsluttende Laag over, og lader dem koge, uden Omrøring, men ved en jevn Ild, for at de ikke skulle brænde paa. Naar de ere møre underneden, vendes de; man kommer omtrent et halvt Fjerdingspund Smør deri, og nu rører man jevnlig om deri, for at Ærterne ikke skulle hæfte ved, eller klumpe sig. Hakket Petersilie og Muskatblomme kan, efter Smag, kommes deri. Finder man, at Ærterne ere for tørre, kan man komme lidt Vand eller Suppe paa. Naar de skulle anrettes, kommer man lidt Salt i, og serverer Hønen, eller Kyllingerne, med Grønneærter over.

Farcerede Høns eller Kapuner:

Efterat Hønen, eller Kapunen, er renset og vasket i lunkent Vand, opskjærer man Skindet paa den inderste Side af Laarene og Vingerne; Benene og det Kjød, som forbliver siddende ved dem, borttages; men Skindet lader man blive tilbage, skjærer det op i Ryggen og fraskjærer denne aldeles. Hønen udbredes nu paa et Bræt og bliver, tilligemed Laar og Vinger, fyldt med en Kjød- eller Fiske-Farce, hvori man har rørt enten Østers, Muslinger, Krebs eller Champignoner, hvorpaa man syer Skindet sammen baade paa Vingerne og Laarene, samt hvor Rygbenet har siddet, for at Hønen saameget som muligt kan faae sin forrige Form, indsyer den fast i et tyndt Stykke, lægger den i kogende Vand og koger den mør, hvilket vil medtage omtrent en Time. Ved Anretningen afskjæres Syningerne og Hønen serveres med en Sauce, der svarer til Farcen, hvoraf man kan komme noget i Saucen.

Man kan ogsaa benytte det aftagne Kjød af Hønen til Farcen og servere den med en Sauce af Kapers eller Aster.

Eller:

Man fylder Hønen, eller Kapunen, med en Kalvekjødsfarce, der er blandet med røget Oretunge, skaaret i smaa Tærner, dækker den, naar den er tilsyet, med Fleskesvær, og mørkoger den langsomt, under tætsluttende Laag, i en Braise. Ved Anretningen aftages Sværet, tilligemed Traaden, Hønen skjæres i pæne, ikke altfor tykke Skiver, der overhældes med lidt brunn Champignonsauce og Resten af Saucen serveres i en Sauceskaal.

Høns-Fricassée:

kan overhovedet tillaves paa samme Maade og med samme Forskjellighed som Kalve-Fricassée. Vi anføre nogle varierende Opskrifter:

Hønsene skjæres i pæne Stykker, vaskes i lunkent Vand og sættes til Kog i Vand med Salt i. Naar de ere møre, optages de, Saucen sies, man kommer deri nogle Sellerier og Persilierødder, koger og jevner den med Meel og Smør. Ved Serveringen kommer man fiinthakket Persilie, lidt Citronsaft og Muskatblomme, eller, istedetfor disse Ingredientser, Kapers deri, og til Slutningen et Par Æggeblommer. Saucen ophældes paa Fadet over Kjødet.

Man kan ogsaa, naar Saucen sies, komme smaae Kjødboller paa, som da koges deri, forinden man jevner den.

Soyer meddeler følgende Anviisning:

En Høne skjæres i otte Stykker, som godt afvaskes og derpaa lægges til Kog under Laag i saameget kogende Vand, at dette netop dækker dem; man kommer deri en Theeskeefuld Salt, lidt Peber, en god Visk Persilie, fire Nelliker og et Blad Muskatblomme, lader det koge i tyve Minutter, sier Suppen i et Fad, optager Kjødet, afpudser det pænt, og lægger derpaa i en anden Gryde et halvt Fjerdingspund Smør, hvori

man rører en god Skeefuld Meel; man hælder lidt Suppe derpaa, lægger Hønsekjødet deri, rører om af og til indtil det koger, skummer det godt, kommer tyve ganske smaae Løg deri, lader det koge jevnt indtil Løgene ere møre og hælder saa deri et Røre af en halv Pægel Fløde og to Æggeblommer, omrører det Hele raskt over Ilden; men lader det ikke komme til at koge. Fricasséen er da færdig til Servering.

Naar man vil varme Levningerne af denne Fricassée, lægger man dem i et Kar, som man sætter i en Gryde, hvori man har kommet lidt Vand, lægger Laaget over og lader det koge jevnt, hvorved Fricasséen vil blive varm, uden at Saucen løber sammen.

En mere combineret Art af Hønse-Fricassée kan laves ved først at koge Hønsene, skjære dem istykker, naar de ere blevne kolde og derpaa ordne dem i en Kasserolle, lagviis med kogte Kalvebrisseler, Kalvetunger og Oregummer, Alt skaaret i pæne Stykker, Champignoner, som ere kogte møre i Smør og Citronsaft, rensede og i Bouillon kogte Morkler, Krebsehaler og Fiskeboller. Af Suppen og noget Meel koger man da, med Tilsøiende af nogle Glas Viin, en meget jevn Sauce, legerer den med Æggeblommer og Citronsaft, samt, om man vil, tillige noget Sardelle- eller Anchiovis-Smør, sier den og hælder den over Fricasséen, som man derefter varmer paa den ovenfor anførte Maade. Man serverer denne Fricassée med bagte Stykker Bladedeig, i Halvmaaneform, lagte i en Krands omkring den paa Fadet.

1131. Kapun eller Poulard en daube.

Kapunen, eller Poularden, koges med lidt Vand og et Stykke Smør, en Visk Petersilie, et Purreløg, en Selleriknop, to store Gulerødder, lidt Citronskal og to Kalvefødder. Naar

Kjødet er mørt, optages det og hensættes, for at blive koldt, hvorefter Brystet skjæres i Skiver og Laarene, Vingerne samt de øvrige Been skjæres istykker og koges med Kalvefødderne indtil al Kraften er udkogt deraf. Schyen opsies, to Æggehvider, samt lidt Eddike, pidskes deri og koges med den, hvorefter den igjen sies gjennem et reent Stykke og et Glas Madera hældes deri. Man tager nu en Form, fylder den halvt med Schy og lader denne stivnes deri, hvorpaa man med en i kogende Vand dyppet Sølvskee aftager saameget af Schyen, at der kun bliver tilbage et Lag af en qvart Tommes Tykkelse paa Bunden og rundtom indeni Formen, hvori man derefter lægger otte afkogte, lige store Asparger, som nedtrykkes i Schyen, og imellem hver en Stjerne af Rødbeder, en dito af Gulerodsskiver og en rundt afskrællet grøn Oliven. Herover nedlægger man saa Skiverne af Brystkjødet saaledes at det pæneste Lag kommer øverst, og Formen fyldes med den opsmeltede Schy. Naar Dauben skal anrettes, dypper man hurtigt Formen i hedt Vand, aftørrer den og vender Dauben paa Fadet. Den serveres med skarp Sauce, hvori man har kommet fiinthakkede Kapers.

1132. Høns i Mayonnaise.

Denne yndede Ret tillaves ligesom det tidligere er anført om Kalkun i Mayonnaise (Nr. 1037—42).

Eller:

Efterat Hønsene ere kogte og blevne kolde, udtages Benene af Brystet, Laarene og Vingerne, og Kjødet skjæres i pæne Skiver, som dyppes i Mayonnaise-Sauce (hvis Tillavning vi i det Foregaaende have anført) og derefter lægger pyramideformet paa Fadet, som derpaa garneres med forlorne Æg og

Krebsehaler. Kjødskiverne bestrøes med finthakket Persilie og Rødbedeskiver, samt belægges med en klar og stiv Kjødsky. Det er da færdigt til Servering.

1133. Kapun- eller Poulard-Galantine.

Efterat Kapunen eller Poularden er plukket og sviet godt over en rask Ueild, udtaget og tørret, lægger man et reent Stykke dobbelt over Brystet og banker dette lidt, hvorefter den gnides med en Citron baade indvendig og udvendig, sammenbindes og hænges i et luftigt Spisekammer et Par Dage. Nu afhugger man Halsen, Vingerne og Benene, opskjærer den i Ryggen, udtager Benene, udbreder den og fylder den med et Lag Kalvefarce af en qvart Tommes Tykkelse, hvori man kan nedtrykke Trøffelskiver og igjen lægge Farce over dem, og hvorefter den pænt sammensyes. En Pande med Smør sættes over Ilden; naar det er smeltet, lægges den deri og naar den har kogt lidt, dog uden at være bleven bruun, hælder man nogle Skeefulde klar Kjødsuppe derover og koger den deri tre Qvarteer, hvorpaa den igjen optages, lægges i en ikke for stærk Presse i tre til fire Timer og er saa færdig til Servering. Den anrettes, skaaren i pæne Skiver og med Mayonnaise-Sauce til.

1134—35. Hønse-Pillau.

Man bruner et Pund gode, velskyllede Risengryn i et halvt Fjerdingspund Smør, under stadig Omrøring, over en jevn Ild, indtil Grynene blive lysebrune, og lægger en Høne, opsat paa sædvanlig Maade, til Kog i halvanden Pot Kjødsuppe, eller Vand, støder i en Morter omtrent fyrgetyve Kardemomme-Frø med Skallerne, et Lod Koriander-Frø og saameget af Nelliker, Allehaande, Muskatblomme, Kaneel og Peber, at det tilsammen udgjør fire Lod, binder det tæt sammen

i en Pose, lægger det til Kog med Hønen og lader det koge langsomt indtil denne er næsten mør. Saa kommer man Risengrynene i og stuver det Hele langsomt indtil Grynene ere aldeles møre og næsten tørre. Man skjærer imidlertid fire Løg i temmelig tykke Skiver, bestrøer dem med Meel og bruner dem uden at de gaae istykker, grillerer sex tynde Skiver Flesk og koger to Æg haarde. Hønen optages og lægges paa Fadet, bedækkes med Risengrynene i en Pyramideform, garneres med Flesket, de brunede Løg og de haardkogte Æg, skaarne i fire Stykker, og serveres saa hedt som muligt.

Eller, paa ostindisk Maade:

Hønen opsættes som til Kogning og sættes nogle Minutter i en heed Ovn med fedt Flesk eller Smørpapir over. Man bruner i lidt Smør fire Løg i Skiver, nogle saa knuste Koriander frø og nogle faa hele Kardemommefrø, kommer derpaa en god halv Pægel Fløde, lægger saa Hønen deri og paahælder Kalvekjødsuppe. Man lader imidlertid nogle Risengryn koge i Melk to Minutter, skummer det, og kommer det paa Hønen, naar denne har kogt under Laag et Qvarteers Tid. Man maa ofte see til det og røre om deri, for at det ikke skal hæfte ved eller brænde paa, og passe at Risengrynene ikke mase sig. Derpaa kommer man Cayennepeber og Salt deri, og serverer Hønen, med Risengrynene og Saucen rundt om den paa Fadet.

Kalvekjød kan paa samme Maade tillaves som Pillau.

1136. Stegte Høns og Kyllinger i Carri.

Denne ostindiske Ret tillaves paa følgende Maade:

En ung Høne eller et Par Kyllinger skjæres i Stykker som til Fricassée, alle Stykkerne afstørres godt, bestrøes derpaa med Carri og brunes lysebrune i Smør. To eller tre Løg skjæres i smaae Stykker og brunes ligeledes i Smør saa

tilstrækkeligt, at det ikke brænder paa, men for Alting ikke mere end at alt Smørret er trukket ind i dem efterat de ere brunede. Disse Løg udbredes over Hønen eller Kyllingerne, som derpaa serveres med en heel Citron til.

1137. Høns à l'Italienne.

Hønsene opsættes og koges paa sædvanlig Maade, Oxetunge skjæres i Stykker, en Tomme lange og en qvart Tomme tykke og tre Gange saa mange kogte Macaroni skjæres i lignende Stykker, tilligemed nogle Champignoner. Man slaaer deri Hviden af fire Æg, noget Kjødsuppe og en Pægel hvid Sauce, og sætter det Hele til Kog. Naar det koger, kommer man deri et Fjerdingspund revet Parmesanost og et halvt Fjerdingspund ægte Schweitserost, ryster Gryden saaat det Hele blandes godt sammen, kommer lidt Salt og Cayennepeber i, lægger Hønen paa Fadet og serverer den med Saucen over, eller ogsaa lægger man Macaronierne paa Fadet, blander lidt revet Ost med Brødkrummer og strøer det over dem, sætter dem ind i Ovnen indtil de ere bagte guulbrune, lægger Hønen derpaa saa heed som muligt og serverer den med lidt hvid Sauce over og en stærk Schy særskilt dertil.

1138. Kapun og Poulard à la Française.

Efterat Kapunen eller Poularden er opsat til Kogning, indgnides Brystet med en overskaaren Citron og man binder over det nogle tynde Skiver Flesk, belægger Bunden af en lille Gryde med Fleskeskiver og noget Affkjær af Oxe-, Kalve- eller Lammekjød, to Løg, lidt Gulerødder, Roer og Selleri, to Laurbærblade og en Stilk Timian, hælder to Potter Vand derover, slaaer et Glas Madera eller Sherry deri, krydrer det en Smule med Salt, Peber og Muskat og lader det koge ganske jevnt i

omtrent fem Qvarteer under Laag og med lidt gode Gløder stadigt paa Laaget, sier saa de tre Fjerdedele af Suppen over i et Fad, afskummer Fidtet, kommer lidt Schy eller Couleur paa, saaat Saucen faaer en smuk bruun Farve, lader den endnu koge nogle Minutter og kommer saa deri et Par Spiseskeefulde Estragoneddike. Kapunen eller Poularden serveres med denne Sauce, hældt op derover, og med kogt Riis særskilt dertil.

Paa denne Maade koges i Almindelighed altid Høns og Kyllinger i Frankrig, kun med den Forskjel at man, istedetfor Estragoneddike, kommer i den kogende Suppe omtrent fyrgetyve Estragonblade og en Spiseskeefuld Viineddike.

1139—41. Dito à l'Anglaise.

Naar man enten steger eller braiserer en Kapun eller Poulard, laves med en Spiseskee omtrent tyve Boller af Kalvekjødsfarce, de koges, og naar de ere møre, lægger man en Rand af masede Kartofler rundtom Anretningsfadet; paa denne Rand lægges Bollerne, efterat der er skaaret et Stykke af Enden, opreiste og afverlende med ligesaa mange Stykker, i samme Façon skaaren Tunge, som er varmet i lidt Schy, og Kapunen eller Poularden i Midten af Fadet. Over det Hele hælder man en Pot hvid Sauce, Tungestykkerne glasseres, og det Hele maa serveres saa hedt som muligt. Det er en Ret, som baade har et smukt Udseende smager fortræffeligt, og ganske egner sig for en større Diner.

Foruden Tunge bruger man ogsaa at placere Agurker, Blomkaal, Rosenkaal eller Ærteskokker mellem Bollerne paa Randen af de masede Kartofler. Vil man bruge friske Agurker dertil, er Behandlingsmaaden følgende:

Man skjærer omtrent fire Agurker i Stykker paa to Tommers Længde, skræller og overskjærer dem, udtager Kjærnerne,

afpudser Stykkerne, lægger omtrent tredive af dem i en Stegegryde med et halvt Fjerdingspund Smør, en Spiseskeefuld Charlotter og ligesaameget Sukker og sætter dem over en meget langsom Ild indtil de ere møre, hvilket vil vare en halv Times Tid, hvorpaa man lægger dem paa Kartoffelranden afverlende med Bollerne og Tungen. Til Saucen kan man da bruge Affkjæret af Agurkerne, som man koger i en Pande med lidt Smør, en Pot hvid Sauce, derpaa sier, kommer deri lidt Sukker, eller andet Krydderi, hvis det er fornødent og til Slutningen en halv Pægel god Fløde.

Istedetfor Tunge og Boller bruges ogsaa en Garnitur af unge Gulerødder og Løg, eller Roer og Løg, eller afverlende af alle tre Dele.

Gulerødderne dertil bibeholdes, efterat være skrabede, skyllede og tørrede, i deres oprindelige Skikkelse, stuves i et halvt Fjerdingspund Smør, med lidt Peber, Salt og Sukker, under Omrøring af og til, i ti Minutter, hvorefter man kommer en Pot Kalvekjødssuppe deri og lader dem koge jevnt indtil de ere meget møre og Suppen er indkogt til en halv Gelee; de serveres paa Kartoffelranden med Spidsen vendt indadtil, afverlende med ganske smaae Løg, som ere kogte paa samme Maade, men maae holdes meget hvide. Begge Supperne slaaes sammen med en Pot Suppe i Halvgelee, sættes over Ilden, koges rask, skummes og hældes, naar det er blevet til en klar tyndagtig Sauce, over Kapunen eller Poularden og Vegetabilierne. Vil man servere den med en bruun Sauce, maa den steges bruun, ligesom det er anført i Soyers Anviisning til Stegningen af en Kalkun (S. 12).

1142. Høns en blanc.

Man tager en stor, feed Høne, smelter et Fjerdingspund Smør, vender den deri et Par Minutter, optager den, rører to

Spiseskeefulde Meel ganske jevnt ud i Smørret, saaat det ikke bliver brunnt, lægger saa Hønen igjen deri og hælder saameget tynd Kalvekjødsuppe i, at den næsten dækkes deraf, kommer deri smaa Løg, en Visk Krydderurter, nogle Stilke Petersilie, nogle friske Champignoner og en Theeskeefuld Citronsaft, og lader Hønen koge jevnt i halvanden til to Timer. Naar den er mør, optages den, og holdes varm, medens Saucen tillaves: Schyen sies og blandes med en velpidsket Æggeblomme, under stadig Omrøring, indtil den er ganske jevn; men den maa ikke komme til at koge. Saucen hældes op over Hønen, der serveres med en Garnitur af Citronskiver.

1143. Kapuner og Poularder à la Royale.

Benene udtages, og der indlægges en Fylding af Brisseler, Lever og Champignoner, velkryddret og lavet til en Ragout. Man syer til for den, belægger Kapunen eller Poularden med tynde Skiver af Flesk, og binder enten Papir om og steger den, eller braiserer den. Fleskt og Papiret aftages, naar den skal anrettes, hvilket skeer i en Purée af Kastanier.

1144—47. Bagte Høns og Kyllinger.

Denne hos os mindre bekjendte, men særdeles velsmagende Tillavningsmaade kan varieres i flere Henseender. Vi skulle her anføre nogle forskjellige Opskrifter.

Wienske „gebackene Hühner“:

Unge fede Høns, der kunne skjæres i fire eller fem, ikke altsor smaae Stykker, egne sig bedst hertil. Naar de ere rensede og skyllede, skjæres de istykker. Man kan udtage Benene; men dette er ikke den almindeligste Maade. De lægges i Salt omtrent en halv Times Tid, aftørres derpaa; vendes i Meel, dyppes i et Røre, bestaaende halvt af Æg og halvt af Vand,

bestrøes med fiintrevet Hvedeknop og bages derpaa, enten i ikke altfor hedt, klartsmeltet Smør, eller i smeltet Drefedt, indtil de blive møre og faae en smuk Farve, og anrettes saa varme som muligt, enten bestrøede med bagt Petersilie, eller med en Garnitur deraf paa Fadet. Man kan servere dertil en Purée, lavet af Schy, hvid Sauce og Citronsaft.

Marinerede bagte Høns og Kyllinger:

Unge Høns eller store Kyllinger skjæres i fire Parter. De indvendige Brystbeen og Ribbenene udtages, tilligemed de øverste Laarbeen. Derpaa lægges Kjødstykkerne paa et Fad og man kommer derpaa et Par Spiseskeefulde Provenceolie, lidt Vineddike eller Citronsaft, Salt og stødt Peber, nogle Skiver Løg, noget heel Petersilie og lidt frisk Timian. I denne Marinade lader man den ligge et Par Timer, og vender dem nu og da deri, forat alle Dele kunne faae Smag deraf. Saa optages de, lægges paa et Klæde, aftørres godt, saaat intet af Marinaden forbliver tilbage; man dypper dem i en temmelig tyktflydende Deig, som man har rørt af fiint Meel og lidt Salt i hvid Vin eller Madera, eller ogsaa i hvidt Øl, blandet med lidt Provenceolie (omtrent en Spiseskeefuld til et Fjerdingspund Meel), og bager dem i ikke altfor hedt, klartsmeltet Smør indtil de blive møre og faae en guldgul Farve. Man garnerer dem med bagt Petersilie. Leveren, der godt maa renses for Galden, marineres særskilt, da den ellers vilde give Hønsekjødet en rød Farve, bages ligeledes og lægges øverst paa Anretningsfadet.

Istedetfor den ovenfor nævnte Deig kan man efter Marineringen dyppe Kjødstykkerne i Æggehvide, som er pidsket til et blødt Skum, saaat de overalt ere bedækkede deraf, bestrøe dem med Meel, bage dem som ovenfor anført og garnere dem med guult bagte Ringe af Løg, som man har skaaret af et halvt Dousin eller flere ligestore Løg.

Bagte Høns à la Villeroi:

Hønsene bindes med Seglgarn og mørkoges langsomt i feed Bouillon, med Salt, Rødder og et Løg, optages derpaa, hensættes indtil de ere kolde og skjæres saa i passende Stykker, af hvilke Skindet aftrækkes. Suppen stes gjennem et Klæde, skummes og koges med Meel og noget hvid Viin til en kraftig Sauce, der legeres med Æggeblommer og syres med Citronsaft. Naar Saucen er næsten kold, dypper man med en Gaffel Kjødstykkerne deri, saaat de overalt bedækkes deraf, og lægger dem paa et med Olie bestrøget Fad indtil de ere aldeles kolde. Saa tager man dem af Fadet, lader den overflødige Sauce afløbe, bestrøer dem rundtom med revet Hvedeknop, panerer dem med Æg og en Blanding af Hvedeknop og Parmesanost og bager dem i klartsmeltet Smør. Ogsaa paa denne Maade garneres de med bagt Petersilie.

1148—49. Hønse-Gratin.

Efterat Benene ere udtagne, udbredes Hønsebrysterne og belægges med en Farce, som laves af Leveren og Kroen, fire Æg, en revet Hvedeknop, tre Skeefulde Smør, Salt og Krydderi efter Smag, Alt vel rørt og blandet; Hønsene steges derpaa langsomt i en med Smør besmurt Kasserolle, optages, naar de ere møre og skjæres i pæne Skiver, som ordnes paa et Fad og belægges med ituskaarne Kastanier, som ere kogte i Viin. Suppen oppidskes med lidt Meel og fire Æggeblommer, lidt Salt og et Glas Viin, og denne Sauce hældes over Hønsekjødet, derefter smeltet Smør og derover igjen et Røre af tre Æg, pidskede i en halv Pægel Fløde. Gratinen sættes ind i en varm Ovn omtrent et Qvarteer; naar den har hævet sig, er den færdig.

Man kan ogsaa lave en Gratin af iforveien kogte eller stegte Høns, ved at skjære passende Skiver deraf, lægge dem

i en Fricassée-Sauce med Morkler og sure Agurker, brede derover et Lag af Risengryn, kogte i Bouillon, hælde smeltet Smør derover og tilsidst pensle det Hele med pidskede Æggeblommer. Fadet sættes ind i en varm Ovn, og naar Gratinen er bleven guulbruun, er den færdig til Servering.

1150. Høns med Østers.

En ung feed Høne fyldes med Østers, lægges derpaa i en Krukke og Krukken sættes i en Kjedle eller Gryde med Vand, hvori den koges i halvanden Time. Naar Hønen da optages af Krukken, vil deri findes en Blanding af Kjødsky og Saften af Østerserne. Heraf laver man, med Tilføiende af Æg, Fløde, eller lidt Meel og Smør, en hvid Sauce, som serveres med Hønen, enten som den er, eller med Østers i. Den nævnte Blanding vil da næste Dag være en stiv Gelee. Hønen bliver meget hvid og mør, og faaer en ganske fortræffelig, eiendommelig Smag. Denne Ret vil ogsaa kold være særdeles delicat.

1151. Høns i Æggekage.

Denne Ret, som Englænderne kalde "Toad in a hole," er meget simpel, men, naar den er vel tillavet, ret velsmagende.

Man laver en almindelig Æggekagedeig af Æg, Meel og Melk, men noget tykkere end sædvanligt, lægger midt deri en Høne, hvoraf Benene ere udtagne og som er fyldt med Farce, og lader den blive aldeles dækket af Kagedeigen, hvorpaa man bager den.

Man kan tillave Kalve-, Oxe- eller Lammekjød paa selvsamme Maade.

1152. Kyllinger à la Carmelite.

Man ſmelter et Stykke Smør af en Valnøds Størrelſe, kommer Meel deri og paahælder, naar det Hele er godt blandet, en Theekopfuld Melk. Kyllingerne opſkjæres, lægges deri, med nogle Peberkorn, et Løg og et Blad Muſkatblomme og koges under Laag indtil de ere møre, hvorhos man ſpæder med Melk og Vand, hvis de ere for tørre. Naar de udtages, lægger man over dem kogt hakket Peterſilie, hvori der er rørt Citronſaft og lidt hvidt Peber; man ſier og jevner Saucen, kommer et Glas hvid Viin deri, og ſerverer Kyllingerne med en Garnitur af hakket Peterſilie og Lemonaſia eller Pickles og Saucen ſærſkilt dertil.

1153. Hønſe-Granade.

Man bruger hertil Bryſtet af unge Høns, ſom ſkilles fra Vinge- og Bryſtbenene og ſpækkes med ganſke fine Fleſkeſtrimler. Af Hønſe- eller fiint hvidt Kalvekjød laver man en Farce, ſom maſes gjennem en Sigte, hvorpaa man ſmører en rund Form godt med Smør og belægger Bunden af den pænt med Krebſehaler, Trøfler, Aſter og røget Oretunge. Langsmed Siderne af Formen lægges de ſpækkede Hønſebryſter, eſterat man førſt har beſtrøet dem med lidt Salt, ſaaledes at den ſpækkede Side kommer yderſt og at de hverken foroven eller forneden rage frem fra Siden af Formen. Derefter lægger man Farce i en Fingers Tykkelſe ſaavel langs med Siderne ſom paa Bunden, hvilket ſidſte maa ſkee med Varſomhed, ſaaat man ikke bringer Laget underſt i Formen i Ulave; det tomme Rum i Midten fyldes med en fiin jevn Ragout, lavet af kogte Oregummer, Kalvebriſſel og Kalvetunger, Alt ſkaaret i ſmaae rundagtige Stykker, Champignoner, ſom ere mørkogte i Smør og Citronſaft, Krebſehaler og kogte Kalvekjøds- eller Fiſke-Boller, nogle kogte Morkler og en jevnt indkogt Fricaſſée-Sauce med hvid

Vin i og legeret med Æggeblommer og Citronsaft. Over denne Ragout lægger man igjen Farce, som afstryges fast og glat, saaat der ikke bliver nogen Aabning, lægger derover et Stykke rundt afskaaret Smørpapir, sætter Formen i en Bain-marie og dermed ind i en ikke altfor heed Ovn og bager Granaden indtil den er mør, hvortil vil medgaae halvanden til to Timer. Naar den er færdig og skal anrettes, tager man den ud af Ovnen, lader den staae rolig i fem Minutter, lægger saa et Fad over Formen, vender den ud af denne paa Fadet, bestryger Hønsebrysterne med Kjødgelee, og serverer Granaden med en ikke altfor tyk Fricassée-Sauce (tillavet som ovenanført med hvid Vin, Æggeblommer og Citronsaft) særskilt dertil.

1154. Hønse-Dorfiner.

Hønsene koges, og naar de ere blevne kolde, fraskjæres Laarene og Vingerne; Brystkjødet skjæres i smaae aflange Stykker og Laarene skjæres i to Stykker. Man dypper derpaa alt Hønsekjødet i en iforveien tillavet Fricassée-Sauce og lægger hvert Stykke for sig paa et fladt Fad en Times Tid. Imidlertid oppidsker man en halv Pot Fløde til et haardt Skum, hælder deri en halv Pægel tyndt Øl og rører Meel deri indtil det bliver saa tykt som en Pandekagedeig, pidsker en Æggehvide til stivt Skum og rører den deri, tilligemed lidt Salt. I dette Røre dyppes nu hvert Stykke og de steges paa en Pande, i Smør, der først maa være kogt saaledes, at Skummet har lagt sig, indtil de ere gulbrune, optages saa, afpudses og serveres i en Krands om Fadet, med Blomkaal, eller anden passende Gemyse i Midten.

1155. Høns med tynde Pandekager.

Hertil bruger man især Laarstykkerne af unge Høns; man kan ogsaa tage Brystet, hvis man ikke vil anvende

det paa anden Maade, og Vingerne. Kjødstykkerne svitses i Smør, bestrøes med Meel og mørkoges med lidt Salt. Man hakker noget Petersilie, en Charlotte og en Champignon ganske fiint, svitser det i lidt Smør, hælder gjennem en Sigte Suppen af Hønsekjødet deri og koger det, tilligemed et Glas hvid Viin og noget Kjød- eller Sukker-Schy, til en temmelig jevn Sauce, hvori man derpaa kommer lidt Citronsaft, og holder Kjødet varmt deri. Af nogle Æg og Meel (en Skeefuld Meel til hvert Æg) rører man med Melk og lidt Salt en temmelig tyk flydende Deig, bager deraf i Smør tynde Pandekager, lader dem staae og blive kolde, og skjærer dem saa i smalle, ikke for lange Strimler, blander disse med noget hvid Sauce, Smør og Parmesanost, varmer dem og anretter dem i en Krands paa Fadet med Hønsekjødet og Saucen dertil i Midten.

1156. Hønse-Epigram.

Hertil tages smaa unge Høns, der egner sig til at skjæres i fire Stykker; Laarene afskjæres og mørkoges i en Braise, hvorefter man lader dem staae og blive kolde, dypper dem derpaa, ved Hjelp af en Gaffel, i en kraftig Sauce, som man laver af den stede og afskummede Suppe, Meel og hvid Viin, Æggeblommer og lidt Citronsaft, panerer dem med Æg og revet Hvedeknop og bager dem i klart smeltet Smør. Brystkjødet skjæres fra Benene, Skindet afslaaes, Kjødet spækkes fiint og mørbages hurtigt i Ovnen indtil det faaer en smuk Couleur. Man anretter nu paa et Fad en fiin Ragout af Kalvebrisseler, Oxegummer, Oxe- eller Kalvemarv, Champignoner, Trøfler og smaa Hønsekjød- eller Fiskeboller, Alt mørkogt, skaaret i pæne Skiver eller Stykker og blandet med jevn Fricassée-Sauce; Hønsebrysterne og de bagte Hønselaar lægges afvexlende i en Krands deromkring og en stor, velspækket, i Smør og Schy mørkogt Kalvebrissel i Midten.

1157—63. Hønse- og Kyllinge-Filets.

Man trækker Skindet af smaae unge Høns, eller fede Kyllinger, skjærer pænt Brystkjødet i tvende Halvdele fra Benet, lægger disse Bryststykker paa et Fad, strøer lidt Salt og hvidt Peber derpaa og lader dem ligge noget dermed. Vil man nu tillave dem med Trøfler, spækkes hvert Stykke med fire à fem Lag fiintskaarne Trøfler; man smører en flad Kasserolle med koldt Smør, og lægger deri Filetstykkerne jevnsides, med den spækkede Side opad, dækker dem med hvidt Papir, besmurt med koldt Smør, lægger et tætsluttende Laag over og steger dem over en jevn Glødeild i tre til fire Minutter. De anrettes i en Krands paa Fadet og i Midten lægges en Purée af Trøfler, tillavet paa følgende Maade:

Trøflerne skjæres i Tverskiver og hakkes, men ikke altfor fiint; man bruner noget Smør og Meel, kommer deri lidt stærk Kjødsuppe, Schy og en Skeefuld god Soya, koger dette tilsammen, lægger de hakkede Trøfler deri og koger dem over en sagte Ild, under stadig Omrøring; Saucen laves paa samme Maade, men opspædes med mere Kjødsuppe.

Vil man derimod anrette disse Filets med Kastanier, spækkes de ikke; men tillaves og serveres, ligesom ovenfor anført, i en Krands paa Fadet, med en Kastanie-Purée i Midten, saaledes tillavet:

Man tager den brune Skal af friske Kastanier, lægger dem i kogt Vand og sætter dem over Ilden indtil Vandet er godt hedt, men ikke kommer til at koge. Saa optages de og den fine Hinde aftages, hvorefter de mørkoges i Kjødsuppe og Smør, støbes og mases gjennem en Haarsigte, derpaa blandes med Smør og Meel, omrøres godt deri og spædes med god Kjødsuppe. Puréen koges derpaa endnu noget; man slaaer et Glas Maderaviin deri og kommer, efter Smag, Salt i den.

Francatelli meddeler følgende detaillerede Anviisning til Tillavningen af Hønse-Filets à l'Ecarlate, som tillige nøiagtigt angiver, hvorledes man overhovedet bør skjære Fileer af Høns og Kyllinger:

Man opskjærer først Skindet paa Brystet i en lige Linie saaledes at det, ved at frænges ned paa begge Sider, blotter det skjære Filetkjød. Derpaa skjærer man med Spidsen af Kniven langsmed Kanten af Brystbenet, gjennemskjærer det, hvor det slutter sammen i Midten, og udtager derpaa Filetstykkerne ved at skille dem fra Brystet og Ribbenene, saaledes at man varsomt lader Spidsen af Kniven glide tætop til Benene, medens man holder Filetstykket iveiret med Fingrene paa den venstre Haand saaat Kniven ikke beskadiger det. Naar Filetstykkerne saaledes ere heelt udtagne, skiller man de mindre Filets fra de større, og efterat den Sene, som løber langsmed disse sidste, er bleven forsigtigt udtagen, uden at de derved flænges, afpudses de og lægges i en lille Pande med noget klart Smør, med et rundt Stykke Papir over, og sættes ind i Spisekammeret. De større Filets maae afpudses paa følgende Maade: Filetstykket lægges paa Kanten af Bordet med den spidse Ende tilhøire og den glatte Side nedad; derpaa trykker man sagtelig med den venstre Haands Fingre paa den spidse Ende af Filetstykket og anbringer i det samme Æggen af en skarp Kniv, dyppet i Vand, deri, idet man lader den glide ind under Haanden, tætop til Skindet, saaat der ikke gaaer mere af Kjødet til Spilde end der er absolut nødvendigt for at faae Skindet af; det maa derefter afpudses pænt rundtom den tykke og næsten til en Spids paa den tynde Ende. Filetstykkerne lægges nu, alle i samme Retning, i en Pande med noget klaret Smør; man strøer lidt Salt paa, lægger et rundt, med Smør besmurt Stykke Papir over, og lægger dem hen til de andre. Saafremt de store Filetstykker, naar de kommes i Panden, have en

Bøining i deres Form fra høire til venstre, bør man tilskjære de smaae Filetstykker i den modsatte Retning; disse sidste kunne pyntes med Skiver af Trøfler eller Tunge, i hvilket Tilfælde de maae belægges med tynde Lag af fedt Flesk. Naar man vil anrette dem, sætter man Panden med de store Filetstykker over en Glødeild, og saasnart som de ere blevne hvide paa den ene Side, vendes de strax paa den anden, saaat de ikke faae nogen Farve. Alt Smørret afhældes derpaa hurtigt, en stor Skeefuld Suprême-Sauce hældes istedet; man ryster Filetstykkerne deri over Ilden, uden at lade dem paa nogen Maade komme i Kog, og serverer dem i en tæt Krands med et rundt Stykke røget Tunge, som man har varmet i lidt Halvgelee, mellem hvert, fylder Midten af Fadet med Stykker af smaae Champignoner, rystede i lidt af Saucen, lægger de smaa Filetstykker i en liggende Række over de større, hælder Sauce rundt om den hele Ret og over hver af Fileerne, men ikke over Tungestykkerne, og den er da færdig til Anretning.

Man kan, paa en anden Maade, spække de mindre Filetstykker ganske fiint, lægge dem i Panden paa tynde Lag fedt Flesk og siden glassere dem i Ovnen med lidt Halvgelee, servere de store med ristede Brød-Croûtons og lægge en Ragout af Trøfler, Champignoner, smaae Boller etc., rystet i Noget af Saucen, i Midten af Fadet.

Eller: Man decorerer de smaa Filetstykker med Trøfler og fylder Midten af Fadet med Trøffelskiver, rystede i en lille Pande med lidt Gelee og ganske lidt Smør.

Eller ogsaa kan man, istedetfor Tunge, som førstnævnt, lægge kogte runde Agurkeskiver, fyldte i Midten med Farce af Hønsekjød, blandet med hakket og halvkogt Petersilie, imellem de store Filetstykker og fylde Midten af Fadet med marinerede og derpaa kogte Agurkskiver; ligesom og Hønse-Filets kunne

serveres med Puréer af Asparges, Grønneærter, Endiviensalat, etc. som Fylding i Midten af Fadet.

Vi slutte med følgende Anviisning til Tillavningen af Hønse-Filets paa ostindisk Maade (à l'Indienne):

Man tilskjærer Filetstykkerne af tre unge Høns og gjør de smaa Filets til tre store, ved at banke dem sammen, lægger dem derpaa alle i en Pande med noget klaret Smør og et ligesaa stort Antal tynde Skiver raa Skinke, som iforveien have ligget til Blød i Vand, skaarne i samme Form og Størrelse som Fileerne. Naar de skulle anrettes, bruner man det Hele lysegult, afhælder Fidtet, kommer i Panden en Spiseskeefuld Gelee, et Stykke Smør, Saften af en Citron og lidt revet Muskat, ryster det Hele sagtelig over Glødeilden indtil det har blandet sig godt og serverer det saaledes, at man afverlende lægges paa Fadet: et Filetstykke, et Stykke Skinke og en ristet Brød-Croûton, skaaren i samme Form. Man hælder noget Espagnole-Sauce, hvori man kommer nogle smaa Skiver Mangos-Asia, i den samme Pande, hvori man bruner Fileen, lader den koge jevnt i fem Minutter og hælder den over den paa Fadet serverede Ret.

1164. Høns à la Provençale.

Man steger en Høne halvmør, skjærer den i Stykker, saa mange og saa pænt trancherede som muligt, skjærer otte til ti store Løg i ikke altfor tynde Skiver, lægger saa i Panden et Lag af disse Løgskiver med noget hakket Petersilie, dernæst et Lag af Hønsekjødet og saa fremdeles, kommer derpaa to Laurbærblade, en stor Theeskeefuld Salt og fire Spiseskeefulde Salatolie, eller, hvis man ikke ynder dette, da Fløde istedet, og lader det koge ganske jevnt indtil det er mørt. Det serveres med Kjødstykkerne lagte i en Krands, Løgene og Petersilien i Midten, og Sauce særskilt dertil.

1165. Hønse- og Kyllinge-Pudding.

Soyer leverer, i sin nylig udkomne "Cookery for the People," følgende Opskrift paa denne Ret:

En ung Høne, eller feed Kylling, skjæres i otte Stykker og et halvt Pund Flesk skjæres i Skiver; man strøer derpaa en Theeskeefuld Salt, en halv dito Peber, to dito hakket Persille, lidt Timian og en stødt Krydderbvebak, fylder Buddingformen lagviis med det saaledes krydrede Kjød og Flesk, hælder en Pægel Melk deri, og lader det koge halvanden Time. Denne Budding serveres med smeltet Smør over og hakket Persilie ovenover Buddingen.

1166—68. Hønse- og Kyllinge-Postei.

Vi have allerede i det Foregaaende (Nr. 1044) meddeelt en Anviisning til Tillavningen af kolde Posteier af Høns o. a. Fjederkræ, og skulle nu levere et Par Opskrifter paa varme Posteier af denne Art.

Til en Hønse-Postei tager man tre eller fire Høns, alt efter Størrelsen, idet man regner hver Høne til fire Personer. Vingerne, Laarene og Kildebenene fraskjæres; Ryggen og Brystet skjæres hver i fire Stykker og koges halvmøre i to Potter Vand med lidt Salt. Derpaa optages de og man lader dem staae, for at blive kolde. Suppen sies og endeel deraf jevnes med to Lod Meel og to Lod Smør, saaledes at Melet og Smørret sammenrøres og spædes med Suppen indtil det bliver en ikke altfor tynd Sauce. Man trykker deri Saften af en Citron, hælder derover et Par Spiseskeefulde hvid Viin, strøer lidt Muskatblomme paa, lægger saa Hønsene deri og giver dem et Opkog i Saucen. Formen beklædes nu med Smørdeig paa den tidligere anførte Maade, og derefter med en Farce, som

man har lavet af tre Pund Kalvekjød. Hønsene kommes deri; man lægger endnu et Lag Farce over dem, et Laag af Smørdeig derover, det Hele overstrøres med Æg, og bages paa samme Maade som i det Foregaaende er anført. Den serveres med Østers-, Champignon- eller Kapers-Sauce, tillavet af den tiloversværende Suppe, og med ganske smaa Kalvekjøds-Boller i. Man kan ogsaa lægge Østers, Champignoner eller Kapers mellem Lagene i Formen, eller servere Postejen med en Sauce af Krebs, eller Reier og Asparges, eller med Blomkaal.

Hønse-Postei paa Fad:

Hønsene skjæres i Stykker og laves til en Fricassée med Kalvebrissel, Champignoner, Krebshaler og smaa Brød-, Kjød- eller Fiskeboller, hvori man ogsaa kan komme Morkler, og som kun maa have liden, men tyk Sauce, og med det Samme laver man en tyndere Fricasséesauce, som, naar Postejen serveres, deels hældes op over den, deels anrettes særskilt dertil. Derpaa laver man en ret fiin og løs Kalvekjødsfarce og en Smørdeig af halvandet Pund Smør og ligesaa meget Meel.

Naar alle disse Forberedelser have fundet Sted, besmører man Bunden af det Fad, hvori Postejen skal bages, og som enten maa være af Porcellain eller stærkt Blik, tyndt med Smør, lægger Farcen derover, i en Fingers Tykkelse og ordner den kolde Fricassée noget høit i Midten derover, udruller derpaa Smørdeigen i omtrent en halv Fingers Tykkelse, skjærer først, i Deigens hele Længde, een eller to Strimler deraf, paa halvtredie Fingers Bredde, for at tjene som Rand om Postejen og som derfor maae være saa lange, at de kunne lægges paa Randen af Fadet, og udruller den øvrige Deig ganske tyndt, bestryger Randen af Fadet med Æg, lægger den tynde Deigflade over Fricassséen og Fadet, trykker den løselig fast paa Randen af Fadet, afskjærer den udover samme fremragende Deel af Deigen

med en skarp Kniv efter Fadets Runding, bestryger Deigfladen tyndt med Æg, lægger den til Postеirand bestemte Deigstrimmel rundtom Randen af Fadet, trykker den ganske sagte til den derpaa allerede liggende Deig og gjør Strimlerne fast ved hinanden saaledes, at man paa Skraa gjennemskjærer Enderne, hvor de støde sammen, bestryger dem med Æg og trykker dem sammen. Derpaa pynter man den over Fricasséen liggende Deigflade med Figurer, Blade, Stjerner, Ringe etc., som man skjærer eller udstikker af de tyndt udrullede Levninger af Deigen, bestryger, tilligemed Randen, det Hele med Æg (hvorved man maa vogte sig for at berøre Siderne af Deigen, da den ikke hæver sig, naar den skaarne Side er bestrøgen) indskjærer Randen ved let at ridse med Spidsen af en skarp Kniv, sætter Fadet paa en med Aske eller Salt bedækket Blikplade, og bager den i en moderat heed Ovn, i omtrent en Time, saaat den faaer en smuk Farve. Saafremt Ovnen skulde være varmere end fornødent, saaat Postеien faaer Couleur fort efterat den er sat derind, aabner man Ovnen, eller bedækker Deigen med let Papir (da tykt Papir vilde forhindre den fra at hæve sig). Naar man vil servere Postеien, gjennemskjærer man Laaget tætved Randen, aftager det, hælder et tilstrækkeligt Quantum af den imidlertid varmede Fricasséesauce over Postеiens Indhold, lægger Laaget igjen over og serverer den øvrige Sauce særskilt dertil.

Skulde man ikke have et passende Fad til Bagningen af denne Postеi, kan den tillaves saaledes, at man ordner Farcen og alle de øvrige Ingredientser dertil paa en ikke altfor tynd, rundt tilskaaren Plade af Blandedeig eller Mørdeig, og derefter behandler den paa samme Maade, som om den laae paa et Fad.

Kyllinge-Postei:

Soyers Opskrift hertil er som følger:

Man skjærer en god feed Kylling i Stykker efter Ledene, lægger den paa et Fad, krydrer den lidt med hakket Petersilie, eller hakkede Charlotter, hvidt Peber og Salt, lægger saa først Ryggen, skaaren i tre Stykker, paa Bunden af et Fad, med de to Laar, hver paa sin Side, og derovenpaa et halvt Pund kogt Skinke eller Flesk, skaaret i tynde Skiver, dernæst de to Vinger og ovenpaa dem Brystet, skaaret i to Stykker, samt igjen et Lag Skinkeskiver, saaledes at det danner en hvælvet Forhøining i Midten, hælder en Pægel hvid Sauce derover, hvis man har den, eller ogsaa lidt Kjødsuppe eller Vand, belægger saa det Hele med Smørdeig og bager det, som før anført, i en meget varm Ovn. Naar det er mørt, aftager man Laaget og afskummer saameget som muligt af Fidtet, slaaer en god Pægel hvid Sauce paa en Pande, tilligemed fire Spiseskeefulde Kalvekjødsuppe, kommer deri, naar det koger, omtrent en Snees Champignoner og en halv Theeskeefuld Sukker, lader det koge i ti Minutter, legerer det saa med to Æggeblommer, rørte i en halv Pægel Fløde, hælder denne Sauce i Posteien, lægger Laaget over og serverer den.

Hvis man ikke har nogen hvid Sauce, er det bedst at vende hvert Stykke af Kjødet løseligt i Meel.

Man kan variere denne Postei ved, foruden Skinkeskiverne, at lægge deri Farce og Skiver af haardkogte Æg, i afverlende Lag.

1169—70. Hønse-Risoler.

Man skraber alt Kjødet fra Benene af en halv kogt eller stegt Høne, eller af Levningerne fra en saadan Ret, og skjærer det i meget smaa Tærner, svitser en Theeskeefuld hakkede Char-

lotter i et Lod Smør saaat de forblive ganske hvide, kommer saa serten Spiseskeefulde hvid Sauce derpaa, indkoger den over Ilden indtil den bliver næsten tyk, lægger Hønsekjødet i Saucen, kryddrer det med lidt Salt, hvidt Peber, Sukker, en Theeskeefuld hakkede Champignoner og lidt hakket Petersilie, lader det koge nogle Minutter, rører saa deri godt to Æggeblommer, slaaer det op paa et Fad og lader det staae, for at blive koldt. Man udruller derpaa omtrent et halvt Pund Mørdeig saa tyndt som et Markstykke, udskjærer den derpaa rundt af Størrelse som Overdelen af en lille Theekop, lægger en god Theeskeefuld af det kolde Hønsekjød i hvert Stykke, smører Æg derpaa, vender dem i stødt Brød, steger dem i meget hedt Fidt, og serverer dem saa hede som muligt paa en Serviette, med en Garnitur af bagt Petersilie.

Man kan variere Smagen af denne Ret ved at blande med Hønsekjødet lidt Skinke eller røget Oretunge.

Rissoler kunne ogsaa laves, paa samme Maade, af Levninger af Kalkuner, Duer, Brisseler, Kalve- eller Lammekjød, eller ogsaa uden Deig saaledes:

Man hakker Kjødet meget fiint, bruner lidt hakket Petersilie, Charlotter og Champignoner, tilligemed en Skive Tunge eller Skinke, hvis man vil have det blandet dermed, nogle Minutter i to Lod Smør, under uafladelig Omrøring med en Træskee, dæmper Resten af Smørret med Meel, kommer saa derpaa et Par Spiseskeefulde Kalvekjødsuppe, en halv Pægel Fløde og tre Spiseskeefulde hvid Sauce, lægger det hakkede Kjød deri, med lidt Sukker, nogle Draaber Citronsaft, lidt Cayennepeber og Salt, samt tre Æggeblommer, koger det Hele godt indtil det er ganske stivt, slaaer det saa op paa et Fad, for at blive koldt, og ruller det, ved Hjelp af stødt Brød, i

Façon af aflange eller pæreformede Boller, som man derpaa dypper et Par Gange i Æg, vender i stødt Brød og steger i Fidt, hvorpaa de serveres, som ovenanført, med bagt Petersilie.

1171—72. Høns i Capilotade.

Man skjærer Levninger af Hønsekjød i pæne smaa Stykker og kommer dem paa en Pande med en Spiseskeefuld Salatolie og et Glas Madera- eller Sherry-Viin, lader dem koge ganske jevnt deri tyve Minutter og kommer, naar de skulle serveres, nogle hakkede Asier eller Agurker i Saucen.

Ynder man ikke Oliesmagen, kan denne Ret, efter en fransk Opskrift, laves paa følgende Maade:

Man kommer i en Kasserolle, eller paa en Pande, lidt Smør og saameget Meel som man kan holde mellem tre Fingre, Krydderurter og hakkede Charlotter, slaaer, naar det har staaet over Ilden i fem Minutter, et Glas hvid Viin deri, lader det saa koge et Qvarteers Tid og lægger derpaa det i Stykker skaarne stegte eller kogte Hønsekjød deri, indtil det bliver varmt. Man serverer det paa et Fad, hvis Bund er belagt med ristet Brød i Skiver.

Vil man ogsaa til denne Tillavningsmaade benytte Olie, kan man, naar Capilotaden serveres, slaae to Spiseskeefulde Salatolie i Saucen medens den staaer over Ilden; men den maa da ikke koge.

1173—80. Hønse- og Kyllinge-Salat.

Tillavningen af denne yndede kolde Ret varieres paa mangfoldige Maader. Vi skulle her først anføre Soyers nyeste Anviisning:

Otte Æg haardkoges, Skallen aftages og Æggene lægges i koldt Vand; man skjærer derpaa en tynd Skive af den brede

Ende, for siden bedre at kunne placere dem, skjærer hvert Æg paalangs i fire Stykker, gjør saa en meget tynd, flad Rand af Smør omtrent en Tomme fra Kanten af det Fad, hvorpaa Salaten skal serveres, placerer Æggestykkerne opreiste tætved Siden af hverandre, med Blommen vendt udad, eller afverlende Hviden og Blommen; i Midten af denne Æggekrands lægger man et Lag frisk Salat; man skjærer derpaa en iforveien, enten paa almindelig Maade, eller i Vegetabilier stegt feed Kylling, eller ung Høne, i ti pæne Stykker, lægger disse først i et andet Fad, hvor man kommer derpaa en Theeskeefuld Salt, en qvart dito Peber, to Spiseskeefulde Olie, een dito Viineddike, et Løg, skaaret i Skiver og nogle Stilke hakket Persilie, blander det Hele godt sammen, og lader det forblive staaende nogle Timer, hvis Tiden tillader det. Imidlertid laver man følgende Sauce dertil: Man lægger en Spiseskeefuld fiinthakkede Charlotter i et Fad, tilligemed een dito stødt Sukker, Blommen af et Æg, en Theeskeefuld hakket Persilie, eller Kørvel, og et halvt Lod Salt, rører med en Træskee lidt efter lidt fire Spiseskeefulde Olie og to dito Viineddike deri. Naar Alt er godt blandet, sætter man det paa et ret kjøligt Sted, om muligt paa Jis, og naar Salaten skal serveres, pidsker man en halv Pægel god Fløde saaat den bliver næsten tyk, omrører den let deri, lægger saa de mindre gode Stykker af Kjødet først paa Salaten, hælder Sauce over, saaat hvert Stykke dækkes deraf, derpaa igjen et Lag Salat og de øvrige Kjødstykker, som atter dækkes med Sauce, og Salaten er da færdig til Servering. Æggene kunne pyntes med et ganske lidet Stykke Ræddike eller Rødbede i Spidsen og man kan lægge imellem dem Anchiovis og Asier i smaa Tærner, eller omkring dem en Rand af Asier i Skiver, og rundt om disse igjen frisk Karse eller Kørvel.

Denne Salat kan ogsaa serveres med samme Sauce som

til Hummer-Salat (der i det Følgende vil blive anført), eller ogsaa med følgende, som er noget forskjellig derfra:

I et Fad af Mellemstørrelse, med rund Bund, kommer man to Æggeblommer, en halv Spiseskeefuld Salt, en qvart dito Peber, en halv dito Sukker, en halv dito finthakkede Løg og en halv dito Petersilie, eller Kørvel, rører om deri med en Træskee, som man holder i den høire Haand, medens man med den venstre hælder Salatolie udaf Flasken saa langsomt som muligt, ved at holde Tommelfingeren for Mundingen af Flasken. Naar nogle Spiseskeefulde ere komne deri, vil det blive aldeles stivt. Lidt efter lidt hælder man ligeledes nogle Spiseskeefulde Viineddike deri, og saaledes fremdeles indtil man har nok til Salaten og man har prøvet om den har en god og forfriskende Smag. Om Sommeren er det især nødvendigt, at Saucens Tillavning skeer paa et kjøligt Sted.

Vi tilføie endnu en anden engelsk Tillavningsmaade:

Kjødet af en Kylling, eller ung Høne, skjæres fra Benene og lægges i en lille Pande med en i tynde Skiver skaaren Charlotte, nogle Stilke Petersilie, en Spiseskeefuld Olie og en dito Estragon-Eddike; man strøer Peber og Salt paa Kjødet, og lader det ligge saaledes i omtrent tre Timer. Tre Æg haardkoges og skjæres paalangs i fire Stykker; man hakker to Anchiovis, sex Oliven og en Desertskeefuld Kapers, tager tre Hoveder Laktuksalat, udtager Hjertet til Garnitur, skjærer det Øvrige i fire Stykker, skjærer de andre hvide Blade fiint og blander det med noget smaat Salat, lægger saa et Lag af Salaten paa Fadet, derpaa noget af Kjødet, som bestrøes med de hakkede Anchiovis, Oliven og Kapers, derpaa igjen Salat og saa fremdeles indtil det Hele er anvendt, hvorpaa man hælder derover en tyk Mayonnaise-Sauce, og garnerer Fadet rundtom afverlende med Laktuk-Hjerterne og Æggestykkerne.

Som Garnitur til denne Salat bruges ogsaa Vibeæg og Trøfler, og man kan, foruden Anchiovis, pynte de haardkogte Æg med Kapers, eller ogsaa med rødt eller grønt Smør.

Vi skulle slutteligen anføre nogle hos os brugelige Tillavningsmaader:

Man skjærer Kjødet af en kogt Høne, eller af et Par Kyllinger, fra Benene i smaa, omtrent ligestore Stykker, hakker fiint to Haandfulde Spinat eller Hovedsalat, en lille Haandfuld Kørvel og halvt saameget Petersilie, kommer det i lidt Smør og Meel, som først er svitset lidt over Ilden, spæder det, naar det har kogt noget, med Suppe, indtil det bliver en jevn Sauce, som sies og sættes til Afkjøling. To haardkogte Æggeblommer udtværes og røres med to Spiseskeefulde Olie, en Theeskeefuld rørt Sennop, een à to Spiseskeefulde Viineddike, Peber, Salt og Saucen. Naar det Hele er godt sammenrørt, kommer man Kjødet deri.

Man kan variere denne Salat ved at lave Saucen af to haardkogte Æggeblommer, udtværede og rørte med to raae, og derefter rørte med to Spiseskeefulde Olie, en halv Spiseskeefuld Estragon-Eddike og en à to Spiseskeefulde Kapers eller Nasturtium, med Eddike ved, Muslinger eller Champignoner, Salt og hvis Saucen er for tyk, lidt hvid Vin, og istedetfor Kapers etc. kan man ogsaa tage en halv Snees store Østers, der, efterat Skjægget er aftaget, skjæres i to eller fire Stykker, efter Størrelsen, og, tilligemed deres Saft, røres i Saucen; der maa da ikke bruges Estragon-, men en Spiseskeefuld Viineddike og Saucen spædes med hvid Vin.

Ligeledes kan Salaten laves paa følgende Maade:

Fire haardkogte Æggeblommer tværes og blandes med Kjødet af fire Anchiovis, en halv Skeefuld fransk Sennop, en qvart dito Pebereddike, en halv dito Viineddike, Salt og en

halv Pægel Fløde. Det Hele maſes gjennem en Sigte, hvorpaa det i Stykker ſkaarne Kjød kommes deri og pyntes med hakkede Æggeblommer og Hvider, Rødbeder, hakket Peterſilie, Karſe og bruun og hvid klar Schy; hver Couleur lægges for ſig i Striber eller Stjerner, og Karſen i en Krands derom; den hvide Schy lægges over det Mørke og den brune over det Hvide og Gule.

Eller:

Man ſkjærer kogte Rødbeder og Kartofler i tynde Skiver af eens Størrelſe og lægger dem rundtom Randen af Fadet afverlende og hver Skive halvt over den anden; indenfor denne Kant en lignende af flækkede Anchiovis, hvoraf Benene ere udtagne; i Midten det i Tærner ſkaarne Kjød, beſtrøet med hakkede Løg, Kapers og Oliven og hælder derover en Sauce, lavet af Kapers, haardkogte Æggeblommer, lidt finthakket Peterſilie, Charlotter og Anchiovis, vel blandet og udrørt med Olie, Eddike, lidt Peber og en qvart Skeefuld fiin Sennop til en jevn Sauce, ſom gjennem en Haarſigte presſes over Salaten.

1181. Unge Høns og Kyllinger med Reier og Asparges.

Man ſpækker Hønſene eller Kyllingerne med fine Fleſkeſtrimler, ſætter til Kog nogle Skiver Fleſk med et Par Citronſkiver, en Muſkatblomme og lidt Salt, ſkummer det, kommer Kyllingerne deri, mørkoger dem og hælder derpaa noget af Suppen gjennem en Sigte i en Kaſſerolle, hvori man mørkoger de Asparges, man bruger til denne Ret. Efterat et til Antallet af Kyllinger paſſende Qvantum Reier er pillet, ſtøder man Skallerne og bager dem med Smør, hælder lidt af Suppen paa og ſlaaer det gjennem en Sigte, naar det har kogt. Smørret afſkummes, bages med Hvedemeel og ſpædes med Suppen fra de kogte Asparges og Reieſkaller til en Fricaſſée-

ſauce; man kommer Aſpargeſerne deri og naar de koge, da ogſaa Reierne. Hønſene eller Kyllingerne trancheres, lægges paa Fadet og de ſtuvede Reier og Aſparges hældes, tilligemed Saucen, op over dem.

1182. Dito med Krebs og Blomkaal.

Hønſene eller Kyllingerne koges ligeſom ovenfor anført, men ſpækkes ikke. Man koger et paſſende Antal Krebs, aftager de ſtørſte Klør, piller Kjødet af Halerne, ſtøder Alt det Øvrige og laver en Krebſeſauce deraf, mørkoger endeel Blomkaalshoveder i Salt og Vand, optager dem varſomt, lægger de ſtørſte af dem i en Top midt paa Fadet, og de i fire Dele ſkaarne Kyllinger ovenpaa (efterat de først have faaet et Opkog i den halvt med Suppen og halvt med kogt Fløde eller Melk fortyndede Krebſeſauce) tilligemed alt Kjødet af Krebſehalerne. Noget af Saucen hældes nu over Blomkaalstoppen midt paa Fadet og Reſten over Kyllingerne. Kanten af Fadet garneres afverlende med et af de mindre Blomkaalshoveder og en Klo, hvori man har ſtukket lidt Kruuspeterſilie, og man kan fremdeles anbringe nogle af de ſtørſte Klør med Kruuspeterſilie oveni Blomkaalstoppen midt paa Fadet.

1183—84. Hønſe-Purée.

Man hakker det hvide Kjød af en kold ſtegt eller kogt Høne ganſke fiint, ſtøder det i en Morter, kommer derpaa to itl tre Spiſeſkeefulde hvid Sauce, maſer det gjennem en Sigte, kommer lidt fiint Salt og hvidt Peber deri, og varmer det. Det kan ſerveres med Laarene grillerede dertil. Puréen maa ikke være for tynd; men kan gives en paſſende Jevnhed ved en ſtørre eller mindre Qvantitet af hvid Sauce eller Fløde. Man kan garnere Fadet med riſtede Brød-Croûtons eller med ſmaa

Smørdeigskager. Puréen kan ogsaa serveres med en Rand af Riis og masede Kartofler, eller med blødkogte Æg.

Høns-Purée soufflé:

Man laver Puréen ligesom ovenfor anført, men meget tyk, med Tilsøiende af et halvt Fjerdingspund Smør, rører den godt over Ilden, og naar den er varm, slaaer man deri Blommerne og Hviderne af fire til sex Æg, efter Kjødets Quantitet, velpidskede og hvert for sig, rører det Hele let sammen, kommer det paa et Fad og sætter det ind i Ovnen, hvor man lader det staae indtil det har fastnet sig, hvilket vil skee et Quarteers Tid tidligere, naar man sætter det varmt i Ovnen.

Begge disse Purée-Retter kunne ogsaa laves af kold Kalve-Filet, og benævnes da Kalve-Purée.

1185—91. Stegte Duer.

Man pleier hos os almindeligst at opsætte og stege Duer paa samme Maade som Kyllinger, kun med den Forskjel, at de spækkes eller Brystet belægges med en tynd Fleskeskive; at de ikke fyldes med Petersilie, og at de enten under Stegningen dryppes med Fløde, eller at man hælder lidt Melk over dem, efterat de have stegt et Quarteers Tid og saa mørsteger dem deri. Saucen oppidskes med Fløde.

Duesteg à l'Anglaise:

Man skolder noget Petersilie, hakker det med Leveren, blander det med noget Smør, Peber og Salt, og lægger en Portion deraf indeni hver Due, belægger Brystet med en Skive fedt Flesk, og naar de ere mørstegte i Pande eller paa Rist, anrettes de med Petersilie og Smør paa Fadet.

Dito med Fylding af Farce etc.:

Det gjør Smagen af Duesteg behageligere, naar Duerne fyldes med en Kalvekjødsfarce, eller, endnu bedre, med en fiin Farce af stødt Kalvekjød og Flesk, tilligemed Hvedebrødskrumme, dyppet i Melk.

Man bruger ogsaa at komme i Duer en Fylding af kogte, skrællede og stødte Kastanier, og ligesaa meget fiinthakket Flesk. Man belægger dem da ogsaa med Skiver af fedt Flesk og indsvøber dem i Viinløv, steger det Hele sammen og serverer Duerne tilligemed Flesket og Viinløvet, som giver dem en behagelig Tilsmag.

Eller:

Man fylder dem med en Farce, lavet paa følgende Maade:

Et Fjerdingspund Smør røres til Fløde og man kommer efterhaanden deri revet Muskatnød og Salt, lidt revet Citronskal, nogle Lod velskyllede Korender, et Par fiintstødte bittre Mandler og saa meget revet Melke-Franskbrød, at det bliver til en ikke altfor fast Deig.

Duer, anrettede som Agerhøns:

Man smører Smør paa ristet Franskbrød, hakker ligemeget af Champignoner og Anchiovis, strøer lidt Peber derpaa og lægger det paa Brødet, eller dryppер nogle Draaber Anchiovis-Essents paa Smørret, lægger det ristede Brød dermed under Duerne, medens de steges og serverer dem dermed.

Med Champignonsauce:

De overskjæres paalangs, krydres stærkt, steges rask over en klar, stærk Ild og serveres med Champignonsauce.

1192—94. Bagte eller grillerede Duer.

Duerne mørkoges i en Braise, overskjæres derpaa i tvende Halvdele, bestrøes med Salt, vendes i Æggerøre, paneres med revet Hvedeknop og bages i Oxefidt. Man kan ogsaa tage Sardelle- eller Anchiovis-Smør, eller fiinthakkede Charlotter med Urter og god Schy dertil.

A l'Anglaise:

Man overskjærer Duerne paalangs, vender dem i Æg paa begge Sider, strøer Peber og Salt paa dem, vender dem i hakkede Krydderurter og Brødkrumme, varmer lidt Smør, besprænger dem dermed og vender dem derpaa igjen i Brødkrumme, steger dem over en rask Ild indtil de ere lysebrune og anretter dem med en Sauce, som laves paa følgende Maade:

Man hakker nogle Charlotter ganske fiint, koger dem i en Spiseskeefuld Viineddike, kommer Schy deri, jevner det med Meel og Smør, kommer i denne Sauce den hakkede Lever, efterat den er skoldet, tilligemed Peber, Salt, lidt Soya og et Par hakkede Champignoner.

A la Française:

Man lægger Duerne paa et Fad, hælder over dem to à tre Glas Portviin og lader dem ligge nogle Timer deri. Imidlertid laver man en Farce af hakket Salvie, et lidet Stykke Løg, noget fedt og magert Flesk, samt Peber, kommer deri Æg eller god Schy, stopper denne Farce i Kroerne og lægger Duerne til Stuvning med Vinen, fem Peberkorn til hver Due, et Blad Muskatblomme, et Løg og lidt Kjødsuppe. Duerne stuves indtil de ere møre, hvorpaa de optages, oversmøres tykt med en i noget Smør og Olie pidsket Æggeblomme og vendes godt i Brødkrumme; man lader dem saa staae en lille Stund, forat afkjøles, oversmører dem igjen med Æg og vender dem i Brød.

Nu sætter man dem ind i Ovnen og bager dem saalænge indtil de netop begynde at blive brune, sier og jevner Schyen og serverer dem dermed.

1195—96. Due-Filets og Côteletter.

Man skjærer Filetstykker af Brystet, med Vingebenet ved, og banker dem flade, udtager Benet af Laarene, flaaer Skindet af disse og skjærer dem i samme Form som Bryst-Filetstykkerne, eller ogsaa lader man Skindet forblive paa, og fylder dem med lidt Farce, steger dem over en rask Ild og lægger dem i Presse indtil de ere kolde. De kunne da serveres afverlende med Fileer, eller ogsaa med Côteletter.

Ønsker man dem som Côteletter, maa man besmøre dem med Æg eller Smør og vende dem i Brødkrumme.

1197. Due-Compot.

Et Fjerdingspund magert Flesk skjæres i smaae Tærner, lægges i en Pande, med et Lod Smør og brunes deri et halvt Minut. Man har derpaa i Beredskab tre eller fire Duer, opsatte, med Laarene bundne indad, lægger dem derover paa Brystet, og lader dem forblive over Ilden indtil de have faaet en lysebrunn Farve, hvorhos man af og til ryster dem omkring, udtværer derpaa godt med en Træskee i Smørret en Spiseskeefuld Meel indtil det bliver brunt, hælder saa en god halv Pot Vand paa, kommer deri en stor Visk Petersilie, et Laurbærblad, omtrent tredive ganske smaae Løg, lidt Peber og Salt, lader det Hele koge jevnt i tre Qvarteer, skummer det imidlertid godt, anretter saa Duerne paa et Fad, med Fleskет og Løgene rundtom dem, indkoger Saucen saaat den bliver passende jevn, udtager Petersilien og Laurbærbladet, hælder Saucen op over Duerne og serverer dem dermed.

Eller:

Duerne blancheres og fyldes, lægges saa paa en Pande, med et Løg, en Skive Citron og en lille Haandfuld Champignoner, og med Skiver af fedt Flesk ovenover dem; man hælder en Pægel Schy derpaa, og stuver dem jevnt indtil de ere møre, hvorefter de optages og holdes godt varme. Man sier Schyen, skummer den, jevner den med en halv Spiseskeefuld Meel og et Stykke Smør som en lille Valnød, kommer Salt, Peber og lidt Cayennepeber deri, og, til Variation, ogsaa nogle smaa Boller af Kjødfarce, hælder Halvdelen af denne Sauce op over Duerne, og serverer Resten særskilt til dem.

1198—1202. Due-Ragout.

Duerne spækkes og halvsteges i brunet Smør, hvorefter man kommer lidt Vand, Suppe og Salt paa, og koger dem møre deri, afskummer Fidtet og jevner Saucen med Meel, som er udrørt i Schy og Soya. Duerne optages, Saucen sies og sættes igjen over med Krydderi, enten Muskatblomme eller Peber, Oliver, Kastanier og smaaskaarne Asier eller Lemoner.

Eller:

Duerne blancheres og skjæres enten i to eller fire Stykker, svitses derpaa lidt med et Par Løg i lysebrunt Smør og rystes saa omkring, efterat man har kommet lidt Meel i Saucen, for at jevne den. Derefter kommer man lidt Kjødsuppe eller Schy derpaa, saavelsom nogle Champignoner, Trøfler eller Morkler og mørkoger dem deri. Saucen sies og afskummes og ved Serveringen kan man tilsøie lidt Soya.

Due-Ragout à l'Anglaise:

Duekraasene stuves i lidt Vand og hakkes meget fiint tillige med Leveren; man laver deraf, samt af revet Skinke, Brød-

krumme, Krydderurter etc., en Farce, som rulles rundtom Blommen af et haardkogt Æg og hvormed Duerne derpaa fyldes. De brunes derpaa i lidt Smør; man kommer deri Skyen af Kraasene, lidt Meel og et Løg, lader det Hele koge meget jevnt under Laag, indtil Duerne ere møre, hvorpaa de optages, Saucen skummes, jevnes og gives et Opkog med et Glas Viin og serveres tilligemed Duerne.

Dito à la Danzig:

Brystet skjæres af Duerne og spækkes fiint; Benene og det øvrige skjæres i Ragoutstykker, som dernæst lægges i en Kasserolle, med Brysterne i Midten; man kommer derpaa fiinthakkede Løg, Smør, Citronsaft og lidt Suppe, og koger dem jevnt indtil de ere møre. Man har imidlertid lavet en fiin Farce, hvori man ogsaa kommer Leverne, sætter en Rand deraf om Fadet og bager den i Ovnen med Smørpapir over. Naar Duerne ere møre, optages de, Suppen jevnes med Meel og Smør, og man kommer deri lidt Cayennepeber og et Glas Rødviin; Ragoutstykkerne lægges paa Bunden af Fadet med den bagte Farcerand, Brysterne ovenpaa dem, og Saucen hældes op over det Hele, som serveres med smaae Skiver af bagt Smørdeig til.

1203. Due-Fricassée.

Denne Ret kan overhovedet tillaves paa de samme Maader som Fricassée af Høns og Kyllinger, hvorfor vi henvise til hvad herom i det Foregaaende er anført.

1204—5. Duer i Hvidkaal eller Grønneærter.

Den første af disse Retter laves paa følgende Maade:

Man tager et Hvidkaalshoved, skjærer det istykker som til Nedlægning, skyller det i koldt Vand, lader det godt afløbe og

lægger det i en Pande med ligemeget Melk og Vand, koger det, afsier Suppen og lægger en Deel af Kaalen i en Gryde. Duerne lader man ligge en halv Time i koldt Melk og Vand, krydrer dem godt med Salt og Peber, samt, om man vil, lidt Cayennepeber, hvorpaa de lægges ovenpaa Kaalen i samme Gryde, med Resten af Kaalen ovenpaa; man hælder nu lidt Kjødsuppe over og lader dem stuves ganske jevnt indtil de ere møre; Saucen jevnes med lidt Fløde, Meel og Smør, gives et Opkog dermed og hældes op over Duerne, der serveres med en Purée af Kaalen.

Til Duer med Grønneærter svitser man Smør gulagtigt i et Par Spiseskeefulde Meel, hælder Kjødsuppe derpaa og koger det, med et halvt Laurbærblad, et lidet Løg, et Par Nelliker og Peberkorn, samt noget Petersilie, til en jevn Sauce. Man skjærer noget magert Flesk i store Tærner, bruner det lidt paa en Pande og lægger det, tilligemed Duerne, i en Kasserolle, Saucen hældes derpaa gjennem en Sigte, og det Hele mørkoges langsomt over en jevn Ild. Derefter optager man Duerne og Flesket, skummer Fidtet af Saucen, mørkoger deri et Par Tallerkenfulde pillede Grønneærter, hælder dem op paa en Sigte, indkoger Saucen, saaat den bliver passende jevn, kommer lidt Sukker i, ryster Duerne, Ærterne og Flesket lidt om deri, varmer det Hele godt og anretter det paa et dybt Fad eller i en Terrin.

1206—7. Duer i Gelee.

Man koger en Kalvefod, eller tager Noget af den Suppe, hvori en Kalveskank er kogt, og kommer det i en Gryde med en Visk Krydderurter, et Blad Muskatblomme, nogle Korn hvidt Peber, noget Citronskal og en Skive magert Flesk, og lægger Duerne deri, saaledes at Hovedet og Fødderne ikke ere af-

huggede, men Kløerne kun tæt afklippede. De mørkoges, optages derpaa; men holdes under tæt Laag, for at de kunne beholde deres Couleur. Fidtet skummes af Geleen og man klarer den, ved at koge to Æggehvider med den; derpaa sies den igjennem et i kogende Vand dyppet Klæde, som er lagt over en Sigte, for at intet Skum eller Ureenlighed skal slippe igjennem. Geleen hældes saa op over og rundtom Duerne.

Duerne maae opsættes saaledes, at de saameget som muligt beholde deres naturlige Form, Hovedet holdes iveiret, Halsen udspiles og Benene bøies saaledes som om Duerne stod paa dem.

Man kan ogsaa, efter saaledes at have opsat dem, brune dem møre paa en Pande eller Rist og sætte en lille Myrthekvist i Næbbet paa hver af dem. Man fylder derpaa en Terrin af passende Størrelse halvt med en, som ovenfor, tillavet klar Kjødgelee. Naar baade Geleen og Duerne ere kolde, aftager man først den Schy, som maatte hæfte ved dem, og lægger dem saa paa Ryggen ned i Geleen. Resten deraf maa da, forinden den stivnes, hældes over dem saaledes at den staaer tre Tommer over Fødderne. Dette maa skee fulde fire og tyve Timer inden de skulle serveres, hvilket skeer ved at vende Duerne med Geleen fra Terrinen over paa Anretningsfadet, som forannævnt, ved Hjelp af varmt Vand.

En tredie Tillavningsmaade er at udtage Benene, men lade Halsen og Hovedet forblive siddende, fylde Duerne med en fiin Kjødfarce, hvorved man maa passe at holde dem i deres naturlige Form, belægge dem med fedt Flesk, lægge dem paa et Fad og mørbage dem i en Ovn, hvorefter de udtages for at blive kolde. Man har imidlertid i Beredskab en meget lyst-farvet Kjødgelee, som man anbringer enten rundtom dem paa Fadet, eller i en Form. Bruger man en Form, lægger man Duerne med Brystet nedad og lader Geleen blive ganske

kold og i Begreb med at stivnes forinden man lægger dem i den. Formen kan da pyntes med Hvider af haardkogte Æg og forskjellige Vegetabilier saaat det veksler i hvid, grøn og rød Farve, saasom Gulerødder eller Rædiker, Agurker, franske Bønner etc. Man kan ogsaa anbringe Trøfler eller Morkler, Champignoner etc. Geleen vendes ud af Formen paa Fadet, som ovenanført.

1208—9. Due-Postei.

Denne Postei kan tillaves paa samme Maade som Posteier af Fuglevildt, eller ogsaa som Hønse- eller Kyllinge-Postei. Man kan, efterat have stegt, eller blot brunet Duerne, skjærer dem i Stykker, udbrede omtrent et halvt Pund Smørdeig i en Form, derpaa lægge i Formen afvexlende Lag af Kjødfarce og de ituskaarne Duer, dække det Hele med Smørdeig, bage Posteien en Time i en moderat heed Ovn og servere den enten med en skarp Schysauce med smaa Kjødboller, en Anchiovis- eller en Fricassée-Sauce med Kapers, hvoraf endeel ved Anretningen hældes op i Posteien. Vil man have den med Trøfler, stikkes disse i Kjødfarcen.

Den franske og engelske Tillavningsmaade er anderledes. Soyer anbefaler følgende:

Man belægger Bunden af et Posteifad med et Pund skjært Drekjød af Tykstegen, skaaret i ikke altfor tynde Skiver, krydrer disse med lidt Salt, almindelig Peber og Cayennepeber og vender dem i Meel; Duerne opsættes, efterat Fødderne ere afskaarne, med Laarene indadvendte, og lægges, Bryst ved Bryst, paa Kjødet; Blommerne af fire haardkogte Æg lægges i Skiver ved Siderne; man strøer lidt Peber og Salt paa Duerne, lægger et Laurbærblad øverst, hælder lidt Vand paa, dækker det

Hele med Smørdeig, stikker Fødderne ind i Toppen af Posteien og bager denne paa sædvanlig Maade. Om man vil, kan man fylde Duerne med Kalvekjødsfarce.

1210—11. Skovduer

kunne tillaves paa samme Maade som tamme Duer, med den Forandring at Saucen dertil laves skarpere og stærkere, eller som Vildtsauce.

Man kan ogsaa først, efterat have strøet Salt paa dem, lægge dem et Par Dage i en Marinade af Eddike, Viin, Løg, Laurbærblade og Citronskal, derpaa spække dem fiint, stege dem langsomt, under hyppig Paahældning af Lage og Fløde og servere dem med en Løgsauce, hvori man har kommet hakkede Anchiovis eller Sardeller, noget af Lagen og Fløde.

1212—16. Edderfugle, Vildgjæs og Vildænder.

Saavel dette, som alt andet Fuglevildt, især af Søfugle, hvis Skind har en trannet Smag, maa først flaaes og efterat Indvoldene ere udtagne, samt Hovedet og det yderste af Vingerne afhuggede, godt afvaskes og udvandes i koldt Vand, hvorpaa man gjør bedst at lægge dem et Par Timer i Melk. De spækkes og steges i en Time med Smør og Melk, eller Kjærnemelk; Saucen oppidskes med lidt Fløde. De kunne ogsaa først marineres, og anrettes med en Sauce af Schyen, Smør, Meel, den hakkede Lever af Fuglen og Fløde, hvori man ogsaa kan komme Kapers.

Som Ragout tillaves de paa samme Maade som tamme Gjæs eller Ænder.

Ved Anretningen af stegte vilde Fugle af denne Art giver det en fortræffelig Tilsmag, naar man, som det er Brug i England, skjærer fire dybe Indsnit i Brystet og derpaa i det Die-

blik Stegen skal bringes ind paa Bordet, hælder derover en gloende heed Blanding af smeltet Smør, Saften af en Citron, Cayennepeber og et Glas Portviin, efterat man har strøet lidt stødt Sukker over det Hele. Over Skiverne af Brystet kan man ogsaa ved Bordet presse lidt Citronsaft.

Man kan, ligesom Skovduer, ogsaa først lægge Vildænder etc. i en Marinade og anrette dem paa den ovenfor anførte Maade.

Brysterne af Vildgjæs og Edderfugle kunne skjæres fra Brystbenet, flaaes, bankes og spækkes som Fricandeaux, lægges i en Marinade og efter een eller to Dages Forløb steges og dryppes med Marinaden, udkogt i Schy af Gaasens Been, eller ogsaa med Smør og Schy. I begge Tilfælde faaer man en kraftig Sauce af Schyen, naar Fidtet først afskummes, og man sier den, spæder den med Kjødsuppe, jevner den med Meel og giver den et Opkog med et Glas Maderaviin.

1217—20. Kramsfugle, Lærker etc.

Af smaat Fuglevildt, som Kramsfugle, Lærker etc., udtager man i Almindelighed ikke Indvoldene, men kun den Ureenlighed og de Tarme, som kunne borttages med en stor Naal. Man udtager Dinene, trækker Skindet af Hovedet og afskjærer Vingerne, eller lader dem forblive siddende og dreier da Hovedet om den ene Vinge. Man bruger ogsaa at afskjære den nederste Deel af Næbbet, tilligemed Svælget, samt Tæerne, dreie Fødderne om Laarene, stikke disse mellem hinanden og Spidsen af det ene Laar gjennem Dienhuulningerne. Over Brystet binder man en Skive tyndt skaaret, røget Flesk, lægger saa Fuglene i en Kasserolle med lidt Smør eller Stegefidt og steger dem under Laag ved en langsom Ild, henved en halv Time; af og til dryppes de, og mod Slutningen aftages Laaget ganske, forat de kunne blive brune. Ved Serveringen aftages de Traade,

hvormed Fleſket er ombundet; men ikke Fleſket; Saucen ſkummes og jevnes, under ſtadig Omrøring, med Schy, Fløde eller Kjernemelk. Ved Kramsfugle pleier man at lægge et Stykke riſtet Franſkbrød under hver Fugl og over dem noget i Smør haardbagt revet Hvedebrød. Det er bedſt, førſt at ſtege dem paa Bryſtet, og derefter at vende dem. Hvis man ynder Tilſmagen deraf, kan man ſtrøe lidt fiinſtødte tørre Enebær over dem.

Fyldte Kramsfugle:

Efterat Kramsfuglene ere behandlede ſaaledes ſom ovenfor anført, men med den Forſkjel at Indvoldene udtages, fyldes de med en Farce, lavet af en ſkrabet, hakket og ſtødt Blanding af Bryſter af Fuglevildt, Oxekjød og fedt Fleſk, ligemeget af hver Deel, der, naar det er blevet ſeigt, røres ſammen med tre Æg og en halv Haandfuld Meel og ſpædes med Suppe, og hvori man kommer lidt Salt og, om man vil, tillige en halv Thee-ſkeefuld ſtødte tørre Enebær. De ſteges hurtigt over en raſk Ild og ſerveres med Æblemoos.

Kramsfugle med Farce og Æbler:

En høi, rund Form ſmøres med koldt Smør og fyldes næſten ganſke med den nysanførte Farce, ſættes derpaa i en Kaſſerolle med Vand og koges deri omtrent en Time. Kort før Anretningen vendes Farcen ud af Formen, ſpækkes fiint med Oliven i Strimler og ſættes ſaaledes i Midten af Fadet, med en Krands af ſtegte Kramsfugle deromkring. Mellem hver Fugl lægges et rødt og hvidt Æbleſtykke. Fuglevildt-Sauce ſerveres ſærſkilt dertil.

Kramsfugle- eller Lærke-Poſtei:

Bunden af et Poſteifad belægges med tynde Skiver af ſkjært Oxekjød og fedt Fleſk, over hvilke man lægger ti til tolv

Kramsfugle eller Lærker, vendte i Meel og fyldte med en Farce, lavet af deres Lever, stødt Brød, hakket Citronskal, Petersilie og et raat Æg, kommer derpaa en Theeskeefuld Salt, en qvart dito Peber, en dito hakket Petersilie, en dito hakket Charlotte og et Laurbærblad ovenover, hælder en halv Pægel Suppe deri, dækker det Hele med tre Fjerdingspund Smørdeig, bager det en Time i en moderat varm Ovn, ryster det godt, saaat Schyen i Posteien bliver som en Sauce og serverer den saa heed som muligt.

1221. Alliker

maae først, efterat være godt udvandede, lægges et Par Dage i en lind Saltlage med lidt Eddike, hvis man ikke foretrækker fuldstændigt at marinere dem, og derpaa koges i Hø og Vand, hvorefter man giver dem et lidet Opkog i andet Vand, med Salt, bruner dem i Smør, hælder lidt Kjødsuppe eller Vand, og lidt Eddike paa, kommer deri et Laurbærblad, lidt Løg og stødt Ingefær, og mørsteger dem.

1222—36. Tjurer, Røier, Urhøns, Hjerper og Ryper.

I Almindelighed tillaves dette Fuglevildt hos os paa samme Maade som Vildgjæs og Vildænder, eller som Agerhøns etc. I Norge, hvor det meest har hjemme, bruger man nogle Variationer i Tillavningsmaaden, og vi skulle derfor meddele nogle norske Opskrifter.

Tjurer og Røier ere kun forsaavidt forskjellige, at Tjuren er Hanen, Røien derimod Hønen af samme Fugl. Den sidstnævntes Kjød er finere end den førstes.

Baade Tjurer og Urhøns spækkes, efterat være udtagne, godt rensede og skyllede, med fine Fleskestrimler, lægges derefter paa Panden, hvori man har brunet et godt Stykke Smør og

lidt Salt, og under Stegningen kommer man lidt Kjødsuppe eller Melk deri. Man vender dem ofte; naar de ere mørstegte, oppidskes Saucen med lidt Fløde og serveres dertil.

Man tillaver imidlertid ogsaa Tjurer paa følgende Maade:

Efterat en Tjur er stegt, skjærer man alt Kjødet fra Brystet, hakker det med fire Lod Nyretælle og lidt Flesk, og rører det godt sammen med fire Æg, et i Kjødsuppe eller Vand opblødt Franskbrød, lidt Salt og hvidt Peber, indtil det bliver til en seig Farce, hvormed Fuglens Brystbeen belægges paa begge Sider saaat Brystet faaer sin naturlige Form; Tjuren spækkes derefter med korte Fleskestrimler, lægges paa Ryggen i Smør, brunes deri, med Paaspæding af Kjødsuppe eller Fløde, og anrettes forøvrigt paa sædvanlig Maade.

En Urhønse-Ragout kan laves af hvad der bliver tilovers fra et Maaltid, ved at skjære disse Levninger i pæne Stykker og lade disse koge lidt i Smør, som man har brunet med Meel og oppidsket med Kjødsuppe, tilligemed smaae syltede Løg, nogle i Skiver skaarne smaa Agurker, Salt og lidt hvidt Peber.

Hjerper flaaes og Skindet vikles om Halen; de spækkes flint lægges jevnsides med Brystet opadvendt og steges langsomt i omtrent et Qvarteer med Smør og lidt Salt; Saucen jevnes med Meel, oppidskes med Fløde og sies.

Vil man anrette dem med Champignonsauce, steges de lidt i forud brunet Smør, hvorefter der paahældes Fløde, hvori de mørsteges. Efter Optagningen aftager man Rygbenet og skjærer Brystet i flere Dele, der igjen sammenlægges saa at det seer ud som om det ikke var ituskaaret.

Man bruger ogsaa at farcere Hjerper. Benene udtages; man lægger en Skeefuld Kalvekjødsfarce i hver Hjerpe og syer

dem sammen, hvorpaa de steges i omtrent en halv Time i brunet Smør, ligeledes lagte paa Ryggen deri. Naar de ere stegte, aftages Syningen og de serveres med Champignoner eller Trøfler.

Ligeledes laver man en Farce af Kalvekjød og Brystkjødet af Hjerper, hakket med et halvt Pund fedt Flesk, blandet med tre Æg og en halv Haandfuld Meel og spædet med Suppen af de kogte Fuglebeen, samt med lidt Salt og en halv Theeskeefuld fiintstødte tørre Enebær. Denne Farce danner man i Form af Hjerpebrysser, spækker dem med fiinskaarne Oliven og lægger dem paa den flade Side til Stegning et Qvarteer i brunet Smør. Man serverer dertil al Slags Gemyse.

Man kan tillave Hjerper en daube ligesom Gaas en daube og Hjerpe-Filets paa samme Maade som Hønse- eller Kyllinge-Filets.

Hjerpe-Côteletter:

Man skjærer to smaae Côtelettestykker af hvert Hjerpebrysst, strøer lidt Peber og Salt paa dem, brüner Smør paa en Pande over Ilden lysebrunt, lægger strax, naar det har afskummet, Côteletterne deri og steger dem ved en rask Ild et Par Minutter. Anretningsfadet maa iforveien være belagt indenfor Randen med en Krands af Æblemoos, som, esterat være glattet, bestrøget med Æggeblommer og pidsket med lidt Vand, er tørret ved at indsætte Fadet dermed i en ikke for varm Ovn. Côteletterne lægges nu hver for sig paa Æblemooskrandsen og i Midten af denne serveres paa Fadet Grønneærter eller anden passende Gemyse.

Hjerper i Gelée:

De Hjerper, som bruges hertil, maae blot steges lidet og kun paa Ryggen, for at de kunne være ret hvide. Brysterne

skjæres i Skiver, fire à fem paa hver Side af Benet, som lægges jevnsides paa et fladt Fad, hvis Bund er belagt med klar Kjødgelee, derpaa dækkes med Gelee og hensættes for at den kan stivne. Naar den er bleven fast, skjærer man en Rand om hvert Stykke, saaat det kan optages for sig med Geleen, lægger dem i en Krands om Fadet, saaledes at den ene Skive lægges lidt opad den anden, og fylder Midten af Fadet med en ret tyk Mayonnaise-Sauce ligesaa høit som Hjerpeskiverne ere anrettede derpaa. Man kan strøe hakkede Rødbeder og hakket Kjødgelee over Krandsen og garnere Fadet med Østers, eller forlorne Æg, Rødbeder og Laurbærblade, dyppede i Olie.

Ryper skylles, esterat være pillede, sviede og udtagne, godt i flere Vand, oplægges til Tørring, spækkes saa fiint med Fleskestrimler og opbindes. En Kasserolle sættes over Ilden med et godt Stykke Smør og naar dette har afskummet og er blevet lysebrunt, lægger man Ryperne deri paa Brystet. Naar de have faaet en smuk bruun Farve, vendes de, Saucen spædes med lidt kogende Melk, og man kommer deri lidt Salt og knust Ingefær, hvorefter de mørsteges langsomt under Laag, under jevnligt Tilsyn og Dryppning med tyk suur Fløde. Saucen oppidskes med tyk Fløde.

Rype-Ragout kan tillaves paa samme Maade som Urhønse-Ragout; men med den Forskjelp, at man, istedetfor syltede Løg og sure Agurker, tager skrællede og ituskaarne Æbler, af hvilke Kjernehusene ere fraskaarne, tilligemed lidt stødte Nellikker, og kommer Sødt og Suurt deri efter Smag.

I England serveres stegte Ryper, enten med ristet Brød under og bagt revet Brød til, eller overhældede med en Sauce, som laves af to Spiseskeefulde Ribsgelee, Saften af en Citron og lidt Salt, Alt smeltet paa en Pande over Ilden.

1237—52. Agerhøns og Hasselhøns.

Unge Agerhøns og Hasselhøns opsættes ligesom Kalkuner o. a. Fjederkræ, men, som alt Fuglevildt, saaledes at Hovedet ikke afhugges, men fæstes til Benene derved at man først stikker Naalen med Seglgarnet gjennem det ene Been og Kroppen, derpaa gjennem Hovedet og tilsidst i det andet Been. Det er bedst ikke at udvande disse Fugle, men kun aftørre dem godt med et Klæde. Man kan enten spække Brystet fiint med smalle Fleskestrimler, eller belægge det med tynde Fleskeskiver, under hvilke man kan lægge et Blad af Viinløv og som ombindes med Seglgarn, og da stege dem i Ovn, eller i brunet Smør i en Kasserolle, i omtrent en halv Time. Det er imidlertid hverken nødvendigt at spække dem, eller belægge dem med Flesk; men man kan blot brune dem lidt i Smør paa begge Sider af Brystet i en Kasserolle, derefter lægge dem paa Ryggen, strøe lidt Salt paa og saa mørstege dem i Ovnen. Jomindre Flydende der kommer under en Agerhøne, desbedre bliver den. Schyen tillaves, som af andre Stege, ved at afkoge Bundsatsen med lidt Suppe og ialtfald jevne den med lidt Meel og oppidske den med Fløde. Ved Anretningen kunne de trancheres paalangs i fire til fem Skiver, som derpaa igjen sammenlægges, saaat de beholde deres Form. Man bruger ogsaa at sætte et Salatblad i Næbbet. Saucen kan varieres ved at komme Østers og Citronsaft deri; i England bruger man at komme deri revet Brød, brunet i Smør.

Man kommer i Almindelighed ikke nogen Fylding i Agerhøns; men de vinde i Smag ved at fyldes enten med Kastanier, eller med Trøfler og Flesk.

En fortræffelig kold Ret: Agerhønse-Ost kan laves af gamle Agerhøns, som ikke egne sig til at steges, paa følgende Maade:

Man koger Agerhønsene saa møre som muligt under Laag, helst i en Braise, skummer og sier Suppen, jevner den med stærk brunn Kjødsky og Meel, og koger deraf en tyk brunn Sauce. Kjødet tages af Agerhønsene; Skind og Sener fraskilles, Kjødet hakkes fiint og stødes i en Morter, tilligemed et halvt Pund Smør og et halvt Pund raat fiinthakket Kalve- eller Dyrekjød (dette Quantum regnet til fire Agerhøns), masses gjennem en Sigte og røres i den kolde Sauce til en tyk Grød, som derpaa godt omrøres og blandes med Peber og Muskatnød, tolv Lod Parmesanost, otte Æggeblommer og det fornødne Salt. Denne Oste-Masse kommer man i en, helst firkantet Blik- eller Kobberform, som er tykt besmurt med Smør og paa hvis Bund der er lagt et til samme passende Stykke Smørpapir; man stryger den glat foroven, sætter Formen, i en Bain-marie, ind i en ikke altfor heed Ovn, og bager Osten. Naar man stikker ned i Formen med en Spækkenaal og intet hæfter ved Naalen naar man trækker den ud, er den mør. Dagen efter vender man Agerhønse-Osten ud af Formen, afskjærer tyndt den brune Overflade, binder eet eller to Ark dobbelt sammenlagt Papir tætsluttende om Osten saaledes at Papiret rager en Smule ud derover, hælder klaret Smør i en halv Fingers Tykkelse paa den og lader den staae til Afkjøling og Stivning. Naar man vil bruge denne Agerhønse-Ost, skjærer man den i Skiver saaledes, at der med hver Skive følger en Smørrand, og anretter dem i en Krands paa et rundt, eller i en lige Linie paa et langt Fad saaledes at de hvide Smørstriber regelmæssigt variere med Agerhønseostens mørke Farve. Man garnerer Fadet med kraftig Kjødsky.

Salmi af Agerhøns:

Unge Agerhøns spækkes og steges saftigt under Laag, hvorpaa man lader dem blive kolde, skjærer dem i Stykker og

lægger disse i en Kasserolle. Nu støder man alt Affkjær og Benene ganske fiint i en Morter, udkoger, enten i lidt tynd Kjødsuppe eller Vand, langsomt al Kraften deraf, under en halv Times Kogning, og sier Suppen, tilligemed den velskummede Schy af Agerhønsene, gjennem et Klæde, indkoger derpaa denne Suppe over en rask Ild, med noget brunn Sauce, hvis man har den i Forraad, en halv Flaske hvid eller rød Viin og lidt Sukker, under stadig Omrøring, til en jevn Sauce, kommer Citronsaft deri, hælder den over Agerhønsekjødet og varmer dette i en Bain-marie. Ved Anretningen garnerer man denne Salmi med ristede Hvedebrødsskiver, skaarne i Form af Côteletter eller i Trekanter. Denne særdeles velsmagende Ret kan endnu forbedres ved en Tilsætning af skrællede, i tynde Skiver skaarne Trøfler, som man har kogt møre og indkogt i Kjødsuppe, eller i Schy og Viin.

Man kan ogsaa først halvstege Agerhønsene, skjære dem istykker naar de ere blevne kolde og aftage Skindet; dernæst komme tre Spiseskeefulde Olie paa en Pande, med et Glas Rødviin, Peber, Salt, en Charlotte og Saften af en Citron, og ryste Agerhønsene i denne Sauce indtil de ere mørstegte deri.

Stuvede Agerhøns:

Man tager fire unge Agerhøns, lægger dem, efterat de ere velrensede, i en dyb Gryde, med et Stykke Smør og lidt Vand, og sætter dem over en rask Ild, under Laag og idet man stadig holder Gryden i Bevægelse, for at Agerhønsene ikke skulle brænde paa. De ere tilstrækkeligt møre i det Øieblik man seer den røde Schy dryppe fra Fuglen og blande sig med det smeltede Smør. De serveres med lidt Cayennepeber i Saucen.

Dito i Hvidkaal:

Man skjærer et Stykke Flesk i lange Strimler og lægger dem i en Vande med et Stykke Smør, der er saa stort som en Valnød, bruner Fleskет deri og naar det er aldeles mørt, lægger man Agerhønsene derpaa og vender dem godt over Ilden indtil de ere brune, hvorhos man passer, at saameget som muligt af Fleskет kommer paa Brystet af dem. Saa hælder man deri omtrent en Theekopfuld Schy, noget Affkjær af Kjød og Vegetabilier. Man har imidlertid i Beredskab et kogt stort Hvidkaalshoved. Naar dette er godt afløbet, skjærer man det i Stykker, kommer Smør, Peber og Salt derpaa og lægger disse Stykker, medens de endnu ere varme, tilligemed Schyen etc., over Agerhønsene, som man derpaa stuver dermed ganske langsomt en Times Tid, og passer at vende dem ofte. De serveres med Fleskет under og Kaalen rundtom dem, efterat være godt afstrykt, tilligemed den først godt skummede Sauce.

Ristede Agerhøns:

Man nedskjærer Ryggen og bryder Brystbenet saaat Agerhønsene blive flade, afskjærer Fødderne ved Ledene, vender dem i Æg og Meel, strøer hakkede Urter, revet Brød og Krydderi, velblandet, over dem, rister dem over en rask Ild og anretter dem med lidt god Schy, hvori man har kommet een eller to hakkede Champignoner. Eller: man ryster dem uden Panering, men gnider dem over med Smør, strøer Peber og Salt paa, og serverer dem uden Schy, man presser Saften af en halv Citron over hver Agerhøne i det Øieblik den skal sættes ind paa Bordet.

Dito à l'Anglaise:

Man lader Agerhønen hænge saa længe som det lader sig gjøre, flækker den og aftørrer den med et blødt reent Klæde godt baade ind- og udvendig, lægger den paa en Rist over en

meget klar Ild og strøer lidt Salt og Cayennepeber paa den. Naar den er mør, hvilket vil medtage omtrent tyve Minutter, gniber man lidt Smør over den og serverer den med Champignonsauce.

Agerhønse-Côteletter:

Fire unge Agerhøns flækkes, Bryst og Rygbeen aftages og Laarene stikkes ind gjennem Skindet saaat de faae Formen af Côteletter, der lægges paa Panden med et Par Skiver Smør og bestrøede med stødt Peber, Salt og lidt Muskatnød, og steges over en rask Ild indtil de faae en smuk Couleur; saa afkummes Fidtet, man kommer deri et Glas Maderaviin, en Theeskeefuld Carri, et Stykke Gelee, to Theeskeefulde hvid Sauce og et halvt Glas Champignoner, lader det Hele steges jevnt i ti Minutter, kommer saa et Stykke Smør og Saften af en halv Citron derpaa og serverer Côteletterne i en Pyramideform, med Bryststykkerne øverst og med en Garnitur af Skinke og Champignoner; Saucen hældes op over det Hele og tolv ristede Brød-Croûtons lægges rundtom Kanten af Fadet.

Hasselhøns à l'Anglaise:

Man blander et lidet Stykke Smør med noget revet Brød og lægger det ind i Fuglene, for at holde dem fugtige, steger dem under stadig Drypning, da de ellers let blive tørre, og serverer dem med ristet Brødkrumme og Brødsauce. Eller ogsaa lægger man Fleskeskiver paa Brystet og serverer dem paa Brød, som er ristet i meget Smør.

Agerhønse-Postei:

Efterat man har lavet en fiin Farce af Oxe- og Kalvekjød samt et Fjerdingspund mager fiinthakket røget Skinke, belægger man en Posteiform overalt indeni med et tyndt Lag Smørdeig og lægger derover Farcen. Fire Agerhøns steges hele med

Schy og en Pægel Viin, men uden at være spækkede, skjæres derpaa hver i fire Stykker og lægges paa Farcen i Formen, hvorefter den velskummede Schy hældes over dem, Formen dækkes med Farce og ovenover denne igjen lægges et Laag af Smørdeig. Man koger Postejen i to Timer i en Tærtepande med Vand i Bunden og lægger Gløder over Laaget. Et Qvarteer før den skal anrettes, skjærer man en lille Aabning i den foroven og afhælder Schyen, som benyttes til Saucen, der tillaves som skarp Schysauce. Man regner en saa stor Postei som her er anført til sexten Personer.

Paa en simplere Maade kan denne Postei, uden Farce, tillaves saaledes:

Man skjærer ved Ledet Fødderne af fire Agerhøns, krydrer dem med Peber, Salt, hakket Petersilie, Timian og Champignoner, lægger Kalvekjød og Skinke i Skiver paa Bunden af et Postejfad, Agerhønsene derovenpaa, hælder en halv Pot god Kjødsuppe deri og bager dem en Times Tid i en løs og med et Æg bestrøget Deig.

Kold Agerhønse-Postei tillaves paa den i det Foregaaende om kolde Fugle-Postejer anførte Maade.

Agerhønse-Salat

tillaves, ligesom overhovedet Salat af Fuglevildt, paa samme Maade som i det Foregaaende er anført om Hønse-, eller S. 132 og 33 om Vildt-Salat. Det maa bemærkes, at de unge Agerhøns eller hvad andet Fuglevildt, man vil bruge dertil, ikke maae være for mørstegte.

1253—59. Snepper og Bekkasiner.

Disse med hinanden nærbeslægtede Arter af Fuglevildt tillaves paa een og samme Maade; de ansees overalt som Delicatesser og Indvoldene benyttes, enten saaledes at de ikke udtages, eller ogsaa udtagne og hakkede særskilt til en Farce.

Lader man Indvoldene forblive i dem, kan man ombinde dem med Fleskeskiver, stege dem ligesom Kramsfugle, og anrette dem paa ristet Franskbrød, efterat Flesket er aftaget.

Vil man derimod udtage Indvoldene, hakkes disse, efterat Kroen er fraskilt, blandes med revet Hvedeknop og noget smeltet Smør, en Æggeblomme, Peber, Salt og Muskatnød; denne Farce lægges temmelig tykt paa Franskbrødsskiver, ristes over en rask Ild, eller steges hurtigt i en Ovn, med lidt Smør under, og serveres som Garnitur omkring Snepperne.

Det er imidlertid isærdeleshed Bekkasinerne og alle Arter af smaae Snepper, af hvilke man ikke udtager andet end Kroen, Struben og Svælget. Stegningen af disse mindre Fugle medtager selvfølgelig ikke saa lang Tid som af de større Snepper, der i Ovn steges paa omtrent en halv Time.

Af stegte Snepper, som, efterat være blevne kolde, skjæres istykker, kan man lave en Salmi ligesom af Agerhøns. Man tillaver da Indvoldene som en Farce paa den ovenfor anførte Maade, skjærer de ristede Brødskiver i Trekanter eller i en Halvmaaneform og garnerer Sneppe-Salmien dermed.

Snepper og Bekkasiner opsættes, efterat Struben og Dinene ere udtagne, saaledes at man afhugger Kløerne, bøier Fødderne under Laarene og enten befæster dem med Seglgarn eller stikker dem fast med Næbbet, ved at spile dette mellem Laarene. Man kan fylde Dienhuulningerne med Farce og sætte et Peberkorn deri.

Soyer anbefaler ikke at lade dem hænge for længe, men at stege dem, naar de blive sorte imellem Laarene og Fjedrene ere nærved at løsne sig, og at flaae Skindet af Halsen og Hovedet. Til Stegning paa Spid spiles fire sammen, bindes paa Spiddet og steges ved en rask Ild fra ti til femten Minutter; ristet Brød lægges under, hvorpaa Indvoldene dryppe

ned. De anrettes da paa Brødet med lidt Schy. Man kan ogsaa belægge Brystet med tynde Fleskeskiver og servere dem med en Vildtsauce (Fumet de Gibier), tillavet paa følgende Maade:

Man tager Levninger eller Been af Vildt, hakker dem fiint og lægger dem i en Pande, med et Glas hvid Vin, et Løg, et lidet Stykke Gulerod og en Roe, skaaret i Skiver, et Blad Selleri, en Stilk Timian, en dito Petersilie, et Laurbærblad, en Nellike og et halvt Blad Muskatblomme, rører dette over Ilden i fem Minutter, kommer saa deri en Pot brunn Sauce, spæder det med Vand, hvis det er for tykt, lader det koge i omtrent tyve Minutter, skummer og sier det. Man kan, efter Smag, komme lidt Citronsaft og Cayennepeber deri.

Snepper og Bekkasiner kunne ogsaa steges i rigelig Olie og serveres enten med brunn Sauce eller med en Pommerants-sauce, hvori man, efter Smag kan komme Sennop og Cayenne-peber.

Gratin af Snepper og Bekkasiner, med Trøfler:

Til denne Ret udtages saavel Benene som Indvoldene. Man laver en Farce af to Pund raat og et Pund kogt Kalve-kjød, Smør, lidt Løg og et Par hakkede og svitsede Charlotter, Hvedeknop, noget Melk og Vand, rørt til en Grød over Ilden og blandet ganske hedt med to hele Æg, derpaa sammenrørt med et Par Æggeblommer, Salt og Krydderi og maset gjennem en Sigte; blander denne Farce med de fiintstødte og gjennem en Sigte strøgne Skaller af et halvt Pund velrensede Trøfler, lidt Parmesanost og de hakkede og gjennem en Sigte masede Indvolde af Fuglene. Disse bestrøes med Salt, fyldes med Farcen, lægges sammen i deres naturlige Form og stivnes i Smør. Naar de igjen ere blevne kolde, lægges de i Midten af et Fad i en hvælvet Forhøining saaledes at Brysterne vende

udad og med smaae, rundt tilskaarne Trøfler forovven; det Hele omgives og belægges godt med Fleskeskiver og Papir og sættes derpaa, i en Bain-marie, ind i en moderat heed Ovn, indtil det er mørt. Ved Anretningen aftager man Fleskeskiverne og det Fidt, som har samlet sig paa Fadet og i Huulningen i Midten, øser noget Trøffelsauce op omkring det og anretter det Øvrige af Saucen i Midten.

Sneppe-Postei:

Man koger Snepperne halvmøre i Schy, hvid Viin og lidt Kjødsuppe, med lidt revet Løg, Peber, Muskatblomme og Salt, laver en Kjødfarce af tre Pund Oxekjød og et Fjerdingspund fedt fersk Flesk, som, efterat være hakket sammen, støbes godt, først med noget Smør og dernæst med et i Suppe udblødt Franskbrød, hvorpaa det udrøres lidt tyndere end til Boller, med noget hvid Viin, lidt revet Løg, stødt Peber, Allehaande, et Par Nelliker, nogle hakkede, syltede Champignoner, Asier og noget af den Suppe, hvori Snepperne ere kogte. En Form med fast Bund, eller et Fad, belægges med denne Farce, Snepperne lægges derovenpaa med lidt af Suppen og ganske lidt Smør og dækkes med et godt Lag Farce. Den bages i halvanden Time og serveres i Formen, med en Serviette om, eller i Fadet, med en Sauce, lavet af en Pægel Suppe, en halv Pægel hvid Viin, Schy, Lemoner, Asier, lidt Vand og lidt i Smør udrørt Meel.

Man kan tillave en lignende Postei af alle andre Slags Fuglevildt, saavelsom af Duer, Kyllinger, Høns, Ænder, Levninger af Steg etc., og den spises ogsaa kold.

1260—63. Ortolaner og Hvidkjælker.

Skjøndt dette Fuglevildt, der især af franske Gourmands ansees for den største Delicatesse, ogsaa forefindes i det nordlige

Europa, hører det dog egentlig hjemme i Italien, hvor det især findes i Havehækker, hvilket skal have foranlediget dets Navn (hortus: en Have). Det forsendes saavel derfra som fra det sydlige Frankrig i Blikdaaser; man fanger det i Snarer og feder det i mørke Værelser. Det er saameget dessjeldnere i det nordlige Europa som det paa sine Trækfarter altid flyver Parviis og aldrig i Flokke, og let kan forverles med Gulspurven eller Hvidkjælken, hvilken sidste ogsaa kommer Ortolanen temmelig nær i Smag, og, da den er temmelig almindelig i England, der har faaet Navn af „den engelske Ortolan," medens den hos os regnes med blandt Kramsfugle.

Ortolanen ansees for at være tilstrækkelig feed, naar man netop kan slutte en Haand om den. Man dræber den ikke som andre Fugle; men ved at dykke Hovedet ned i et Glas Cognak. Efterat have plukket Fjedrene af den, svier man den med antændt Papir, eller Spiritus vini; afskjærer Næbbet og Kloerne, udtager ikke Indvoldene, lægger den i en Papiræske, som er dyppet i Olivenolie og steger den over en langsom Ild (helst en svag Cinders-Ild); inden faa Minutter er den mør og svømmer i sit eget Fidt. Man bruger at svøbe et Vinløv om hver Fugl.

En Ortolan kan spises heel og holden; en Gourmand vil ikke kaste Brag paa det Mindste deraf. Man skjærer den ellers i fire Stykker og fraskiller Kroen, som er noget haard; Resten kan spises, lige indtil Benene, der ere saa møre, at Enhver kan tygge dem uden mindste Ulempe.

Ortolaner steges ogsaa paa Spid; man belægger dem da undertiden med Flæskeskiver inden de bindes paa Spiddet; men Tilsmagen deraf skader Kjødets eiendommelige Velsmag; de bestrøes med revet Brød naar de ere mørstegte, eller man skjærer dem op paa Siden og lægger et Laurbærblad ind i Snittet; Anretningsfadet garneres med bagt Brødkrumme.

Hvidkjælkerne, eller de uægte saakaldede engelske Ortolaner, tillaves ligesom de ægte, eller udtages og fyldes med Kjødfarce. Man kan ogsaa tillave dem ligesom Lærker. Ligeledes bruger man at oversmøre dem med Æg, eller, hvad der er bedre, i Æggekagedeig og vende dem i stødt Brød og gjentager dette naar de ere stegte. Under Stegningen dryppes de med Smør.

Det er bedst at stege disse Fugle samme Dag som de ere skudte; ialtfald maa det skee Dagen efter.

1264—66. Brokfugle og Viber.

Dette hos os velbekjendte Fuglevildt steges ofte blot paa samme Maade som Ederfugle og Vildænder; men kan tillaves ligesom Snepper og Bekkasiner. Det er rigtigere at belægge dem med tynde Fleskeskiver og Viinløv, end at spække dem.

Brokfuglen er mere velsmagende end Viben. Begge Slags Fuglevildt kunne imidlertid godt behandles paa de forskjellige Maader som ovenfor ere anførte om Snepper etc., enten ved at lade Indvoldene forblive i dem, eller udtage dem og deraf lave en Farce, hvormed de igjen kunne fyldes, eller som lægges paa ristede Brødskiver.

Man kan ogsaa lave Gratin deraf, ligesom af Snepper etc., eller sautere dem med Trøfler.

Vi skulle anføre Soyers Opskrift til den sidstnævnte fortrinlige Ret:

Fire Brokfugle lægges med Brystet nedadvendt i en Pande, med et Fjerdingspund Smør, otte raae Trøfler, velskyllede, skrællede og skaarne i tynde Skiver, to Nelliker, et Laurbærblad, en halv Theeskeefuld Salt og en Saltskeefuld Peber og lader det Hele, under Omrøring af og til, staae ti Minutter over en rask Ild, hvorpaa man godt omrører deri en halv Spiseskeefuld

Meel og spæder det med en halv Pot Kjødsuppe og et Glas hvid Viin. Man lader det nu staae og koge ganske jevnt ved Siden af Ilden endnu i tyve Minutter, passer imidlertid at skumme det godt, optager saa Fuglene og lægger dem paa Anretningsfadet, indkoger Saucen indtil den er tilbørlig jevn, kommer deri lidt Sukker og Saften af en Citron, og hælder den op over Fuglene, der maa serveres saa varme som muligt. Man kan komme nogle Draaber Couleur i Saucen.

I Frankrig og England er det almindeligst at stege disse Fugle, ligesom overhovedet alt Fuglevildt, paa Spid.

1267—70. Vagteler.

Disse Fugle kunne tillaves ligesom Agerhøns, eller ogsaa lægges en liden Stund i Salt, derefter Natten over i en Lage af ligemeget Viin og Eddike, med noget heelt Kaneel og nogle Nelliker i, hvorpaa de steges og serveres med en af Lagen lavet Sauce, hældt op over dem.

I England og Frankrig steges de i Almindelighed paa Spid over en rask Ild, efter først at være opsatte saaledes, at blot Vingerne afskjæres ved det yderste Led, Fødderne forblive siddende, Svingfjedrene og Vingerne befæstes med en Naal; Brystet belægges, først med et Viinlovsblad og derpaa med en Skive fedt Flesk, hvorpaa Vingerne og Laarene stikkes sammen. De ere stegte paa ti til tolv Minutter, maae have en smuk guul Farve og anrettes med lidt Schy.

De kunne ogsaa, efterat være opsatte som ovenfor anført, lægges i en Svinemave, steges deri og serveres med en Ravigotte- eller Fuglevildt-Sauce (see disse Sauce).

1271—84. Fasaner.

Fasanen er, som bekjendt, det fineste Fuglevildt, og maa derfor behandles med stor Omhu. Den maa plukkes varsomt

saaat Skindet ikke saaer nogen Rift, svies forsigtigt, udtages ued den største Reenlighed og aftørres med et Klæde, men ikke vaskes. I Almindelighed afhugger man ikke Hovedet og lader det til Zirat beholde Fjedrene, ligesom ogsaa Halsfjedrene lægges som Garnitur om Fadet og Fasanerne serveres derpaa. Hanen holder sig længere end Hønen.

Stegte Fasaner fyldes sjelden; de serveres som oftest alene med Schy hældt op over dem og med Brødsauce særskilt dertil; men undertiden ogsaa med Farce særskilt paa Fadet. Man bruger tidt at spække dem, eller, naar to anrettes tilsammen, da at have den ene spækket og den anden enten uspækket eller belagt med Fleskeskiver; men da Tilsmagen af Fleskets betager Fasanens Kjød dets fine Smag, er det at foretrække hverken at spække dem eller belægge dem med Flesk.

Vil man derimod have dem stegte med Fylding, bruger man oftest at spække dem. Det er da bedst at bruge Kalve- eller Oxekjødsfarce til Fyldingen, da Saften af Kjødet i Farcen, ved at gjennemtrænge Fasanen, gjør dens Kjød saftigere og mørere. Farcen laves helst af meget fiint hakket raat Kalvekjød med ganske lidt fiinthakket Flesk, lidt Brødkrumme, Peber og Salt. Man maa binde godt for Farcen, forat den ikke skal gaae ud. Det er en Selvfølge, at Trøfler, eller Kastanier, ogsaa kunne bruges som Fylding til Fasaner; Trøflerne skjæres enten i Skiver eller indlægges hele, eller kommes i en Leverfarce som til fyldt Kalkun med Trøfler.

Stegningen maa skee over en klar, men ikke altfor stærk Ild, og man maa nøie passe, at de hverken blive altfor møre, eller ikke fuldtstegte. Det er bedst at indgnide dem først med Smør, presset i en Træskee; man kan imidlertid ogsaa dryppe dem med Smør, vende dem i Meel og strøe lidt Salt paa inden de optages, eller ogsaa indbinde dem med Smørpapir.

Steger man dem i brunet Smør, hvilket ogsaa bruges, er det bedst at komme lidt hvid Viin og Kjødsuppe deri, naar de ere næsten møre, og mørstege dem deri, men kun ganske lidt.

Man trancherer helst Fasaner saaledes at de beholde deres Form. Af Hovedet udtager man ved Opsætningen Øinene, fylder Huulningerne med Fiskefarce og sætter deri et Peberkorn istedetfor hvert Øie. Ved Stegningen indsvøber man hele Hovedet i Smørpapir, der igjen aftages, naar de skulle skjæres itu.

Vil man ikke bruge Halsfjedrene til Garnitur, tages i Almindelighed Brøndkarse dertil, blandet med Salt, lidt Eddike og Olie.

Man kan ogsaa udtage alle Benene af en Fasan, fylde den med Farce, lægge den igjen saameget som muligt i dens naturlige Form, belægge den med Skiver af Flesk og Skinke, samt Citronskal, binde Papir om og sætte den til Stegning i Ovn, i et med Smør besmurt Kasserollelaag; den serveres da med en Sauce, lavet af smeltet Smør, noget Meel og brunn Suppe, som gives et Opkog med smaaskaaret Skinke, Nelliker, Laurbærblade og Champignoner, og hvori man tilsidst kommer lidt Citronsaft.

Soyer anbefaler en Fasans Stegning paa Rist, naar man kun vil have en halv Fasan stegt ad Gangen. Man udtager da alle Benene, afskjærer Fødderne ved Knoklen, bryder Laarene og vender dem indad, fraskjærer Vingen ved Brystledet, flækker Fuglen, presser den ene Halvpart flad og sauterer den paa en Pande med lidt Spæk eller Madfidt; naar den er brunn paa begge Sider og omtrent halvmør, lægger man den paa et Fad, kryddrer den godt med Salt og Peber, vender den i Æg og Brød og steger den rask paa en Rist over en jevn Ild indtil den er mør, hvilket vil skee paa omtrent et Qvarteer, hvorpaa

den serveres med Vildt-, Champignon- eller en anden piqvant Sauce.

Kogt Fasan tillaves i Almindelighed med Kalvekjøds-Fylding, opsættes paa samme Maade som en til Kogning bestemt Kalkun, lægges i hedt Vand, koges i henved en Time og kan serveres med de samme Sauce som en kogt Kalkun.

Fasan, stuvet med Kaal, betegnes af Soyer som en fortræffelig Maade at tillave en gammel Fasan, skjøndt en ung ogsaa paa denne Maade vil være at foretrække. Et stort Savoykaalshoved skjæres i fire Stykker, skylles godt i Salt og Vand og koges derpaa fem Minutter i Vand, hvorefter man lader det afløbe indtil det er aldeles tørt; man afskjærer Stokken, bestrøer det temmelig stærkt med Peber og Salt, lægger det i en Gryde med et temmelig stort Løg og et halvt Pund stribet Flesk, hælder lidt god Kjødsuppe over det Hele, lader det koge jevnt ved Siden af Ilden i tre Qvarteer, lægger saa en Fasan, der iforveien er tre Fjerdedele stegt, i Kaalen og stuver den deri henved tre Qvarteer, eller indtil Suppen er bleven som en Gelee og hæfter sig tyk ved Kaalen, som derpaa anrettes i en Forhøining paa Fadet, med Flesket, skaaret i Skiver, rundtom, og Fasanen i Spidsen, halvt nedlagt i Kaalen; Vildtsauce hældes rundtom det, og det er da færdigt til Servering.

En anden velsmagende Tillavningsmaade af stuvet Fasan er følgende:

En Fasan steges, efterat være vendt i Meel, paa Rist over en rask Ild, dryppes af og til med Smør og bestrøes med Meel, saaat den bliver meget sprød og næsten hvid udvendig. Derpaa lægger man Krummen af et Par Franskbrød i en Pande med en Pægel Melk, en Charlotte, et Laurbærblad, to Lod Smør, samt lidt Peber og Salt, og lader det Hele koge nogle Minutter, udtager saa Charlotten og Laurbærbladet,

lægger et stort Stykke i meget Smør ristet Franskbrød paa Fadet, hælder den kogte Blanding derover og serverer Fasanen derovenpaa.

Salmi af Fasaner tillaves enten ligesom Salmi af Agerhøns (S. 115), eller ogsaa paa følgende, af Soyer angivne Maade:

En stegt, kold Fasan, eller Levningerne af en Ret Fasaner, skjæres i pæne Stykker, som lægges i en Pande, medens man kommer Benene og Afskjæret, hugget meget smaat, i en anden Pande, tilligemed et i Skiver skaaret Løg, lidt Petersilie, Timian og Laurbærblad, fire Peberkorn og et Glas Madera eller Sherry, koger dette tilsammen i to Minutter, kommer saa deri henved en halv Pot bruun Sauce og en Pægel Suppe (eller, hvis man ikke har bruun Sauce ved Haanden, da en Spiseskeefuld Meel og en Pot Kjødsuppe eller Vand, og noget Couleur), lader det Hele koge, under Skumning af og til, indtil det er indkogt til det Halve, lægger en fiin Haarsigte over den Pande, hvori man har lagt Fasan-Stykkerne, hælder Saucen derigjennem over dem, varmer det Hele over en jevn Ild, uden at det kommer til at koge, lægger Stykkerne, naar de ere aldeles varme, pænt paa et Fad, hælder Saucen over dem, og serverer dem med ristet Brød, skaaret i Form af Hjerter, rundtomkring.

Levningerne af Fasaner eller andet Vildt kunne ogsaa hakkes og varmes i lidet af den ovennævnte Sauce, og serveres med blødkogte Æg over, eller tillaves som Boudins og Croquetter, ligesom Kalkun.

Fasan-Galantine:

Denne delicieuse Ret tillaves paa samme Maade som Kalkun-Galantine (S. 20), kun med den Forskjel, at der, istedetfor den angivne Farce, tages en Farce af Fuglevildt, og istedetfor Kalvekjød, braiserede Fileer af Harekjød.

1285—86. Perlehøns og Paafugle.

Perlehøns kunne kun steges naar de ere meget unge, da Kjødet af dem ellers har en altfor tør Smag; de maae derfor tages inden de blive over et Aar gamle.

Man opsætter dem som almindelige Høns, spækker dem fiint eller belægger dem med Fleskeskiver, steger og tillaver dem overhovedet ligesom Agerhøns; de maae steges temmelig møre.

Paafugle give en ligesaa fortræffelig som sjelden og kostbar Steg; Kjødet af de unge er især høist velsmagende.

Man spækker dem, steger dem, enten med en Fylding af Trøfler, Gaase- eller Hønselever, eller som den bruges til Kalkuner, eller ogsaa aldeles uden Fylding, og serverer dem med den pragtfulde Hale, velconserveret og stukken fast i dem; Hovedet med dets Fjedre indsvøbes i Papir og bøies under Vingen; naar de ere mørstegte, hvilket vil medtage mindst halvanden Time, aftages Papiret og Paafuglene anrettes paa et Fad med Brøndkarse og en Krands af Roser, eller andre Pragtblomster, efter Aarstiden, som Garnitur, samt med Schy og Brødsauce særskilt dertil.

Paafuglesteg var i Riddertiden en fransk Bryllupsret i rige og fornemme Huse; den serveredes af Æresdamerne og blev placeret for Bruden.

Forskjellige andre Kjodretter.

Vi skulle under denne Rubrik først omhandle de Salater, i hvilke Kjød er een af Hoved-Ingredientserne.

De forskjellige Tillavningsmaader af Hønse- og Kyllinge-Salat ere allerede anførte i det Foregaaende (S. 92).

1287—99. Kjød-Salater.

Soyer anbefaler følgende franske Salat som særdeles sund, billig og let at tillave:

Man skjærer et Pund koldt kogt eller stegt Oxekjød i tynde Skiver og lægger dem i en Terrin eller et dybt Salatfad, tilligemed et halvt Pund friskt Laktuk- eller Hovedsalat, som man, efterat have fraskilt alle visne og grove Blade, har skaaret paalangs i Stykker ligesom Kjødet, kommer deri en god Theeskeefuld Salt, halvt saameget Peber, to Spiseskeefulde Viineddike og fem dito god Salatolie, omrører det Hele let med en Salatgaffel og Skee og naar det er blevet godt sammenblandet, er Salaten færdig.

Efter Aarstiden kan man ogsaa tage dertil lidt velskyllet Endivien-Salat, eller lidt Selleri, eller nogle Agurker, og ligeledes, for at variere Krydderiet, lidt Kørvel og Estragon-Eddike,

hakkede Charlotter, eller ganske lidt skrabet Hvidløg, hvis man ynder Smagen deraf; men Alt i behørigt Forhold, efter Smag, og brugt med Maadehold. Snittebønner smage ogsaa fortræffeligt deri.

Levninger af koldt Kalve-, Lamme- eller Bedekjød kunne benyttes paa samme Maade.

Vil man have en Kjød-Salat med Kartofler, bærer man sig ad paa lignende Maade, men bruger da ingen Laktuf- eller Hoved-Salat. Hvis man fra et foregaaende Maaltid har nogle kolde Kartofler tilovers, skræller man dem og skjærer dem i to Stykker, hvis de ere smaae, men i fire, hvis de ere store, og derpaa i Smaaskiver af en engelsk Shillings (eller en dansk Tomarks) Størrelse; men over dobbelt saa tykke, lægger dem i Salatskaalen tilligemed Kjødet, kommer samme Krydderi derpaa som ovenfor nævnt; men tager mere Olie og Eddike og tilføier en Theeskeefuld hakket Petersilie. Man kan i denne Salat komme lidt Pickles af hvilketsomhelst Slags, ligesom ogsaa nogle Anchiovis eller Oliver.

Det er en Selvfølge, at man ogsaa kan komme Levninger af Høns eller Kalkuner i disse Salater, der afgive et ligesaa nærende som sundt og behageligt Maaltid, naar man blot passer at Qvantiteten af Kjød og Vegetabilier staae i et nogenlunde ligeligt Forhold.

Vildt-Salat:

SoversAnviisning hertil er omtrent som til hans Hønse- og Kyllinge-Salat (S. 92):

Man koger otte Æg haarde, aftager Skallen og lægger dem i koldt Vand, skjærer en tynd Skive af den brede Ende, for lettere at kunne anbringe dem paa Fadet, skjærer hvert Æg paalangs i fire Stykker og lægger en meget tynd flad Rand af Smør, omtrent en Tomme fra Randen af Anretningsfadet.

Heri sætter man Æggestykkerne opreiste tæt ved Siden af hverandre, med Blommerne vendte udad, eller afverlende Hvider og Blommer; midt i denne Æggekrands lægger man et Lag frisk Salat. Nu tager man en iforveien stegt Rype eller Agerhøne, der ikke maa være for mørstegt, skjærer den i otte til ti Stykker og laver saa en Sauce paa følgende Maade:

Man lægger en Spiseskeefuld fiinthakkede Charlotter i en Skaal eller dybt Fad tilligemed en dito stødt Sukker, Blommen af et Æg, en Theeskeefuld hakket Petersilie eller Kørvel og et halvt Lod Salt og rører deri langsomt og efterhaanden med en Træskee fire Spiseskeefulde Olie og to dito stærk Vineddike. Naar Alt er godt sammenblandet, sætter man det paa Jis, eller paa et saa kjøligt Sted som muligt, og naar det skal anrettes, pidsker man en halv Pægel Fløde temmelig tyk, omrører den løselig deri, lægger saa de daarligere Stykker af Fuglevildtet paa Salaten, hælder Saucen derover, saaat hvert Stykke er bedækket dermed, derefter Salaten og Resten af Kjødet, hælder Sauce igjen derover, og det er nu færdigt til Servering. Æggene kunne pyntes med et lidet Stykke Rædike eller Rødbede i Spidsen; man kan lægge derimellem Anchiovis og Agurker, skaarne i smaa ruderformede Tærner, eller skjære Agurker i Skiver og lægge en Krands af dem rundtom, ligesom det ogsaa tager sig godt ud at lægge derom Blade af frisk Kørvel eller Petersilie.

Foruden alt Slags Fuglevildt, fra Fasaner til det simpleste, kunne ogsaa Levninger af Dyrevildt anbringes i denne Salat, der er særdeles velsmagende.

Vi tilføie en fransk Opskrift til Vildtsalat:

Man skjærer stegte Agerhøns eller andet Fuglevildt i Stykker, aftager Skindet, afpudser hvert Stykke pænt og lægger dem i en Terrin tilligemed god Olie og Estragoneddike, Salt,

heelt Peber, Champignoner, Petersilie, Charlotter, smaae Agurker i Skiver, Kapers, og et Par Anchiovis, efter først at have givet alle disse Ingredientser et Opkog i Smør, Schy eller Bouillon. Vildtstykkerne anrettes derefter paa Fadet med Hjerterne af Laktuksalat i Hoveder, lagte i en Krands, haardkogte Æg i Skiver, smaae Agurker skaarne paalangs i Strimler og Kjødet af Anchiovis, ligeledes i Strimler, Alt ordnet saaat det tager sig godt ud og med behørigt Krydderi.

Flesk-Salat:

Denne Salat er meget yndet i Tydskland og flere Steder, men isærdeleshed i Ungarn, og er især at anbefale for dem, der ikke ynder Smagen af Olie.

Man skjærer Flesk i smaa Tærner, steger det paa Panden, lader det staae og blive koldt, hælder saa temmelig meget Eddike derpaa, og giver det et Opkog dermed, eller lader det blive rigtigt varmt over Gløder. Man har nu i Beredskab velskyllet og med Salt bestrøet Hovedsalat, hælder den kogende Eddike med Fleskет op derover, og rører den hurtigt sammen dermed, eller afsier igjen Eddiken, koger den paany og hælder den saaledes flere Gange over Salaten. Man kan, efter Smag, ogsaa komme Sukker i denne Salat, dér først maa laves naar man vil bruge den, da den bliver seig ved at staae.

Denne Salat bruges ogsaa serveret varm. Eddiken maa da, efterat være hældt op over Salaten, igjen afsies, koges og paany hældes over Salaten, efterat denne er bleven varmet med Smør.

Russisk-Salat:

Man koger fire Kalvefødder aldeles møre i Vand, halvt saameget Viineddike og ligesaa meget Viin som Eddike, hvori man har kommet nogle hele Løg og Laurbærblade, udtager der-

paa Kalvefødderne og indkoger Suppen til det Halve af dens oprindelige Qvantum. Herpaa skjærer man tre Pund stegt Kalvekølle og to Pund kogt Skinke i smaae Strimler, blander disse med det smaaskaarne Kjød af Kalvefødderne, sier Suppen gjennem et Klæde over Kjødet og kommer deri fiint hakkede Løg, Citronskaller, Bertram og Basilikum, Salt efter Smag og et qvart Lod Peber.

Denne Salat, der især egner sig til at gjemmes længe, eller til at medtages paa Reiser, nedlægges i saa Fald, godt sammentrykt, i en Porcellains- eller Steenkrukke; man hælder nogle Skeefulde god Provenceolie derover og tilbinder Krukken med en Blære. Naar man vil bruge noget af Salaten, stikker man noget deraf stykkeviis paa en Tallerken, hælder frisk Vineddike derover og lader den opløse sig deri.

Salat af Fjederkræ:

Foruden de tidligere anførte Tillavningsmaader (see S. 92—96), meddele vi følgende Opskrift.

Man tager de kolde Levninger af kogte eller stegte Kalkuner, Høns eller store Kyllinger, aftager Skindet og skjærer Kjødet i smaa Tærner, som man lægger paa Fadet, der garneres med kogte Rødbeder og Kartofler i Skiver, lagte halvt over hverandre med en Krands af flækkede Anchiovis, hvoraf Benene ere udtagne, indenfor. Salaten belægges derpaa med nogle kogte og hakkede smaa Løg, Kapers og Oliven og man hælder derover en Sauce, tillavet paa følgende Maade:

En temmelig stor Deel Kapers, nogle haardkogte Æggeblommer, lidt fiinthakket Persilie og Charlotter, samt det fiinthakkede Kjød af nogle Anchiovis blandes godt sammen og udgnides med Olie, Eddike, lidt Peber og en qvart Skeefuld fiin Sennep til en jevn Sauce, som man gjennem en Haarsigte presser over Salaten.

Kjødsalat med Macaroni:

Et Fjerdingspund Macaroni brækkes i korte Stykker, kommes med noget Salt i to Potter kogende Vand, og mørkoges deri, hvorpaa Vandet afrystes i et Dørslag. Man rører nu tre Spiseskeefulde Olie først godt særskilt og siden med fire Spiseskeefulde Eddike, samt Peber og Salt. Heri kommer man Macaronierne og et halvt Pund kogte pillede og ituskaarne Kastanier, eller ogsaa, istedetfor disse, otte Spiseskeefulde kogt og pillet Fisk, eller ituskaarne Rødbeder, samt fiinthakket røget Oretunge, røget Kjød eller mager Skinke.

Saucen til denne Salat kan ogsaa laves af tre haardkogte Æggeblommer, udtværede med to raae, hvorpaa man kommer deri et Par Spiseskeefulde Olie, lidt udrørt Sennop, noget Peber, lidt Eddike, helst Estragon-Eddike, og saameget kraftig Kjødsuppe, at Saucen bliver passende jevn. Et Par Timer førend Salaten skal bruges, kommer man deri de kogte Macaroni, en kogt Sellerirnop og noget smaaskaaret Kalve- eller Lammesteg.

Kjødsalat med Anchiovis:

Ti store Anchiovis, med Krydderiet, skjæres fra Benene i temmelig store Stykker og dobbelt saameget Kalvesteg, samt ligesaameget kogte Kartofler og Rødbeder, skjæres smaat. Man laver en Sauce af to haardkogte Æggeblommer, som udtværes og røres med to raae, lidt udrørt Sennop, stødt Peber og Salt, og derefter med en Spiseskeefuld Olie, en dito Eddike og saameget Rødbede-Eddike, at Saucen bliver passende jevn. Alt det ituskaarne omrøres i denne Sauce. Man kan komme Karse, Kochleare eller Kapers deri. I Mangel af stegt kan man ogsaa bruge kogt Kalvekjød.

Kjødsalat med Asparges:

Man skræller Asparges, skjærer dem i korte Stykker og mørkoger disse i Salt og Vand, ryster dem saa lidt paa et Dørslag, lægger dem i en Skaal og hælder smeltet Smør, med lidt stødt Muskatblomme, over dem. Naar de ere blevne kolde, optager man dem, og rører Smørret, tilligemed det Vand, som er trukket ud af dem, først alene indtil det er blevet jevnt, saa med lidt Olie og tilsidst med lidt Eddike og Salt, hvorpaa Aspargesstykkerne kommes deri, tilligemed smaaskaaret Hønsekjød, stegt eller kogt Kalve- eller Lammekjød, og, om man vil, tillige ituplukket Fisk.

Dito med Anchiovis og Schy:

Man tværer otte haardkogte Æggeblommer, skraber Kjødet af otte Anchiovis og rører det deri, tilligemed en Spiseskeefuld fransk Sennop, en halv dito Pebereddike og lidt Viineddike, Salt og en Pægel Fløde, maser det Hele gjennem en Sigte og kommer saa deri Kalkun-, Hønse- eller andet stegt eller kogt Kjød, skaaret i Tærner eller Strimler, blander det Hele godt sammen og pynter det med hakket Æggeblomme, Æggehvide, Rødbeder, hakket Persilie, Karse og bruun og hvid klar Schy, saaledes at hver Couleur lægges for sig i Striber, eller Stjerner, og Karsen i en Krands derom; den lyse Schy lægges paa det Mørke og den mørke Schy paa det Hvide og Geleen i Salaten.

Fransk Kjødsalat:

Man smaahakker Kjødet af tre Anchiovis, en Charlotte og noget Persilie og kommer det i en lille Terrin med to Spiseskeefulde Viineddike, een dito Olie, lidt Sennop og Salt. Naar det er godt omrørt, kommer man efterhaanden noget koldt stegt eller kogt Kjød deri, skaaret i meget tynde Skiver, ikke over to til tre Tommer lange. Man ryster dem hvergang

godt om og kommer saa mere i, hvorpaa man lægger et tætsluttende Laag over Terrinen og lader den staae omtrent tre Timer inden Salaten serveres.

Italiensk dito

laves i Almindelighed af Hønsekjød, som skjæres fra Benene af en kold kogt eller stegt Høne, eller Kylling, i ganske smalle Strimler, der lægges ovenpaa hverandre i Midten af et Fad. Man hælder en med Flode tillavet Salatsauce derover, lægger en høi Krands af Salat rundtom og ovenpaa denne Æggehvider, skaarne i Ringe, som i en Kjæde.

1300—1305. Silde-Salater med Kjød.

Da Kjød er en af Hovedbestanddelene i flere af de saakaldede Sildesalater, skulle vi her anføre Opskrifter paa disse, forsaavidt som dette er Tilfældet, hvorimod de øvrige, som tillaves uden Kjød, ville findes under Fiske-Salaterne.

Disse Kjødsalater kunne laves paa mange forskjellige Maader og med Tilføining af flere forskjellige Ingredientser.

Saaledes efterfølgende Opskrift:

Kogte og skrællede Kartofler, skrællede sure Agurker, Æbler, skrællede Æbler, hvoraf Kjærnehusene ere udtagne, Kalvesteg og Kjødet af Spegesild, som iforveien have ligget i Blød, skjæres i Tærner eller langagtige Strimler og blandes godt sammen med endeel Kapers, noget Sennep, lidt Sukker, stødt hvidt Peber, rigelig Olie, Eddike og tillige lidt Estragon-Eddike. Samtlige Ingredientser tages omtrent i det Forhold, at man regner en Halvotting Kartofler til fem Sild og af Kalvekjødet og hver af de øvrige faste Ingredientser tages ligesaa meget som Sildene udgjøre. Skulde Salaten efter Blandingen være for tør, kommer man lidt Suppe, Viin eller Vand deri. Man

regner omtrent halv saa megen Eddike som Olie dertil; Quantiteten af Olie beroer imidlertid meget paa Smag, dog maa den ikke være for lille.

Vil man gjøre denne Salat endnu mere velsmagende, kan man først røre Olien dertil med nogle Æggeblommer til en Mayonnaise paa den allerede i det Foregaaende om Mayonnaise anførte Maade; men man maa da tage mere Olie end ellers. I alle Tilfælde maa Olien være af den fineste Salatolie.

Man kan garnere denne Salat paa flere Maader, saasom: med Cervelatpølse, røget Lax, Rødbeder, Asier, sure Kirsebær, Neunaugen etc.

Eller, med endnu flere Tilsatser, som Salat-Potpourri, saaledes:

Man nærkoger i Vand og Salt: Blomkaal, Asparges, Bønner, Roer, Selleri og Kartofler, skjærer det Altsammen i Tærner eller Strimler, og blander det godt sammen med Tærner eller Strimler af sure Agurker, Asier, Rødbeder, Rhabarberstilke, Sild, Kalvesteg, Hønsekjød, Oxetunge, smaa Løg, Kapers, kogt Fisk etc. Denne Salat rører man godt sammen med en Sauce af haardkogte, revne Æggeblommer, som man har udrørt i Olie, fortyndet med Eddike og krydret med Peber, Salt, lidt Sukker, Sennep, hakket Persilie og Snitløg, og garnerer den ved Anretningen med Rødbeder, Blomkaal, Asier, Cervelatpølse etc.

Vi skulle nu anføre nogle simplere Tillavningsmaader:

Man skjærer Kjødet af to udblødte og spegede Spegesild, tager dobbelt saa meget stegt eller kogt Kalve- eller Orekjød, ligesaa meget Kartofler og Rødbeder som Sild, et stort skrællet Æble, hvoraf Kjærnehuset er udtaget og tre Æggehvider, skjærer det Altsammen i Tærner og lægger det, tilligemed et stort, kogt

og hakket, eller raat og revet Løg, i en Sauce, som man laver af tre haardkogte Æggeblommer, tværede og rørte i to raae, og derefter rørte med et Par Theeskeefulde udrørt Sennop, Salt, Peber, to Spiseskeefulde Olie, ligesaameget Eddike, en Skeefuld Rødbede-Eddike og to dito Rødviin. Det Hele blandes godt med Saucen. Denne Salat er til omtrent ti Personer.

Man vil see, at den nysanførte Salat er meest efter deres Smag, som ikke fortrinligt ynde Olie i Salater.

Paa en anden Maade, men med mere Salatolie, tillaves den saaledes:

Kjødet af sex i Melk og Vand udblødte, spegede Spegesild hakkes og blandes med Kalve- eller Oxesteg, kogte Kartofler, Rødbeder, Selleri og haardkogte Æggehvider, i det Forhold at man tager omtrent tre Spiseskeefulde af hver Slags. Fem haardkogte Æggeblommer tværes og røres med en lille Spiseskeefuld udrørt Sennop, sex til otte Spiseskeefulde Olie, to til tre revne, eller kogte og hakkede Løg, tre til fire Spiseskeefulde Eddike (hvortil man kan tage noget af Rødbede-Eddiken), lidt stødt Peber og Salt, efter Smag. Dersom Saucen skulde blive for tyk, og er saa suur, at man ikke kan komme mere Eddike i, kan man røre lidt Rødviin deri. Alt det Hakkede røres i Saucen nogle Timer før Salaten serveres. — Man kan ogsaa tage Oxekjød til denne Salat.

En endnu simplere tillavet Salat af dette Slags, lavet saaledes at den kan smøres paa Brød, er følgende:

Man hakker Spegesild, stegt eller kogt Kjød, Rødbeder, Æbler, haardkogte Æg og kogte Løg, omtrent ligemeget af hvert Slags, meget fiint, og rører det blot med saameget Eddike, at det faaer den behørige Jevnhed til at kunne smøres paa Brød. Til denne Salat udfordres, som man seer, aldeles ingen Olie.

1306. Satine-Salat.

En Spiseskeefuld Meel røres i lidt smeltet Smør og spædes, med Kjødsuppe, til en jevn Sauce, som, efterat have kogt lidt, sættes hen for at blive kold. To haardkogte Æggeblommer tværes med to Theeskeefulde rørt Sennop og røres derpaa i Saucen, tilligemed to Spiseskeefulde Olie, een dito Viin-Eddike, een dito Estragon- eller Peber-Eddike og een dito Kapers med Eddiken ved. Skulde denne Sauce være for tyk, spædes den med Suppe, Viin, eller Rødbede-Eddike, efter Smag. Een Spiseskeefuld Aster, een dito Agurker, een dito Champignoner, to Spiseskeefulde Sellerier, to dito Kartofler, tre dito Rødbeder, fem dito i smaae Tærner skaaren Kalvesteg eller kogt Kalvekjød, og sex dito smaatskaaret Anchioviskjød blandes godt i Saucen. Istedetfor Kapers og Champignoner kan man ogsaa tage Citron- eller Lemon-Aster.

1307—42. Flere Maader at anvende stegt eller kogt Kjød til varme Retter.

Vi have allerede i det Foregaaende anført flere Tillavningsmaader af kogt eller stegt Kjød, og skulle i den Anledning her henvise til S. 424, 426, 435, 452, 454, 462—63, 465—66, 469, 472, 479, 490, 503, 520—21, 527, 531—32, 534, 555, 558, 571, 580—81, 600, 609 og 635 i 1ste Bind, saavelsom til S. 24, 27, 31, 47, 60, 78, 90, 92, 97—98, 111 og 113 i 2det Bind.

Da disse Anvendelsesmaaders behørige Variation er af Vigtighed i enhver Huusholdning, skulle vi her anføre endeel flere.

Kjød med Anchiovis.

Man bruner noget Smør paa en Pande, og kommer deri nogle fiinthakkede Anchiovis, hvoraf Benene ere udtagne. Det stegte eller kogte Kjød skjæres i Skiver og varmes deri, men maa optages førend det bliver for haardt. Man rører derpaa lidt Schy eller Kjødsuppe i Smørret, saaat det bliver jevnt, og hælder det saa op over Kjødet. Man kan servere det med kogte, pillede Kartofler til.

Kjød med Æbler:

Det i Skiver skaarne Kjød steges lidt paa Panden og tages derpaa af. Man bruner lidt Smør og steger deri Æbler, som, efterat Kjærnehusene ere fraskaarne, skjæres i Skiver og lægger dem over Kjødet. Æblerne maa steges sidst, da ellers Kjødet kommer til at hænge ved. Ogsaa denne Ret serveres med Kartofler til.

Kjød med Løg:

Man mørsteger smaa hele Løg i Smør paa en Pande, optager dem, lægger det i Skiver skaarne Kjød i Saucen med noget mere Smør og rører lidt Schy eller Soya deri, lægger Løgene om Kanten af Fadet og serverer Kjødet med Kartofler særskilt dertil.

Lapskov:

Tre Lod Smør brunes med to Lod Meel og spædes med en halv Pot Suppe, hvorpaa man kommer deri et revet Løg, Schy, Soya, Asia og lidt stødt Peber, koger det, og til Slutningen gives det endnu et Opkog med tre Fjerdingspund smaaskaaret kogt eller stegt Kjød. Den her angivne Qvantitet er til sex Personer.

Finker:

Et halvt Fjerdingspund Smør smeltes over Ilden; man rører deri to Lod Meel, spæder det med en halv Pot Suppe og en Spiseskeefuld Eddike, mørkoger deri ser til otte ituskaarne Æbler og kommer saa deri et Pund kogt eller stegt Drekjød, skaaret i Tærner, hvilket man ikke lader staae længere over Ilden endtil det er godt gjennemvarmet. Før Anretningen kommer man Salt, og, efter Smag, lidt Peber og Sukker deri.

Ragout:

Denne Ret tillaves i Almindelighed af alle Slags kogt Kjød eller Steg. Man bruner lidt Smør i halvt saameget Meel og spæder det med Suppe til en passende jevn Sauce, hvori man kommer lidt Schy, Soya, Løg, Asier, eller smaaskaarne Lemonasier, efter Smag. Kjødet skjæres i Stykker og gives et lidet Opkog deri, hvorved iagttages, at det aldrig maa koge længere end til det er rigtigt varmt, da det ellers bliver haardt.

Denne Ret varieres imidlertid paa mange Maader.

Man kan saaledes brune lidt Smør, svitse deri et revet Løg, lidt ituskaarne Anchiovis, Peber og Meel, spæde denne Sauce med Schy, Suppe og lidt Viin, eller Ribssaft, og saa give det ituskaarne Kjød et Opkog deri, og komme Asier, Lemoner eller Charlotter i Saucen.

I Saucen kan man koge Kjød- eller Fiskeboller, eller lægge et Lag Kjød- eller Fiske-Farce over den paa Fadet ophældte varme Ragout, smøre Farcen med Æggeblommer, blandet med lidt Vand, sætte Fadet i Ovnen og da bage Ragouten en halv Times Tid.

Ved Anretningen kan man lægge et Laag af Smørdeig over Ragouten, eller ogsaa smaa Kager af samme Deig.

En fiin og velsmagende Ragout laves ogsaa af Kalvesteg, Kalvebrissel, Fiskeboller og Oliven; Bollerne gjennemskjæres da paalangs, Stegen skjæres i Skiver og gives et lidet Opkog med Bollerne, stegt Kalvebrissel og Oliven, efterat Stenene ere udtagne, i en af Smør, Meel og Kjødsuppe lavet kraftig hvid Sauce, hvori man kort før-Anretningen kommer Champignoner, Salt og lidt Citronsaft eller Viin.

Eller med Champignoner og Asparges saaledes:

Man giver det i smaa Stykker skaarne, og med lidt Salt bestrøede Kalvekjød et Opkog i følgende Sauce:

Et Stykke Smør af et Æggs Størrelse smeltes, og røres over Ilden med en Spiseskeefuld Meel, man kommer saa deri Kjødsuppe, en Spiseskeefuld Fløde og lidt stødt Muskatblomme, lægger det i Tærner skaarne Kalvekjød deri med fem og tyve til tredive flækkede Stykker Asparges og Champignoner, som iforveien ere mørkogte i Smør og Petersilie, og lader al Saucen indkoge deri, hvorefter Ragouten anrettes paa et Fad i Form af en Forhøining og en Krands af Smørdeig lægges derom.

Skiver af stegt Kalve-, Bede- eller Lammekjød kunne ligeledes laves til Ragout paa følgende Maade:

Man vender dem i Smør, bestrøer dem med Brødkrumme, Salt og Peber, bruner dem paa begge Sider over en Rist og serverer dem i en Urtesauce.

Haché:

Denne Ret kan tillaves paa mange, meget forskjellige Maader. Vi skulle først anføre nogle af de hos os meest brugelige.

Man bruner to Lod Smør, eller noget mere, hvis Kjødet er magert, koger deri først et revet Løg og derpaa det hakkede Kjød af to Anchiovis, lidt Salt, Peber eller Carri, Saften af

en halv Citron, en stødt Tvebak og en Theeskeefuld Meel. Naar det koger, kommer man deri lidt Soya, en halv Pægel Kjødsuppe, noget Schy og et halvt Pund fiinthakket, kogt eller stegt Kjød. Det er kogt i lidt over et Qvarteer, og anrettes, enten med brunede Kartofler lagte derpaa, eller paa Skiver af bagt Franskbrød. Den her angivne Portion er til fire Personer.

Vil man lave denne Haché af Dyresteg, tages kun Kjødet af een Anchiovis, og man anretter Hachéen med forlorne Æg omkring den.

Denne Haché kan ogsaa fyldes i smaa Posteier, eller steges til Fricadeller, men man maa da tage dobbelt saa meget Brød og Meel, noget mindre Viin og Kjødsuppe, og røre den med et Par Æg.

Efter en anden Opskrift hakkes Kjødet med en Haandfuld Løg og sættes over Ilden med Smør og en Spiseskeefuld Meel. Naar Løgene ere møre, men ikke brune, kommes Kjødsuppe derpaa, Saften af en Citron, tilligemed den fiinthakkede Skal, et Glas hvid Viin, Salt og lidt Krydderi, og esterat være hældt op paa Fadet, anrettes Hachéen med forlorne Æg rundtom den. Et halvt Pund Kjød regnes til fire Personer.

Soyer meddeler i sin "Cookery for the People" følgende praktiske Anviisning til forskjellige Tillavningsmaader af Haché:

Den simpleste, meest oeconomiske Maade at lave Haché paa, er at skjære omtrent et Pund kogt Kjød i tynde Skiver, lægge disse paa et Fad, strøe derpaa omtrent en Theeskeefuld Salt, en dito Meel og en Trediedeel dito Peber, blande det godt og lægge det i en Gryde eller Pande med en Pægel Vand og lidt Couleur, sætte det over Ilden, røre om deri naar det begynder at koge, derpaa lade det koge jevnt i ti Minutter og saa anrette det.

Men denne Ret kan varieres paa mangfoldige Maader. Man kan nemlig tilføie en Theeskeefuld hakkede Urter, som Løg eller Petersilie, eller en Spiseskeefuld Pickles, eller skarp Sauce, eller man kan tage lidt Cayennepeber, Krydderier, Viin eller Viineddike og komme deri.

Levninger af Kalvesteg kunne hurtigt tillaves som Haché paa følgende Maade:

Man skjærer alt Kjødet og Fidtet i smaae Tærner, og beregner Forholdet saaledes, at man kun tager sex Lod Fidt til hvert Pund magert. Til et Pund af det Hele, som lægges paa et Fad, tager man en Theeskeefuld Salt, lidt Peber, to Spiseskeefulde Meel og et hakket Løg, kommer Kjødet dermed i en Pægel kogende Vand, hvori man har hældt to Theeskeefulde Couleur, rører godt om deri, lader det koge ganske jevnt i tyve Minutter og serverer det saa paa bagt Franskbrød, helst med forlorne Æg over, eller man lægger Hachéen paa et Tinfad, kommer lidt Smør eller Madfedt derpaa og sætter den ind i Ovnen eller ved Ilden indtil den er bruun.

Vil man have denne Haché hvid, tager man Melk, istedetfor Vand og Couleur.

En ny Tillavningsmaade af Haché:

Man skjærer i smaa Tærner et Pund raat Kjød, enten Ore-, Kalve-, Bede-, Lammekjød eller Flesk, hvoraf Fedt og Magert maa være i vedbørligt Forhold, smelter paa Panden et halvt Fjerdingspund Smør eller Madfidt, lægger Kjødet deri, omrører det nu og da, og krydrer det med to smaae Theeskeefulde Salt, lidt Krydderi og en halv Theeskeefuld Peber. Naar Kjødet netop har fastnet sig, kommer man derpaa en Theeskeefuld Meel og en Pægel Vand, lader det koge jevnt i tyve Minutter, eller lidt længere, saafremt det er seigt, kommer en halv Pægel

Vand endnu derpaa, og det er da færdigt til Servering. Man kan, efter Smag, tilføie lidt hakkede Charlotter eller Løg.

Hvis man tager Kalve-, Lamme- eller Svinekjød, er det bedst at bruge hvid Sauce, og man tager da Melk dertil. Benytter man derimod Oxe- eller Bedekjød, bør Saucen være bruun, og man tilføier da tre Theeskeefulde Couleur. Saften af en Citron, eller nogle Draaber Viineddike, giver en god Tilsmag.

Oxenyrer kunne tillaves paa samme Maade, og man kan faae en fortræffelig Carri deraf, ved at komme en halv Theeskeefuld Carri deri.

En simpel Maade at tillave Haché af alt Slags kogt fersk Kjød er følgende:

Man skjærer Kjødet i tynde Skiver, lægger det paa et Fad med en Theeskeefuld Meel, en halv dito Salt og ligesaa meget Peber, blander det Hele godt sammen, lægger det i en Pande eller Gryde med en Pægel koldt Vand, sætter det over Ilden, lader det koge jevnt i ti Minutter og det er da færdigt til Servering. Smagen kan varieres ved enten at komme deri en Theeskeefuld hakkede Charlotter eller Løg, Petersilie, nogle Champignoner, Pickles, skarp Sauce eller Soya.

Vil man servere denne Haché som Carri med Riis, bruner man først et i smaa Skiver skaaret Løg og et i smaa Stykker skaaret stort Æble, kommer saa Kjødet deri, bruner det, rører en Theeskeefuld god Carri i en Pægel Vand, hælder det over Kjødet, lader dette koge ganske jevnt dermed i ti Minutter og serverer det, med Riis særskilt dertil.

Haché af Dyrevildt:

Man skjærer Levningerne af Dyrevildt i tynde Skiver og lægger dem paa en Pande eller i en Gryde med to smaa Glas

Portviin, en Spiseskeefuld Couleur, en dito Soya, et Løg bestukket med Nelliker og det finthakkede Kjød af en halv Anchiovis, lader det koge, kommer saa Kjødet deri og lader det blive godt gjennemvarmt. Ristet Franskbrød, skaaret i Figurer, lægges paa et Fad, Hachéen ophældes derover og serveres med Ribsgelee til.

Eller ogsaa:

Man laver en bruun Sauce af de levnede Been af Vildtet, lægger det i Skiver skaarne Kjød i denne Sauce tilligemed den levnede Vildtschy og et Glās Portviin, skjærer noget af Fidtet i Stykker af en Tommes Tykkelse, lægger disse i en Gryde, hælder kogende Suppe over dem, og naar Hachéen er hældt op paa Fadet, besprænger man den med Fedtet, og serverer den med Ribsgelee.

Hare-Haché:

Man skjærer Levningerne af Haren i smaa Stykker, krydrer dem godt, strøer Meel paa, lægger dem i den Schy, som er levnet fra Stegen, tilligemed den levnede Fylding, hvis Haren har været fyldt, lader det koge jevnt en halv Tomme, jevner Saucen, komme et Glas Portviin deri og Hachéen er da færdig til Servering.

Haché-Crôquetter:

Man bruger hertil alle Slags Kjød, Kalve-, Lammekjød Fjederkræ etc. og tager helst flere Slags sammen. Kjødet skjæres istykker og hakkes tilligemed en stegt Kalvenyre. Smør og Meel røres sammen, oppidskes med Kjødsuppe og krydres med lidt Salt og hvidt Peaer. Naar det er kogt, kommer man det hakkede Kjød deri, og omrører det godt, man lader det ikke komme til at koge. Efterat det er ophældt, lader man det staae for at blive koldt. Man kan ogsaa, efter Smag, blande nogle

finthakkede Kapers eller saltede Agurker deri. Naar det er koldt, former man Crôquetter deraf, af hvilken Façon man helst ønsker, ruller dem i fintsigtet revet Brød, lader dem forblive liggende deri en halv Time, dypper dem saa i oppidsket Æggehvide, ruller dem igjen i revet Brød og lader dem ligge noget deri for at tørres, hvorefter de koges gulbrune i Smør og serveres til forskjellige Kjødretter, eller med Champignoner.

Haché-Rissoler:

Man udruller Smørdeig til sædvanlig Tykkelse, skjærer deraf smaae firkantede Stykker og lægger i Midten af disse en Theeskeefuld af den ovenfor anførte Haché-blanding til Croquetter. Kanterne rundtom bestryges med Æggeblomme og Vand, bøies og sammentrykkes i Form af en Halvmaane og skjæres derefter paa tre til fire Steder, Rissolerne overstryges med pidskede Æggeblommer, koges i Smør og vendes deri, indtil de blive gulbrune. De serveres til klar Bouillon.

Crominski-Haché:

Man tager hertil Kalve- og Lammesteg, tilligemed en stegt Kalvenyre med alt Fidtet, røget Skinke og kogt salt Tunge. Af Kalve- og Lammesteg tages lige meget og af det Øvrige halvt saa meget. Det skjæres i fine Tærner og blandes med Salt, Peber, finthakket Petersilie, fire Æggeblommer og to Hvider. Til Slutningen pidsker man lidt Fløde deri og omrører det Hele godt, skjærer saa meget tynde Skiver af Spækkefleesk og lægger paa hver Skive en god Theeskeefuld af Blandingen. Skiverne rulles derpaa sammen og bøies med Enderne, hvorpaa man lægger dem hen en Times Tid for at stivnes. De steges dernæst ligesom Dorfiner (vide S. 81) og anrettes med stegt Petersilie eller Champignoner.

Haché-Rouletter:

Hachéen laves hertil noget tykkere end sædvanligt. Man skjærer Oblat i langagtige Stykker, som dyppes i koldt Vand; en lille Skeefuld Haché svøbes deri, dyppes i Æg og Brød og koges. De serveres med en skarp Schysauce, hældt op over dem og med Gemyse til. Man regner tre Rouletter til hver Person.

En anden Tillavningsmaade af disse Rouletter er følgende:

Man bruner Smør og Meel sammen, spæder det med Schy, legerer det med Æggeblommer, Muskat, Nelliker og Peber, og kommer saa den stintskaarne Steg deri, giver det et lidet Opkog og hensætter det for at blive koldt. Man slaaer Æggeblommer og Hvider godt sammen i et Fad, tager en lille Skeefuld af den kolde Farce; vender dem godt om i Æggene, optager dem igjen varsomt, bestrøer dem paa alle Sider med stødt Tvebak og lægger dem paa et Spækkebræt. Saaledes vedbliver man indtil al Farcen er brugt og vender saa Rouletterne nok en Gang i Æggene. Derpaa udbages Rouletterne i Smør, der maa være hedt, for at de kunne blive haarde og brune, og helst i en stor Kasserolle, for at de ikke skulle trykkes itu. Naar de ere bagte, lægges de paa en Rist, som er belagt med graat Papir. En god Portion pillet, skyllet og tørret Petersilie kommes i det varme Smør, koges, optages i et Dørslag, og strøes over Rouletterne naar dette anrettes.

Haché-Conotelans:

Et halvt Fjerdingspund Kalvebrissel sættes over Ilden med et Fjerdingspund Kalve- eller Lammekjød, skaaret i Tærner. Et halvt Løg og et Fjerdingspund Smør svitses indtil Løget er lidt mørt, hvorpaa man kommer en Spiseskeefuld fiint Meel og en Pægel Fløde deri og koger det indtil det bliver som en

tynd Meelgrød. Nu røres Kjødet og Kalvebrisselet om deri og tilsidst over en sagte Ild tre Æggeblommer. Denne Farce smøres paa et Kasserollelaag som en tynd Pandekage; man lader det forblive derpaa indtil det er ganske koldt og skjærer det saa i smaa Stykker, der dyppes to Gange i Æg og Brød ligesom Rouletter og koges ligesom disse. Den her angivne Quantitet er tilstrækkelig til sexten Personer.

Haché-Obelisker:

Til to Parter Steg bruger man een Part Løg og een Part Skinke. Løgene mørkoges i Smør, hvorefter man kommer Skinken og Stegen deri, tilligemed en Spiseskeefuld Soya, lidt Schy, Nelliker og Muskatblomme, og det Hele gives et Opkog tilsammen. Man skjærer en Oblat i Stykker, som dyppes i Vand og besmøres med fiin Fiskefarce og lægger ovenpaa denne saameget af den ovennævnte Blanding, at Oblaten netop kan lukkes. De dyppes derpaa i Æg og bestrøes med Brød een Gang, hvorpaa de koges som Rouletter med Petersilie. Man regner to til hver Person.

Naar man bruger Smør til Rouletters-Kogning, maa man, efterat det har kogt, skumme det, og det klare Smør hældes i den Kasserolle, hvori Rouletterne skulle koges. Naar det er hedt, er det tjenligt til at udbage dem i.

Indbagt kogt Kjød:

Man tilskjærer Kjødet i pæne Stykker og lægger disse paa Panden, overstryger det med et Røre af Æggeblommer og Smør, strøer stødt Brød derpaa og tilsidst et Lag Parmesanost, eller anden skarp Ost, og bager det indtil det bliver smukt lysebrunt. Det serveres med en kraftig Schysauce, eller med Gemyse, tillavet i Suppe.

1344—52. Kartheuſer (Chartreuse).

I den franſke Kogekunſt forſtaaer man under Benævnelſen „Chartreuse“ i Almindelighed enhver Slags Kjødſpiſe, der er ſkjult ligeſom i et Hylſter af Vegetabilier, og dette Navn hidrører fra Kartheuſermunkene, ſom havde aflagt det Løfte, aldrig at ſpiſe Kjødmad, men ſom paa denne Maade pleiede at omgaae denne Forpligtelſe og, ſom Meſtere i Kogekunſten, forſtode at tillave de meeſt velſmagende Retter af denne Art.

Man vil let ſee, at de hos os bekjendte Retter: Fyldt Hvidkaalshoved, fyldte Løg, fyldt Selleri etc. alle kunne henføres under denne Hovedbenævnelſe. Da diſſe imidlertid allerede i det Foregaaende ere anførte, ſkulle vi her indſkrænke os til at hidſætte hvad Soyer derom meddeler i ſin „Cookery for the People,“ da det giver den bedſte Idee om, i hvor ſtort et Omfang denne ogſaa i oeconomiſk Henſeende anbefalingsværdige Tillavningsmaade lader ſig benytte til dermed at variere Retter af Kjød og Vegetabilier, og til Slutningen endnu kun tilføie et Par franſke og engelſke Opſkrifter dertil, fra andre Kilder.

Da Kaal, iſærdeleshed om Vinteren, hører blandt de Grønſager, ſom letteſt kunne erholdes, begynder Soyer ſin Anviisning dermed uden Tilføining af andre Vegetabilier.

Man ſkjærer, ſiger han, et ſtort eller to mindre Savoykaals-Hoveder, paa Kryds i fire Dele, fraſkiller nogle af de yderſte grønne Blade, ſkyller Kaalen godt, koger derpaa tre til halvfjerde Potter Vand, enten i en dyb Jernpande eller Jydepotte, kommer, naar Vandet koger, Kaalen deri, lader den koge ti Minutter, eller lidt længere, optager den og lader den løbe af i et Dørſlag eller Klæde og aftrykker Vandet, ſkjærer Stilken af hvert Stykke, hakker ſaa Kaalen, men ikke altfor fiint, efterat man førſt har kommet deri, til en Quantitet af to Pund Kaal, een Theeſkeefuld Peber og een dito Salt, hvis det er ſalt Kjød,

man vil bruge dertil, men to Theeskeefulde Salt, hvis det er ferst Kjød. Til to Pund Kaal tages eet Pund Kjød. Dette kan være af den forskjelligste Art, ferst, salt, røget, kogt, stegt, hakket til Farce etc. Vi ville til nærværende Opskrift tage tre Svinetunger af Mellemstørrelse. Efterat man har kogt dem tilligemed Kaalen, gjennemskjærer man dem paalangs, lægger saa paa Bunden af Panden et Lag Kaal paa omtrent en Tommes Tykkelse og et dito, en halv Tomme tykt, rundtom paa den indvendige Side af Panden, og Kjødet i Midten. Naar Panden er fyldt, kommer man deri et Fjerdingspund Smør eller klaret Fidt, to Viinglasfulde Eddike og en halv Pægel Vand, sætter Panden dermed, under Laag, paa en i en varm Ovn lagt Muursteen og lader den staae derinde i to Timer. Naar man saa udtager den, aftages Laaget, en Undertheekop lægges over Kaalen, man udpresser al Schyen i en Spolkum, ridser med en Kniv rundtom Panden, lægger et Fad omvendt over den og vender Kartheuseren ud paa dette Fad, ligesom man bærer sig ad med en Budding. Den er da færdig til Servering og anrettes enten med Schyen eller en Brødsauce, hældt op over den.

Man kan ogsaa bage en saadan Kartheuser i en Buddingeform eller paa et dybt ovalt Posteisad; men maa da lægge et Deiglaag derover som til Posteier eller Buddinger, stikke flere smaa Huller i dette Deiglaag og kun komme halvt saa meget Eddike og Vand deri som ovenfor anført. Naar Kartheuseren er mør, aftages Deiglaaget og lægges paa Anretningsfadet, Schven afpresses og Kartheuseren vendes over paa Laaget.

Vil man, istedetfor Savoykaal, bruge Rødkaal, maa man tage dobbelt saameget Viineddike og mere Peber dertil. Fremgangsmaaden er forresten den samme, kun at et stort Rødkaalshoved om Vinteren maa koge i Vandet omtrent en halv Time.

Variationen af Indmaden til denne Ret kan gaae i det Uendelige, da man kan bruge dertil hvilket Slags Kjød man vil, tillavet paa hvilkensomhelst Maade, som f. Ex. Svinehoved og Svinefødder, Skinke og salt Flesk, alle Slags Levere, stegte eller halvkogte, Medisterpølser, sorte Pølser, kogt salt Kjød, skaaret i Skiver, eller fersk Kjød, stegt eller kogt og brunet, Levninger af Fjederkræ, Dyre- eller Fuglevildt etc. Tager man nogetsomhelst raat Kjød dertil, bruger man dobbelt saa lang Tid til at koge det. Duer, Agerhøns og alle Slags Smaafugle kunne anvendes dertil; men de maae da først spækkes eller fyldes.

Man faaer imidlertid denne Ret endnu mere velsmagende ved ikke at bruge Kaal alene dertil, og dette gjøre Munkene heller ikke. De tage kun Halvdelen af Kaal, eller anden tilsvarende Gemyse, men derimod ligesaa meget enten af morkogte Gulerødder eller Roer, Petersilie, Rødbeder, Ærteskokker, Kartofler, Løg eller Charlotter og Selleri og hakke dette tilligemed Kaalen. Man kan ogsaa blande kogte Grønneærter dermed og variere Smagen ved at komme Sukker, Krydderurter og Specerier deri, men altid i et saadant Forhold, at Smagen deraf ikke bliver fremherskende. Til Forandring kan man ogsaa hælde lidt hvid eller bruun Sauce over Kartheuseren. Men i ethvert Tilfælde maa man nøie passe, at Kaalen og de øvrige Vegetabilier, man vil bruge dertil, holdes saa faste, at de kunne vendes ud paa Anretningsfadet, eller, hvis man hellere ønsker det, i en Terrin, ligesom en Budding.

Det er en stor Anbefaling for denne Ret, der, især for Landboere, hører blandt de meest oeconomiske, at den er ligesaa sund som den er velsmagende.

For at give et Begreb om, hvorledes Kartheuseren varieres til finere Retter, anføre vi efter de parisiske Kogebøger følgende tvende Opskrifter.

Agerhønse-Kartheuser:

Efterat man har plukket, udtaget, sviet og opsat to Agerhøns, giver man dem et Opkog i en Kasserolle med Smør og lidt Meel, kommer tre Kopper Bouillon derpaa, tilligemed et Fjerdingspund Flesk, skaaret i Tærner, og en Visk, og lader det derpaa koge. Man kommer i en lille Gryde et Hoved Savoy- eller Kruusfaal, tilligemeb tre Fjerdingspund grønsaltet Flesk og to Spisesfeefulde Fidt, fylder Gryden med Vand og lader det koge i tre Qvarteer. Man skjærer nu en meget rød Gulerod og en lysere dito i tynde runde Stykker og en lille Cervelatpølse i lignende Stykker, smører en Kasserolle med Smør og lægger Gulerødderne i Kredse paa Bunden, idet man afverler med den lyse og mørke Farve, saavelsom med Rundstykkerne af Cervelatpølsen; det grønsaltede Flesk, som man har ladet koge med Kaalen, skjæres i sex Strimler af to Tommers Bredde og een Tommes Længde, som man opstiller i regelmæssig Afstand fra hverandre langsmed Siderne af Kasserollen. Man lader Kaalen aflobe, aftrykker den stærkt i et Klæde, lægger et Lag deraf over Gulerødderne og fylder dermed ogsaa Mellemrummene mellem Fleskket ved Siderne, lægger saa de to Agerhøns i Midten og bedækker dermed Resten af Kaalen. Bundsætningen i Kasserollen, hvori man har kogt Agerhønsene, spædes med Schy eller Bouillon; denne Sauce sies og hældes over Agerhønsene og Kaalen. Der maa ikke være Mere deraf end hvad der netop udfordres for at det Hele kan koge en halv Time uden at hæfte ved. Naar det skal anrettes, lægger man Fadet omvendt over Kasserollen og vender det derfra med en rask Svingning. Dersom Kartheuseren ikke skulde have eens Farve, giver man den Couleur med lidt Schy eller brændt Sukker.

Due-Kartheuser:

Tre Duer gives først et Opkog og sættes derefter til Kog med Fleskesvær i Strimler, Gulerødder, Løg, nogle Krydderier,

et lille Glas hvid Viin og ligesaa meget Bouillon. Naar de ere kogte, optages Duerne og man koger nu i Schyen af dem Gulerødder, Roer, og nogle Hoveder blancheret og med Seglgarn sammenbundet Laktuksalat, og desforuden koger man i et særskilt Kar Grønneærter og Snittebønner, skaarne i Tærner; Roerne og Gulerødderne skjæres i smaae Strimler, alle disse Vegetabilier blandes godt og legeres med noget Schy eller Bouillon. Man besmører nu Bunden af en Form eller en Kasserolle med Smør og belægger den med kogte Gulerødder og Roer, skaarne i ganske tynde og smaae Rundstykker, opsætter langsmed Siderne af Formen Duerne, overskaarne i Halvstykker og med en stor Gulerod og et Hoved Laktuksalat mellem hvert Stykke, hælder Ragouten af de blandede Vegetabilier op i Midten og dækker den med Laktuksalat. Man maa ogsaa ved denne Ret nøie iagttage, at Vandet godt er løbet af alle Vegetabilierne og at navnlig Salathovederne ere godt aftrykte, for at Kartheuseren ikke skal gaae fra hinanden naar den vendes fra Formen over paa Anretningsfadet.

Vi slutte med to engelske Opskrifter paa Kartheusere:

Man belægger en Form rundtom med fedt Flesk, lægger Gulerødder og Roer i Skiver om Kanterne, lægger en Kjødfarce derover og en Kalve- eller Hønse-Fricassée i Midten, dækker det Hele med et Deiglaag, lader det koge under Laag en Time og vender det saa fra Formen over paa Anretningsfadet.

Eller:

En Form belægges med Flesk; Gulerødder, Roer og Snittebønner, halvt mørkogte og skaarne i lange Strimler af eens Længde, lægges rundt langsmed Siderne af Formen indtil Toppen, og Midten fyldes med masede Kartofler, Blomkaal

eller Spinat og Kalvefarce; man mørkoger det under Laag, vender det fra Formen, og ferverer det med en Asparges- eller Champignon-Sauce hældt op rundtom det.

1353—76. Kjød- og Blodpølser.

Forinden vi gaae over til Detaillen af Pølsers Tillavning, vil det være nødvendigt at forudskikke nogle almindelige Regler og Bemærkninger om Fremgangsmaaden dermed.

Til Stopningen af de forskjellige Pølsefarcer bruges, som bekjendt, Tarme, og da enten Øre- eller Svinetarme; men fornemmelig de førstnævnte, da Svinetarme let kunne sprænges under Kogningen.

Man lægger de Øretarme, man vil bruge til Pølsestopning, først i varmt, men ikke altfor hedt Vand, trækker dem over en flad Pind, forat aftage Slimet, skyller dem i reent Vand og skraber dem paa et Bræt med Ryggen af en Kniv, vender dem derpaa og skraber dem ogsaa indvendigt. Da al Ureenlighed maa aftages, er det bedst at man gjentager denne Skraben og Venden, derefter skyller dem godt et Par Gange i varmt Vand, gnider dem i Kjøkkensalt og saa igjen skyller og skraber dem. Man binder derpaa for den ene Ende af Tarmen og puster stærkt i den anden, saaat de udspændes, og aftørrer dem, medens de ere udspændte, godt med et grovt Klæde, hvorhos man efterseer om der skulde være Huller i dem og da syer disse sammen eller overskjærer Tarmen hvor de findes. Nu lægger man Tarmen i Vand, med lidt Salt i, Natten over til den næste Dag; men om Vinteren ikke paa et altfor koldt Sted, for at de ikke skulde fryse.

Imidlertid sørger man for at faae tilsnittet det fornødne Antal Pølsepinde, hvormed man ved Stopningen tilspiler Pølsen, for at Fyldningen ikke skal gaae ud af den. Tornene af Slaaen-

tjern ere fortrinligt skikkede hertil, naar den yderste Spids fraskjæres. Ved Tarmens Optagning eftersees de paany, vendes saaat den rette Side vender udad, skjæres i saa lange Stykker som man vil have Pølserne efter deres forskjellige Art og Længde, syer dem tæt sammen for den ene Ende og lægger dem en Times Tid i lunken Melk, for at fjerne al Afsmag og give dem et hvidere Udseende.

Stopningen skeer bedst ved Hjelp af et Pølsehorn eller en Ring, hvorover man trænger det Øverste af Tarmens aabne Ende, for at faae Fyldningen ind. Ved Stopningen maa man med Tommel- og Pegefingeren paa den venstre Haand holde saaledes paa Ringen, at Tarmen ikke kan løsne sig derfra, medens man stopper med den høire Haand og stedse langsomt trykker efter indtil Tarmen er fuld. Skulde det vise sig, at der er Luft i Pølsen, maa den prikkes med en Naal. Om Stopningen af Blodpølser see nedenunder.

Til Blodpølser tager man helst Svinetarme, fordi de ere lettere og federe end Oxetarmene; Behandlingsmaaden er da forsaavidt forskjellig fra den ovenfor anførte, at Svinetarmene ikke maae skrabes, men kun gnides nogle Gange med Salt og hver Gang efter Gnidningen godt skylles og pidskes i lunkent Vand. Man bruger ogsaa Gaasehalse til Blodpølser.

Foretrækker man imidlertid at bruge Oxetarme ogsaa til Blodpølser, maa man tage af de videste.

De til Pølser reengjorte Tarme kunne gjemmes i længere Tid, naar man oppuster dem og hænger dem paa et kjøligt Sted, hvor der ikke er fugtigt.

Ved Kogningen af Pølser er Følgende at iagttage:

De maae i Regelen koges i et rummeligt Kar, saaat det til Kogningen fornødne Vand strax i tilstrækkeligt Quantum kan kommes deri og Kogningen ikke standse ved Paaspædning.

Naar man kommer Pølserne deri, maa Vandet være i stærk Kog, og denne maa vedvare uden Afbrydning, men jevnt, for at Tarmene ikke skulle sprække. Man gjør bedst i, førend Pølserne kommes paa, at skylle dem i lunkent Vand og prikke dem lidt med en Naal, og der maa være kommet lidt Salt i Vandet, hvori de koges. Naar de stige iveiret, maa de trykkes varligt ned med en Skee, for at koges paa alle Sider. Bemærker man, at der er Luft i dem, maa de prikkes med en stor Naal. Man kan, efterat de have faaet et lidet Opkog, tage dem forsigtigt op igjen, atter overprikke dem og naar de saa igjen ere komne i Gryden, koge dem langsomt omtrent en halv Time under jevnligt Tilsyn, og nu og da vende dem med Varsomhed. Ligeledes maa man passe at aftage Skummet, saaat dette ikke sætter sig udenpaa dem, og at optage dem strax saasnart som de ere kogte og tildække dem med et Klæde, for at holde dem varme, da de tabe meget i deres Smag ved at forblive længere i det kogende Vand.

For at faae at vide om de ere tilstrækkelig kogte, bruger man at stikke en fiin Pind i een af dem. Der maa da, naar de have nok, ikke følge nogen Farce, eller Blod, med Pinden naar den udtages.

Ved at komme Salt paa Farce til Pølser maa man, ved at smage paa den, overtyde sig om man har truffet det rette Forhold, som netop ved Pølser er af megen Vigtighed, da Smagen let kan blive enten for flau eller saa salt, at de tabe al deres Velsmag.

Sorte Pølser, eller Blodpølser:

Man kan til disse Pølser bruge, som sædvanligst, Svineblod — Faare- eller Gaaseblod — eller endelig ogsaa Oxeblod. Blodet maa helst endnu være varmt efter Slagtningen.

Vi skulle nu anføre nogle forskjellige Opskrifter:

Fire Potter Svine-, Faare- eller Gaaseblod hældes, under stærk Omrøring, gjennem en Sigte paa tre Potter Mellem-Byggryn og et halvt Pund sigtet Rugmeel, hvori der ogsaa maa røres. Skulde det desuagtet klumpe sig, maa man gnide det Hele gjennem et Dørslag. Det maa ofte omrøres og blive staaende til næste Dag. Man tørrer imidlertid noget Timian og Merian i en Ovn, gnider det smaat mellem Hænderne og strøer derpaa gjennem en Sigte tre Spiseskeefulde deraf, tilligemed ligesaa meget stødte Nelliker og en Spiseskeefuld Allehaande, samt kommer deri sex Lod Sukker, to Pund skyllede Rosiner, Salt og fire Pund Svineister, som er pillet fra Skindet og skaaret i temmelig store Tærner. Man kan ogsaa tage et mindre Quantum Ister og, istedetfor Resten deraf, skjære fedt kogt fersk Flesk i Tærner, som da kommes i Pølserne naar de stoppes. Deigen maa være som en meget tyk Vælling; men det er bedst at prøve en lille Pølse førend de stoppes. Er den for haard, kan man komme lidt Fløde eller Melk deri; skulde den derimod være for tynd, kommer man enten stødt Brød, Riismeel eller Rugmeel i den. Under Stopningen maa Deigen ofte omrøres, da Grynene ellers synke til Bunden. Man kommer den med en Skee gjennem Pølsehornet i Tarmene, som kun fyldes halvt; de tilsyes tæt og maae koges strax efter Stopningen. Skulde de være blevne blodige udenpaa, maa man skylle dem i et Fad med koldt Vand. Efter Stopningen rystes de godt og vendes op og ned, saaat Alt godt blandes, og lægges saa strax i det kogende Vand, hvori man har kommet Salt og Stilkene af Urterne.

Man spiser sjelden Blodpølser samme Dag de koges, og de tabe heller ikke noget i deres Smag ved at varmes eller steges, ligesom de ogsaa længe kunne holde sig friske, ved, som foranført, at hænge paa et kjøligt Sted.

Vil man blot varme dem, lægger man dem i koldt Vand med Salt, og koger dem et lidet Qvarteerstid, hvorpaa de serveres med smeltet Smør, hvori man har kommet lidt stødte Nelliker.

Ønsker man derimod at stege dem, skjæres de i jevnt tykke Stykker og steges paa Panden i Smør indtil de begynde at blive haarde udenpaa; man lægger dem saa paa et Fad, som sættes over nogle Gløder, medens man bruner Smørret, hvori man kan stege Æbler, skaarne i Skiver, der lægges over Pølse-skiverne.

Paa en anden Maade tillaves de saaledes:

Man slaaer saameget kogt Melk over Mellem-Byggryn, hvori der ikke maae være Meel, at de knap blive blødte deraf, rører efterhaanden deri Svineblod, som man iforveien har slaaet gjennem en Sigte, og lader det saa blive staaende til næste Dag; men passer nu og da at røre godt om deri. Den næste Dag tager man tørt og sigtet Timian, Allehaande, Kaneel, Nelliker og Ingefær, Salt, Sukker og en god Deel i Tærner skaaret Svinefidt og Rosiner, bruner hakkede Rødløg paa en Pande og kommer deri, rører det Hele saa godt sammen og fylder det i store, velrensede Svinetarme. De koges meget jevnt og priffes. Naar de have nok, tager man dem op paa et Bræt med reen Halm eller paa et Klæde. Skulle de varmes, giver man dem et Opkog i en Kjedle med kogt Vand; og vil man have dem stegte, kan dette skee paa en Rist og de serveres med Æblegrød, Smør og Sukker.

Eller:

Til tre Potter Blod tages to Potter Mellemgryn, to Pund Rosiner, to Pund Svineister, to Haandfulde Rugmeel, lidt fiinthakket Løg, Timian, Peber, Nelliker, Sukker, Salt og en Theekopfuld god tyk Flode; man sier Blodet varmt paa Grynene og lader det Hele staae i to Dage inden det stoppes og Pølserne koges.

Af Oxeblod kunne de tillaves paa følgende Maade:

Til fire Potter Blod kommes saa meget af de i Blodet iforveien udblødte fine Byggryn, at det bliver som en jevn Vælling, hvori man kommer en halv Pot stødte Rugtvebakker, lidt smeltet Smør, stødte Nelliker, Allehaande, tre Fjerdingspund rensede Rosiner, tre Fjerdingspund Nyretælle, rullet eller skaaret i fine Tærner, samt Sukker og Salt efter Smag, og tilsidst saa meget fiint Rug- eller Hvedemeel, at Massen faaer en passende Tykkelse. Den fyldes derpaa i velrensede og udvandede Tarme, saaat de blive omtrent halvfulde og koges derefter langsomt i Vand med Salt i. — Hvis man til denne Opskrift vil bruge Svine- istedetfor Oxeblod, tages, istedetfor Nyretælle, smaaskaaret Ister, som har ligget i Vand og siden er blevet vel aftrykket, førend det blandes i Massen.

Vil man bruge blot Gaaseblod til Blodpølser, benyttes, istedetfor Tarme, Skindet af Gaasehalsene. De tillaves forøvrigt paa en af de foranførte Maader; men man kan da benytte det Fidt, som sidder indvendig paa Halsen af Gaasen, ved enten at smelte eller skjære det itu og blande det med tilstrækkeligt smeltet Smør. Til Pølser af dette Slags, som ogsaa kaldes Gaasepølser, er det at anbefale at bruge Prindsessegryn.

Vil man nedsalte Blodpølser, maa Blodet dertil ikke blandes med Vand. Man kommer et passende Quantum Byggryn deri og lader dem staae et Par Dages Tid for at udblødes, samt kommer deri noget Byg- eller Rugmeel, Salt, Timian, Merian, Allehaande, og en god Deel fiinskaaret Tælle. Tarmene maae ikke fyldes altfor fulde og Pølserne nedsaltes raae.

Franske Blodpølser:

To Potter Blod og halvanden Pot Fløde røres godt sammen, og man kommer deri saamange stødte Tvebakker at

Massen bliver fast, Salt, hakkede Charlotter, Peber, Nelliker, Muskat, Merian, Timian, Sukker, Rosiner, som have faaet et lidet Opkog og en god Deel fiintskaaret, udvandet Ister eller Tælle. Dette kommes i Tarme, som ikke maae fyldes for fulde, og de koges i Melk og Vand.

Engelske Blodpølser:

Tre Potter Blod — man bruger hertil oftest Faareblod — røres, medens det endnu er varmt, med en Spiseskeefuld Salt indtil det er koldt. En Pot Gryn koges i saameget Vand at de udbulne, og kommes i Blodet, tilligemed et Pund Ister, lidt revet Muskatnød, noget Muskatblomme, Nelliker og Allehaande, et Pund smaaskaaret fedt Flesk, noget fiinthakket Persille, Salvie, Krydderurter, en halv Pot Brødkrumme, Peber og Salt. Alle disse Ingredientser blandes godt sammen og stoppes i velrensede Tarme, der bindes i Afsatser af passende Størrelser og prikkes. Man lader dem koge i tyve Minutter og lægger reent Straa over dem indtil de ere kolde.

Man bruger ogsaa at lade Grynene ligge Natten over i Blød, at udbløde Hvedebrødet i varm Melk og at komme Ingefær med blandt Krydderiet, ligesom man, istedetfor Ister, ogsaa tager Oretælle og nogle pidskede Æg til at røre sammen med Blodet. Lidt Charlotter, eller ganske lidt Hvidløg, fiinthakket og velblandet deri, giver en for Mange behagelig Tilsmag.

Risengrynspølser:

Skjøndt denne Art af Pølser, især naar de ikke laves med nogen Tilsætning af Fidt, egentlig ikke henhøre under Kjødretter, anføre vi dem dog paa dette Sted, da de ganske almindeligt bruges tilligemed Blodpølser.

De kunne laves med eller uden Ister eller Tælle. Paa den første Maade saaledes:

Man koger to Pund skoldede Risengryn halvmøre til en stiv Grød i næsten fire Potter sød Melk. Naar Grøden er noget afsvalet, kommer man deri noget smeltet Smør, ti pidskede Æg, lidt stødt Kaneel, Kardemomme, Muskatblomme, tre Fjerdingspund rensede store Rosiner, hvoraf Kjærnerne ere udtagne, et Pund stintrullet Nyretælle, eller smaaskaaret Ister, samt, efter Smag, lidt stintknuset Saffran. Det Hele omrøres godt og stoppes i velrensede og udvandede hvide Tarme, som en Times Tid iforveien have ligget i lunken Melk og som kun maa stoppes tre Fjerdepart fulde, hvorefter de koges jevnt i Vand med Salt i.

Istedetfor Æg kan man tage Hjerne, som er vel udblødt i koldt frisk Vand, hvori man har kommet lidt Salt, og som derpaa udgnides gjennem et Dørslag.

Uden Ister eller Tælle, som er den almindeligste Maade, tillaves de som følger:

To Pund skoldede Risengryn koges halvmøre i fire Potter Melk. Naar Grøden er lidt afsvalet, rører man deri et halvt Pund smeltet Smør, et halvt Pund hvidt Sukker, et halvt Pund grovtstødte søde Mandler, tolv til sexten Æg, den revne Skal af en Citron, noget smaatskaaret Succat, Salt og to Pund Rosiner, som først ere kogte lidt i Vand, man derpaa har ladet afløbe. Alt dette sammenrøres godt, og man stopper Tarmene lidt over halvfulde dermed. De koges i en halv Times Tid og efter dem kan man koge Blodpølserne i samme Vand. Begge Slags Pølser kunne derimod godt varmes sammen.

Naar man bruger Ister og tillige vil anvende Mandler, er det bedst at tage dertil halvt saamange bittre som søde.

Man kan servere disse Pølser, naar de ere ristede, ligesom de sorte, med Sukker og Smør, rørt i Ribssaft.

Engelske hvide Pølser.

tillaves af Oxetælle og Havremeel. Man tager en halv Gang, eller dobbelt saa meget Tælle som Meel, da de ellers vilde blive tørre, hakker Tællen meget fiint, koger Melet tæt nedtrykt i et lidet Fad, hvorover man har lagt et tætsluttende Klæde, i fem Timer, skraber det saa ganske fiint og blander det med Tællen, kommer to smaa kogte og hakkede Løg deri og krydrer det Hele godt med hvidt Peber og Salt, samt lidt Timian og Majoran efter Smag. Man koger disse Pølser en Time. De kunne holde sig længe, naar man lægger dem i Klid efterat de ere blevne kolde. Man giver dem et Opkog naar man vil bruge dem og steger dem derefter paa en Rist.

Kjødpølser:

Farcen hertil kan laves af forskjelligt Slags skjært Kjød; men maa overhovedet være blødere end til Boller. Man skraber saaledes enten Oxe- eller Lammekjød, hakker det meget fiint og lader det staae til næste Dag. Af Senerne koger man Suppe, hvori kommes Rødløg, Nelliker og et Stykke Ingefær. Nyretælle og Fedtklumper skjæres ganske smaat og æltes sammen med Kjødet, og man lægger Salt, Muskat og hvidt Peber deri. Naar det Hele er blevet en ret seig Masse, tager man Fidtet af Suppen, lunkner denne over Ilden og ælter efterhaanden Suppe i Deigen indtil den er bleven til en passende lind Farce, som derpaa stoppes i smaae Oxe- eller ogsaa i Lammetarme. Naar man vil gjemme disse Pølser, henkoger eller hensætter man dem i Kraftsuppe med smeltet Fidt over.

Eller:

Man skraber det skjære Kjød, støder det meget fiint, kommer hver Gang i Morteren næsten ligesaa meget fiintrullet Tælle og støder det indtil det er aldeles seigt og man ikke seer mere

af Tællen. Derefter gjennemarbeides Massen en Times Tid med fiintstødt Salt, lidt Nelliker, Ingefær og Muskatblomme, samt, efter Smag, lidt fiinthakkede Charlotter. Naar Massen er bleven velblandet hermed og seig, kommer man efterhaanden lidt kold Fløde deri og gjennemarbeider den godt hver Gang indtil den er bleven passende blød, hvorpaa den fyldes i hvide, velrensede og udvandede Fedetarme, der have ligget en Time i lunken Melk; man stopper dem ikke fuldere end at Pølserne see flade ud, naar de ligge paa Fadet. De koges derefter i Kjødsuppe.

Salte og røgede Kjødpølser:

Efterat Kjødet er skrabet, støder man det fiint med halvt saa meget Tælle, ælter det saa en Times Tid, med Salt, noget Ingefær og Allehaande og ligesaa meget Tælle til, som der er stødt med det, kommer derpaa lidt efter lidt kold Kjødsuppe deri, under stadig Ældning indtil Deigen er bleven passende blød, hvorefter den stoppes temmelig fast i Tarme, som prikkes, hvis der er Luft i dem. Pølserne indgnides i Salt og Salpeter, lægges tre til fire Dage i Saltetønden og hænges derefter op til Røgning.

Wienske bagte Kjødpølser:

Man hakker tilsammen et halvt Pund Kalvekjød, lidt Peterselie og en i Melk udblødt og velaftrykt Hvedeknop, udrører godt et Stykke Smør saa stort som et Æg, rører deri to Æg og en Æggeblomme, lidt smaaskaaret Citronskal, Salt, lidt Peber, to Spiseskeefulde Fløde og to Spiseskeefulde Hvedebrødskrimme, kommer det saa i Kjødet, blander det Hele godt sammen og laver deraf smaae Pølser, som man dypper i pidskede Æg, vender i stødt Brød og derpaa bager i Fidt.

Tydske Lammekjøds-Pølser:

Man skraber hertil det skjære Kjød af Bagsjerdingen, saa at der ikke er Skind eller Sener ved, skjærer det ved Nyren siddende Fidt i smaa Tærner, tilligemed lidt Oretælle, hvis der ikke er nok, hakker det Hele godt sammen, kommer saa deri nogle Haandfulde revet Hvedeknop, tre til fire Æg, lidt Peber og Salt, og hakker det igjen, saaat det bliver rigtigt fiint, kommer, efter Smag, ogsaa lidt Kommen deri, stopper saa denne Masse i Tarme, men ikke for fast, og koger Pølserne meget langsomt i Vand indtil de ere møre, eller steger dem paa Rist eller en flad Pande, med noget Øl og Smør, over en svag Glødeild.

Kalve- og Hønsekjøds-Pølser:

Man kan lave Pølser af raat skjært Kalvekjød, ved at skrabe og hakke det ganske fiint med Nyretælle, blande dermed Hvedeknop, udblødt i Melk, Salt, lidt Peber og Muskatblomme, og stoppe det enten i smaa Tarme eller et Kalvenet; man steger disse Pølser paa Pande eller Rist og serverer dem, overhældede med smeltet Smør, hvori der er kommet Citronsaft.

Men man laver ogsaa særdeles velsmagende Pølser af Levninger, enten af kogt eller stegt Kalve-, eller Hønsekjød (naturligviis ogsaa af Kalkun). Man tager da ligemeget hakket Kjød og stødt Brød, halvt saameget hakket Skinke, blander dette godt sammen med Petersilie, Timian, Snitløg, Peber, Salt, stødt Muskatblomme, Blommen af et Æg og en halv Theeskeefuld Meel og laver det til Pølser eller smaa Rouletter, der kunne bruges som Garnitur til Fricassèer, eller som en særskilt Ret, lagt i en Krands med Kalvebrissel i Midten.

Engelske Kjødpølser:

Man tager Levninger af en Høne, Kalkun eller Hare, hakker Kjødet smaat, støder det, koger nogle Løg i stærk Schy, støder dem naar de ere møre, og kommer deri Salt, Peber, Petersilie, to Nelliker og et Blad Muskatblomme. Disse Ingredientser blander man godt sammen med noget smaatskaaret Flesk, slaaer deri en Æggeblomme, kommer lidt Citronsaft eller Lemonasia derpaa, eller hakker lidt Syre mellem Petersilien og stopper denne Farce til smaa Pølser, som man derpaa rister over en rask Ild.

Man hakker ogsaa ligemeget magert Kalvekjød og fedt Flesk, støder det i en Morter, med en Haandfuld Salvie, lidt Peber og Salt, samt nogle Anchiovis, ruller det i Rouletter, steger det og serverer det med ristet Brød eller paa stuvet Gemyse.

Hakkepølser:

Disse Pølser laves ved Indslagtningen, af det bedste derved tiloverblevne kogte Kjød, Stykker af Hovedkjødet og Hjertet, efterat dette er kogt. Det Hele skjæres i Tærner, hakkes meget fiint og blandes derpaa med et næsten dobbelt saa stort Quantum mellemfine Byggryn, der iforveien ere udblødte i tynd Suppe eller sød Melk, som derpaa frasies igjennem et Dørslag, samt med noget fiinthakket Nyretælle. Efterat det Hele er godt sammenblandet, kommer man deri lidt smeltet Smør, stødt Ingefær, Salt, Muskat, Sukker, Korender, samt skoldede og stødte søde og bittre Mandler, lige mange af hvert Slags og ælter Alt dette godt om deri, indtil Farcen bliver seig, hvorpaa man endnu slaaer sex til otte Æg deri og blander dem godt med Farcen, som derpaa stoppes i Maveskind, der, efterat være velrensede og syede, have ligget en Times Tid i lunken Melk og derpaa ere godt aftrykte. De maae ikke stoppes mere end to Trediedeel fulde.

Saltede dito:

Grynene gives et Opkog i saameget Suppe som de kunne trække til sig, afkjøles derpaa, blandes med dobbelt saameget finthakket Kjød og æltes saa sammen med endeel fintskaaret Tælle og passende Krydderi af Salt, Peber, Ingefær, Allehaande, finthakket Løg og lidt Timian; Farcen kommes, ligesom ovenfor anført, i sammensyede Maveskind, og nedlægges derpaa lagvis med stødt Salt. De maae lægges i Blød førend de bruges.

Cambridge-Pølser:

Man hakker et Pund magert Flesk, ligesaa meget Oretælle, et halvt Pund skjært Oxekjød, et halvt Pund dito Kalvekjød, et halvt Pund fedt Flesk og et halvt Pund Skinke, blander det Hele godt og kommer deri en Haandfuld meget finthakkede Salvieblade og en Fjerdedeel saameget af Krydderurter, saavelsom blandede Krydderier, en Spiseskeefuld Cayennepeber og Salt i passende Forhold. Denne Farce stoppes, efterat være godt gjennemæltet, i velrensede Tarme og tilsyes tæt. Pølserne koges, efterat være prikkede, en Time i kogende Vand.

Oxford-Pølser:

To Pund skjært Kalvekjød og to Pund magert Flesk hakkes og blandes med et Pund finthakket og stødt Oretælle, en i Melk udblødt og aftrykt Hvedeknop, et Lod Peber og lidt Salt, og nedlægges i en Krukke, efterat være godt sammenæltet. Naar man vil bruge det, pidsker man fire Æg, blander dem godt med Farcen, ruller den ud i æggeformede Pølser og steger disse paa en tør heed Pande over en rask Ild.

1377—79. Osters-Pølser.

Et Pund skjært Kalvekjød stødes ganske fint i en Morter tilligemed lidt Ister og krydres med lidt Peber. Skjægget

tages af en Snees Østers; man skjærer dem istykker og blander dem med Kjødet, tilligemed et Stykke Hvedebrød, som er udblødt i Østersvædsken og derefter stødt. Det Hele legeres med et Æg og rulles i ganske smaa Pølser, som steges smukt brune i Smør.

Vil man bruge Oxe- eller Bedekjød dertil, tages kun et halvt Pund deraf til tre Fjerdingspund Oxetælle og to Sneese Østers; det Hele hakkes godt sammen, blandes med Brødkrumme, legeres med to Æggeblommer og kryddres med Salt, hvidt Peber, lidt Muskatblomme og pulveriserede Champignoner.

Man kan enten stoppe disse Pølser i smaae Tarme, eller stege Farcen i smaae i Pølseform udrullede Stykker.

Af Bedekjød tillaves disse Pølser ogsaa paa følgende Maade:

Et Pund raat eller kun halvt mørkogt Bedekjød hakkes meget fint og kryddres med Peber, Salt og stødt Muskatblomme. Man hakker derpaa ogsaa tilsammen et halvt Pund Oxetælle, Kjødet af to Anchiovis, en halv Pot Østers, et Fjerdingspund revet Hvedebrød og et kogt Løg, blander det Hele med Vædsken af Østerserne og de velpidskede Blommer og Hvider af to Æg, og støder det saa i en Morter. Farcen udrulles i Form af smaa Pølser eller langagtige Boller og steges.

1380. Kallun-Pølser.

Et Kalvekallun skjæres istykker, mørkoges i Vand og henlægges til Afløbning, samt for at blive koldt, hvorpaa det hakkes temmelig fiint, blandes med lidt Ister i fine Tærner, eller ogsaa afklaret Smør, nogle Haandfulde revet Brød, lidt fiinthakket Timian, hakkede Løg, brunede i Smør, otte til ti Æggeblommer, Fløde og Salt. Denne Masse stoppes, naar den er

bleven godt sammenrørt, i Svinetarme, og Pølserne kommes i kogende Melk, tilligemed Laurbærblade, et heelt Løg, Timian, Merian, Petersilie, Korender og lidt Salt; de koges ganske jevnt og henlægges saa, for at blive kolde. Naar man vil bruge dem, smelter man Smør gulbrunt i en Pande, kommer Pølserne deri og steger dem meget langsomt indtil de blive gulbrune paa Siderne. De serveres med en Sauce, lavet af det bruungule Smør og lidt Kjødsuppe, eller Citronsaft, godt sammenrystet og hældt op over Pølserne.

1381. Wienske Fricadelle-Pølser.

Hertil tager man en Blanding af smaahakket Kalvelever og Lunge, raat Flesk, Kalve- eller Lammekjød etc., støder det ganske smaat i en Morter, kommer deri Hvedeknop, udblødt i Melk, et lidet Stykke Smør, eller, istedet derfor, smaareven raa Nyretælle, Muskatblomme, et heelt Æg, nogle Æggeblommer, lidt smaahakket Løg, Salt, nogle Sardeller, eller Kjødet af et Par Anchiovis, og fedt Flesk, skaaret i smaa Tærner, og rører det Altsammen godt mellem hinanden. Derpaa skjærer man et Kalvemaveskind i saa store Stykker som man vil have Pølserne, lægger Farcen i to Fingres Tykkelse derpaa, ruller det sammen og syer godt til for det. Pølserne bages i Ovnen i en med Smør besmurt Tærtepande indtil de faae en smuk gulbruun Farve.

1382—84. Leverpølser.

Dette Slags Pølser kan baade laves af Svine-, Oxe- og Kalvelever.

Tager man Svinelever dertil, bliver Tillavningsmaaden omtrent som til Postei af Svinelever.

Man koger en Svinelever, tilligemed Lungen og en Svine-tunge, og lader det derefter blive koldt. Leveren rives og sigtes gjennem et Dørslag og blandes derpaa med det Øvrige, efterat dette er hakket grovt, samt med et Stykke i Tærner skaaret stribet Flesk, lidt Løg, Nelliker, Peber, Muskat og Ingefær eller Timian. Det Hele ælles i lidt lunken Suppe til en fast Deig, som stoppes temmelig haardt i de Tarme, der ere nærmest Fede-tarmene. Pølserne koges i Vand med lidt Salt i, og serveres kolde med Eddike og Peber.

Man kan ogsaa hakke Leveren med Lungen, Struben, Tungen og noget magert Flesk, Alt tilsammen og derpaa ælte det med fedt Flesk i Tærner og de nævnte Krydderier, i lidt kold Suppe eller Fløde, samt i Deigen tillige røre vel udblødte fine Byggryn, eller Boghvedegryn, der ere halvkogte i Melk til en ikke altfor haard Grød. Tarmene stoppes da kun halvt fulde; Pølserne prikkes og koges ganske jevnt.

Vil man derimod lave Leverpølser af Øre- eller Kalve-lever, er Fremgangsmaaden følgende:

Leveren koges og rives. Til hver Pot reven Lever tager man en halv Pot revet Hvedebrød eller stødte Tvebakker, en halv Pægel afklaret Smør, en halv Pægel Fløde, fire Æg, to Lod stødte Mandler, to Lod skyllede Korender, et Lod Sukker, lidt Citronskal, Kardemomme og Salt. Massen maa ælles godt sammen; Tarmene fyldes kun halvt og Pølserne koges i Vand, med Salt i.

1385. Lungepølser.

Hertil tager man, foruden Lungen, noget af Leveren, hakker det Hele fiint og ælter det godt sammen i ganske lidt Suppe, med stødte Nelliker, Peber, Allehaande, Salt og Flesk, skaaret i smaae Tærner. Pølserne koges som ovenanført.

1386—87. Rullepølser.

Man tager hertil Slagene fra Bagfjerdingen, flækker dem mellem hver Hinde og tilskjærer dem i passende Stykker, udbreder dem paa et Bord og banker dem godt med en Kølle, hvorpaa man bestrøer dem med Peber, Ingefær, Salt og lidt Salpeter, hakket Rødløg, eller Charlotter, og, efter Smag, lidt fiinthakket Timian og Merian, eller Allehaande, skjærer af Slaget og lægger deri afverlende Fedt og Magert, ruller det saa haardt sammen, tilsyer det, binder Seglgarn fast derom, gnider Pølserne godt med Salt og nedlægger dem i Saltetønden, med Salt og lidt Salpeter mellem hvert Lag og en Bund med en Steen ovenpaa.

Man kan ogsaa belægge Slagene med Strimler af fedt og magert skjært Kjød, ligemeget af hvert Slags, eller lagviis i Skiver, afverlende med magert, fedt og atter magert. Isaafald bestrøes først Slagene og derpaa igjen Kjødstrimlerne, eller det fede Lag, med de nævnte Krydderier.

1388—93. Medisterpølser.

Tillavningen af dette Slags Pølser kan skee paa forskjellige Maader. Den skeer i Almindelighed af Flesk alene; men de kunne ogsaa laves af Kjød og Flesk tilsammen. Vi skulle først anføre de sædvanligste Tillavningsmaader.

Den simpleste Maade er blot at skjære og hakke fedt og magert Flesk, omtrent ligemeget af hvert Slags, eller støde det i en Morter, ælte det i kogt lunkent Vand med Salt, fiintstødte Nellikер, lidt Peber og Muskatblomme eller Ingefær, saa stoppe det ret fast i smaae Svinetarme og prikke disse. Pølserne koges da først og brunes derpaa i Smør.

Man kan ogsaa skrabe Flesket, støde det, blande det med noget stødt Tvebak, sammenæltet med de nævnte Krydderier, saa ælte Deigen i Fløde, lidt ad Gangen, indtil den bliver passende blandet, og koge Pølserne i Suppe.

Eller: Man blander med det hakkede Flesk noget meget finthakket Lunge, skjærer noget af det bløde Flesk under Skinken og det tynde paa Mellemsiden i meget fine Tærner, koger af Senerne en Suppe med nogle Rødløg, sier den og afskummer alt Fidtet, ælter derpaa Flesket godt med fintstødte Nelliker, hvidt Peber og lidt Ingefær, spæder det efterhaanden med Suppen og stopper det, naar det er passende blødt.

Vil man opbevare disse Pølser, henkoger eller henlægger man dem i Fleskesuppe med smeltet Fidt over, eller lægger dem i Saltetønden.

Hvis man vil røge nogle af dem, optager man dem efter et Par Dages Forløb og hænger dem i kold Røg.

Af Oxekjød og Spækflesk laves røgede Medisterpølser paa følgende Maade:

Otte Pund Oxekjød hakkes fint, stødes og blandes med fire Pund i Tærner skaaret Spækflesk, en halv Vægel Cognac, stødte Nelliker og Peber, Salt og lidt Salpeter, og denne Farce stoppes i velrensede fede Oxetarme, saa haardt som muligt. Pølserne indgnides med en Blanding af fint Salt og lidt Salpeter og lægger derefter tre Dage i Saltetønden, hvori de vendes een Gang hver Dag. Saa optages de, afstørres, hver Pølse ombindes fast med Træspiler og hænges to til tre Dage i kold Røg, hvorefter de henlægges paa et koldt Sted.

Eller:

Til otte Pund magert Flesk tager man ligesaa meget skjært Oxekjød; det Hele skrabes, hakkes og stødes ganske fint og

blandes saa med femten Lod fiint Salt, to Lod Salpeter og to Lod Allehaande, et Lod fort Peber, et qvart Lod Nelliker og et halvt Lod Muskat. Man har imidlertid i Beredskab fire Pund fedt Flesk i ganske smaae Tærner, som man har ladet staae og stivnes paa et koldt Sted og som man nu arbeider godt sammen med det Øvrige til en Farce, der stoppes saa haardt som muligt i store, velrensede Fedetarme, som i tre Dage have været opblæste for at tørres og som umiddelbart før de skulle bruges have ligget to Timer i Rødviin (man kan ogsaa tage godt Øl hertil) og derpaa er bleven aftørrede. Disse Pølser hænger man saa tre Dage i Luften for at tørres og dernæst ti til tolv Dage i kold Røg af Enebærqviste.

Spanske og portugisiske Medisterpølser:

Disse Pølser, der ansees for Delicatesser, laves af det Fede og Magre paa Skinkerne af et velfodret to Aars gammelt Sviin. Det skjæres i smaae Stykker paa ikke fuldt en halv Tomme i Firkant, hakkes ganske fiint, eller stødes, og krydres derpaa stærkt med Hvidløg og spansk Peber (istedetfor hvilket sidste man imidlertid ogsaa kan bruge Cayennepeber), hvorpaa man hælder over det Hele en stærk, tør Viin, indtil denne er trukken ind deri, hvilket vil medtage nogle Dage. Man tager nu de største Tarme, man kan faae, stopper Farcen deri og hælder nu og da noget af samme Slags Viin med deri. Man binder dem op i Afsatser og hænger dem i et Værelse, hvor de hverken kunne blive fugtige eller for tørre, og de kunne da holde sig et heelt Aar. Man steger dem og spiser dem enten alene eller med Fjederfræ; men oftest med stuvede Grønsager. I Spanien koges de stedse med Olla'en, under Navn af "Chorisos."

Franske dito:

laves enten aldeles simpelt af hakket magert og fedt Flesk, ligemeget af hver Slags, krydret med Salt, Peber og blandede

Krydderier, hakket saa fiint som muligt og stoppet i Bedetarme; eller med en Tilblanding af hakkede Trøfler. Man laver i Almindelighed disse Pølser meget smaae.

Dito à la Provençale:

Man hakker. Kalvebrissel, Levninger af Fjederkræ, Drengummer og Levere af Fjederkræ, Alt iforveien kogt, og kan, om man vil, blande dette med Trøfler, giver det et Opkog i Smør, kommer lidt Meel og lidt Kjødsuppe deri, rører det godt om, slaaer saa deri et Røre af to til tre Æggeblommer og Citronsaft, kommer det paa et Fad og lader det staae og blive koldt, hvorpaa man laver Pølser deraf, ved at svøbe det i tilskaarne Stykker af en Svinemave. Naar man vil bruge dem, steges de paa Rist.

Engelske dito:

Et Par Pund magert, men ungt og fiint Flesk hakkes meget fiint og blandes derpaa med tre Fjerdingspund hakket Drenyretælle og tre Desertskeefulde Hvedebrød, som er dyppet i Portviin, tørret og revet; det Hele gjennemarbeides med tre pidskede Æggeblommer og kryddres med Peber, Salt og tørret Salvie, hvortil man, efter Smag, kan føie lidt Cayennepeber og et ganske lidet Stykke af en Hvidløgsknop, stødes saa i en Morter til en Deig og stoppes i store Tarme, eller nedlægges godt nedtrykt i Krukker. Man skjærer det i Skiver, eller firkantede Stykker, strøer Meel derpaa og rister dem i Smør.

Man bruger i England meest at servere denne Slags Pølser paa ristet Brød til Frokost.

1397—1405. Spege- og Cervelatpølser.

Vi have allerede under foregaaende Rubrik anført nogle Opskrifter, som ogsaa kunne henføres under denne, forsaavidt

som flere af de nævnte Pølser ogsaa bruges spegede, og skulle nu her tilføie nogle forskjellige Anviisninger til de hos os meest brugelige Spegepølsers, saavelsom Cervelatpølsers Tillavning.

Fire Pund skjært Oxekjød og fire Pund magert Flesk skrabes, hakkes og stødes tilsammen, hvorpaa det sammenæltes med to Pund Flesk, skaaret i meget smaae Tærner, ti Lod fiint Salt, lidt Salpeter, et Lod Peber, et halvt Lod Nelliker og et halvt Lod Muskat, Alt stødt; det tildækkes og man lader det staae til næste Dag, hvorpaa det atter æltes og derefter stoppes saa fast som muligt i store Tarme, som, efterat være rensede og have ligget nogle Dage i Salt, ere blevne udvaskede i lunkent Vand. Pølserne lægges nu hen til den næste Dag, trykkes saa fast som muligt i begge Ender og tilbindes, med Hanke ved, forat de kunne vendes; man binder Papir om den og de hænges op til Røgning i kold Røg.

Man bevarer dem bedst, saaat de ikke blive haarde, ved at nedlægge, eller nedgrave dem i tør Malt, eller ogsaa at lægge dem i en Spand lagvis med friske Enebærqviste. Vil man ophænge dem, maa det være paa et tørt Sted, hvor de ikke kunne fryse.

Smagen af disse Pølser kan forbedres ved at komme i Deigen et Glas Madera eller anden god. hvid Viin.

Man bruger ogsaa at blande Deigen med en Haandfuld fiint tørt Puddersukker og en Vægel godt Øl, saavelsom forinden Røgningen at lægge Pølserne fire og tyve Timer i Salt.

En anden Opskrift dertil er som følger:

Man tager ligemeget Oxekjød og Flesk, skraber og støder det, ælter det saa en god Time med fine stødte Nelliker, Peber, Ingefær og lidt Svineblod og stopper det haardt i Tarme,

som prikkes godt, hvorefter de lægges fer til otte Dage i Salt og derefter hænges i kold Røg.

Italienske Spegepølser:

Disse Pølser kunne uden nogen Tilblanding af Hvidløg, efterlignes paa følgende Maade:

Med tre Pund smaahakket Drekjød og fire Pund dito Flesk blander man to Pund fedt Flesk i smaae Tærner og krydrer det Hele blot med to Lod grovtstødt Peber og femten Lod Salt, stopper det saa i Tarme og hænger Pølserne op i en meget svag Røg.

Engelske Dito:

Englænderne nyde i Almindelighed hverken speget Kjød eller Flesk og heller ikke Spegepølse. En Undtagelse herfra gjør imidlertid Pølser, tillavede blot af Flesk, paa følgende Maade:

Fedt og magert Flesk, omtrent ligemeget af hver Slags, indgnides godt med Salt, Salpeter, Allehaande og fort Peber, Alt fiint pulveriseret; man lader det saa ligge i fem Dage, men gnider det hver Dag. Paa den sjette Dag hakker man det og blander det godt med to fiinthakkede Charlotter, stopper det fast i store Dretarme, binder for Enderne og hænger Pølserne til Røgning, ligesom en Skinke; men svøber dem først i et tyndt Stykke. De maae hænge saa længe, at de blive rigtigt gjennemtørre.

Lybske Pølser:

Ved Tillavningen heraf er kun at iagttage, at man, efterat have skrabet og stødt tilsammen et lige stort Qvantum Flesk (meest af det Fede) og skjært Drekjød, saaat det bliver saa fiint som muligt, ælter det, tilligemed fedt Flesk i store Tærner i hvid

Viin med endeel stødt Peber, nogle stødte Nelliker og Salt i passende Forhold. Farcen maa være saa stiv som en haard Kjødbollefarce og stoppes meget haardt. Pølserne maae omsvøbes med et tyndt Stykke eller med hvidt Papir naar de hænges op til Røgning.

Brunsviger-Pølser:

Man tager hertil kun Svinekjød af det skjæreste og bedste, som Mørbraden og Skinken, velblandet med magert og fedt; det skrabes, hakkes meget fiint og krydres med Salt, lidt Salpeter og en god Deel stødt Peber, hvorefter det stoppes i store Tarme, som iforveien ere blevne opblæste, tilbundne og tørrede og som, forinden de bruges, maae lægges i lunkent Vand. Pølserne stoppes dygtigt haardt; der bindes tæt for dem og de ophænges derpaa fire og tyve Timer paa et tørt Sted, hvorefter man stopper dem igjen saa fast som muligt, binder for dem og lægger dem fire og tyve Timer i Presse mellem to Brætter, med en Vægt over. De maae gjemmes paa et tørt og kjøligt Sted.

Franske Cervelatpølser:

Man skraber og hakker skjært stribet fersk Flesk og en Fjerdedeel saameget fedt Flesk, krydrer det med Salt, Peber, blandede Krydderier, Annis og Koriander, stopper det i Kalvetarme til Pølser, som man tilsyer for Enderne, hænger disse tre Dage i Røg, koger dem derpaa tre Timer i Vand, hvori de maae svømme, med Salt, Petersilie, Timian, Laurbærblade, Salvie, lidt Hvidløg eller Charlotter, Gulerødder og Rødløg, og lægger dem saa hen, for at blive kolde indtil de skulle bruges, da de serveres kolde.

1406. Hjernepølser.

Man hakker noget skjært magert Flesk og halvt saameget Spæk meget smaat, blander dermed nogle i Vand udblødte og igjen velaftrykte Hvedeknopper, stødte Nelliker, Peber, Salt, smaahakkede og i Svinefidt stegte Løg, kommer saa Svinehjernen deri, efter et Par Gange godt at have gjennemhakket den, samt nogle Æggeblommer og rører det Hele godt sammen. Denne Farce stopper man i Svinetarme til Pølser, som steges paa Rist eller en flad Pande; men man maa ikke lade dem staae for længe, da Hjernen let bedærves.

1407. Lyonner-Pølser.

Man tager magert Flesk, helst Svineryg, og halvt saameget Oxemørbrad, skraber og hakker begge Dele saa fiint som muligt, blander det godt med ligesaa meget fedt Flesk, skaaret i Tærner, som man har Oxemørbrad, krydrer det med Salt, dobbelt saa meget fiint stødt Peber, ligesaa meget grovtknuset og lidt heelt Peber, samt lidt stødt Salpeter, blander det Hele og lader det ligge fire og tyve Timer i denne Marinade. Man tilbereder imidlertid store fede Svinetarme, renser og skyller dem i flere Sæt Vand, stopper saa Farcen deri saa fast, at der ikke bliver noget tomt Rum, tilsyer dem for hver Ende og omsnærer dem med Seglgarn overalt, ligesom en Rulle Tobak, lægger dem derpaa i en stor Terrin med Salt og lidt Salpeter og med en Vægt over, lader dem ligge saaledes i otte Dage og hænger dem saa op til Røgning saaat de blive tørre og hvide, snører Seglgarnet fastere om dem, indgnider og oversmører dem med Viinbærme, som man har kogt med Timian, Salvie og Laurbærblade, lader dem derefter tørres, svøber dem i Papir, lægger dem i en Kasse, omgiven af og bedækket med Aske og gjemmer dem paa et tørt og noget kjøligt Sted.

1408—11. Blodbudding, Blodpølser med Risengryn, Oblatpølser etc.

Man kan benytte Farcen til Blodpølser, ganske tillavet paa den i det Foregaaende anførte Maade, til deraf at lave en Blodbudding. Man sætter den først over Ilden indtil den begynder at koge og hælder den derpaa i en Buddingeform, eller binder den løst i et tykt Klæde, som iforveien maa være dyppet i Vand og bestrøet med Meel. Naar den er kogt, er det bedst at skjære den i Skiver og stege disse paa Panden.

Englænderne tillave, enten paa denne Maade, eller stoppede som Pølser, deres sorte og hvide Puddings, hvortil vi her skulle anføre følgende Opskrift:

Et halvt Pund halvkogte Risengryn kommes i Svineblodet, og man sætter det derpaa hen at afkjøles, under stadig Omrøring, kommer saa deri lidt mere Risengryn, kogt i Melk, skjærer omtrent et Pund fedt Flesk i store Tærner, smelter et halvt Pund Ister og kommer dette først i Blodet og derefter Fleskket, tilligemed lidt stødt Brød, tre Charlotter, lidt Petersilie, noget sort Peber, Cayennepeber og Salt. Det Hele røres godt sammen og koges derpaa i en Form, eller et andet Kar, dækket med et Klæde, som er bestrøet med Meel, eller stoppes først i Tarme, koges et Qvarteers Tid, optages, lægges paa reent Straa indtil de ere kolde og gives derefter endnu et Opkog i nogle Minutter. Naar man vil bruge dem, bager man dem enten i en Ovn, eller steger dem paa Rist eller Pande.

Al anden Pølsefarce kan ogsaa bruges uden at stoppes i Tarme; men maa da legeres med Æggeblommer og stødt Brød, rulles i Form af Pølser eller Boller eller som smaae Croquetter, vendes i Meel, varmes og brunes møre paa Panden

eller i en Ovn. Man bruger i England at nedlægge saadanne Farcer i tæt tillukkede Krukker og gjemme dem nogen Tid indtil man vil bruge dem.

En anden Maade er at lægge Farcen paa firkantede Oblatstykker, rulle disse sammen i Form af smaae Pølser, vende dem i pidsket Æg og derpaa i stødt Brød og bage dem i Smør eller Fidt.

Om Tillavningen af engelske Medisterkager henvise vi til Soyers Anviisning, S. 14, 2det Bind.

1412. Stuvet Pølsefarce med Kastanier.

Tyve til tredive Kastanier ristes over en langsom Ild, Skallen aftages, man afskræller ogsaa det indvendige Skind og lægger dem tilside saa nær ved Ilden, at de ikke altfor snart blive kolde. Derpaa skjærer man et halvt Dousin tynde Skiver af Pølsefarce i Tærner og bruner dem i lidt Smør. Naar de have faaet en smuk Couleur, optager man dem, og hælder tre Fjerdedele af det Smør, hvori de ere brunede, paa en lille Pande, jevner det, medens det staaer over Ilden, med en Spiseskeefuld Meel og hælder efterhaanden en halv Pot god Schy og et Par Glas Maderaviin deri, kommer saa en Visk Krydderurter og blandede Krydderier efter Smag derpaa, samt, foruden almindeligt Peber, ogsaa lidt Cayennepeber. Saasnart som det koger, lægger man de smaae brunede Kager af Pølsefarce langsmed Siderne af Panden og Kastanierne i Midten, og stuver det Hele langsomt i tre Qvarteer. Man serverer denne Ret paa samme Maade som den er lagt paa Panden; men borttager først Viften og hælder Saucen op over det Hele.

1413—14. Nedlagt Øre- og Suursteg.

Vi have allerede (1ste Bind, S. 481) anført den engelske Ret, Pot-Beef, af nedlagt Oxekjød, og skulle nu her hidsætte Behandlingsmaaden ved at nedlægge Øre- og Suursteg.

En Oxesteg, som er hugget af Laarene og Rebet, spækkes dybt med Flesk, bestrøes med Salt og Peber, gives derefter et godt Opkog i lidt Vand med Salt i, og lægges saa hen indtil den er kold; Vandet sies, sættes atter til Kog, med stødt Peber, Løg og Laurbærblade, og blandes, efterat have kogt en Stund, med en Trediedeel saameget Eddike, hvorpaa Kjødet lægges i en reen Fjerding eller Ballie, Suppen hældes derover og en Vægt lægges paa, saaat den kan staae over Kjødet. Et tætsluttende Laag lægges over og det hensættes i en Kjelder, eller paa et andet godt kjøligt Sted.

Vil man nedlægge Suurstege til Vinterbrug, banker man dem, men ikke for meget, stikker derpaa med en spids Kniv Huller deri, som spækkes med Flesk og Ingefær saa tæt som muligt, nedlægger dem lagviis i en Ballie af passende Størrelse, med Laurbærblade, heelt Peber, Ingefær, Allehaande og Nelliker, og hælder over dem kold kogt Eddike, saaat de dækkes deraf. Naar man vil bruge dem, lægger man dem først en Dags Tid i koldt Vand.

1415—16. Pot-Kalv.

Man kan enten tage Kjødet af en kogt Kalveskank, bage det i en Ovn, støde det til en Deig med Smør, Salt, hvidt Peber og stødt Muskatblomme, og derpaa nedlægge det i en Krukke med klaret Smør over.

Eller ogsaa:

Et Pund magert Kalvekjød koges under Laag i ti Minutter, med et halvt Fjerdingspund Smør, Saften af en Citron, Peber,

Salt, stødt Muskatblomme, et Laurbærblad, Allehaande, Nelliker, Muskat, Kaneel og pulveriserede Champignoner, kun lidt af hver Sort, lidt Timian og et Par fiinthakkede Charlotter. Derpaa støder man det, blander dermed et Pund af den bløde Deel af en kogt Tunge, banket til en Deig, og et halvt Pund koldt Smør, rører det Hele godt sammen med to velpidskede Æg, trykker det derpaa godt ned i smaae Krukker, lægger Papir over og sætter det tyve Minutter til Bagning i en moderat heed Ovn, hvorefter man hælder klaret Smør derover.

1417—18. Pot-Høns- og Pot-Duer.

Kjødet af Høns, eller store Kyllinger, skjæres i Stykker, som bestrøes med Muskatblomme, Peber og Nelliker og bages omtrent to Timer i en Pande under tætsluttende Laag, med noget Vand i; det støbes derpaa aldeles smaat, vædes enten med smeltet Smør, eller i den ved Bagningen fremkomne Schy. Derpaa støder man ogsaa noget kogt Skinke, og indlægger dette, tilligemed Hønsekjødet, i afverlende Lag, i Krukker, hvori det nedtrykkes saa fast som muligt og overhældes med Smør.

Hele Duer, eller Kyllinger, kunne nedlægges paa følgende Maade:

Man maa nøie passe, at de ere friske og velrensede; de kryddres godt med Salt og Peber og lægges jevnsides i en lille dyb Pande og saa tæt som muligt, for at ikke altfor meget Smør skal medgaae; man bedækker dem nemlig med Smør, binder tyndt Papir over dem og sætter dem til Bagning. Naar de ere udtagne af Ovnen og blevne kolde, lægges de i Krukker, som kunne rumme to eller tre i hver og hælder Smør over dem, hvortil ogsaa kan bruges det, hvori de ere bagte; de maae være dækkede af et tykt Lag Smør. De kunne være fyldte med

en Farce af Kalvekjød og Flesk etc., og hvis man vil have den stærkere kryddrede kan man forinden Bagningen tage noget mere Allehaande og lidt Cayennepeber dertil.

Foretrækker man at nedlægge blot Kjødet af dem, saaat alle Been iforveien udtages, kunne de lægges tættere og kræve da mindre Smør, især deleshed naar man lægger dem i Krukkerne i en oval Form.

1419—22. Pot-Vildt.

Alle Levninger af Retter, lavede af Vildt, kunne nedlægges paa følgende Maade:

Man afpiller alt det skjære Kjød, støder det godt i en Morter, omrører deri noget stødt Muskatblomme, Allehaande, Cayennepeber, Salt og hvidt Peber, samt ganske lidt stødt Sukker, og blander dermed ligesaa meget god feed Skinke, som man har Vildtkjød, eller ogsaa ligesaa meget Smør. Naar det Hele er godt stødt, maser man det gjennem en Messing-traads-Sigte, rører det derefter igjen godt sammen og nedtrykker det fast i Leerkrukker. Over hver Krukke hældes klaret Smør eller Fidt.

Naar man vil bruge dette Slags Potvildt, vendes det ud af Krukken med varmt Vand og serveres i, eller paa Kjødgelee, garneret med frisk Petersilie.

Vil man derimod nedlægge frisk Dyrevildt, lægger man det, skaaret i Skiver, i en Pande, hælder rød Viin derover, dækker det med et Pund Smør, lægger et Deiglaag over Randen og sætter det ind til Bagning i en Ovn. Naar Kjødet er mørt, tager man det ud af Schyen, pidsker det godt med det Smør, som har reist sig iveiret, kommer mere deri, hvis det er fornødent, bestrøer det med Peber, Salt og stødt Muskatblomme,

nedlægger det i Krukkerne, sætter disse dermed nogle Minutter ind i Ovnen, udtager dem og lader det blive koldt, hvorpaa det bedækkes med klaret Smør.

Snepper og Bekkasiner etc. kunne nedlægges paa samme Maade som Duer (see ovenfor).

Agerhøns bestrøes, efterat være velrensede, med Muskatblomme, Allehaande, hvidt Peber og Salt og indgnides overalt godt dermed, hvorpaa de lægges i en Stuvepande, med Brystet nedad, og saa tæt som muligt; man kommer rigeligt Smør over dem, bedækker Panden med en grov Meeldeig, trykker Papir tæt ned derover og sætter dem ind til Bagning. Naar Fuglene ere kolde, lægges de i Krukkerne og bedækkes med Smør.

Nedlagt Fuglevildt, som er sendt langveisfra, har ofte en næsten utaalelig Lugt af det harske Smør. Ved at behandles paa følgende Maade, vil det blive som friskt tillavet:

Man sætter en stor Pande med reent Vand over Ilden; naar det koger, aftager man det over Fuglene liggende Smør, optager dem, een efter een, lægger dem blot et halvt Minut i det kogende Vand, optager dem saa og aftørrer dem godt baade indvendig og udvendig, skolder Krukken reen, og naar Fuglene ere blevne aldeles kolde igjen, krydrer man dem med Muskatblomme, Peber og Salt, efter Smag, lægger dem tæt ned i Krukken, og hælder nyt klaret Smør over dem.

1423—32. Indbagt Kjød og Flesk.

Vi have allerede i det Foregaaende (S. 425 og 26, 622, 1ste D. o. fl. St.) anført flere Tillavningsmaader af Kjød og Flesk ved Indbagning i Æg. Englænderne have, under den fælleds Benævnelse: „Toad in the Hole," en Mængde Retter af denne Art, som deels ere lette at lave, deels oeconomiske, og i det Hele særdeles velsmagende. Det vil derfor her være

paa sin Plads at hidsætte hvad Soyer meddeler herom i nogle fort sammentrængte Anviisninger, som findes i hans „Cookery for the People.“

Indbagt Kjød:

Omtrent to Pund Afskjær af Kjød, (som kan være enten Ore-, Kalve-, Bede- eller Lammekjød, men ingen af Delene for fedt) skjæres i Stykker af Størrelse som et lille Æg. Man strøer Salt og Peber derpaa, og laver omtrent to Potter simpel Deig, efter følgende Forhold:

Til sex gode Spiseskeefulde Meel tager man en halv Pot Melk, udtværer meget langsomt Melet i Melken, omrører deri en Spiseskeefuld Salt og en qvart dito Peber og pidsker til Slutningen et Æg godt deri, ligesom man ogsaa efter Smag, kan tilsøie lidt Petersilie, hakkede Løg eller lidt Krydderi.

Efterat have smurt Panden godt, kommer man Kjødet og Deigen deri, sætter det i en ikke altfor heed Ovn og bager det deri henved to Timer. Det serveres saa hedt som muligt.

Har man hverken Melk eller Æg ved Haanden, kan man til Deigen behjelpe sig med Vand. Lidt Smør eller fiinthakket Tælle forbedrer Smagen.

Istedetfor Afskjær af raat Kjød, kan man tage hvilkesomhelst Levninger, man har af kogt Kjød, og variere Smagen med Pickles, Carri og Æg, slagne derover.

Beefstegsstykker kunne, efter iforveien at være halvstegte, bages paa samme Maade.

Ligeledes Kallun, efter først at være mørkogt.

Denne Ret kan paa lignende Maade tillaves med Kartofler, ved at komme to Pund iforveien kogte Kartofler, skaarne i Skiver, paa Panden.

Ligeledes med Grønneærter eller Bønner, ved blot at tilføie omtrent en Pot iforveien stuvede Grønneærter eller Bønner.

Drefjæver og Lammehoveder, som først ere kogte og kryddrede, ere særdeles velsmagende, bagte paa denne Maade. Man gjør da bedst i at komme lidt hakket Løg i Deigen og nogle Skiver kogte Kartofler med paa Panden.

Indbagte Fugle:

Man lægger i samme Deig Lærker eller Spurve, med en Skive Flesk spilet om hver Fugl, og bager dem to Timer i Ovnen.

Indbagt Hjerne:

Man halvkoger Hjernen først i Vand, afpiller Skindet, krydrer den godt med Peber og Salt og kommer den i Deigen, tilligemed nogle Skiver Fedt.

Indbagt Flesk:

En Svinebov, to Løg, skaarne i Skiver og fire store Kartofler, ligeledes i Skiver, bestrøes med Peber og Salt og en Pot af den nævnte Deig hældes derover, hvorpaa det bages een Time i Ovnen.

Levninger saavel af salt Flesk som af stegt Kjød af hvilketsomhelst Slags kunne behandles paa lignende Maade og varieres efter de forskjellige Smag.

1433. Kjød-Rouletter.

Foruden den, S. 150, 2det Bind, anførte Tillavningsmaade af Haché-Rouletter, kan Rouletter laves paa forskjellige andre Maader og varieres paa endnu langt flere.

Soyer meddeler følgende-Anviisning, som ifølge hans Ytring, indeholder tredive Opskrifter i een:

Man udbløder et Pund Hvedebrødskrumme i koldt Vand eller Melk, tager ligesaa meget kogt eller stegt Kjød og lidt Fidt, hakker det i smaae Tærner, trykker Vandet eller Melken ud af Brødet, lægger paa Panden et halvt Fjerdingspund Smør, Ister eller klaret Fidt, tilligemed to Theeskeefulde hakkede Løg, steger det i to Minutter, kommer Brødet deri, rører om med en Træskee indtil det er næsten tørt, kommer saa Kjødet i og krydrer det Hele med en Theeskeefuld Salt, en halv dito Peber og lidt revet Muskatnød, hvis man har det ved Haanden, rører om deri indtil det er ganske hedt, slaaer saa to Æg deri, eet ad Gangen, rører dem meget hurtigt om i det og slaaer saa det Hele op paa et Fad, for at afkjøles. Naar dette er skeet, ruller man Farcen i Form af smaae Æg, vender Roulletterne i Meel, smører Æg over dem og vender dem i stødt Brød, hvorpaa de steges rask saaat de faae en smuk gul Couleur; de serveres enten alene eller med en eller anden skarp Sauce.

De Retter, som kunne laves paa denne Maade, ere utallige; man kan nemlig til disse Rouletter bruge saagodtsom Alt hvad der er spiseligt til enhver Aarstid; man kan tage Levninger af Fjederkræ eller Fuglevildt, Dyrevildt, Fisk, Vegetabilier, og stedse anvende samme Forhold af Brød og krydrende Ingredientser.

1434—36. Skarpe Kjødretter.

For Ydere af meget skarpe Retter anføre vi endnu følgende Soyer'ske Opskrifter.

Skarp Beef:

Man blander paa en Tallerken to Theeskeefulde Salt, en halv dito Cayennepeber og to dito rørt skarp Sennop og naar Beefstegen er over Ilden og første Gang vendes, lægger man

det Halve af den nævnte Blanding paa Stykket og ſtrøer Meel derover; det Samme gjør man, naar det atter vendes, paa den anden Side.

Man kan ogſaa tage Carri, blandet med Sennop dertil.

Levninger af et Morbradsreb, eller andre Been af Kjødretter, hvorved der endnu ſidder noget Kjød, af Vildt, Fjederkræ etc. kunne enten overgnides med Peber, Salt og lidt Smør og brunes deri noget fra Ilden, ſaaat de varmes efterhaanden, men ſerveres ſaa hede ſom muligt.

Man kan ogſaa med en Kniv gjøre lette Indſnit rundtom ved Benene og godt indgnide disſe med en Blanding af Cayennepeber, Salt og en Theeſkeefuld Pebereddike, eller Soya, eller ogſaa med en Blanding af ſkarp Sennop, Salt, Cayennepeber, lidt Peber og halvt ſaameget Champignon-Soya ſom Sennop.

Bunden af Panden kan gnides med Charlotter førend man komme Fidtet eller Smørret deri.

Fiskeretter.

Kjendemærker ved Indkjøb af Fisk og Bemærkninger om de forskjellige Slags Fisk.

Det er i Almindelighed langt lettere at see, om Fisk ere nyfangede og friske, eller ikke, end om det er kortere eller længere Tid siden at de Kreaturer, hvis Kjød vi kjøbe, ere blevne slagtede. I Reglen kjender man den friske Fisk strax derpaa, at Gjællerne ere aabne, røde, tætsluttende og have en ikke ubehagelig Lugt, samt at Øinene ere klare og ikke indfaldne.

Vi skulle nu anføre nogle specielle Kjendemærker og Bemærkninger, og anføre her Skalfisk, som Hummer etc., blandt de øvrige.

Aal. Til de Aal, som hertillands ere de bedste, regner man især de jydske saakaldede Gaardaal; men de faaes i Kjøbenhavn fordetmeste kun nedsaltede, hvorimod af ferske Aal Frederiksdals-Aal her ere de største og meest almindelig anvendte. Store Aal bringes sjelden til Torvs af Fiskerne; men som oftest kun mindre, af hvilke de ganske smaae, eller saakaldede Pindeaal, ikke ere anvendelige til Andet end ialtfald til Aalesuppe.

Overhovedet ere Saltvands-Aal ikke saa gode som Ferskvands. Da Aalen er yderst seiglivet, er det meget vanskeligt at faae den dræbt. De lide mindst derved, naar man slaaer Hovedet mod en Blok eller en anden haard Substants og saaledes bedøver dem førend man skrider til at skjære dem op. Aalen fanges til enhver Aarstid.

Aborrer kjendes bedst at være friske derpaa, at de ere rødladne baade paa Øine og Gjæller. De ansees ikke at være gode tidlig om Foraaret, i Marts og April. Det er vanskeligt at faae Skjællene af dem; naar dette skal skee ved Skrabning, maae de være næsten levende og man faaer dem da bedst af, ved at lægge Fisken i Form af et latinsk S og skrabe den med en Østerskniv; men naar de ere smaae, gjør man rigtigst i at koge dem med Skjællene og først aftage disse naar de ere kogte.

Brasen ere fedest og meest velsmagende i Vintermaanederne. Man maa, ved at kjøbe dem, vogte sig for, ikke at faae en langt daarligere Fisk, som kaldes Flirer, i Stedet. Man kan imidlertid kjende disse paa, at de have en flad Form og en blegere Couleur end Brasen. Som oftest ere de ogsaa rødsprængte under Skjællene.

Gjedder ere, ligesom Aborrer, mindst gode i Rogntiden, i Marts og April; men derimod fedest i Februar. Naar de ere bedst, have de en meget klar grønladen Farve med lysegule Pletter, og Gjællerne ere lyserøde, hvorimod de i modsat Fald have en graalig Couleur og de gule Pletter ere blege. De Gjedder, som fanges i rindende Vand, ere langt bedre end dem, der fanges i en Fiskepark, hvilke vel blive meget fede, men have en muddret Smag. Naar de ere af Mellemstørrelse, paa omtrent fem Pund, ere de bedst. Naar de ere friske, ere Øinene meget transparente, Skjællene blaagtige og ikke tørre paa Ryggen.

Helleflynder er bedst aldeles nyfanget og frisk; men taaler at hænge fire til sex Dage paa et koldt Sted, uden at bedærves; den maa, for at være rigtigt god, være meget tyk og ikke have Rogn. Kjødet er fineſt, naar Helleflynderen veier mellem tyve og syrgetyve Pund. Naar den er betydeligt større, er Kjødet grovt og mindre velsmagende.

Hornfisk ere i Almindelighed ikke at faae levende. Kjendetegnene paa, at de ere friske, ere, foruden Gjællernes mørkerøde Farve og Øinenes Livlighed, ogsaa at de ere stive og have et blankt Udseende.

Hummer ere bedst fra April til Slutningen af October. Man bør altid kjøbe dem levende, og kan kjende om de ere friskfangede ved at trykke dem med Fingeren paa Øinene: Kløerne ville i saa Fald komme i stærk Bevægelse. De allerstørste ere ikke de bedste; men derimod de af Mellemstørrelse, naar de tillige ere tunge. Naar man kjøber dem kogte, kan man kjende om de have været friske da de kogtes, ved at føle paa Halen, der i saa Fald maa være saa stiv, at den springer tilbage. Hannen og Hunnen skjelnes fra hinanden derved, at Hannens Hale er smal ved Enden og de to øverste Finner i den haarde og stive; Hunnens Hale er derimod bredere og Finnerne bløde. Hannen er i Almindelighed mindre, men dens Kjød er mere velsmagende end Hunnens; det er fastere, og den har, naar den er kogt, en stærkere rød Farve. Til Saucen er derimod Hunnen bedst, paa Grund af den fine Koralfarve, Rognen giver.

Hvidlinger ere gode hele Aaret igjennem; men bedst i de tre første Maaneder. De maa være aldeles friske og nyfiskede, for at have deres eiendommelige, fine Smag og de ere da letteſt at fordøie af alle Fisk, selv for den svageſte Mave. De maae imidlertid ikke være for store, og ere meeſt velsmagende naar de kun ere omtrent ni Tommer lange. I England er

det ved Lov forbudt at fange dem naar de ere mindre end sex Tommer lange. For at være friske og gode, maae de være stive og faste at føle paa, Øinene maae være klare og Skindet blankt.

Karper og Suder faaes, som bekjendt, i Regelen mere fra Damme end fra rindende Vand; de findes for det meste tilsammen og høre til samme Art; men ere meget forskjellige ihensende til Størrelse og Smag, idet Karpen kan vore til en Størrelse af over halvtredstindstyve Punds Vægt, medens Suden sjelden bliver over fem Pund. Karpens Velsmag beroer meest paa Tillavningsmaaden, medens Sudens har af Naturen en eiendommelig Velsmag. Der er ogsaa den mærkelige Forskjel imellem disse to Slags Fisk, at Karpen har sine naturlige Fjender og Forfølgere i Gjedden og Aborren, medens disse lade Suden i Fred; hvilket skal hidrøre fra en slimet Substants i dens Skind. Begge Slags kaste deres Rogn i Juni; men ere igjen i god Stand i August. Om Vinteren bore de sig ned i Dyndet, og deres Kjød faaer derved ofte en muddret Smag, som kun kan fjernes ved at holde Fisken nogle Dage levende i reent Vand i en Spand og fore den med Brødkrummer. Denne Afsmag ophører imidlertid med Vinteren; og hvis de ikke skulde være aldeles frie derfor, er det bedst at lægge et stort Stykke Hvedebrød ind i Bugen paa Fisken medens den tillaves og udtage det naar den er kogt.

Karper ere bedst af Mellemstørrelse paa tre à fire Pund og med en blød Rogn; Skjællene ved Bugen maae være guulagtige, Øinene klare, Gjællerne stærkt røde og fast vedhængende. Faaer man Karper med en haard Rogn, maa man ikke vælge dem med for megen Rogn. — De saakaldede Strandkarper, der ofte kunne faaes meget store, ere uden al Sammenligning slettere end de rigtige Karper, løse i Kjødet og langtfra ikke saa velsmagende.

Suder, der af mange Gourmands i den nyeste Tid sættes over Karper, maae, for at være ret velsmagende, være frisk fangede og derefter dræbes, renses og koges saa snart som muligt.

Karudser ere mindst gode i Mai, Juni og Juli.

Krabber og Krebs ere bedst paa samme Tid som Hummer og ansees for at være noget lettere at fordøie end disse, ligesom Krebs af Mange holdes for delicatere. Hunnen er ikke saa god som Hannen; den kjendes paa, at Kløerne ere større og Halen smallere. De tungeste ere i Reglen de bedste; men de af Mellemstørrelse have den fineste Smag. Naar de ere lette, ere de vandede. Naar de ere friske, ere Ledene paa Fødderne stive, Skallen skinnende rød, Øinene livlige, og Kjødet har en meget behagelig Lugt. Det er meest de store, eller saakaldede Taskekrabber, som benyttes af Krabberne, men ogsaa de smaae kunne bruges saavel til Suppe som til at koges og spises kolde, skjøndt der kun er lidet Kjød paa dem.

Kuller saaes sjelden levende og kjendes at være friske omtrent paa samme Maade som Hornfisk. De ere bedst fra Juni til Januar. Jo større man kan faae dem, desbedre ere de, da Kjødet saa er fastere.

Lax. Denne Fisk, der almindeligt ansees for den bedste af alle Saltvands-Fisk og af Mange sættes høiest blandt alle Fisk, maa være saa frisk som muligt, for at have sin fulde Velsmag, der saaledes kun kan nydes af dem, som boe i Nærheden af Larefiskerierne; men i ethvert Tilfælde kan det ikke nokſom anbefales at kjøbe den ret frisk, hvilket godt kan sees paa den, da den i saa Fald er stiv, Skjællene meget klare, Bugen tyk, Gjællerne af en brillant stærk rød Farve og Kjødet, naar man skjærer deri, af en smuk rød Couleur. Naar den er fortrinligst, er der en Hvidhed mellem Skjællagene, som giver stor Fasthed og som, naar Fisken ligger noget, bortsmelter, hvorved

den bliver federe, men taber noget i Smag. Det er at tilraade, naar man kjøber en heel Lax og gjerne vil beholde den lige friſk, at man da halvkoger hvad man ikke behøver til ſamme Dags Forbrug og lægger det tilſide paa et kjøligt Sted i Suppen deraf; Laxen vil da være ligeſaa god den næſte Dag. Man har før antaget, at det var bedſt at lade en Lax ligge to til tre Dage og det er viſt, at den derved undergaaer en Forandring, ſom frembringer et flygtigt Salt og olieagtige Partikler, ſom gjøre den mere nærende og Smagen deraf mere oplivende, men heller ikke tilſteder at nyde meget deraf. Nu anſeer man det for rigtigſt at ſpiſe den ſaa friſk ſom muligt og det er af den Grund, at man ræſer den medens den endnu er levende, hvorved vel Overmættelſe ved Nydelſen undgaaes, men Kjødet ogſaa bliver haardere og tørrere (fordi Osten deri holdes tilbage) og ſaaledes vanſkeligere at fordøie. Hannen kjendes fra Hunnen derpaa, at den har en langſtrakt Snude, hvorimod Hunnens Snude er kroget. Kjødet af en Hanlax anſees for at være fineſt. De Lax, ſom have ſmaae Hoveder og ere tykke i Halſen ere de bedſte, og jo ſtørre Laxen er, desfedere er den ogſaa. Den Tid, paa hvilken Laxen er bedſt og i ſtørſt Mængde, er fra Midten af Mai til Slutningen af September; men ſelv i ſamme Farvande er der ofte flere Maaneders Forſkjel paa dem, hvilket fornemmelig hidrører fra Tiden, paa hvilken de forlade det ſalte Vand og hvorvidt de have nærmet ſig Rogntiden. Naar Rognen netop begynder at ſætte ſig, er Laxen bedſt og den aftager betydeligt i Godhed altſom Rognen udvikler ſig. Naar den ſaaledes ikke længere er god, taber den ſit Sølvſkjær paa Siderne, ſom da antage en kobberfarvet Teint, medens Overdelen bliver ſmudſig graa. Paa Hannen faae Kjæverne desuden orangefarvede Striber og Underkjæven bliver meget ſtørre end ellers, ſaaat den tildeels ſkjuler Overkjæven.

Makrelen er bedst i Mai, Juni og Juli, hvorefter dens Rogntid indtræffer og den taber sig, men nogle Steder faaer den omtrent i October sit Kjød og sin Velsmag igjen. Der er intet Fisk Slags, som mindre holder sig og som derfor maa nydes friskere end Makrelen, af hvilken Grund det i England endog specielt er tilladt at fiske Makrel om Søndagen. Saafremt den ikke tillaves otte og syvgetyve Timer efterat den er fangen, bliver den strax ankommen. Naar den er frisk, har dens Skind en meget smuk søgrøn Farve, Øinene ere guldgule og meget klare, Gjællerne stærkt røde, Regnbuefarverne paa Bugen meget stærkt fremtrædende og Stregerne paa Ryggen tydeligt sorte. Kjødet af Hannen er bedre end Hunnens Kjød, og man kan kjende dem fra hinanden derpaa, at de nævnte Rygstreger paa Hannen ere næsten lige, medens de paa Hunnen ere bølgeformede. Ved at kjøbe Makrel, maa man ogsaa passe, at den er buttet fraoven nedefter, da det Modsatte er et Kjendemærke paa, at Fisken har været syg, eller har mistet sin Rogn. Som bekjendt er Rognen af Makrelen ogsaa særdeles delicat.

Muslinger ere kun gode i Vintermaanederne og antages at være bedre i tiltagende end i aftagende Maane.

Pigvarer og Sletvarer. Disse to Slags Fisk forverles stundom, skjøndt de let kunne kjendes fra hinanden, da Sletvarerne ikke alene ere smallere og tyndere end Pigvarerne, men ganske mangle de tornede Pigge, som findes paa den mørke Side af Pigvarerne, og hvoraf disse have deres Navn. Pigvaren er unægtelig den bedste af alle flade Fisk; dens Velsmag beroer imidlertid meget paa Stedet hvor den er fangen, og dens Næring, som fornemmelig bestaaer i Skjælfisk, som smaa Krebs og Hummer. De bedste ere af Middelstørrelse, men tykke. Skulde man træffe paa Pigvarer med røde Pletter paa Bugen, er det bedst først at afgnide disse med Salt og

Citron. Soyer antager, at de blive bedre, mere fordøielige og af en finere Smag, naar de først nydes otte og fyrgetyve Timer efterat være blevne dræbte, end naar man tillaver dem aldeles friske. Sletvarerne ere af forskjellig Godhed; naar de ere godt faste i Kjødet, ere de ret velsmagende, ellers ikke; men de kunne ikke i noget Tilfælde i Velsmag maale sig med Pigvarerne. Man har begge Slags Fisk omtrent paa samme Tid af Aaret.

Rødspætter, Flyndere og Sletter ere Fisk af samme Art, men som variere ikke ubetydeligt i Smagen efter den Grund af Havet, hvor de finde deres Næring. De ikke altfor store, som fanges nær Kysten, eller i Brakvand, ere fineſt i Smagen. De maae i ethvert Tilfælde være friskfangede og Kjendetegnet paa, at de ere rigtigt gode, er, at de ere stive og blanke, buttede og have en hvid Bug. Ere de slappe og Bugen har en bleg, blaalig Teint, due de i Reglen ikke. Sletter ere i Almindelighed noget fastere og finere i Kjødet end Rødspætter og Flyndere; men de maae være temmelig store for at være gode. De ganske smaae egne sig, ligesom de smaae Rødspætter, kun til Stegning. De større Fisk af denne Slags tabe i Almindelighed næsten ganske deres Velsmag naar de have Rogn. — Skrubber ere meget daarligere og løsere i Kjødet; de kjendes imidlertid let fra Sletter etc. paa det skrubbede Skind, hvoraf de have deres Navn.

Sild ere bedst tidlig om Foraaret og om Efteraaret, naar de begynde at sætte Rogn. Man faaer dem ikke levende og kjender at de ere friske, paa Gjællerne, som da ere meget røde, ligesom Øinene maae være blodige, Skjællene meget blanke og Fisken i det Hele stiv og fast at føle paa. Denne Fasthed maa imidlertid bevares ved strax at bestrøe dem med Salt, hvis man ikke vil bruge dem samme Dag.

Torsk er i Regelen kun god fra October til Mai, da den om Sommeren ofte har Orm. Den maa helst være aldeles nyfanget og ikke mat. Vil man lade den ligge fra Morgen til Aften, maa man først dræbe den, ved at skjære den tversover Halen, saaat Blodet løber ud. Hvis den er frossen, gjør man bedst i at lægge den i Snee, og den maa da skyde Isen inden den koges. Faaer man den ikke saa levende, at den spræller, maa den dog være stærkt rød i Gjællerne og stiv og fast at føle paa; den er bedst af Mellemstørrelse; Hovedet maa ikke være for stort, men Halsen derimod tyk og Kjødet baade hvidt og fast, saaat det ved Kogningen blader sig.

Tunger kjendes bedst fra Sletter, Rødspætter etc. ved Formen, der er mere langagtig og ikke saa bred, ligesom Tungen i Regelen er større, tykkere og mere fast i Kjødet, der i det Hele er finere og mere velsmagende. De maa ogsaa være nyfangede og deres Friskhed kjendes paa samme Maade som ved lignende Fisk i Almindelighed. De ere bedst tidlig om Foraaret og i de første Sommermaaneder.

Østers. Der gives, som bekjendt, mange forskjellige Slags af denne Skalfisk, der, som bekjendt, regnes blandt de største Delicatesser. For at Østers skulle være gode, er det imidlertid en ufravigelig Regel, at de maae være levende, og dette viser sig altid derved, at Skallen lukker sig efter Kniven naar man aabner dem. De fiskes kun fra Slutningen af Sommeren til Begyndelsen af Foraaret; i England, ifølge Lovbud, fra 4de August til Slutningen af April.

Kogning og Stegning af Fisk.

I Regelen ere alle Fisk meest velsmagende, naar man tillaver dem saa hurtigt som muligt efterat de ere fangede, og i ethvert Tilfælde bør man, naar man kan faae dem levende,

dræbe dem saa snart som muligt, hvilket kan skee enten, som foranført, ved at skjære ind i dem med en Kniv henimod Halen lige indtil Benet, saaat Blodet flyder ud, eller ogsaa ved at overskjære Halsbenet, eller knuse Hovedet med Kølleslag. Naar Fisken ikke strax kan tillaves, vil den da ogsaa i de fleste Tilfælde kunne ligge en Dag eller to (enten paa Jis eller paa et Steengulv i en kold Kjelder), uden at bedærves eller tabe sin Smag. Indvoldene maae strax udtages, hvilket skeer ved at skjære et Hul i Bugen fra neden op imod Hovedet.

Flade Fisk, som Pigvarer, Rødspætter, Sletter etc., skrabes blot og koges i Almindelighed hele, efterat Hovedet er afskaaret og Indvoldene udtagne. Man vasker dem i koldt Vand, skolder dem ved Neddypning i kogende Vand og kan da let skrabe dem, hvorefter de igjen vaskes i koldt Vand, skrabes fuldkommen rene, Finnerne afskjæres, Fisken vaskes igjen og bestrøes med Salt.

Men andre Slags, af de rundformede Fisk, med stærkt vedhæftende Skjæl, f. Ex. Aborrer og Suder, maae renses og pudses paa en anden Maade. Aborrens piggede Finner afhugges med en Hakkekniv og Skjællene aftages med et Rivejern. Sudens smaae sliimbedækkede Skjæl maae enten aftages, som ovenfor nævnt, med en Østerskniv, eller overhældes med kogende Vand, hvis man vil afskrabe dem paa sædvanlig Maade. Lax, Gjedder, Karper etc. blive, naar man vil koge dem med Skindet, barberede, som man kalder det, d. v. s. Skjællene aftages paa følgende Maade: Man holder Fisken, som ikke maa være aftørret, med et Klæde fast ved Halen og afskjærer med en meget skarp Kniv Skjællene i lange Striber, uden at beskadige Skindet, hvorved Fisken faaer et meget pænt og hvidt Udseende.

Ved Udtagningen af Indvoldene maa man passe, ikke at skjære Leveren og Galden itu, og efterat de ere udtagne, maa

den seige, ved Rygradsbenene hæftende Skind udskjæres eller udtrækkes og det under samme værende Blod udkradses. Derpaa udriver man Gjællerne og vasker Fisken godt; man lader den ikke blive liggende i Vandet, hvorved den altid taber i Smag. Udvaskningen maa derimod gjentages saa ofte, at det sidste Vand forbliver klart.

Saltvandsfisk er det bedst at koge i Sevand, men hvis man ikke kan faae dette, da, ligesom Ferskvandsfisk, i rigeligt fersk Vand, med meget Salt i.

Fisk, som skulle skjæres istykker, udtages anderledes end dem, der skulle koges eller steges hele. Man gjør nemlig et Tværsnit fra den ene Finne ved Gjællen til den anden og trækker Indvoldene ud gjennem denne Aabning.

Vil man koge Fisken blaa, hvilket skeer ved Paahældning af Eddike, aftages ikke Skjællene og ved Udtagningen af Indvoldene passer man omhyggeligt, at det ved Skjællene hæftende Sliim ikke gaaer af. Det er derfor i dette Tilfælde bedst at udtage dem paa et iforveien godt vædet Bræt eller Bord.

Soyer meddeler følgende populaire Anviisning til Kogningen og Stegningen af Fisk:

I alle Kogekunstens Details forsømmer man i Almindelighed meest det, som synes at være det Allersimpleste, eller gjør det ialtfald skjødesløst. Mange bilde sig saaledes ind, at det er en saa simpel Ting at koge Fisk, at man kun behøver at komme Fisken i en Kjedle eller dyb Pande fuld af Vand, sætte den over Ilden og saa lade den koge indtil den seer ud til at have faaet nok, eller løser sig fra Benene. Den omhyggelige Husmoder, der ønsker at bevare i hvert Fødemiddel, hun koger, den Velsmag og det fulde Næringsstof, som det besidder, hvilket er Grundvolden for al oeconomisk og fuldendt Kogekunst, i hvor kunstig eller simpel den er, vil imidlertid handle rigtigst i, nøie at rette sig efter følgende simple Regler.

Først og fremmest maa al stor Fisk, med Skindet heelt paa, sættes over Ilden i koldt Vand; al Fisk, der er skaaren i Stykker, eller heel, men ræset, derimod i kogende Vand. Naar Fisken er heel, maa der ikke staae mere end to til tre Tommer Vand over den, da ellers Skindet vil revne og Fisken derved ei alene vil tabe sit Udseende, men ogsaa endeel af det Næringsstof, den indeholder, og, istedetfor at være fast og velsmagende, blive blød og løs i Kjødet, især naar den er kogt formeget.

Til enhver Slags Fisk kan man regne to smaae Theeskeefulde Salt til hver Pot Vand. Naar Fisken koges heel, maa man, saa snart som den koger, tage Laaget af paa den ene Side og lade den koge jevnt indtil den er færdig. Tiden hertil maa rette sig efter dens forskjellige Størrelse og Qvalitet, saaat det er umuligt at sige: den eller den Fisk, der veier saa og saa mange Pund, skal koge saa længe; thi dette beroer paa, hvorledes Beskaffenheden er af den Fisk, man har. Tiden kan saaledes ved hvert Slags kun angives omtrentlig; dog maa man i ethvert Tilfælde hellere lade den blive lidt for meget end for lidet kogt. Paa store Fisk kan man prøve det, ved at stikke en Træskee ind igjennem den tykkeste Deel; glider Skeen let ind, har den kogt nok.

Man kan imidlertid godt skjønne, ihvorvidt Fisk er kogt eller stegt tilstrækkeligt. Saafremt Benet hæfter fast ved Kjødet, eller Kjødet ved Benet, er den ikke kogt eller stegt nok; men sidder Kjødet aldeles løst eller gaaer det fra Benet, har den faaet formeget og har tabt baade i Smag og Næringsstof. Er Fisken skaaren i Stykker, kan man prøve med en Kniv ved Benet; naar Kjødet da løsnes derfra, har den faaet nok, hvilket ogsaa er Tilfældet, hvis man sætter Knivspidsen mellem Kjødet og Benet og Kniven da med Lethed løfter Kjødet iveiret og glider derfra.

Naar man vil koge store Fisk hele, er det nødvendigt at have en Sie paa Bunden af Kjedlen, da Fisken ellers vil gaae istykker*).

Naar man vil koge Fisk, som er skaaren istykker, er det bedre, at Fisken først er indgnedet med Salt (i samme Forhold som ovenfor anført: to Theeskeefulde Salt til hver Pot Vand, hvori de koges), end at komme Saltet i Vandet; man koger da Vandet først, og kommer saa Fisken, indgneden med Saltet, deri. Helleflynder kræve længere Tid at koge i, end nogen anden Fisk; Rodspætter, Sletter etc. kortere Tid; Makrel fra femten til tyve Minutter, Sild fra tolv til femten Minutter. Man kan til hver af de nævnte Slags Fisk komme en Draabe Viineddike i Vandet.

Ved at komme nogle faa Urter og Vegetabilier i Vandet, faaer Fisken en meget behagelig Tilsmag. Man kan, efter Smag, bruge hertil lidt Løg, skaaret i Skiver, lidt Timian, eller Laurbærblade, Selleri, Gulerødder, Nelliker eller Muskatblomme. Ferskvands-Fisk, som ikke have nogen fremherskende Smag, vinde isærdeleshed derved, især naar man tilsoier ganske lidt Viineddike. I det kogende Vand, hvori man kommer salt Fisk, er det at anbefale iforveien at koge noget Petersilie.

En fortræffelig Maade at koge Fisk paa, er at sætte dem, i et langt firkantet Blikfad, ligesom dem, man ellers bruger til Bagning, ind i en Ovn; de beholde derved deres fulde Velsmag og Næringsstof.

Ved Stegningen af Fisk er det især Kunsten at holde den fri for Fidt; naar dette skeer, er stegt Fisk en af de meest vel-

---

*) Da denne Sie maa passe i Kjedlen og ikke haves i enhver Husholdning, kan man, i Mangel deraf, lægge et Klæde i Kjedlen, af hvilket alle fire Hjørner ere fastgjorte ved Kanten af Kjedlen; Fisken lægges da paa dette Klæde og løftes, naar den er kogt, igjen op deri; men uden at man holder Hjørnerne sammen.

smagende og derhos nærende Fødemidler, som den Syge eller Reconvalescenten kan faae. En fuldstændig Bedækning med Æg og stødt Brød maa holde Fidtet fra at trænge ind i Fisken, hvis Kjød fastner sig ved pludselig at komme i det hede, smeltede Fidt, som rigeligt maa være paa Panden, og bliver let fordøieligt. Naar det er en Syg eller Reconvalescent, der skal nyde det, bør Skindet først aftages, og kun det hvide Kjød gives ham. Som et Beviis paa, at Fidtets stærke Hedegrad forhindrer den eiendommelige Smag af det, man steger deri, fra at tabe sig, kan anføres, at man paa samme Pande godt kan stege baade flad Fisk og Æbleskiver, uden at nogen af Delene faaer nogen Tilsmag af det Andet.

Den hos Jøderne stadigt i Brug værende eiendommelige Maade at stege Fisk paa (som noiere vil blive beskreven i det Følgende) kan jeg ikke noksom anbefale, og det saa meget desmere som forskjellige Slags Fisk, Mange ellers ringeagte, paa denne Maade behandlede, vinde Smag, som om de vare Retter af de kostbareste Fisk. Tillavningsmaaden er baade simpel, kraftig og oeconomisk; men kan rigtignok ikke anbefales Folk med svage Constitutioner.

Saavidt Soyer.

Vi skulle endnu, fra andre Kilder, tilføie nogle praktiske Bemærkninger.

Det kogende Vand, hvori man vil koge ituskaaren Fisk, maa være i stærk Kog, med rask Ild under, førend Fisken lægges deri; thi derved fastnes Kjødet hurtigere og bedre. Det maa skummes godt, og naar Fisken har kogt nok, tages Kjedlen af og man slaaer saameget koldt Vand deri, at Vandet gaaer hurtigt af Kog; hvilket bevirker, at Fisken holder sammen og ikke saa let gaaer itu ved Anretningen. Den skal ogsaa blive mere bladet derved.

Man maa ved Kogningen af Fisk stedse passe, at Rognen, Melken og Leveren forblive hele, ligesom ved Anretningen at lægge dem for sig selv. Fisken maa strax optages, naar den er kogt, men holdes saa heed som muligt, hvilket bedst kan skee ved at sætte Fadet med Fisken over Kjedlen og lægge et i kogende Vand dyppet tykt Klæde over det. At alt Vand omhyggeligt maa sies fra kogt Fisk, er en Selvfølge.

Ved Stegningen af Fisk maa man iagttage at aftørre den godt paa begge Sider inden man strøer Meel paa, eller dypper den i Æg, ligesom man forinden Aftørringen gjør bedst i at lade den staae med lidt Salt paa. Man kan da enten dyppe den i pidskede Æggehvider og fiint stødt Brød, blandet med lidt stødt Peber eller Persilie, eller først bestrøe den med Meel, lægge pidsket Æg paa med en Pensel og saa strøe fiintrevet eller stødt Brød ovenpaa. Fisken vinder meget i Velsmag, naar man giver den et dobbelt Lag af Æg og Brød.

Det Fidt, hvori man steger Fisk, kommes først paa Panden, naar denne er heed og Fisken lægges først deri naar Fidtet er saa kogende hedt, at det ikke længere syder eller bobbler. At der maa tages rigeligt dertil, er alt i det Foregaaende anført. Fisken maa steges hverken altfor rask, eller for langsomt, over en klar Glødeild, hvortil man ikke maa lægge Brænde, som vilde give for stærk Lue, men smaahugget Tørv. Det er bedst at ryste Panden og vende Fisken, naar den er stegt nok paa den ene Side; men ikke tage den fra Panden inden den er færdigstegt, hvorved den let kan komme til at hænge ved. Til Stegning af Fisk bør man aldrig bruge Smør, da den derved faaer en slet Couleur.

I alle sydlige Lande af Europa bruger man at stege Fisk i Olie. Man har saavel i England som hos os stor Fordom derimod, skjøndt Fisken unægteligt bliver delicatere derved og isærdeleshed faaer en smukkere Couleur. Med Hensyn til den

Indvending, som ogsaa kan reises fra Oeconomiens Side, bør det dog ikke lades ubemærket, at man meget godt igjen kan benytte den Olie, hvori Fisk er stegt, indtil den aldeles er opbrugt, naar man blot passer at skumme den efterat den er brugt, ligesom ogsaa Ister, som bliver tilovers fra Stegningen, igjen kan benyttes, da den, efterat være smeltet, let igjen kan stivnes ved at hældes i koldt Vand. Det foranlediger heller ikke nogen ubehagelig Tilsmag, om ogsaa Kjød steges deri, efterat det har været brugt til Fisk.

Efter Stegningen bør man altid lægge Fisk paa et Klæde eller Skrivpapir, for at Fidtet kan løbe af.

Foruden den almindelige Maade at stege eller koge Fisk paa, kan man ogsaa stege den hurtigt paa Rist, tillave den som Filéer eller Côteletter, stuve og marinere den. Vi skulle her ogsaa kortelig omtale disse Tillavningsmaader.

Naar man vil stege Fisk paa Rist, maa man iforveien gjøre Risten meget heed og ikke glemme at indgnide Stængerne med Smør eller Fidt. Fisken maa, inden den kommer over, efterat være afvasket, gnides godt med Viineddiken, aftørres i et Klæde og bestrøes med Meel, da Viineddike vil forebygge at Skindet revner og Melet, at det hæfter ved Stængerne. En Ild af Cinders eller Trækul er bedst hertil; men man kan ogsaa bruge Steenkul, naar man blot passer at kaste lidt Salt paa, for at qvæle Røgen; den vil da brænde som en Glødeild.

Til forskjellige Fiskeretter maa Kjødet af Fisken udskjæres fra Skindet og Benene. Dette skeer paa følgende Maade:

Efterat Indvoldene ere udtagne, gjør man et dybt Indsnit paa begge Sider af Rygbenet fra Hovedet ned til Halen, stikker derpaa en spids Kniv gjennem Bugen tæt ved Hovedet ind i dette Indsnit, lader den følge dette langsmed Rygbenet ned til Halen og skiller saaledes Kjødet fra Benene; hvorefter

man bruger samme Fremgangsmaade paa den anden Side. Saa udskjærer man Bugbenene, lægger begge Halvdele af Fisken med Skjælsiden paa Bordet, tager den ved Enden af Halen og skjærer, idet man holder Kniven paa Skraa, Kjødet løst fra Skindet saaledes at der ikke hæfter det mindste derved eller bliver noget af Skindet hængende ved Kjødet.

Stuvningen og Tillavningen af Fisk som Filéer eller Côteletter, der fordrer Kjødets Udskjæring paa den ovenanførte Maade, udkræver langt større Omhu og Indsigt i Kogekunsten, ligesom den ogsaa er bekosteligere, end den sædvanlige Kogning eller Stegning.

Man maa til denne Hensigt først lave en Fiskesky af alle de udtagne Been, samt de afskaarne Hoveder, Finner og Haler, (hvortil man, hvis det ikke skulde være tilstrækkeligt dertil, endnu maa føie nogle simplere Fisk, som smaae Rødspætter, Sletter eller Pindeaal etc.) ved nemlig at stuve det, tilligemed et Løg, Peber, Salt og Krydderurter, derpaa sie Skyen, jevne den indtil den bliver som en Fløde og give den en piqvantere Smag ved Hjelp af Viin, eller en eller anden passende Sauce.

Franskmændene bruge deres simpleste Sorter af Viin som en Marinade, eller Sauce, baade til Kogningen og Stuvningen af Fisk. Man kan imidlertid godt bruge Frugtviin i Stedet, eller ogsaa godt Øl, tilligemed lidt stærk Viinedike, et Glas Soya eller Anchiovis-Essents, hvortil man, efter Smag endnu kan føie smaae Snitløg, Timian, Fennikel og Laurbærblade. Man kan deraf lave en fortræffelig Sauce.

Den Marinade, man sædvanlig bruger i Frankrig til Kogningen af Fisk, for derved at bibringe den en behagelig Tilsmag, er saa almindeligt adopteret af Kokke ex professo, at det her vil være paa rette Sted at anføre Opskriften dertil.

Man skjærer i Skiver to Gulerødder, tre Løg, et halvt Dousin Charlotter og en enkelt Hvidløgsknop (hvilken sidste

man ogsaa kan udelade, hvis man har Aversion for Smagen deraf), lægger dette i en Pande med et Stykke Smør, en Bisk Petersilie og en dito Krydderurter, og hælder saa efterhaanden to Flasker let ung Viin deri, samt kommer derpaa en Haandfuld Salt, to Dousin hele Peberkorn, ligesaa meget Allehaande og, hvis man synder det, endnu tvende Hvidløgsknopper. Man lader det Hele koge jevnt halvanden Time, sier det og sætter det hen, for at bruges som Marinade.

Naar denne Marinade, efterat Fisken er bleven optagen deraf, hver Gang omhyggeligt sies, kan den oftere benyttes til Fisk, naar man blot hver Gang kommer lidt Vand deri. Naar Fisk koges deri, maa det skee ganske jevnt, og den maa snarere stuves end koges, da Benene af Makrel, ferske Sild, Aborrer og smaa Ferskvandsfisk derved opløses eller blødgjøres saaledes at de blive behageligere at spise. Store Fisk maae skjæres i Filéer inden de marineres.

Istedetfor Viin, kan man tage en Pot godt Øl eller en halv Pot Viineddike, et Glasfuldt Soya og en dito Anchiovis-Essents.

En anden Fremgangsmaade er at komme i en til Fiskens Størrelse passende Kjedle to Dele Vand og en Deel let (ikke sød) hvid Viin, et godt Stykke Smør, nogle stuvede Løg og Gulerødder, Peber, Salt, nogle Charlotter eller lidt Hvidløg og en god Bisk Krydderurter, lade det koge jevnt i et Qvarteers Tid, derpaa lade det blive koldt, og saa koge Fisken deri. Den kan da serveres med Anchiovis-Sauce og Saften af en Citron.

Tranchering af Fisk.

At tranchere Fisk er en saa simpel Ting, at der ikke kan anføres mange Regler derfor. En Hovedregel er, at man aldrig bør bruge en almindelig Kniv dertil, og at Fisken ikke maa

berøres med Staal. Som bekjendt har man dertil Fiskeskeer, eller ogsaa Kniv og Gaffel af Sølv. En anden Hovedregel er, at man ved at lægge Fisk for, aldrig maa overskjære eller sønderbryde de bladede Lag i Fiskens Kjød, som man altid maa bestræbe sig for at bevare saa hele som muligt.

Ved Trancheringen af Lax bør man skjære tynde Skiver paa langs, i lige Retning med Rygbenet, og til hver saadan Skive lade medfølge en lille Tverskive af Bugen. De øverste eller tykkeste Stykker ere de fasteste og meest velsmagende og Bugstykkerne de fedeste.

Af Karper er Hovedet, og navnlig Tungen, det Delicateste. Det skilles desaarsag først fra det Øvrige af Fisken og serveres for sig selv. Derpaa aftager man med Fiskeskeen Skindet med Skjællene og lægger det tilside, gjør saa, midt imellem hvor Gjællen har siddet og Halen, et Langsnit med Skeen og derfra flere lodrette Tversnit, og lægger saa de derved fremkomne Stykker for, af hvilke Rygstykkerne ere de bedste. Man bruger ogsaa blot at lægge en Karpe for ved Tversnit; men i et større Selskab bør Langsnittet ikke undlades. Man kan ogsaa lægge den for, uden iforveien at aftage Skindet med Skjællene og lade det forblive ved Stykkerne, men det er gentilest at aftage det.

Pigvarer, og overhovedet alle større flade Fisk, trancheres saaledes, at man først gjør tvende Langsnit, eet midt paa gjennem Benene fra Gjællen til Halen og et andet i lige Linie dermed, paa den halve Bredde. Mellem disse to Langsnit gjør man Tværsnit, udtager nu med Spidsen af Fiskeskeen, uden at medtage noget af Benene, Mellemstykkerne, som ere de bedste, og lægger derefter Rygstykkerne for. Efterat Benene derpaa ere aftagne, serverer man tilsidst den underste Side af Fisken. Hoved og Hale lader man forblive tilbage. Finnerne, der an-

sees som en Delicatesse, serveres altid med de tykkere Stykker af Fisken.

Sletter og Rødspætter, der ikke ere saa store, skjæres enten i Halvparter eller i tre Stykker paatvers.

Makrel bør altid serveres hele og lægges for, ved at skille Kjødet fra Benet i Langsnit langsmed Ryggen; de øverste Stykker ere de bedste.

Gjedder lægges bedst for, ved Langsnit langsmed Ryggen og Bugen, da man paa denne Maade faaer færre Been.

Alle mindre Fisk serveres altid hele.

Retter af fersk Fisk.

1437—72. Lax.

Vi skulle først anføre Behandlingsmaaden af en heel Lax, hvad enten den er bestemt til at røges, eller at koges.

Først afvaskes den godt med koldt Vand og Slimet afskrabes fra Hovedet nedefter med en ikke for skarp Kniv, saaat Skjællene ikke medfølge, hvorpaa den vaskes paany. Halen fraskjæres ved det lille Hul, som er synligt ved Bugen, og Laxen lægges derefter, med Ryggen udadvendt lige med Kanten af Bordet og Hovedet tilvenstre. Man tager nu en stor og skarp, men ikke spids Kniv og skjærer den op fra den nederste Ende heelt op igjennem Hovedet, langsmed den underste Side af Rygbenet, lægger den saa fladt ned og udtager Ganen samt Indvoldene. Derpaa skjærer man Ryggen ligeledes fra den anden Side, som man da vender nedad, og afskjærer Hovedet. Hele Laxen vaskes nu godt indeni, (medmindre den skal røges, i hvilket Tilfælde man kun aftørrer Blodet med et Klæde) og Hovedet, Ryggen, saavelsom Halen, skjæres i Stykker. Af

Ryggen tager man to eller tre Led til hvert Stykke, efter Størrelsen; i Halen skjærer man efter hvert Led og deler den sidste Ende paalangs i to Dele, efterat den yderste Spidse er afskaaren; Hovedet flækkes først og hver Halvdeel skjæres siden paatvers i tre Dele.

Vil man gjemme en Lax til næste Dag, er det bedst, først at opskjære den og saa lægge den i Kjelderen eller et andet kjøligt Sted, svøbt i et Klæde, som er dyppet i Saltlage.

Til Kogning bruger man ikke at flække de tykke Stykker, men afskjærer dem heelt rundtom. De koges i Vand, hvori man har kommet Salt (omtrent en god Pægel til fem Potter Vand), heelt Peber, Petersilie, eller Løg, og Laurbærblade. Naar Laxen er stor, tager det lang Tid at faae den gjennemkogt, og man maa da først eftersee et af tykkeste Stykker, om det har nok, inden man optager dem.

Er det en mindre Lax, kan den koges heel og lægges da, efterat være skyllet i en Kjedle med Sie, Vand paahældes og man kommer deri enten de ovenanførte Krydderier, eller hvidt Peber, Dill og Laurbærblade. Man giver den først et Opkog ved en rask Ild, tager den derpaa af Ilden et Qvarteer efterat den har begyndt at koge og lader den ligge i Suppen, og naar den er mørkogt, lader man denne afløbe fra Sien før den anrettes.

Hos os spises kogt Lax i Almindelighed med en Sauce af Smør og Eddike, hvori man ved Bordet kommer Peber og fiint hakket Petersilie, eller ogsaa kold med Olie, Eddike og Peber. Man bruger imidlertid ogsaa Peberrods-, Ægge-, Kapers-, Anchiovis-, Champignon-, Østers- eller Hummer-Sauce. Den sidstnævnte bruges almindeligst til Lax i England.

Soyer anbefaler helst at koge Lax i Stykker af een til to Tommers Tykkelse, hvilke da koges i rigeligt Salt og Vand omtrent tyve Minutter, og bemærker, at Kjødet af Laxen bliver fastere, naar man først kommer Stykkerne i, efterat Vandet koger. Naar man ikke kan servere den med Hummer- eller Krebse-Sauce, eller vil tage Matelote-Sauce, anseer han simpelt smeltet Smør, hvori man nogle Minutter har kogt lidt frisk Petersilie, for den bedste Sauce dertil.

Marineret Lax:

Tillavningen heraf er den samme som vi allerede i det Foregaaende have anført om marineret Fisk i Almindelighed; men kan varieres paa endnu flere Maader.

Efter en af de nyeste engelske Opskrifter kan Marinaden laves saaledes:

Man skjærer en Gulerod, et Par Roer, Sellerier og Løg i Skiver, kommer dertil en Visk Krydderurter, to Blade Muskatblomme, noget heelt Peber, ser Nelliker, et Laurbærblad og ser Anchiovis, og hælder derpaa en Kop Viineddike, en Pot god Kjødsuppe og to Glas Madera- eller Sherry-Viin. Laxen lægges enten i en Fiskekjedle eller paa et stort Fad; i sidste Tilfælde maa man dække den med Smørpapir og ofte hælde Noget af Marinaden over den. Den koges under Laag i Marinaden indtil den er mør, hvorpaa Suppen frahældes, jevnes og sies. Vil man have Kapers i Saucen, kommes de saa deri og den koges da noget og skummes godt, samt krydres med Citronsaft, Cayennepeber, Salt og Sukker, hvortil man, efter Smag, endnu kan føie lidt Anchiovis-Essents. Fisken serveres med denne Sauce, hældt op derover.

Paa en i Schweiz brugelig Maade marineres Laxen, efterat være skaaren i Skiver, ved først at lægges nogle Timer i Citronsaft, Salt og Peber og derpaa i en Marinade af flint-

hakket Petersilie, Charlotter, Champignoner og Estragoneddike. Alt svitset i noget Smør og derpaa spædt med en Kopfuld Kjødsuppe og et Glas Viin. Heri koger man Laxen over en jevn Ild i femten til tyve Minutter, jevner Saucen med sammenrørt Meel og Smør, kommer Anchiovissmør, Citronsaft og Kapers deri, lader Laxen endnu jevnt koge en Smule deri og legerer tilsidst Saucen med nogle i Vand eller Viin udpidskede Æggeblommer.

Ræset Lax, à la Crême:

Laxen skjæres i Skiver af omtrent to Tommers Tykkelse. Man har nu i Beredskab Vand, hvori man har kommet Salt (sex Lod til hver Pot Vand) samt lidt Salpeter (et Stykke saa stort som en Nød). Heri dyppes Laxeskiverne altsom de skjæres og holdes deri et halvt Minut, hvorpaa de afskylles i klart koldt Vand og lægges paa Bordet. Et Stykke Smør, godt vendt i Meel, lægges i en Gryde og sættes over Ilden. Medens Smørret smelter, strøer man deri lidt Salt og Cayennepeber og naar Smørret er lige ved at koge, rører man deri en Pægel Fløde og blive ved at røre godt om deri. Medens det er i fuld Kog, presser man deri Saften af en qvart Citron, rører endnu deri en stor Theeskeefuld Anchiovis-Essents og kommer mere Salt deri, efter Smag.

Naar Vandet er i stærk Kog, kommer man Laxen deri, lader den koge ti Minutter, optager den, lader den ligge en Minut, for at Vandet kan løbe af, lægger den saa i en reen Pande, hælder den med Fløde kogte Sauce derover og lader den staae og snurre jevnt deri to Minutter, helst uden at den kommer til at koge.

Man undlader undertiden at komme Citronsaft i, forinden Fisken er optagen af Flødesaucen, lader Saucen saa koge jevnt

endnu en Minut, hælder den op over Laxen og serverer den dermed saa heed som muligt.

Lax i Mayonnaise:

Man bruger hertil enten Lax, som er afkogt i Stykker, eller marineret og ristet i Olie, paa begge Maader kold, og anretter den med en tyk Mayonnaise Sauce. Den kan da tillige garneres med Krebsehaler, Hummer eller hakkede haardkogte Æg, Blommen og Hviden hver for sig, Rødbeder og lidt Salat, og serveres med en skarp Sauce, blandet med fiinthakket Diil, eller Kapers-Sauce.

Bagt Lax:

Skjællene aftages; man stikker med en Gaffel gjentagne Gange i Stykkerne, lægger dem tolv Timer i en Marinade af Rødder, Løg, Krydderier, Laurbærblade, Eddike og Salt, hvori man vender dem flere Gange; de optages og lægges i en med Smør besmurt Pande; Marinaden udkoges med Suppe eller Vand, sies, koges med Meel og lidt Kjød- eller Sukker-Schy til en tynd jevn Sauce, som derpaa hældes over Laxen og denne sættes ind i en heed Ovn, indtil den, under flittig Vædning, bliver mør, og faaer en smuk bruun Couleur. Man bruger hertil bruun Kaperssauce med Rødviin, Champignon- eller Østerssauce eller en fiin Ragout med Krebsehaler.

Dito i Form:

Feed Lax skjæres i tynde Skiver og lægges lidt i Melk, opklappes derpaa mellem et reent Klæde og hver Skive dyppes i pidskede Æggeblommer og revet Brød. En Blikform besmøres med koldt Smør, Laxeskiverne lægges jevnsides deri, bestrøes med fiintstødt hvidt Peber, og smeltet Smør hældes over dem, hvorefter Formen sættes ind i Ovnen, og under Bagningen udtages og vendes Laxen. Naar den er guulbruun, er den færdig. Formen kan ogsaa fyldes med pidskede Æg og Fløde.

Farceret dito:

Efterat Skjællene ere aftagne, udtages Benet, Aabningen fyldes med Farce og tilbindes. Man vender derpaa Stykkerne i Meel, besmører dem med Æggeblomme og lægger dem i et dybt Fad, med et meget tykt Lag af Brødkrumme, hakket Peter-silie og Krydderurter, samt hakket Krebsekjød, hvis det kan faaes, over hvert Stykke og nogle smaa Stykker Smør over det Hele; hvorpaa det bages i Ovnen, eller, hvis Laxen er kogt, varmes den blot ved Ilden indtil den er bruun.

Lax à la maitre d'Hôtel:

Man laver en god Fiskeschy, saa stærk, at den bliver som en Gelee, kommer deri to store Spisesteefulde Lemonasia og krydrer den godt inden den sies, skjærer derpaa Laxen i Stykker af omtrent en Tommes Tykkelse, vender dem i hakket Fennikel og Petersilie, saaat de faae et saa tykt Lag deraf, at de see aldeles grønne ud, presser Citronsaft, eller hælder Vin-eddike over dem, jevner Schyen med lidt klaret Smør og stuver Laxen jevnt indtil den er mør. Den serveres med grønne Pickles til.

Lax en Papillotes:

Smaae Skiver Lax svøbes ind i Smørpapir, som derpaa bestrøes med Peber og Salt, samt vendes i Meel, sættes der-paa en kort Stund ind i Ovnen og mørsteges derefter paa Rist. De serveres enten med en af de forannævnte Sauce, Krebse-, Hummer- eller Anchiovis-Sauce.

Lax i Carri:

To Stykker Lax, hvert omtrent paa et Pund, skjæres i smaae Stykker paa en Valnøds Størrelse; to temmelig store Løg snittes og lægges paa en Pande med to Lod Smør og en Hvidløgsknop, eller en Charlotte, skaaren i tynde Skiver, og

røres over Ilden indtil det faaer en noget guulagtig Farve, hvorpaa man kommer halvanden Spiseskeefuld Carri deri, omrører det Hele godt, under Paahældning af en halv Pot god Kjødsuppe, pidsker det og sier det igjen i en Gryde, hvorefter man lægger Laxen deri, koger den under Laag i en halv Time, skummer den godt, kommer lidt mere Suppe paa, hvis den skulde være altfor tør, under jevn Omrøring, og serverer den, med Riis særskilt dertil.

Lax i Carri kan ogsaa laves af Levninger fra et foregaaende Maaltid, i hvilket Tilfælde man indkoger Carri i Saucen indtil den er næsten tyk, og saa kun varmer Laxen deri.

Pigvarer i Carri laves paa samme Maade, og enhver anden Slags Fisk kan paa lignende Maade tillaves med Carri.

Kold Lax i Marinade:

Man lægger to gode Stykker Lax, omtrent halvfemte Tomme tykke, i en Gryde, tilligemed tre Løg, skaarne i Skiver, en Roe, en Gulerod og en Sellerieknop, ligeledes i smaae Skiver, en god halv Haandfuld Petersilie, to Laurbærblade og et halvt Fjerdingspund Smør, lader det Hele faae et Opkog i ti Minutter over en rask Ild, kommer saa deri en halv Pot Viineddike, et Blad Muskatblomme, sex Peberkorn og to Lod Salt, lader det koge ganske jevnt, hælder halvanden Pot Vand derpaa, og lader Laxen staae i denne Marinade indtil den er bleven kold. Den serveres da med lidt af Marinaden, siet gjennem en Haarsigte paa Fadet.

Makrel, Sild og Fileer af flad Fisk kunne paa samme Maade koges og serveres kolde i Marinade. Man kan lave og have staaende endeel saadan Marinade, for at benyttes til kold Servering af saagodtsom ethvert Slags Fisk, som haves tilovers fra et foregaaende Maaltid.

Ristet Lax:

Vil man hertil bruge en større Lax, tages blot Siderne deraf, men Bugen fraskjæres helst til Saltning, og Siderne lægges ogsaa en Dags Tid eller to hen med lidt Salt paa, inden de ristes. Man skraber dem løseligt udenpaa, skjærer dem derpaa i brede og tynde Skraaskiver, rister dem lysebrune i Smør og serverer dem med brunet Smør og Gemyse, f. Ex. Spinat eller Syre.

Af en mindre Lax afskjæres Hovedet og hele Laxen skjæres i Skiver af passende Tykkelse, men ikke altfor nær indtil Halen; de bestrøes paa begge Sider med lidt Peber og Salt og lægges paa en Rist over en jevn og stærk Kulild, vendes og ristes under stadigt Tilsyn, og anrettes strax, lagte i en Kreds paa et Fad, med smalle, tungede, ristede Franskbrødsskiver mellem hvert Stykke, Citronskiver over, og med skarp Sennop til.

I England bruger man, kun at vende hvert Stykke Lax i Meel, eller ogsaa at lægge Stykkerne i Smørpapir, eller indgnide dem med Smør og strøe lidt Salt paa dem, lægge dem paa en Rist, vende dem nu og da, riste dem i et Qvarteer, indtil de faae en smuk blegguul Farve og servere dem med Anchiovis-, Tomat- eller Kapersauce.

Laxe-Côteletter:

To Pund af den tykkeste Lax skjæres med en skarp Kniv saa nøie som muligt i Form af Côteletter; en Pande sættes over Ilden med noget klaret Smør og lidt Cayennepeber; hver Côtelette sauteres i Smørret; alle Côteletterne lægges dernæst paa Panden, dækkes med et rundt tilskaaret Smørpapir, og sættes saa ind i Ovnen, hvor man nøie maa passe at vende dem. Naar de udtages af Ovnen, afstrøer man Fidtet, skummer det, hvori de ere stegte, og blander det med en god brun Sauce, tilligemed nogle Draaber Anchiovis-Essents og Citron-

saft, lidt Sukker og et Glas Viin, lader Saucen koge godt i nogen Tid og serverer Côteletterne i en Krands, den ene stottet til den anden, og Saucen hældt op over dem, eller ogsaa glasserer man dem og serverer Saucen særskilt.

Man kan ogsaa besmøre Côteletterne med velpidskede Æg, strøe Peber og Salt paa dem, vende dem i hakkede Krydderurter og stødt Brød, stege dem ligesom Kalve-Côteletter og servere dem med en Sauce af ostindiske Pickles.

Som Frokostret tillaver man disse Côteletter i England paa følgende Maade:

Man skjærer Lax i Stykker af en halv Tommes Tykkelse, strøer Salt og Peber paa dem, steger dem over en rask Ild indtil de ere gjennemvarme og serverer dem blot med Citronsaft til.

Jøderne bruge følgendr Tillavningsmaade:

Laxen skjæres i Skiver, som bestrøes med Salt og ligge saaledes i to Timer; derpaa aftørres de og overstryges med Æggeblommer, steges i Olie og serveres kolde, med Salat til.

Genfer-Lax (Lax à la Génévoise):

Man kommer i en Kjedle saa meget Suppe og Viin, at man deri langsomt kan stuve et tykt Stykke Lax, som belægges med hakkede Champignoner, Charlotter, eller Snitløg, Petersilie og Krydderurter, Alt kryddret med Maade. Naar Laxen er stuvet, jevnes Saucen med Meel og Smør og man kommer Kjødet af en Anchiovis deri. Hvis man bruger Orekjødsuppe dertil, tager man Portviin eller Rødviin; stuver man derimod Laxen i Kalve- eller Lammekjødsuppe, tager man hvid Viin.

Eller:

Man skjærer af Halestykket Skiver paa omtrent en halv Tommes Tykkelse, indgnider dem med Salt og steger dem rask

over en klar Kulild, besmører dem med Smør, strøer Cayenne-peber paa, og serverer dem saa hede som muligt, med en Garnitur af Citronskiver, hvoraf man presser Saften over dem ved Bordet.

Det er ved disse Tillavningsmaader nødvendigt først at aftage Skindet, da dets olieagtige Fidt ellers giver Laxen en altfor stærk og for Mange ubehagelig Smag.

Indbagt Lax paa Russisk (Pirog):

Man laver en Smørdeig, udruller den til en Tommes Tykkelse og lægger derpaa lagviis tynde Laxeskiver, lidt kogte finthakkede Æg og Risengryn, som netop have faaet et Opkog, samt Deig, og strøer mellem hvert Lag finthakkede Løg og Allehaande, dækker det Hele med et Deiglaag, tildanner det i Form af en Fisk, besmører det med pidskede Æggeblommer og steger det i Ovn paa en Pande af passende Størrelse.

Laxe-Gratin:

Laxen skjæres i pæne, tynde Stykker, som marineres med Salt, Peber og Citronsaft. Man laver en ret fiin og løs Fiskefarce, blander den med Parmesanost og Anchiovissmør, samt, efter Smag, med nogle snitsede Krydderurter, besmører en bred Form med Smør, lægger Farce paa Bunden af den, derover de iforveien afstrøede Laxestykker og saa igjen Farce, saa tætsluttende, at der ikke bliver nogen Aabning; men fylder ikke Formen ganske, da Gratinen hæver sig noget. Derpaa sætter man Formen med Gratinen i en Bain-marie og ind i en ikke altfor heed Ovn, og lader den bages deri fra en halv Time til tre Qvarteer, udtager den, lader den staae i fem Minutter, for at den kan sætte sig, vender den paa et Fad, fraskiller det Flydende, som har samlet sig og overhælder den med en Bechamelle-Sauce, eller med hvid Coulis, kogt med noget

Fløde. Man kan ogsaa pynte Formen med Krebsehaler og Trøfler inden den fyldes med Farce og Lax, og naar Gratinen anrettes garnere, den med fyldte Krebsenæser.

Sauteret Lax med fiin Ragout:

Laxen skjæres i Skraaskiver, som man afpudser i Form af Côteletter, eller i en langagtig Form, og marineres en Times Tid eller længere med Salt, Peber, Citronsaft og et Par Stilke Petersilie. Man svitser imidlertid fiint hakket Petersilie, en Charlotte, eller et lidet Løg, og Champignoner i Smør, rører lidt Estragoneddike deri, kommer saa Fisken tilligemed Marinaden deri, paahælder et Glas hvid Vin, lægger Papir eller et Laag derover sauterer den over en jevn Ild, eller i en Ovn, i ti til tolv Minutter, og anretter den, lagt i en Krands paa Fadet; Suppen skummes, blandes med en ikke altfor salt Anchiovis- eller Sardelle-Sauce, eller ogsaa med en Sauce, man har kogt af Meel og Kjødsuppe og legeret med nogle Æggeblommer, og hældes op over Fisken. Affkjæret af Laxen kan benyttes til deraf at lave en Farce og smaae Boller, som man kommer i noget Sauce og serverer i Midten. Man kan ogsaa garnere Laxen med Kartofler, eller servere dertil en fiin Ragout af Kalvebrissel, Oxegummer, Champignoner, Krebsehaler og smaae Hønsekjøds- eller Fiskeboller.

Laxe-Budding:

Man tager hertil Levninger af kogt Lax, piller Kjødet fra Skindet og Benene, lægger saa Krummen af et Par Franskbrød i en Pot Melk, tilligemed en Stilk Petersilie og en Charlotte eller et lidet Løg, koger det Hele indtil det er tørt, under jevnlig Omrøring, saaat det ikke brænder paa, og sætter det saa hen, for at blive koldt. Laxen stødes nu godt, blandes med det kogte Brød, efterat Løget og Petersilien er udtagen, og derefter med et halvt Fjerdingspund Smør, hvorefter det

Hele stødes godt, mases gjennem en Messingtraadssigte og lægges derpaa igjen i Morteren, tilligemed to Æggeblommer, et heelt Æg, lidt Anchiovis-Essents, Cayennepeber, hvidt Peber, Salt og Sukker. Man har imidlertid parat en Gryde med kogende Vand, hvori man kommer lidt af Farcen, for at prøve om den er let nok, eller ikke gaaer istykker. Nu tager man den med Smør besmurte Form, eller Formerne, hvis man vil have flere smaae Buddinger, kommer Farcen deri og koger Buddingen i Formene, der sættes i en Gryde af passende Størrelse, som belægges med Papir paa Bunden og kun fyldes med Vand indtil halvt op paa Formen; Laaget maa slutte godt og Vandet maa koge naar den sættes deri. Naar Buddingen er mørkogt, lader man Fidtet godt afløbe og serverer den med Saucen hældt op i Midten.

Laxe-Postei:

Skjællene aftages og Laxen skjæres i passende Stykker. Posteifadet belægges med en god Smørdeig; hvorpaa Fisken lægges, tilligemed en Visk Krydderurter, lidt Salt, nogle stødte Krydderier, og et Lag Smør ovenpaa; et Deiglaag lægges over og Posteien bages i halvanden Time. Naar den er mør, aftages Fidtet og man kommer deri en Ragout, lavet paa følgende Maade:

Lidt Smør og Meel røres over Ilden indtil det bliver lysebruunt og spædes med en Pægel Madera- eller Sherryviin og noget Suppe; man kommer deri nogle Champignoner, lidt Salt og en Visk, lader det koge en halv Time, kommer saa deri nogle halvkogte Karperogn, stuver det endnu et Qvarteer og kommer saa denne Ragout i Posteien.

En lignende Postei kan laves af Suder, Gjedder, Aal og enden Fisk.

Indlagt Lax:

En lille Lax skjæres tversover i smaae Stykker; men en større Lax maa flækkes og skjæres i brede Skraaskiver saaat Skindet medfølger. Disse Skiver skylles blot eengang i lidt Vand, for ikke at tabe deres Fedme og koges derpaa. Man passer at skumme godt og kommer derefter lidt Allehaande deri. Man maa ikke lade dem koge forlænge, og anretter dem paa flade Fade med pillet frisk Dill ovenpaa og med en Sauce over, som laves af Suppen, der indkoges, blandes med nogle iforveien pidskede Æggeblommer, saaat den bliver godt jevn og derpaa gjennem en Sie hældes over Laxen.

Lax i Gelee:

Laxen koges i ligesaa meget Eddike som Vand, hvorpaa den optages, og Suppen sættes atter til Kog, tilligemed Peber, lidt Allehaande og nogle Stykker Ingefær, samt et Fjerdingspund Stivegelee af Kalvekjød eller Hjortetak, og naar Suppen koger, kommer man to til haardt Skum pidskede Æggehvider deri, rører saa nogle Gange sagte omkring i den og lader den ikke igjen komme til Kog; man aftager den, sier den gjennem Geleeposen, og hælder den over Laxen, tilligemed nogle Draaber Citronsaft, ligesom man ogsaa kan lægge nogle Skiver Citron rundtom Fadet.

Eller:

To Pund Lax skjæres istykker og koges i næsten to Potter Vand, blandet med lidt Kjød- eller Fiskesuppe, med Salt, en halv Pægel Eddike, Peber, et Par Nelliker og Laurbærblade. Naar Fisken er kogt, optages den, pilles fra Benene i store Stykker og otte Lod Stivegelee kommes i Suppen, som klares med Æg og hældes gjennem Posen. Man kan koge Benene, Skindet, Hoved og Hale noget længere i Suppen end Laxestykkerne og sie den gjennem en Sigte førend den klares; dr

behøves da næsten ingen Stive-Gelee. Efterat være gaaet igjennem Posen, hældes lidt af Suppen i Formen, hvori man ogsaa lægger de kogte Laurbærblade, Peberkorn og nogle, først i et Klæde aftrykte Rødbeder, Citroner og Agurker, skaarne i Skiver, heel Petersilie, og hvad man ellers vil pynte med. Fisken lægges med den pæneste Side udadvendt og Geleen hældes efterhaanden over den, saaat den blander sig godt med den. Man kan komme noget mørk Rødbede-Eddike i Geleen førend den hældes i Posen og har man en Form med Figurer, kan lidt af denne Gelee hældes i Blomsterfordybningerne og derimod grøn Gelee i de Fordybninger, som danne Blade. Den hvide Gelee hældes over og Laxen lægges da deri, uden videre Pynt eller Garnitur.

Laxe-Beef:

Skindet aftages og Kjødet skjæres fra Benene i Stykker af en Fingers Tykkelse, som bankes ganske lidt med Fladen af en bred Kniv, besmøres paa begge Sider med Salatolie og bestrøes med Peber og Salt, hvorefter man hælder lidt Eddike paa, og lader dem staae et Par Timer. De steges da paa Rist over en stærk Glødeild, i omtrent et Qvarteer og vendes imidlertid flere Gange. De anrettes med en Sauce, lavet af lidt engelsk Seinnop, udrørt i ganske lidt Vand, Smør, hakket Petersilie, Eddike og Peber, hvilket Alt sættes over Gløder, røres indtil det er jevnt, dog uden at koge og hældes over Fisken, som man imidlertid maa holde godt varm paa Fadet over Gløder, og som serveres saa varm som muligt, med en Garnitur af smaa Kartofler.

Laxe-Salat:

Laxen koges, pilles i Blade fra Skindet og Benene, eller hakkes. Tolv Spiseskeefulde Lax røres med tre Spiseskeefulde Olie, een dito Eddike, to dito hvid Vin, eller ligemeget Eddike

og Viin, noget stødt Peber og Salt, sex Spiseskeefulde hakkede Rødbeder, tre dito kogt og hakket Selleri, fire dito hakket Petersilie og to fiinthakkede haardkogte Æg.

Man kan, forat give Salaten et smukkere Udseende, lægge Rødbederne, Petersilien og Æggene (Blommer og Hvider hakkede hver for sig) i Striber eller Krandse ovenpaa; men Rødbederne maa da helst først have staaet i Eddike.

Eller, à la Française:

Laxen koges, efterat være skaaren i Skiver, i en Kasserolle, med et Glas hvid Viin, hakkede Løg og Gulerødder, en Visk, Salt, Peber og Krydderier, og skjæres, naar den er bleven kold, i runde Stykker af Størrelse som en Specie, der lægges i en Krands paa Fadet, garneres udenom med Hjerter af Laktuk-Salathoveder, haardkogte Æg, kogte Gulerødder og smaae Agurker, Alt i Skiver, Anchiovis, hvoraf Benene ere udtagne og Kapers, og det Hele overhældes med en kold Ravigote-Sauce.

Pot-Lax:

Man tager et stort Stykke af Mellemlaxen, aftager Skjællene og tørrer det med et reent Klæde, men skyller det ikke, indgnider det godt med Salt og lader det ligge deri til Saltet er smeltet og afløbet, krydrer det med stødt Muskatblomme, Nelliker og Peber, lægger det i en Pande med nogle Laurbærblade, dækker det med Smør og bager det langsomt i en moderat heed Ovn i to til tre Timer. Naar det er godt mørt, lader man Saucen afløbe og lægger det i en Krukke, fast nedtrykt deri, saaat ingen Luft kan komme ind, og naar det er blevet koldt, hælder man klaret Smør derover og tjlbinder Krukken med en Blære.

Paa samme Maade kan ethvert Slags Fisk med fast Kjød nedlægges, og naar man tilføier lidt stødt Hummerskal, eller nogle stødte Krebs, sammenrørte med noget af Fisken, vil Smagen og Udseendet vinde betydeligt derved.

Rulle-Lax:

Ogsaa hertil bruges det Tykkeste af Laxen, som bedst egner sig til at rulles sammen; man flækker et passende Stykke deraf, skyller og aftørrer det godt og indgnider det derefter stærkt baade ind- og udvendig med en Blanding af Salt, Cayennepeber, hvidt Peber, lidt Nelliker og Muskatblomme. Derpaa ruller man det tæt sammen og binder det godt, lægger det i en Pande, med Vand og en Trediedeel saameget Viineddike, saaat det dækkes deraf, kommer en Spiseskeefuld heelt sort og hvidt Peber, to Laurbærblade og lidt Salt deri, lægger Laaget tætsluttende derover og koger det jevnt indtil det er mørt, hvorpaa det optages, for at afløbe. Skummet aftages og Suppen koges igjen, hvorpaa den hensættes, for at blive kold, og derefter hældes over Laxen, der forbliver liggende deri som en Lage, optages og aftørres naar man vil bruge den.

Man bruger denne Ret i England især til Frokost, eller Mellemmaaltid, skjærer da nogle Skiver deraf og spiser dem med Citronsaft eller en suur Sauce.

Laxe-Pickle:

Skjællene aftages, Laxen renses,. flækkes og skjæres i pæne Stykker, som lægges i en Kjedle, med saameget Vand, at de dækkes deraf og en Sjettedeel saameget Viineddike som Vand, og man kommer deri et Dousin Laurbærblade, halvt saameget Muskatblomme, en Haandfuld Salt og et halvt Lod sort Peber. Naar den er mør, optages den; man lader den afløbe og lægger den paa et Klæde. I Kjedlen lægges nu et nyt Lag af Lax, overhældes med Suppen fra det forrige og mørkoges

deri, Laxen optages, lægges paa et dybt Fad eller en Vande, og overhældes med Suppen (som, hvis den ikke er suur nok, maa blandes med mere Viineddike og Salt) og koges i fyrgetyve Minutter.

Naar man passer, at der ikke kommer Luft til Laxen, samt af og til afhælder Suppen, skummer og koger den paany, eller blot hælder lidt frisk Viineddike deri, holder denne Laxe-Pickle sig længe.

Man kan ogsaa tillave den saaledes, at man lægger Laxestykkerne i en Leerkrukke, dækker dem med ligemeget stærk Viineddike og Vand, kommer Cayennepeber og Salt deri, og bager dem i en moderat heed Ovn. Man kan komme Muskatblomme, eller Nelliker, deri og øverst i Krukken nogle Laurbærblade.

Ved denne Nedlægningsmaade af Fisk maa man ogsaa passe, ikke iforveien at skylle den, men kun at gnide den reen med et tørt Klæde.

Skjøndt denne Pickle i Almindelighed spises kold, kan den ogsaa varmes i Lagen.

Levninger af Lax eller Makrel kunne, efter Soyers Anviisning, benyttes til en fortræffelig Pickle paa følgende Maade:

Man lægger tre Løg, skaarne i Skiver, i en Gryde, tilligemed et halvt Fjerdingspund Smør, en Roe, en Visk Peterstilie, Timian og Laurbærblade, lader dem faae et Opkog over Ilden i fem Minutter, kommer saa deri en halv Pot Vand og en halv Pot Viineddike, to Theeskeefulde Salt og een dito Peber og koger det indtil Løgene ere møre, hvorpaa man gjennem en Sigte sier denne Suppe over Fisken. Den holder sig godt og kan bruges til Nedlægning af mere Fisk ved blot at gives et Opkog igjen.

Lare-Bofaiſer:

Hertil bruges røget Lar, ſom ſkjæres i tynde Skiver af Længde ſom en lille Finger og to Fingres Bredde; disſe Skiver lægges i Blød i Melk indtil de have tabt deres Saltſmag og aftørres paa et Klæde. Derpaa ſkjærer man dobbelt ſaamange temmelig tynde Melkefranſkbrøds-Skiver af ſamme Størrelſe ſom Lareſkiverne, lægger dem paa et ſtort Fad, hælder lidt Melk over dem, ſaaat de udblødes noget og aftørrer dem paa et Klæde, rører noget ſuur Fløde og Meel over Ilden til en ſtiv, glat Vælling, kryddrer den med Salt og Peber, og rører den med Æggeblommer til en tykflydende Maſſe. Nu lægger man Halvdelen af Brødſkiverne paa en med Smør overſmurt Blikplade i nogen Afſtand fra hinanden, Lareſkiverne over dem og Reſten af Brødſkiverne igjen ovenpaa disſe, overſtryger med en Kniv hvert enkelt Stykke tyndt med den rørte Maſſe, beſtrøer det tykt med Parmeſanoſt, drypper Krebſeſmør derover og bager Bofaiſerne i en heed Ovn indtil de faae en ſmuk Farve, hvorpaa de ſtrax maae anrettes.

1473—74. Laxe-Ørret.

Tillavningsmaade af Lare-Ørret er ganſke den ſamme ſom af Lax. Til at koges ferſk, ſkjærer Ørreten helſt rund, ſaafremt den ikke er altfor ſtor. Den er finere og endnu bedre end Lax til Budding, Poſtei og Boller.

Vi ſkulle her kun tilføie en norſk Opſkrift paa Lare-Ørret, tillavet ſom Hummer, hvorved Ørretens Smag erholder en ſaadan Lighed med Smagen af Hummer, at den neppe kan ſkjelnes derfra.

Lare-Ørreten vaſkes, ſkrabes og renſes, koges heel i Vand, med Salt i, og opſkjæres, medens den endnu er varm, langsmed Ryggen, Rygbenet udtages og Stykkerne beſtrøes med hvidt

Sukker, saaat de ganske bedækkes dermed. Saaledes lader man dem forblive liggende i to til tre Timer, skjærer saa Kjødet fra Skindet, hakker det, og stuver det ganske som Hummer, med Fiskesuppe, Smør, stødte Tvebakker og Maderaviin. Man maa selv, ved at prøve Smagen, afgjøre, hvormeget Sukker og Salt der skal bruges dertil, og man kan ligeledes efter Smag tilsøie Peber og Muskat.

Denne Ret maa ikke staae længe tillavet førend den anrettes. Men bruger den især i Postеier, istedetfor Hummer, og det er kun den røde Laxørret, som kan anvendes dertil. Leveren og Dinene medtages, for at give Lighed med det Grønne i Hummeren.

1475—83. Helleflynder.

Denne Fisk tillaves hos os, som oftest, ligesom Pigvarer, kun med den Forskjel at man aftager Skindet paa den ene Side, ligesom paa Rødspætter. Finnerne afskjæres; den kan koges eller steges.

Kogt Helleflynder:

Kogningen maa skee over en jevn Ild. Man kan koge den med Løg, lidt Eddike og Salt og spise den med Eddike og Smør, eller med Smør, rørt med Æggeblommer, lidt Salt, hvidt Peber og nogle Draaber Citronsaft, eller ogsaa med Petersilie og Smør, med Kapers-, Champignon-,Ægge- eller Syre-Sauce.

Helleflynder paa Fad

tillaves paa følgende Maade:

Man skjærer den i fingertykke Stykker, strøer tyndt Meel over, steger dem i Smør over en rask Ild, saaat de faae en Skorpe, udenat være gjennemstegte. Derpaa sætter man et for-

tinnet Fad over Gløder, helst paa et Fyrfad, bestryger Fadet med Smør og lægger Fisken deri altsom den bliver bruun. Mellem hvert Lag Fisk lægges lidt koldt Smør og den bestrøes med lidt Salt, Muskat og stødte Tvebakker. Naar Alt er kommen deri, hælder man derover den af Benene kogte Suppe, blandet med et Par Glas hvid Viin og Saften af en Citron, eller en Spiseskeefuld god Viineddike, lader det staae og smaakoge under Laag indtil Fisken er gjennemkogt.

Helleflynder-Beef:

Fisken flaaes og Kjødet skjæres fra Benene i fingertykke Stykker, som bankes lidet med Fladen af en Kniv, bestrøes med Salt, stødt Peber, revet eller fiinthakket Løg og ganske lidt Meel, og steges paa Panden i Smør. Naar de ere lysebrune paa begge Sider, optages de, og Saucen røres stærkt paa Panden med ganske lidt koldt Vand, eller koldt Smør, som røres deri, naar Panden tages fra Ilden, Saucen hældes over Fisken, som serveres med Kartofler til.

Helleflynder-Karbonade:

Kjødet skjæres fra Benene, og de skjære Stykker trykkes godt tørre i et Klæde, hvorpaa de skjæres i mindre Stykker, hakkes og behandles ganske som Karbonade. Dyppede i Æg og vendte i stødt Brød have de megen Lighed med Kalve-Karbonade.

Stegt Helleflynder:

Et stort og tykt Stykke Helleflynder afvaskes, efterat det brune Skind er aftrukket, spækkes og lægges paa Panden, med Smør og noget klaret Fidt eller Stegefidt over, bestrøes med Salt og sættes i Ovnen eller lægges i en Tærtepande med Ild over og under. Hvis det er et stort Stykke, f. Ex. paa ti Pund, kan det behøve at steges i to Timer og maa jevnlig dryppes med den Sauce, som er paa Panden. Man serverer

det med brunet Smør, hvori kommes lidt Schy eller Soya, eller ogsaa med suur Sauce.

Helleflynder-Filets

tillaves paa samme Maade som Makrel-Filets, see Anviisningerne hertil i det Følgende.

Helleflynder-Collops og Côteletter:

Man skjærer Kjødet af Fisken i pæne Côtelette-Stykker af omtrent en Tommes Tykkelse, steger dem og lægger dem derpaa i en Suppe, som er kogt af Benene, med fire Løg, lidt Selleri og en Visk Krydderurter, i omtrent en halv Times Tid. Denne Suppe sies, jevnes og Fisken stuves deri en halv Time med noget Salt, Peber, lidt revet Muskatnød og stødt Muskatblomme, en Spiseskeefuld Soya eller Fiskesauce og halvt saameget Citronsaft, tilligemed lidt revet Citronskal.

Vil man tillave Stykkerne som Côteletter, skjæres de ganske tynde, og man kan da stege dem over en rask Ild i Salatolie og servere dem med Sauce à la Tartare.

Stuvet Helleflynder-Hoved:

Man kommer i en Gryde en halv Pot Fiskesuppe, en Spiseskeefuld Viineddike, en dito Champignon-Essents, en Anchiovis, to store Løg, skaarne i fire Dele, en Visk Krydderurter og en Hvidløgsknop, hælder tre Pægle Vand deri, lader det koge under Laag fem Qvarteer, sier det, komme deri Hovedet og det nærmeste Stykke af Helleflynderen og stuver det indtil det er mørt. Suppen jevnes med Smør og Meel og serveres dertil som Sauce.

1484—92. Makrel.

Denne velsmagende Fisk spises næsten altid enten fersk eller røget, og som fersk enten kogt eller i Gelee.

Den kan tillaves som smaae Lax eller Lax-Ørreter og spises med Eddike og Smør, eller med Persilie-Sauce, hvori man har kogt Gulerødder, skaarne i Strimler. Hvis den er meget feed, kan man lade den ligge en Dag i Salt.

Ligeledes kan man, efterat have udtaget og skyllet Makrelen, blaakoge den ved Overhældning med kogende Eddike, koge den i en Marinade, som tidligere omtalt og servere den med brunet Smør og Sennep, eller med en hollandsk, eller Østers-Sauce.

Man kan ogsaa lade den blive kold i Suppen, hvori den er kogt, og servere den med Eddike, Olie, Salt, Peber og hakket Persilie, eller med en Mayonnaise- eller Remolade-Sauce, eller, efterat have blaakogt, varsomt optaget og aftørret den, overhælde den med halvstivnet Kjødgelee og servere den med en kold Navigotte-Sauce.

Soyer meddeler følgende Opskrift paa en ny Maade at stuve Makrel:

Efterat have afskaaret Hovederne, Finnerne og Halerne, samt udtaget al den haarde Rogn, aftørrer man dem med et Klæde, bestrøer dem lyselig med Meel og lægger tre eller fire Stykker i en Gryde, med et Stykke Smør saa stort som en Valnød til hver Fisk. I en lille Skaal kommer man en Theekopfuld Vand, en Spiseskeefuld finthakkede Løg, en dito hakket Persilie, et eller to Blade Muskatblomme, lidt Peber og Salt, en Spiseskeefuld Anchiovis-Essents og en lille Theekopfuld Porter eller Ale (som imidlertid ikke maa være bittert). Deri kommer man endnu en Spiseskeefuld revet-Hvedebrø sskorpe, som ikke maa være brændt, men lysebrunt, hælder saa alle disse Ingredientser over Fisken og lader den stuves dermed jevnt i tyve Minutter. Imidlertid pidsker man godt tre Æggeblommer, og naar Fisken er tilstrækkelig mør, tager man noget

af Schyen og blander det efterhaanden med Æggene, hælder saa disse over Fisken og ryster Gryden lidt over Ilden, for at det Hele kan jevne sig; men saaat Æggene ikke løbe sammen. Det forbedrer endnu Smagen, naar man kommer den bløde Rogn med deri. Naar Fisken nu lægges heel paa Fadet, maa man have lidt af den revne Hvedebrødsskorpe i Beredskab og strøe over det Hele, saaat det faaer en smuk bruun Couleur. Hvis Schyen skulde være for tyk, kan man spæde den med lidt Vand, eller ogsaa et Glas Madera eller Sherry, hvis man ynder Tilsmagen deraf.

Makrel à la Maitre d'Hôtel:

Man gjør et Indsnit i Ryggen paa Makrelen, tæt til Benet, kommer deri lidt Peber, Salt og Cayennepeber, overstryger Skindet godt med Smør og lægger Fisken paa en Rist over en moderat Ild, i omtrent tyve Minutter; naar den er halv mør, vender man den, og naar den er mør, maa man have i Beredskab et halvt Fjerdingspund maitre d'hôtel-Smør, hvoraf man kommer det Halve i Indsnittet paa Ryggen, (efter først at have lagt Makrelen paa et varmt Fad) og hælder Resten over den; derpaa sætter man den nogle Minutter i Ovnen og serverer den saa varm som muligt.

Kogte Makrel à l'Anglaise:

Efterat Fisken er renset godt, baade ind- og udvendig, udtager man forsigtigt Rognen, dypper den i Viineddike og Vand og lægger den saa ind igjen; Fisken lægges derpaa i kuldslaaet Vand og koges meget langsomt fra femten til tyve Minutter. Naar Øinene træde ud og Halen splittes, er det et sikkert Tegn paa, at den har nok; man maa da strax tage den op af Vandet, da den ellers ikke forbliver heel. Anretningsfadet garneres med Petersilie og fiinthakket Petersilie i

smeltet Smør serveres som Sauce. Man bruger ogsaa at servere dertil Stikkelsbærgrød.

Bagte Makrel:

Efterat Fisken er udtagen og velrenset, aftørres den godt, saaat den bliver aldeles tør, indgnides indeni med Peber og Salt og fyldes med en Farce af fiintstødt Brød, den fiinthakkede Rogn, Petersilie, ganske lidt Krydderurter, Æggeblommer, Peber og Salt efter Smag. Man syer for Fyldingen, lægger Fisken i et dybt Fad, strøer lidt Meel over den, kommer nogle smaae Skiver Smør paa Fadet, sætter det ind i en Ovn og bager Fisken deri omtrent en halv Time. Den serveres i et varmt Fad med Petersilie og Smør.

Vil man servere den kold, er det bedst at afskjære Hovederne og Halerne, saa indgnide Fisken med Peber og Salt, lægge den i et dybt Fad med to Laurbærblade, et Par Blade Muskatblomme og en Spiseskeefuld heelt sort Peber, og hælde saameget Viineddike og Vand, halvt af hver Deel, over den, at den netop dækkes deraf, lægge Kjøkkenpapir over Fadet og binde det fast derom, og dernæst bage Fisken langsomt i Ovnen en Times Tid. Den serveres ligeledes paa den Maade med smeltet Smør og Petersilie.

Ristede Makrel:

Naar Fisken er reengjort, skjærer man med en skarp Kniv en Aabning fra Hovedet til Halen netop saa stor, at man kan udtage Rygbenet, lægger i Aabningen lidt Cayennepeber og Salt i Smør, ombinder Fisken, og rister den saa over en klar Ild, efterat Stængerne paa Risten ere blevne vel overgnedne med Fidt, for at ikke Skindet af Makrelen skal hænge ved, naar man vender den. Siderne af Fisken ville først blive møre; man tager den saa af Risten og holder den fem Minutter foran Ilden, med Ryggen nærmest til den. Den vil da snart være

gjennemmør. Man bruger hertil samme Sauce som til kogt Makrel, eller ogsaa Maitre d'Hôtel-Sauce. — Soyer anbefaler til ristet Makrel en Fylding af lidt hakket fedt Flesk, Petersilie, en Charlotte, eller et lidet Løg, og en Theeskeefuld Viineddike.

Stuvet Makrel i Marinade:

Man laver en Marinade af en halv Pot Schy, meget fiinthakket Petersilie, Fennikel og et Par hakkede Charlotter, kommer deri to Spiseskeefulde Soya, een dito Anchiovis-Essents og et Stykke Smør af en Valnøds Størrelse, som vendes godt i Meel, sætter det over Ilden og rører godt om deri til det koger; men inden det er i Kog, hælder man deri langsomt og efterhaanden et Glas Portviin. Fisken, som maa være velrenset og hvoraf Benene udtages, lægges i denne Marinade naar den koger, og stuves uden Laag deri langsomt i tyve Minutter; men paa ingen Maade længere. Naar den er halvkogt, er det bedst at vende den; men det maa skee meget varsomt, saaat den ikke gaaer i Stykker. Ligeledes maa den optages med stor Forsigtighed. I Saucen kommer man en Theeskeefuld godtrørt fransk Sennep, et halvt Glas Portviin og Saften af en halv Citron; man giver den et Opkog dermed, og hælder den saa op over Fisken.

Makrel-Filéer:

Filetstykkerne skjæres af Kjødet paalangs fra Benene og overskjæres derpaa i to eller tre Stykker efter Fiskens Størrelse. Man kommer i en Gryde en halv Pot Fiskesuppe, og hvis denne ikke iforveien skulde være velkryddret, kommer man deri lidt Cayennepeber og Salt efter Smag, tilsvier saa lidt fiinthakket Petersilie og lidt frisk, helst grøn Citronskal, lægger Filetstykkerne deri og stuver dem ti til tolv Minutter. Omtrent tre Minutter før de ere møre, hældes deri et Glas Portviin, et dito Harvey-Sauce, et halvt dito Soya og Saften af en qvart

Citron. Man vil see naar Fileerne ere møre paa, at det Tynde af dem da begynder at sprække. De anrettes da med Varsomhed, Saucen jevnes; man kommer lidt rørt frisk Sennop deri, og hælder den over Fileerne. Fadet garneres med Pickles eller ristede Brødskiver.

Makrel-Postei:

Man tager hertil Kjødet af et Par Mellemstykker af en temmelig stor Makrel, strøer derpaa Salt, Peber, nogle Korn Muskat, lidt hakket Petersilie og nogle Østers, lægger det Hele paa Posteifadet med nogle Skiver Smør over, hælder derpaa en Spølkum god Kalvekjødssuppe og Fløde, belægger det med et godt Deiglaag, og kan presse lidt Citronsaft i Skyen.

1493—1515. Gjedder.

Uagtet Gjedden er den Fisk, som nogetnær har det tørreste Kjød, er dette dog saa velsmagende og lader sig behandle paa saamange Maader, at der ikke er nogen Fisk, hvoraf der laves saa mange forskjellige Retter. Vi skulle her først anføre nogle af de hos os meest brugelige Tillavningsmaader.

Man koger Gjedder enten hele, eller skaarne i Stykker; men de blive bedst, naar man koger dem hele. Skjællene lader man sidde paa, overstryger dem med Eddike og bestrøer dem med Salt. Leveren aftages varsomt, for at Galden ikke skal gaae itu og Galden fraskjæres. Fisken gjælles, reengjøres og vaskes godt indvendig, men ikke udenpaa. Naar man vil have den heel, sves Hoved og Hale sammen, eller ogsaa fæster man med en Pind Halen til Munden, skjærer smaae Skaar hist og her nedad Ryggen og lægger den i Kjedlen med Ryggen nedadvendt. Naar Finnerne begynde at løsne sig, er den kogt nok. Ved Optagningen maa man da passe, at den beholder sin krummede Form. Den serveres almindeligst med smeltet Smør

og raa reven Peberrod. Koger man den skaaren i Stykker, kan man komme Viineddike paa dem, saaat de blive blaae. I Vandet, hvori den koges, kan man, foruden Salt, komme nogle Korn Allehaande og et Par Laurbærblade.

Vil man anrette den med Petersilie-Sauce, hvortil en Gjedde paa eet eller to Pund er bedst, skjælles og flækkes den, hvorpaa Benet udtages. Naar den er vel afskyllet, lægges den i en Kasserolle, som er smurt med koldt Smør, hvorefter man har strøet lidt Meel paa, og kommer noget meget fiinthakket Petersilie deri, tilligemed nogle Skiver Citronskiver, hvilke sidste igjen borttages ved Anretningen. Under Kogningen rystes Kasserollen jevnlig.

Man kan ogsaa, naar Kasserollen er smurt, komme deri revet Brød, blandet med lidt Meel, Citronskiver, Salt og Muskat; tilsidst lidt hvid Viin og Sukker, og jevne Saucen med et Par Æggeblommer.

Eller:

Man skjærer Fisken istykker, helst naar det er mindre Gjedder, giver dem et lidet Opkog, lader dem derpaa afløbe godt paa et Dørslag, lægger dem saa i Kasserollen lagviis med Smør, revet Brød, Petersilie, Salt og noget Muskat og kommer en Pægel hvid Viin og en Pægel godt Øl, lidt Sukker og afkogte Morkler deri, sætter Fisken derpaa over en svag Ild og lader den koge under et tætsluttende Laag indtil den er mør.

Hvis man vil koge den med Rødviin, tages dertil en temmelig stor Gjedde, som skjæres i passende Stykker, der lægges i Kasserollen; en halv Flaske Rødviin og noget Vand hældes derover, hvori man kommer Viineddike, Salt, Peber og Muskatblomme, nogle Nelliker og Citronskiver. Medens det Hele koger, hakker man ti Charlotter og en Haandfuld Champignoner ganske fiint, svitser dem i Smør, som man har brunet lyst, og

kommer dem derpaa, og til Slutningen noget Hvedebrødskrumme og lidt Sukker. Saucen røres saaat den bliver passende jevn.

Gjedde-Budding:

Man laver en Fiskefarce af en Gjedde paa to Pund, eller ogsaa en Kuller af samme Størrelse, udtager og reengjør en Gjedde, ligeledes paa to Pund, fraskjærer Hovedet, Finnerne, Halen, afskraber Skjællene, men varsomt, saaat Skindet ikke gaaer itu, og skjærer Kjødet fra Benet i to Stykker, som dernæst spækkes paa Skindsiden og gives et lidet Opkog i smeltet Smør indtil Spækket netop reiser sig, hvoreefter de optages. En Buddingeform besmøres med Smør, fem og tyve Krebs koges og pilles og det halve Antal af Krebsehalerne lægges i en Krands i Formen, derover lidt af Farcen og derpaa de to Gjeddestykker, med den spækkede Side mod Formen, saaat de danne en rund Kant, hvorefter man kommer Resten af Farcrn deri. Buddingen koges i halvanden Time; man maa kun lægge faa Gløder paa Laaget, da den ikke maa blive brunn. Saucen dertil laves af Suppen af de afkogte Fiskebeen, Krebseskallerne, de levnede Krebsehaler og det Øvrige af Krebsene. Der behøves til den kun det halve Antal af Skallerne, og man kan derfor nøies med det halve Antal Krebs; men maa da komme alle Halerne enten i Buddingen eller i Saucen. Istedetfor Krebs kan man ogsaa bruge Østers, Reier og Asparges, Hummer eller Champignoner til Saucen. Den her opgivne Qvantitet er til ti Personer.

Bagt Gjedde:

Man tager hertil en temmelig stor Fisk, hvoraf man kun opskjærer saa lidt som muligt af Bugen, Hoved og Hale syes eller stikkes sammen, den gjælles, reengjøres og lægges i en Kasserolle med en Flaske hvid Viin og Krydderi, belægges med

Skiver af fedt Flesk, som igjen dækkes med Smørpapir og Laaget lægges over; den koges ved en jevn Ild, men ikke for mør, aftages derpaa og man lader den staae for at blive kold. Et halvt Pund Smør røres godt med sex Æggeblommer, en Spiseskeefuld Meel og et halvt Pund Parmesanost. Den kogte Gjedde lægges paa en rund Tinplade med Rand og bestryges godt med det rørte Smør etc.; man kommer lidt af Fiskesuppen paa Pladen, og bager den i en halv Time. En Sauce dertil laves af Meel og Smør, der sættes over Ilden, spædes med Fiskesuppen og hvori man kommer Østers eller Muslinger og et Par rørte Æggeblommer; noget deraf hældes paa Anretningsfadet, det Øvrige serveres særskilt.

Eller:

En større Gjedde renses, skrabes og skylles godt, lægges i en med Smør besmurt Langpande, med Ryggen opad og bestryges med Smør, hvorpaa den sættes ind og bages i Ovnen. Naar den er halvbagt, udtages den, bestryges med Æggehvide, pidsket med Fløde, og bestrøes med stødt Brød, blandet med Meel, hvorpaa den igjen indsættes og bages færdig. Leveren koges særskilt og serveres med den. Man tager hertil helst Kapers-Sauce og kan ved Anretningen pynte Hovedet og Halen med friske Laurbærblade eller andet Grønt.

Gjedde paa Fad:

Man lægger paa Anretningsfadet en god Rand af Smørdeig, som beskjæres pænt og bestryges tyndt med pidsket Æggeblomme. Tolv Anchiovis, eller sex Sardeller, hakkes meget fiint tilligemed nogle Charlotter og røres ud med et Fjerdingspund Smør, og Bunden af Fadet bestryges dermed; hvorefter man lægger Gjedden, skaaren i passende Stykker, derover tæt jevnsides og kommer derpaa lidt Salt, Saften af to Citroner, det levnede Anchiovis- eller Sardelle-Smør, nogle stødte Tve-

bakker og en Pot hvid Viin. Den bages i en halv Time og maa strax serveres.

Stegt Gjedde:

Gjedden flækkes, Benene udtages, og den skjæres, efterat være godt skyllet, i passende Stykker, hvori man skjærer smaae fine Skaar. Man strøer lidt fiint Salt paa og lader dem ligge dermed en Times Tid, opklapper dem saa i et reent Stykke indtil de ere tørre og lægger dem i et Røre af to til tre Æg, pidsket i ligesaa meget Melk; naar de ere omrørte deri, optages de stykkevis, rendes i stødt Brød, blandet med lidt Meel og steges saa i Smør paa Panden. De serveres enten med Kapers- eller Korende-Sauce.

Spækket dito:

Man tager hertil en stor Gjedde, renser den godt, opskjærer den ikke, men trækker Indvoldene ud ved Hovedet; den skylles, Skindet flaaes af Ryggen, der spækkes tæt med fiint Spæk og bestrøes med Salt, hvorpaa man lader den staae i to Timer. Saa skyller man Saltet varsomt af, fylder Bugen med Løg, og lægger Fisken, med lidt Vand under, paa en Pande, der er saa lang, at den kan ligge ganske lige. Naar den begynder at steges, dryppes den flittig med Smør og hvid Viin, men ikke med Noget af det, der er paa Panden, da den derved bliver sort. Man optager den varsomt, og serverer den med en Sauce af Østers, Muslinger, Champignoner, Citroner eller Kapers.

Gjedde med Farce og Krebsehaler:

Gjedden flækkes og alle Been udtages; Kjødet skjæres fra Skindet i større Stykker og koges i usaltet Vand; Stykkerne optages og Suppen afsies; man sætter en Kasserolle over Ilden med Smør og Meel, hvori man pidsker noget af Fiske-

ſuppen, tilligemed lidt Fløde, indtil den bliver pasſende jevn, hvorefter man kommer lidt Salt deri. Fiſken lægges nu i Saucen, tilligemed kogt Fiſkefarce, ſkaaren i Stykker og Krebſehaler, ryſtes dermed godt over Ilden og er saa færdig til Servering.

Gjedde-Roulade:

En større Gjedde opſkjæres i Ryggen langsmed Benet fra Hovedet nedefter; Benene udtages; man indlægger paa hver Side noget Fiſkefarce, og ruller Fiſken op i Form af et Ottetal, med Hovedet i Midten, ſætter en ſpids Pind igjennem den, belægger den ovenpaa glat med Farcen, hvori man derpaa anbringer Kapers og afkogte ſmaae Løg saa pynteligt ſom muligt. Man koger den derefter i en Braiſe under Laag, lægger lidt Ild ovenpaa Laaget, og ſerverer den med Kapersſauce; Pinden udtages.

Dito med Lax:

Man tager ſmaae Gjedder paa et Pund Stykket, ſkjærer dem op fra Hovedet til Halen, afſkjærer Hovedet, vaſker og ſkraber dem, ſtrøer fiint Salt paa dem og lader dem ſtaae en Times Tid. Imidlertid ſkjærer man et Stykke røget Lax i Tærner, lægger diſſe i Melk og laver en Fiſkefarce. Med denne Farce belægges Gjedderne saa tykt ſom Ryggen af en Kniv, beſtrøes derpaa med fiinthakkede Charlotter, Laxetærnerne og Kapers, oprulles fra Halen til Hovedet, ombindes med Seglgarn, ſvøbes i Smørpapir og lægges tæt jevnſides i en flad Kaſſerolle. Man kommer derpaa et Stykke Smør og en Flaſke hvid Viin og ſætter dem tre Qvarteer til Bagning i en varm Ovn. Papiret og Seglgarnet afſtages varſomt og Gjedderne overhældes med en fiin Ragout af Oſters eller Muslinger.

Farcerede Gjedder:

Kjødet skjæres fra Benene, hvorved man lader Hovedet og Halen forblive siddende; af Kjødet laver man en Fiskefarce, der lægges ovenpaa Benet og gives samme Form som Fisken, idet man tillige, ved at kruse den med en i Vand dyppet Theeskee, efterligner Skjællene; derpaa oversmøres den med Æggeblommer, blandet med lidt Vand, bestrøes med stødt Brød og bages enten i Ovnen eller i en Tærtepande, som maa være varmere foroven end forneden, og med rigeligt Smør, hvormed man dryppер Gjedden ligesom en Steg. Den vil være hævet og mørbagt i tre Qvarteer, og serveres med Østers-, Muslinge-, Reie- og Asparges-, eller Kapers-Sauce.

Glacerede dito:

Man tager en Gjedde af Mellemstørrelse, flaaer den, udtager Indvoldene, spækker den med tre til fire Rader fiint Spæk, lægger den saa i en Braise med lidt Flesk, Løg, Skinke og stærk Bouillon, som koges til en Gelee, hvormed man derpaa glacerer Gjedden. Den serveres med Østers-, Kapers-, Sardelle- eller Anchiovis-Sauce.

Ristede dito:

Efterat Gjedden er reengjort og udtaget, vaskes den og bestrøes med Salt, hvorpaa man lader den staae en Time, aftørrer den saa i et reent Stykke, dypper den i pidskede Æg, vender den i revet Hvedebrød, blandet med lidt Meel, steger den paa Rist, og dryppер den under Stegningen med smeltet Smør, saaat den faaer en smuk Farve. Man serverer den med Kapers-, Sardelle- eller Anchiovis-Sauce.

Eller:

Man indgnider smaae Gjedder ind- og udvendig med Salt og lidt Krydderurter, lader dem ligge lidt dermed, dryppер dem

godt med smeltet Smør, steger dem paa den ogsaa med Smør eller Fidt besmurte Rist og serverer dem, enten blot med Citronsaft, presset over dem, eller med en Pommerantssauce, kogt af Pommerantssaft, noget af det Smør, hvormed Gjedderne ere dryppede, et Par Skeefulde Viin, lidt Peber og Muskatblomme.

Gjedde-Filéer:

Hertil benyttes især Gjedder paa et Par Punds Vægt; Kjødet skjæres i Filetstykker fra Benene og disse Stykker lægges i en med koldt Smør besmurt Kasserolle og koges med nogle Skeefulde Kjødsuppe og lidt Salt. De bruges især til Garnitur om stegt Gjedde eller heelkogt Lax. Benene, Hovedet og Halen koges særskilt i lidt Vand og Saucen spædes dermed. Filéerne serveres med finthakket Petersilie over og med Suppen som Sauce.

Fyldte Gjedder à l'Anglaise:

I England bruger man næsten altid at komme Fylding af Farce i Gjedder. Man finder at Smagen af denne Fisk vinder, naar man indgnider Rygbenet med lidt Salt Dagen før man vil bruge den, og passer altid at udtage Rognen ved Reengjøringen, da den virker som et stærkt Purgativ. Ligeledes lægger man Fisken en Time eller to i Viineddike inden den fyldes.

Vil man koge den, maa den især renses og skylles godt, for at betage den sin muddrede Tilsmag, af hvilken Grund man ogsaa fornemmelig tager Fylding til den. Denne kommes igjennem Gjællerne, eller en Aabning nær ved Struben, og laves af revet Hvedebrød, Krydderurter, Anchiovis, Østers, Ister, Salt, Peber, Muskatblomme, en Pægel Fløde og fire Æggeblommer, som Alt godt sammenrøres over Ilden indtil det bliver jevnt og derpaa fyldes i Fisken, hvorefter Aabningen tilsyes, Halen stikkes fast til Hovedet og den lægges paa en

Sie i Kjedlen, hvori der maa være kommet rigeligt Vand; man strøer en Haandfuld Salt og kommer et Glasfuldt Viin-eddike deri. Naar det koger, maa Skummet aftages saasnart som det viser sig. Den serveres med smeltet Smør og Citron-skiver, eller Anchiovissauce. Man laver ogsaa dertil en Sauce af Fiskesuppen, hvori man kommer en Desertskeefuld Anchiovis-Essents, ligesaa megen Soya og noget Smør, som er vendt i Meel og trykker lidt Citronsaft. Efterat have faaet et Opkog, hælder den paa Anretningsfadet. Stuves den under Laag, kan man komme de nævnte Ingredientser i Schy tilligemed et Par Glas Viin.

Vil man derimod have den bagt, tages hertil en stor Gjedde, som fyldes med Farce, krummes og stikkes sammen som foranført og vendes i Meel, lægges paa et Leerfad, med nogle Stykker Smør over og lidt Salt, og sættes saa ind i Ovnen. Naar den udtages, vil man finde Fadet fuldt af Schy, som laves til Sauce med to fiinthakkede Anchiovis og lidt revet Citronskal, et Glas Viin og Lemonasia, og jevnes saa tyk som Fløde med Smør og Meel. Man kan ogsaa komme Kapers deri, eller røre i Fiskesuppen lidt smeltet Smør, en Spise-skeefuld Anchiovis-Essents, lidt revet Citronskal, eller Lemonasia, en Spiseskeefuld Sherry, en dito Harvey-Sauce og lidt Cay-ennepeber.

Gjedder paa Wiensk:

Stegte Gjedder spækkes enten iforveien med Kjødet af Sardeller eller Anchiovis, skaaret i lange Strimler og dryppes med Smør, Fløde og Saften af en Citron, eller fyldes med Østers og indgnides baade ind- og udvendig med noget Salt og Peber, ligesom man ogsaa bruger at spække Ryggen med Strimler af Spegesild.

En anden tydsk Ret er kogte Gjedder med Suurkaal. Kaalen koges som sædvanligt under Laag og man kommer tilsidst et Stykke Smør deri. Gjedden koges, efterat være skaaren i Stykker, i Vand med Salt, lægges, naar den er mør, paa et Fad, skilles i Blade og Benene udtages. Derpaa strøer man Muskatblomme og fiintskaaren Citronskal i en Kasserolle, kommer Smør deri, lægger et Lag Suurkaal derpaa, saa igjen samme Slags Krydderi og Smør, derpaa et Lag af Fisken, saa igjen et Lag Suurkaal og saa fremdeles indtil Kasserollen er fuld. Man lægger nu Laaget over, fyrer under, lægger Gløder paa Laaget, og lader det saaledes koge tilsammen et Qvarteer. Ved Serveringen lægger man det med den øvrige Fisk kogte Gjeddehoved i Midten og stikker Leveren, som man har stegt paa en Rist i rigeligt Smør, ind i Munden paa Gjeddehovedet.

1516—36. Karper.

Den hos os almindeligste Tillavningsmaade af denne velsmagende og yndede Fisk er at koge den, enten simpelt, eller i Rødviin.

Man skraber den langsmed Skjællene, lader disse forblive siddende, flækker baade Hovedet, der ansees som det delicateste, og hele det Øvrige af Fisken, saaledes at Benet sidder ved den ene Side, skjærer det saa istykker og lægger Stykkerne paa et Fad, med Skjælsiden opad, hælder lidt Viineddike paa hvert Stykke, for at det ved Kogningen kan blive blaat, og strøer lidt Salt paa. Naar de da skulle koges, kommer man Salt og lidt af Eddiken fra Fadet i Vandet. De serveres med en Sauce af pidsket Flødeskum, Eddike, Sukker og revet koldt Peberrod.

Vil man koge dem i Rødviin, tages hertil helst en Melkekarpe paa fire til fem Pund, saafremt den skal spækkes, hvilket da skeer efterat den er flaaet og Indvoldene udtagne. En aflang Kasserolle belægges med nogle Skiver raa Skinke og Karpen lægges derover med nogle hele Løg, Selleri- og Petersilierødder, nogle Peberkorn, Salt, Skallen og Saften af to Citroner, en Flaske Bourgogne, eller anden fiin Rødviin, og saameget Kjødsuppe, at Karpen dækkes deraf. Man belægger den med Smørpapir, lægger Laaget over og koger den godt i en halv Time. Naar den optages, maa den godt tildækkes forat holde sig varm. Saucen, som jevnes med Meel og Sukker, koges rask og sies over Fisken.

Paa en simplere Maade laves denne Ret saaledes:

Efterat Karpen er renset, skrabet og skyllet, skjæres den istykker; en Kasserolle sættes over Ilden og man kommer deri et godt Stykke Smør og en Spiseskeefuld Meel, omrører det godt indtil det bliver lysebrunt og svitser deri et Par fiinthakkede Løg. Nu lægges Karpen deri, man hælder saameget Rødviin paa, at det netop staaer over Fisken kommer deri noget heelt Peber, tre til fire Nelliker, lidt Citronsaft, et Par Laurbærblade, og koger det Hele tilsammen indtil Karpen er mør og Saucen jevn.

Eller:

Karpen lægges, efterat være skaaren i Stykker, i en Kasserolle, med Laurbærblade, heelt Peber, lidt Nelliker og Salt, og med Hovedet underst. Man kommer lidt Vand og saameget Rødviin og Hvidtøl paa, at det netop staaer over Fisken. Naar denne har kogt lidt, jevnes Saucen med lidt Meel, og noget revet Rugbrød, som udrøres med lidt af den varme Suppe og mases gjennem en Sigte.

Grillerede Karper:

Man tager store Karper, skraber og skyller dem, bestrøer dem med Salt og lader dem staae dermed en Time, afterrer dem saa, skjærer Ridser i dem, dypper dem i pidskede Æg, vender dem i revet Hvedebrød og Meel, steger dem langsomt paa Rist over Kulild og dryppер dem med smeltet Smør. De serveres med en Sauce som til Gjedder, eller en skarpt tillavet Løgsauce med Anchiovis og rigelig Citronsaft. Man kan ogsaa bruge Syresauce dertil.

Stuvede Karper paa Wiensk:

Fisken maa godt skrabes, skjælles, vaskes og vel afterres; derpaa opskjærer man den og opfanger Blodet med Eddike, skjærer den i Stykker og strøer rigeligt Salt paa dem, hvormed man lader dem ligge en Time, kommer dem saa paa et fladt glaseret Fad, smelter lidt Orefidt, kommer deri Gulerødder i fine Skiver, Petersilie, Løg, et Laurbærblad, lidt heelt Peber og et Par Citronskaller, og lægger saa Fisken deri, men saaledes at intet af Stykkerne komme til at ligge ovenpaa et andet Stykke. Nu tager man en god Haandfuld revet Rugbrød og bestrøer dermed hvert Stykke, varmer fire Lod Fidt paa en Pande, saaat det bliver rigtigt hedt, hælder en Skeefuld deraf over hvert Stykke Fisk og stuver den saa ved gode Gloder, især forover. Naar den er næsten færdig, hældes Blodet med Eddiken fra Siden deri, og man lader det koge langsomt saaat der kun bliver lidt, men kraftig Sauce.

Bagte Karper à l'Anglaise:

Sover meddeler følgende Opskrift hertil.

Man tager hertil en temmelig stor Karpe, kommer Fylding deri ligesom til en Gjedde, og lægger den paa Fadet tilligemed to Løg, en Gulerod, en Roe, en Sellerikнop, en god Visk Petersilie, Timian og Laurbærblade, hælder derover to Glas

Portviin, en Pægel Vand og noget Olie, strøer Peber og Salt derpaa og sætter Fadet ind i en moderat heed Ovn til Bagning i omtrent to Timer. Man kan prøve med en Kniv om Fisken har nok, hvilket er Tilfældet naar Kjødet med Lethed løsner sig fra Benet. Man maa imidlertid have lavet følgende Sauce:

Et stort spansk Løg hakkes tilligemed to almindelige Løg og lægges i en Gryde med tre Spiseskeefulde Salatolie, hvor de sauteres saaat de faae en gulagtig Farve; man kommer saa deri to Glas Portviin og en Spiseskeefuld Meel, rører det Hele godt sammen, kommer deri en halv Pot Kjødsuppe eller Vand, et Lod Kjødgelee eller en halv Pægel brunn Schy, eller ogsaa nogle Draaber Couleur, giver det et Opkog, sier Suppen, hvori Karpen er kogt, fra Vegetabilierne, og kommer ogsaa denne Suppe i Saucen, koger den saa godt ved Kanten af Ilden, skummer den, og naar den er noget jevn, kommer man deri en Theeskeefuld Harvey-Sauce, en dito Anchiovis-Essents og lidt Cayennepeber, hælder al den Suppe, som er løben af Fisken, udaf Fadet, Saucen op derpaa, og serverer den.

Stuvede dito dito:

Man lægger Karpen i en oval Fiskekjedle, med Vin og Vegetabilier, ligesom nysanført, kommer ogsaa deri en halv Pot Vand og lidt Salt, tilligemed nogle Nellikser og hele Peberkorn, lægger Laaget over Kjedlen og lader den staae over en moderat Ild, saaat Fisken stuves omtrent en Time, efter Størrelsen; naar den er mør, lader man den godt aflobe og anretter den med en Matelote- eller Kapers-Sauce.

Smaae Karper kunne, efter Soyer, bedst flækkes, paneres og ristes.

Karper, kogte paa Polsk:

Efterat Karpen er stukken og Blodet opfanget i Eddike, aftages Skjællene; den skylles, udtages, Galden fraskilles, Fisken flækkes og skjæres istykker. Bunden af en Kasserolle belægges med Løg i Skiver; man strøer noget stødt Krydderi derover og lægger Fisken derpaa saaledes at Hovederne og Stykkerne med Rygbeen komme først i Kasserollen, med Benene vendte nedad, og de øvrige Stykker med Indmaden og et Stykke Rugbrød rundtom Brødet uden Skorpe, eller en blød Peberkage, lægges ovenover; Salt, et lidet Stykke Sukker, Citronskiver, eller ogsaa blot Citronskal og et Par Laurbærblade, kommes deri; man hælder lidt Eddike og saameget bruunt og hvidt Øl (halvt af hver Slags) derover, at det netop dækker Fisken, og koger den derpaa over en rask Ild under hyppig Vædning med dens egen Suppe, hvorhos man, ved at ryste Kasserollen, maa forebygge at den kommer til at hænge ved. Tilsidst bruner man et godt Stykke Smør (omtrent et Fjerdingspund til fire Pund Fisk), blander det, saafremt Fiskesuppen ikke er bleven jevn nok af Brødet eller Peberkagen, med en Spiseskeefuld Meel, hælder det, tilligemed det i Eddike opfangede Blod, over Fisken, prøver Saucen om den er tilbørlig sød, suur og salt, tilføier hvad den maatte mangle og giver den endnu et lidet Opkog. Fisken maa have et brunt og glindsende Udseende. Man kan, for at give den en god Couleur, under Kogningen komme en lille Skeefuld Hyldesirup eller lidt brunt Sukker-Schy derpaa. Til denne Ret serveres heelkogte, eller skrællede, i Vand med Salt afkogte Kartofler, eller ogsaa Rødkaal.

Spækkede Karper:

Man tager hertil en stor Karpe, aftager Skjællene, udtager Indvoldene og skyller den, hvorefter man flaaer Skindet af Ryggen, enten heelt, eller i Striber af tre Fingres Bredde

tversover Fisken, sværker Ryggen med fine Fleskestrimler og lægger Fisken tolv Timer i en Marinade af Salt, Krydderier, Rødder, Laurbærblade, Løg, Rødviin og Eddike, i hvilken Tid man maa vende den flere Gange deri. Derpaa optages den, lægges i en med Smør besmurt Pande og Marinaden udkoges med Kjødsuppe eller Vand, hældes gjennem en Sigte og koges med Meel og lidt Kjød- eller Sukker-Schy til en ikke altfor jevn Sauce, der hældes over Karpen, som derpaa sættes ind i en heed Ovn indtil den, under hyppig Overhældning dermed, bliver mør og faaer et brunt og glindsende Udseende. Det er bedst at man lægger Fisken paa Bugen i Panden. Man serverer hertil enten en brunn Kapers-Sauce, eller en Fiskesauce, som man laver af Fiskesuppen, hvis den ikke er for salt, ved at afkoge den med lidt Kjødsuppe, sie den gjennem en Sigte og blande den med Kapers og lidt Sukker; eller ogsaa en Ragout af Kalvebrissel, Oregummer, Champignoner, Krebsehaler, Fiskelever og Morkler, kogte tilsammen, skaarne i smaae Stykker, blandede med en brunn Sauce og tillige med den i Vand og Salt afkogte og i Stykker skaarne Karpemelk, og som da serveres særskilt til Karpen. Som Garnitur paa Anretningsfadet kan man anbringe kogte Krebs, bagte Fiske-Filéer, spækket Kalvebrissel og store hvide Champignoner.

Plukkede Karper:

Efterat Karperne ere skjællede og udtagne, flækkes de, skjæres istykker, skylles og afkoges i Vand med Salt, Krydderi, Løg og Laurbærblade, optages, for at staae og blive kolde, lægges paa en Sie til Afdrypning, og plukkes derpaa saaledes at alle Benene borttages, hvorefter den plukkede Fisk blandes med en Remolade-Sauce, og anrettes, pyntet med Kjødgelee, Kapers, Oliven, Asier og Negenøine, hvis disse kunne erholdes.

Fyldte dito:

Man udtager Indvoldene af en Karpe paa to Pund, afkoger Bugen, efter varsomt at have fraskilt Galden, i Vand med Salt, skjærer den i Tærner og smelter et Stykke Smør, hvori man derpaa kommer Fiskebugen, tilligemed Champignoner, Petersilie, et Par smaatskaarne Sardeller, eller Anchiovis, hvoraf Benene ere udtagne, lidt Krydderi og Salt, og giver det Hele et Opkog, hvorefter man lader det staae og blive koldt, udrører et Fjerdingspund Smør, pidsker tre Æg der, og kommer en i Melk udblødt og igjen aftrykket Hvedeknop i et Rore af to Æg, rører det ganske løseligt sammen dermed og lader det saa staae til Afkjøling. Derefter sammenrører man det Hele til en Fylding, som man kommer i den kogte Fisk, syer den sammen, svøber Smørpapir om den og bager den i Ovnen eller paa en Pande. Man serverer den med Salat eller en Kapers-sauce.

Karper à la Française:

Efterat Fisken er skjællet, vasket og godt aftørret, skjæres den istykker, som man, uden at udvaske dem, lader ligge noget i Salt. Man skræller derpaa to store Løg, skjærer dem i Skiver, smelter et stort Stykke Dretælle i en Pande og rister Løgene møre deri, men saaledes, at de ikke blive brune, lægger Fisken deri, kommer Rosmarin, Laurbærblade, Citron- og Pommerantskaller, heelt Peber og Allehaande derpaa, hælder en halv Pot Rødviin derover og lader den koge, indtil den er mør og Saucen har sat sig.

Dito à l'Italienne:

En Pande besmøres godt med Smør; man lægger et heelt Løg, et Par Laurbærblade, heelt Peber, Allehaande og Ingefær deri og den (efterat være skjællet, udtaget og have ligget i Salt) i Stykker skaarne Fisk derovenpaa, hælder saameget

Eddike og Vand (ligemeget af hver Deel) deri, at det ikke staaer over Fisken, og stuver den dermed under Laag en halv Time, hvorefter den lægges paa Anretningsfadet. Man har imidlertid skaaret to Petersilierødder i smaae Tærner, smelter et Stykke Smør med noget Sukker og stuver Rødderne deri, naar Sukkeret er blevet brunt, rører det godt om, laver en Jevning af Meel og Suppe, som man kommer i Saucen, sier denne saa over i Rødderne, giver det Hele nogle Opkog, hælder det op over Fisken, lader denne endnu staae lidt over Ilden dermed og den er da færdig til Servering.

Dito à l'Hongrois:

Naar Karpen er skjællet, udtagen og skaaren i Stykker, som man lader ligge en halv Time i Salt, hakker man nogle skrællede Æbler, hvoraf Kjærnehusene ere udtagne, sammen med et Par Løg, rister dem i Smør, kommer dette tilligemed Fisken og dens Rogn eller Melk paa en bred Pande, hælder Kjød- eller Ærtesuppe og Viin, som ved Omrøring har faaet en gulagtig Couleur, derover, og kommer Sukker, Ingefær og revet Muskatnød deri, hakker Krummen af en i koldt Vand udblødt Hvedeknop tilligemed en Citron ganske smaat og giver dette et Opkog med Fisken indtil Saucen er bleven godt jevn.

Karper paa Bayersk:

Blodet af en Melkekarpe opfanges i lidt Eddike; man skiller Galden omhyggeligt fra Indvoldene, skjærer Fisken i Stykker, uden at aftage Skjællene, koger ligemeget Vand og Eddike med Petersilierødder, Selleri, Løg og Salt, lægger Fisken deri og naar den er næsten mørkogt, kommer man derpaa et Stykke Smør, Muskatblomme, Nelliker, Peber og Ingefær og det opfangede Blod og giver den et Opkog deri.

Dito à la Provençale:

Man lægger i en Kasserolle en Karpe, som er skaaren i Stykker, med Olie, en halv Pægel Viin, et lidet Stykke Smør, som er vendt i Meel, Salt, Peber, Persilie, Snitløg, Charlotter, en Hvidløgsknop og Champignoner, Alt hakket og lader det koge indtil Fisken er mør og Saucen jevn.

Stuvede dito med Portviin:

Fisken ristes først over en rask Ild og lægges derpaa til Stuvning i en Pande med Laag, tilligemed en halv Pægel Portviin, ligesaa meget Vand, Saften af en halv Citron, to Desertskeefuld Valnødde-Essents, een dito Champignon-Essents, eller pulveriserede Champignoner, lidt Cayennepeber, et med Nelliker bestukket Løg og et Stykke skrabet Peberrod; Karpen stuves indtil Saucen er godt indkogt, optages derpaa, Saucen sies, jevnes og hældes op over Fisken.

Karper à la Chambord:

En heel Rogkarpe stuves paa sædvanlig Maade tilligemed Rognen. Naar den er mør, aftager man Skindet, spækker den fiint med Fleskestrimler og sælter den foran Ilden eller ind i Ovnen, for at blive bruun; man udtager først Rognen og laver deraf Fricadeller, som steges med Farce. Karpen serveres i en hvid eller bruun Sauce, krydret efter Smag.

Karperogn à l'Anglaise:

Man strøer lidt Salt paa Rognen og koger den i Viineddike, skjærer den derpaa i smaae Stykker, strøer Krydderi paa dem og ælter dem i Form af smaae Kager med stødt Brød og hakket Citronskal. Man lægger dem enten i Muslingeskaller og varmer dem foran Ilden, eller bager dem i Ovnen.

1537—41. Karudser.

Denne Fisk skrabes, opskjæres, udvaskes, bestrøes med Salt, koges ligesom Gjedder og serveres heel paa Fadet, med Petersilie og Smør, eller med Flødesauce og Petersilie til. Man kan enten afrive Skjællene, eller lade dem forblive paa. Flødesaucen legeres med et Par Æggeblommer og man kommer et Stykke udvandet Smør og en Spiseskeefuld Meel deri. Istedetfor Fløde kan man ogsaa bruge Kjødsuppe, eller Suppen af den kogte Fisk, og komme lidt Muskatblomme deri.

En finere Tillavningsmaade er med Hummersauce. Naar Karudserne ere skrabede og reengjorte, afkoger man dem rask med Citronskal og hele Løg, optager dem varsomt og tildækker dem. Saucen laves af et Fjerdingspund Smør, en stor Spiseskeefuld fiint Hvedemeel, lidt fiinhakket Hummer, to Pægle Flode og lidt af Fiskesuppen, og maa være god jevn. Den hældes op over Fisken.

De kunne ogsaa tillaves med en Smørsauce uden Petersilie paa følgende Maade:

Efterat de, altsom de ere store til, ere skaarne i to eller flere Stykker og kogte i Vand med Salt, Løg og Krydderier, rører man Smør (et Fjerdingspund til tre Pund Fisk) med et Par Spiseskeefulde reven Hvedeknop, Muskatnød og Peber, koger deraf, med Fiskesuppe og Vand, en jevn Sauce, lægger Fisken deri, kommer lidt Citronsaft, eller nogle Skiver Citron, derpaa, giver den endnu et Opkog deri og legerer den tilsidst med nogle Æggeblommer, hvorved det er bedst at ryste Fisken noget i Saucen.

Man bruger ogsaa en Diil-Sauce dertil. Efterat Karudserne ere kogte, rører man til tre Pund Fisk omtrent et Fjerdingspund Smør med to til tre Lod Meel, Muskatnød og

hakket Diil, koger med Fiskesuppe og Fløde en jevn Sauce deraf, lægger Fisken deri, koger den endnu noget dermed, og kan da ogsaa, om man vil, til Slutningen legere den med et Par Æggeblommer.

Smaae Karudser pleier man at stege. Efterat de ere skrabede, bestrøede med lidt Salt og derpaa afstørrede, dypper man dem i Æggeblomme og lidt Fløde og bestrøer dem tæt med stødt Brød, hvorpaa man steger dem temmelig haardt i brunt Smør, eller lægger dem paa en Rist og drypper dem med Smør. Man serverer dertil brunt Smør og Citronskiver.

1542—43. Brasen.

Denne Fisk kan overhovedet tillaves paa samme Maade som Karper.

Vi tilføie her et Par Opskrifter:

Den almindeligste Tillavningsmaade er med Peberrodsauce. Efterat Fisken er renset og skaaren i Stykker, tørres disse, men skylles ikke, med Undtagelse af Hovedet, saafremt det er blevet for blodigt. Fisken lægges derpaa til Kogning i lidt Vand med Salt, Allehaande og Laurbærblade. Den serveres baade varm og kold, med en Sauce af revet Peberrod, oppidsket Fløde og Eddike, hvortil man endnu kan føie lidt af Fiskesuppen.

Man koger ofte store Brasen hele, og de kunne da tillaves paa flere forskjellige Maader, ligesom Karper.

Saaledes ogsaa med Viinsauce:

En stor Brasen skrabes, reengjøres, tørres godt og lægges i en Kasserolle med fiintsigtet revet Brød, Salt, nogle Skiver Citron og lidt Vand. Naar den er halvt mørkogt, hælder man

derpaa en halv Pægel hvid eller rød Viin, og naar den er mør, tillaves Saucen af Suppen ved Legering med to Æggeblommer og lidt Muskat. Man serverer den med en Garnitur af Rognen, hvortil man ogsaa kan føie Oliven. Rognen skjæres da istykker og lægges rundtom Fisken paa Fadet, med en Oliven mellem hvert Stykke Rogn.

1544—53. Suder.

Suder tillaves hos os i Regelen ikkun ved Kogning eller Stuvning; men kunne ogsaa bages, ristes etc. paa samme Maade som Karper.

For at faae Slimet rigtigt af dem, er det nødvendigt, efterat de ere skrabede, at skolde dem i flere Hold hedt Vand. Naar dette er skeet, vasker man dem i koldt Vand, skjærer dem istykker, strøer Salt paa, koger og serverer dem med kold Fløde og Peberrod-Sauce.

De kunne ogsaa tillaves paa samme Maade som Karper i Rødviin, eller i Øl og Rødviin. Vi skulle anføre endnu en Opskrift paa den sidstnævnte Tillavningsmaade.

Efterat de ere skaarne i Stykker og bestrøede med Salt, sætter man et dybt Fad paa et Fyrfad, kommer deri en Pægel godt Øl, nogle i lange tynde Strimler skaarne Petersilierødder og store Rødløg, skaarne i Skiver, lægger saa Fiskestykkerne derpaa og koger dem under Laag. Under Kogningen kommer man derpaa lidt Nelliker, Peber og fintstødt Ingefær, vender Fisken nu og da, og kommer tilsidst et godt Stykke Smør, lidt Hvedebrødsfrumme og et stort Glas Rødviin deri, samt Salt efter Smag. Saucen maa være godt jevn og hældes op over Fisken. Salat og Kartofler kunne serveres dertil.

Kogte Suder kunne ogsaa anrettes med en Sauce af Smør, Peber og Eddike, eller med en hollandsk Sauce, lavet

af udrørt Smør, Meel, lidt stødt Peber, Kjødsuppe, lidt Viin-eddike og et Par Løg, legeret med et Par Æg, eller ogsaa med suur Fløde og Kapers. Paa sidstnævnte Maade efter følgende Opskrift:

Man koger de i Stykker skaarne Suder med lidt Vand, Salt, et Løg og et lidet Stykke Smør, indtil de have nok, jevner Suppen med rørt Smør og Meel, kommer revet Muskat-nød, Peber, Citronskiver og Kapers deri, giver Fisken endnu et lidet Opkog dermed og legerer Saucen tilsidst med Æggeblommer, pidskede i suur Fløde.

Vil man tillave dem med Petersilie-Sauce, smelter man først et godt Stykke Smør, strøer en god Deel pillet, et Par Gange gjennemskaaret Petersilie derover, tilligemed unge Peter-silierødder, skaarne i fire Stykker og nogle i tynde Skiver skaarne Løg, lægger Fiskestykkerne derpaa, strøer Salt og lidt fiintstødt Peber og Nelliker derover, kommer saameget Vand eller tynd Suppe paa, at det netop staaer ligesaa høit som Fisken, koger den under Laag over en ikke altfor stærk Ild indtil den er mør, jevner Suppen med Smør og Meel eller revet Hvedeknop, river lidt Muskatnød deri og giver Fisken endnu et lidet Opkog dermed.

Stuvede Suder à l'Anglaise:

Efterat Fisken er godt skjællet og renset, lægges den til Stuvning med en stærk Kjødsky, et Løg bestukket med Nelliker, noget Muskatblomme og Allehaande, samt en Desertskeefuld Jamaika-Peber, og stuves ganske jevnt under et tætsluttende Laag. Naar den er næsten mør, kommer man derpaa to fiint-hakkede Anchiovis, en Desertskeefuld rørt Sennep, noget Valnød-Essents og Carri, efter Smag, jevner Saucen med Meel, hvis Carrien ikke skulde have gjort den jevn nok, og indkoger den, efterat have kommet deri et Par Glas god Portviin. Naar

den har kogt nogle Minutter, kommer man endnu en Spiseskeefuld god Soya deri. Den serveres med ristede Brødskiver, den ristede Rogn og en god Deel Peberrod og Citron.

Soyer meddeler følgende Opskrifter:

Man lægger to Løg, en Gulerod og Roer, skaarne i Skiver, i en Gryde eller meget lille Fiskekjedle, med en god Visk Petersilie, nogle Stilke Timian, et Laurbærblad, sex Nelliker, et Blad Muskatblomme, lidt Salt og Peber og to Glas Madera- eller Sherry-Viin, lægger Fisken derover, enten heel, eller hver Fisk skaaren i to til tre Stykker, paahælder en halv Pot Vand, lægger Laaget tætsluttende derover og stuver den jevnt over en langsom Ild omtrent en halv Time, lader den godt afløbe og serverer den med en Matelote- eller Fløde-Sauce, hældt op over den.

Eller:

Man koger Suderne paa samme Maade som nysanført, eller ogsaa ganske simpelt i Vand og Salt, lægger dem paa Anretningsfadet, kommer saa i en dyb Pande sex Spiseskeefulde smeltet Smør og een dito Melk, sætter det over Ilden og naar det netop er kommet i Kog, kommer man deri to Lod Anchiovissmør, ryster det godt over Ilden og hælder denne Sauce op over Fisken.

En tredie engelsk Tillavningsmaade er følgende:

Man rister først Suderne over en rask Ild og lægger dem derpaa til Stuvning, tilligemed en Pægel Portviin, ligesaa meget Vand, Saften af en halv Citron, to Desertskeefulde Valnød-Essents, halvt saameget Champignon-Essents, eller pulviserede Champignoner, lidt Cayennepeber, et med Nelliker bestukket Løg, og et lidet Stykke skrællet Peberrod, stuver den indtil Suppen er blevet godt indkogt, optager Fisken, sier Saucen godt, jevner den og hælder den op over Fisken.

Suder-Postei:

Paa Bunden af et Posteifad lægges et Lag Smør; man river noget Muskatnød derover, strøer Peber, Salt og Muskatblomme derpaa, lægger saa Fisken deri, belægger den med Smør, hælder derpaa to Glas rød Viin, eller et Glas Viin og et Glas Vand, dækker saa det Hele med en til Posteideig, og naar den er færdigbagt, hælder man deri noget smeltet Smør, blandet med god Kjødsky.

1554—68. Aborrer.

Denne Fisk kan tillaves paa flere forskjellige Maader, enten kogt eller stegt. Vi skulle først anføre nogle Opskrifter paa dens Tillavning som kogt eller stuvet.

Efterat Skjællene ere afrevne og de ere godt rensede og skyllede, koges de i Vand med Salt, serveres enten med Smør og Petersilie, eller med Citron- ellerÆgge-Sauce. De lægges hele paa Fadet, med Hovederne udad og Grønt i Munden.

Vil man stuve dem, lægges de i en Kasserolle, hvis Bund iforveien er belagt med Smør, en god Deel Petersilie og noget Dill, og et Lag Smør lægges igjen over Fisken; Vand hælder man ikke paa. Saucen kan spædes med lidt Kjødsuppe og Meel.

Eller:

Efterat have renset dem, skjærer man fine Skaar langs Ryggen, lægger dem krummede i en Kasserolle med et godt Stykke Smør, Salt og to Haandfulde fintskaarne Petersillerødder, endeel hakket Petersilie og stuver dem ganske jevnt over Kulild, under tætsluttende Laag. Fisken serveres med Ryggen opadvendt.

Aborrer med Østers:

Man tager Skjægget af endeel Østers, afkoger dette Skjæg og den medfulgte Saft i Vand med lidt Salt, lægger saa Aborrerne i, der ikke maae veie over et halvt Pund Stykket, tæt jevnsides i en Kasserolle med Smør og hælder Østerssuppen over dem. Naar de ere kogte, koger man Smør og Meel, sammenpidsker det, naar det koger, med lidt af Fiskesuppen og lidt Citron, og kommer tilsidst Østerserne deri.

Aborre-Fricassée:

Man koger en god Visk, Sellerier og Petersilierødder i Vand og lidt tynd Suppe, optager det, naar det er godt mørt, kommer saa Fisken i Suppen, tilligemed Salt, steger den mør og lægger den paa Anretningsfadet tilligemed Rødderne, som skjæres istykker. Suppen sies, sættes over Ilden med en Jevning af Smør, Meel og lidt Muskatblomme og hældes op over Fisken.

Paa denne Fricassée kan man komme Champignoner, Østers eller Muslinger; man tager da ingen Rødder dertil, men derimod lidt Vin, eller Citronsaft, som kommes i Saucen, der legeres med Æggeblommer.

Stegte eller bagte Aborrer:

Efterat de ere skrabede, bestrøede med lidt Salt og afstrøede, dyppes de i Æggeblomme og lidt Flode og bestrøes godt med tørret stødt Brød, hvorpaa de steges haardt i brunet Smør, eller lægges paa en Rist og dryppes med Smør. De serveres med brunet Smør og Citronskiver.

Eller:

Aborrerne flækkes, Benene udtages; de flaaes, man kommer Eddike, Olie, Peber, Salt, Petersilie og hakkede Løg paa dem, og lader dem staae dermed i to til tre Timer, hvorpaa de af-

tørres, dyppes i pidskede Æggehvider, vendes i stødt Brød, steges paa Panden og anrettes med Kapersſauce.

Eller ogſaa:

Det halve Hoved og den halve Hale afskjæres; de skylles og tørres godt, hvorpaa man skjærer fire Skaar paa begge Siderne, bestrøer dem med fiint Salt og lader dem ligge dermed i to Timer. To til tre Æg pidskes med to à tre Skeefulde Melk; Aborrerne lægges og vendes deri, vendes derpaa i fiintrevet Brød, blandet med Meel, steges og serveres med Korender-Sauce.

Aborre-Filéer:

Behandlingsmaaden hermed er ligesom med Gjedde-Filéer; man maa passe at Stykkerne faae et pænt Udseende, samt at skjælle Aborrerne medens de ere friske; Hovedet afskjæres tætop til Gjællerne.

Fyldte Aborrer:

Efterat de ere skrabede, afskjæres Finnerne og Fisken aftørres godt, opskjæres derpaa i Ryggen, og Indvolden udtages tilligemed Rygbenet; Kapers, fiinthakkede Sardeller eller Anchiovis og et Stykke Smør sammenæltes; man vender Aborrerne saaat den yderste Side vender indad, kommer det Sammenæltede i dem og syer det sammen med Traad, som ved Serveringen igjen aftages. De dyppes i Æg og Brød og steges paa Pande, eller Rist; i sidste Tilfælde dryppes de med Smør. Man serverer dertil Kapers- eller Citronsauce.

Eller:

De opskjæres, Benene udtages som ovenanført og man laver derpaa en fiin Fiskefarce med lidt fiinthakket Petersilie i, og fylder dem dermed, hvornæst man lægger dem paa Panden, kommer lidt Kjødsuppe under, bestrøer dem med Brød, steger

dem ganske jevnt med Gløder paa Laaget indtil de faae en smuk Farve og anretter dem med Kapers- eller Citronsauce, legeret med et Par Æggeblommer.

Aborrer paa Hollandsk:

De opskjæres lidt, Indvoldene udtages, med Undtagelse af Rognen, og Finnerne afskjæres; derpaa mørkoger man Petersilierødder og pillet Petersilie i en lille Fiskekjedle med Vand og Salt, kommer saa Aborrerne deri og koger dem, hvorefter de anrettes, tilligemed Rødderne, med en Sauce af Smør, Meel, finthakket Petersilie og noget af Fiskesuppen, som røres med et heelt Æg og naar den er kogt, legeres med Æggeblommer. Man bruger ogsaa at servere Aborrerne i en Terrin tilligemed Rødderne, med Smørsauce særskilt dertil.

Eller:

De skjællede, udtagne og vaskede Aborrer koges hele med lidt Vand, Salt, Smør, pillet Petersilie og smaae Petersilierødder, paa hvilke man lader nogle grønne Blade forblive siddende; Rødderne lægges mellem Fisken paa Fadet, lidt af Fiskesuppen hældes op derunder og friskt Smør dertil, med pænt skaarne smaae Stykker Smørrebrød af Rugbrød og Hvedebrød.

Rogne Aborrer:

Man koger de uskjællede, men udtagne Aborrer hele i Vand med Salt, Krydderi, Løg og Laurbærblade, lader dem blive næsten kolde i Suppen, udtager dem, aftager Skjællene, udtrækker de røde Finner, lægger Fisken paa et Fad, bestryger den, naar den er bleven ganske kold, med halvstivnet Kjødgelee og pynter den med Sardeller eller Anchiovis, Petersilieblade, Kapers, Asier, Rødbeder etc. stikker de røde Finner fast i Aborrerne, drypper dem varsomt med Kjødgelee, saaat de blive aldeles blanke og serverer dem med Ravigotte- eller Remolade-Sauce.

Sauterede Aborrer:

Efterat Fisken er godt renset og tørret, gjør man et Indsnit paa hver Side, kommer et Fjerdingspund Smør paa en Pande over en langsom Ild, lægger Fisken deri, strøer Salt paa og sauterer den jevnt, vender den naar den er halvmør og serverer den med smeltet Smør eller Krebsesauce, eller ogsaa med følgende Sauce: Ser Spiseskeefulde smeltet Smør koges med lidt Salt og Saften af en Citron; naar det er ligeved at koge, røres deri en Æggeblomme, blandet med en Spiseskeefuld Flode. Man lader det ikke komme til at koge, lægger derpaa omtrent tyve smaae Petersiliestilke ti Minutter og nogle smaae Stykker Citronskal een Minut i kogende Vand, lader dem aflobe og lægger dem i Saucen, som derefter hældes op over Fisken.

1569--81. Pigvarer.

Denne Fisk, som med Rette stedse har været anseet for den fineste af alle flade Fisk, bruges hos os meest kogt; mindre Pigvarer kunne imidlertid ogsaa steges eller bages.

Efterat Indvoldene ere udtagne, afskjæres Finnerne og man lader i Almindelighed Skindet forblive paa. Fisken koges langsomt, enten blot med Vand og Salt, eller med Løg, lidt Eddike og Salt og serveres med forskjellige Slags Sauce, saaledes blot med Eddike og Smør, Persilie og Smør, med Kapers-, Champignon-,Ægge- eller Syre-Sauce, ligesom ogsaa med hollandsk, Navigotte-, Østers-, Krebse- eller Hummer-Sauce.

Vil man stege smaa Pigvarer, anrettes de, ligesom anden flad Fisk, med en Sauce af bruunt Smør, hvori man trykker Saften af en Citron.

Kogte Pigvarer anrettes i Regelen saaledes, at den hvide Side vender opad, og bestrøes med hakket Petersilie og Æggeblomme. Man kan imidlertid ogsaa flaae Skindet af den sorte Side og vende denne opad.

Skulde man, paa Grund af Fiskens Størrelse, ikke have et Kogekar, der er saa stort, at man deri kan koge den heel, kan man skjære den over paalangs og efterat den er kogt i en almindelig Fiskekjedle, lægge begge Stykker sammen paa Anretningsfadet og stikke Petersilie ind i Hullerne.

Pigvare-Filéer:

Man skjærer Kjødet fra Skindet og Benene, først paa den ene og saa paa den anden Side, med et Tversnit over Midten af Fisken og derfra til Halen og til Hovedet, saaledes at man faaer fire store Filetstykker, som derpaa skjæres i mindre, i Form af Côteletter, eller langagtig-runde Stykker, som lægges omtrent en Time i en Marinade af Salt, Peber, Citronsaft og nogle Stilke Petersilie. Derefter svitser man finthakket Petersilie, en Charlotte, Estragon og Champignoner i Smør, lægger Fisken med Marinade-Saften deri, hælder et Glas hvid Viin derpaa, lægger Papir, eller et Laag, derover og sætter den over en jevn Ild eller ind i en Ovn, hvor den bliver mør i ti til tolv Minutter, anretter Filéerne i en Krands paa Fadet, blander Saucen med noget ikke altfor salt Sardelle- eller Anchiovis-Sauce, eller ogsaa med en Sauce, som man koger af Meel og Kjødsuppe og legerer med nogle Æggeblommer, og hælder den op over Fisken. Af det fraskaarne Affald af Fisken kan man lave en Farce og stikke smaae Boller, som man, blandede med noget af Saucen, anretter i Midten af Fadet. Man kan ogsaa garnere dette med Kartofler og i Midten af Fadet servere en fiin Ragout af Brissel, Oregummer, Champignoner, Fiskeboller og Krebsehaler. Østerssauce passer ligeledes

godt til denne Ret, som man ligeledes kan lave af Levninger fra en Ret kogte Pigvarer, ved, naar de ere blevne kolde, at skjære Kjødet i pæne Filetstykker, som da blot sauteres paa et Fad eller en Pande.

Pigvarer med Rødviin:

Pigvarerne, der maae være temmelig store, flaaes og bestrøes med lidt Salt, afvaskes og halvsteges paa Rist, lægges derpaa i en dyb Pande, med en Flaske Rødviin, Smør, Løg i Skiver, Petersilie, Basilikum og lidt hele fine Krydderier, og bages i Ovnen. Saucen sies, jevnes, afrøres med Smør og lidt Meel og hældes op over Fisken.

Dito à la Roi:

Man kommer i en Fiskekjedle en Blanding af to Trediedele Vand og en Trediedeel Rødviin, tilligemed en Visk Krydderurter, et stort Løg bestukket med Nelliker, et Par mindre Løg, en halv Hvidløgsknop, en Spiseskeefuld Peberkorn, to Gulerødder og to Roer i Skiver, et Stykke Smør, Salt og en halv Theeskeefuld Cayennepeber, Alt bundet i Musselin, stuver det under Laag en halv Time, sier det, saa at det bliver ganske klart, og lader det staae og blive koldt indtil det skal bruges, koger saa Pigvarerne i tyve Minutter og garnerer dem ved Anretningen med Hummersauce. Man bruger at servere Agurker i Skiver dertil.

I England er det almindelig Skik at servere kogte Pigvarer med Hummersauce. Ved Kogningen etc. iagttages Følgende:

Man afstørrer Fisken strax efterat den er bleven vasket, da den let bliver blød ved at ligge i Vandet. Kjedlen maa være saa stor, at den kan ligge deri, uden at dens Finner sammenpresses. Man indgnider den godt med en Citron og lidt Salt, hælder saameget haardt Vand over den, at den aldeles dækkes

dermed, Salt — et halvt Pund til halvfjerde Pot Vand — og lidt Peberrod. Førend man lægger Pigvaren i Kjedlen gjør man et Snit ind til Benet gjennem Midten af dens mørke Side, for at Skindet ikke skal briste, og passer at to Led ere udtagne af dens Nakke. Man lader den koge ganske jevnt (hvis den er paa omtrent otte Pund, vil den være kogt i tyve Minutter) lægger den, med den hvide Side opad, paa en sammenlagt varm Serviette i Midten af Fadet og serverer den med en Garnitur af skrabet Peberrod, Petersilie og Citronskiver.

Saucen laves, som sagt, af Hummer, om muligt med Rogn; Krebs eller Taskekrabber tages undertiden istedet. I Frankrig bruger man derimod i Regelen Kapers-Sauce.

Man bruger ogsaa i England meget at spise kold kogt Pigvare, enten med Olie og Vineddike, eller med en veltillavet Salat; hvilket er en meget velsmagende Ret. Om Sommeren serveres dertil en Agurk, hvad enten Fisken anrettes varm eller kold.

De kolde Levninger af en Pigvare kunne enten opvarmes i en hvid Sauce, à la Crême, i Béchamel-Sauce, eller i en eller anden kraftig Kjødsauce. Kjødet af Fisken maa da i ethvert Tilfælde skjæres fra Benene og det mørke Skind afskjæres.

Vil man stuve Pigvarer, tages smaa Fisk, der skjæres i firkantede Stykker, som bestrøes med Meel og ristes brune, hvorefter man lader dem afløbe paa en Haarsigte og saa stuver dem, ligesom Aal.

Bagte Pigvarer tillaves paa følgende Maade:

En lille Pigvare afstørres godt og bestrøes med Meel; man varmer lidt Smør, som man med en Pensel smører over den hvide Side af Fisken, bestrøer den godt med Peber og Salt, besmører et Bagefad med Smør, lægger Fisken derpaa, med

den hvide Side opad og bager den i omtrent en halv Time. Lidt smeltet Smør og Skyen af Fisken serveres som Sauce dertil.

Soyer meddeler følgende Opskrifter:

Vil man koge en Pigvare, skjærer man et Indsnit i Ryggen, gnider den godt med en god Haandfuld Salt og derpaa med Saften af en Citron, lægger den saa i en Fiskekjedle, vel dækket med koldt Vand, hvori man har kommet en god Haandfuld Salt, sætter den over Ilden og saasnart som Vandet koger, flytter man Kjedlen hen til Kanten af Ilden, hvor man kun maa lade den koge ganske jevnt, da Fisken ellers vil tabe i Udseende. En Pigvare paa ti Pund vil medtage omtrent en Time efterat Vandet har begyndt at koge; men det er sikkrest at undersøge om Kjødet med Lethed løsner sig fra Benet. Derpaa tager man den op af Vandet, lader den ligge en Minut paa en Sigte og serverer den paa en Serviette, med nogle Stilke Petersilie rundt om og Hummer- eller Krebse-Sauce i en Sauceskaal særskilt dertil.

Paa den nye franske Maade koges Pigvarerne som nysanført; men anrettes paa et Fad uden Serviette, overhældes med en hollandsk Sauce, eller en tyk Kapers-Sauce og garneres med en Krands af smaae nye Kartofler; man strøer nogle Kapers over Fisken og serverer den.

Pigvarer à la Crême:

Denne Ret laves i Almindelighed af Levninger fra et foregaaende Maaltid, idet alt Kjødet plukkes fra Benene og varmes i Vand med Salt. Man har imidlertid i Beredskab en Sauce, lavet paa følgende Maade:

To Lod Meel lægges i en dyb Pande, jevnes og omrøres efterhaanden med en Pot Melk, hvorefter man kommer deri to skrællede Charlotter, en Viss Petersilie, et Laurbærblad og en

Stilke Timian, bundet tilsammen, lidt reven Muskatnød, en Theeskeefuld Salt og en qvart dito Peber; man sætter det over Ilden og rører om deri indtil det bliver til en tyk Sauce, tager det saa af Ilden, rører deri et Fjerdingspund Smør og sier det gjennem en Sigte, lægger lidet deraf paa Bunden af et passende stort Fad, derpaa et Lag Fisk, bestrøer det lidt med hvidt Peber og Salt, og saa afverlende Sauce og Fisk indtil al Fisken er benyttet; det øverste Lag maa være Sauce; man strøer noget stødt Brød derover og sætter det en halv Time ind i en varm Ovn, bruner det med et glødende Jern (en Salamander) og serverer det paa samme Fad.

Andre Levninger af kogt Fisk kunne tillaves paa samme Maade.

1532—1605. Tunger, Rødspætter, Flynder, Sletvarer og Sletter.

Tunger, der udmærke sig ved en større Fasthed og Velsmag fremfor de hos os almindeligere flade Fisk, som Rødspætter, Flynder, Sletter etc., spises i Regelen stegte, med brunet Smør, hvori man presser Citronsaft.

Man kan først lægge Stykkerne i en Marinade af Salt, Peber og Citronsaft, afstørre dem, besmøre dem med pidskede Æg, vende dem i stødt Brød og derpaa stege dem i klaret Smør, eller ogsaa panere dem uden først at have marineret dem.

Tunger egne sig ogsaa fortrinligt til Fiske-Filée og behandles da paa den Maade, som paa næste Side er anført.

Vil man hellere koge dem, kunne de anrettes med samme Slags Sauce, som bruges til andre flade Fisk. De smage ogsaa godt, kogte med Petersilie, Petersilierødder og Løg.

Tunge-Rouletter:

Man skjærer Kjødet af et Par store flaaede Tunger i Filetstykker fra Benene, tilskjærer disse Filéer i en langagtig

firkantet Form, bestrøer dem med Salt, Peber og Muskatnød, ruller dem op fra den tynde til den tykke Ende, vikler Seglgarn om dem, steger dem møre i Smør, Kjødsuppe og Citronsaft, aftager derpaa Seglgarnet, glacerer Rouletterne med Kjødgelee og anretter dem med en Ragout, lavet af Champignoner, Fiskelever, Krebsehaler, Fiske- og Krebseboller og Morkler, hvortil man endnu kan føie Kalvebrissel og Øregummer, Alt skaaret i passende Stykker, og med Krebsesauce.

Af de ovenfor nævnte flade Fisk ere Rødspætter og Sletter de, som hos os forekomme hyppigst, og saaledes oftest komme til Anvendelse. Sletvarer og Flynder, navnlig de saakaldede Præsteflynder, ere i Almindelighed større, og Sletvarerne tillige finere i Kjødet; Tillavningsmaaden er saagodtsom eens for dem alle, og det bemærkes kun som en Selvfølge, at smaae Rødspætter og Sletter i Regelen ikke koges, men paneres og steges.

Større Fisk af disse Slags kunne enten steges og serveres med Smør og Citron, eller Eddike, eller koges og anrettes med Petersilie og Smør, med Kapers- eller Champignon-Sauce,Ægge- eller Syre-Sauce, eller endelig tillaves som Fiske-Filéer.

Vi skulle meddele et Par Opskrifter paa den sidstnævnte Tillavningsmaade:

Den Fisk, som bruges hertil, især Tunger, maa ikke være mindre end paa to Pund. Naar den er reengjort, flaaes den, Kjødet skjæres fra Benene i store Filetstykker, som skjæres i mindre firkantede Stykker, der dyppes i Æggehvide, vendes i stødt Brød, blandet med Salt og Peber, steges lysebrune i klaret Fidt og lægges i en Krands paa Anretningsfadet, med stuvede Reier og Asparges i Midten, eller ogsaa stuvede Østers, Muslinger, Hummer eller Krebs. Man kan fylde Krebsehovederne med Fiskefarce, hvori

man har blandet noget af Krebsekjødet fra Hovederne. Man koger da disse i Vand med Salt og lægger dem øverst i Midten, med Næserne udadvendte. I Midten kan ogsaa lægges Kartofler og en suur Fiskesauce.

Man kan, istedetfor det Ovenanførte, lave en Sauce, ved at koge Hovederne og Benene med noget Kalveskank, Citronskal, Peber, Ingefær, Løg, Salt og et Par Laurbærblade i Vand indtil det bliver jevnt, og, efterat Filetstykkerne ere stegte, jevne Smørret under stadig Omrøring i den afsiede Sauce og med lidt Citronsaft. Grønneærter eller Syrer kunne serveres hertil.

Filetstykkerne kunne paa den ene Side belægges med en fiin Farce.

De kunne ogsaa skjæres som Côteletter, i Tverstykker af omtrent en Tommes Bredde, der da aftørres, besmøres med Æg, vendes i stødt Brød, steges sprøde og serveres med bagt Persilie i Midten.

Stuvede à l'Anglaise:

Man tager hertil en stor Fisk, rister den først halvmør og stuver den derpaa, enten i Portviin og Schy af Drekjød, eller i hvid Viin og stærk Kalvekjøds-Schy.

Bagte à l'Anglaise:

Fisken skjæres istykker som til Côteletter; en Pande besmøres med Smør og Fisken lægges deri, efterat være aftørret, bestrøet med Meel og godt krydret, tilligemed et Løg i Skiver, to Laurbærblade, tolv Korn Allehaande, Persilie, Timian og to Viinglasfulde hvid Viin. Naar den er bagt, jevnes Saucen med Meel og Smør, og man kommer en Spiseskeefuld hele Kapers deri.

Dito à la Portuguese:

Benene udtages og Fisken lægges paa en Pande med nogle Spiseskeefulde Olie og noget Citronsaft; man steger den

nogle Minutter, lægger den paa et Fad, breder en Kjødfarce over hvert Stykke, ruller det rundt, befæster Rouletterne og steger dem indeni Æggekagedeig eller med stødt Brød i Smørpapir. Rouletterne lægges i en lille Leerpande, vædes lidt med pidsket Æg og bestrøes med stødt Brød; Resten af Ægget, med lidt Kjødsky, en Spiseskeefuld Kapers-Essents, en finthakket Anchiovis og noget hakket Petersilie kommes paa Panden; man lægger Laaget tætsluttende derover og sætter den ind i en moderat varm Ovn indtil Fisken er mør. Den anrettes med en Garnitur af bagt eller tørret Petersilie.

Kjødfarcen dertil laves af koldt Ore-, Kalve- eller Bedekjød, som stødes en Smule, blandes med fedt Flesk, som er ristet ganske lidet, to smaae Løg, lidt Charlotter, Petersilie, Anchiovis, Peber, Salt og Muskat, hvilket Alt stødes fint med lidt Brødkrumme og legeres med to eller tre Æggeblommer.

Fiske-Posteier:

kunne laves særdeles velsmagende ved først at skjære Fisken i Filéer, overskjære disse i lige Stykker og lægge dem paa Posteifadet, bestrøe dem med Peber og Salt, lægge derover et Lag Østers, hakket Petersilie og Noget af Østerssaften og komme deri noget god Kjødsuppe eller hvid Sauce og en halv Pægel Fløde. Fremgangsmaaden er forøvrigt som ved andre Posteier.

Fiske-Côteletter à la maitre d'Hôtel:

Man skjærer Filetstykker af tre til fire store Fisk, banker hvert Stykke, hvorhos man hyppigt maa dyppe Trækøllen i koldt Vand, skjærer saa hvert Stykke i tre, saaledes at man afrunder den ene Ende og lader den anden blive spids, for at ligne en Côtelette, dypper alle Stykkerne efterhaanden paa begge Sider i en godt sammenrørt Blanding af et Fjerdingspund klaret Smør, Saften af to Citroner, Salt og Cayennepeber, lægger dem paa Panden, med Smørpapir over, og sætter dem

enten i Ovnen eller over Ilden. Naar de ere more, lader man dem afløbe og holder dem varme indtil de skulle anrettes, hvilket skeer med en Sauce, lavet af Benene og Afskjæret, idet man koger det med en Pot Suppe og fire Anchiovis indtil der kun bliver en Pægel Sauce deraf, jevner den, sier den, kommer en halv Pægel Flode deri, strøer tilsidst noget stinthakket Petersilie derover og hælder den op over Fisken.

Dito med Schy:

Côteletterne tilskjæres ligesom ovenfor anført og sauteres paa samme Maade. Man holder dem hvide og fri for Fidt og anretter dem i en Krands paa Fadet med lidt Salt i Midten, hakket Kjødschy rundtom og Agurker i tynde Skiver som en Kant om det Hele.

Tunger, Rødspætter etc., sauterede i Olie.

Efterat Fisken er bleven godt afpudset, dyppes den i et Par velpidskede Æg; sex Spiskeskeefulde Salatolie hældes paa Panden, der sættes over Ilden og naar Olien er aldeles heed, kommer man Fisken deri, lader den steges deri fem Minutter, vender den og steger den paa den anden Side. Ti til tolv Minutter ville være tilstrækkelige, efter Fiskens Størrelse. Den serveres paa en Serviette uden Sauce, og smager paa denne Maade ogsaa fortræffeligt naar den er kold.

Dito à la Française:

Finnerne afskjæres; man gjør fire Tversnit paa hver Side af Fisken, gnider en halv Spiseskeefuld Salt og hakkede Løg godt ind deri, vender den i Meel og rister den over en langsom Ild, hvorefter man lægger den paa et varmt Fad, oversmører den med en Blanding af et halvt Fjerdingspund Smør, Saften af en Citron og lidt Cayennepeber, vender den dermed et Par Gange, sætter den en Minut ind i Ovnen og serverer den saa heed som muligt.

Dito dito au Gratin:

Man afskjærer Finnerne, gjør et Indsnit i Ryggen paa Fisken, besmører en Pande med Smør og kommer deri en Theeskeefuld hakkede Løg og et Glas hvid Viin, lægger Fisken deri, hælder ser Spiseskeefulde bruun Sauce derover, bestrøer den med lidt stødt Brød, kommer nogle smaae Stykker Smør derpaa og sætter den saa tyve Minutter eller en halv Time ind i en moderat heed Ovn. Naar den er mør, som man maa prøve, tager man den af Panden og anretter den med en Sauce, som laves ved at komme fire Spiseskeefulde Suppe paa Panden, lader den, under stadig Omrøring, koge i fem Minutter og blander den saa med Saften af en halv Citron, en Theeskeefuld hakkede Champignoner, en dito hakket Petersilie, en dito Anchiovis-Essents, lidt Sukker og Cayennepeber. Denne Sauce hældes rundtom Fisken, som derpaa igjen sættes et Qvarteer ind i Ovnen; man lader en Salamander glide hen over den og serverer den saa heed som muligt.

Dito dito aux fines herbes:

Man kommer paa en Pande en Spiseskeefuld hakkede Charlotter, et Glas Madera- eller Sherry-Viin og to Lod Smør, lægger Fisken deri, hælder henved en Pægel smeltet Smør over den, eller ogsaa fire Skeefulde bruun Schy, eller blot Vand, strøer lidt hakket Petersilie derpaa, sætter den en halv Time i en moderat heed Ovn, tager den saa af Panden og serverer den paa Anretningsfadet med en Sauce, som laves ved at indkoge det, som er paa Panden, over en rask Ild, kommer lidt Harvey-Sauce og Anchiovis-Essents deri og hælder den op over Fisken.

Alle de her nævnte Slags Fisk kunne ogsaa, naar de koges simpelt, serveres med Fløde- eller Krebse-Sauce.

Fiske-Filéer i Carri:

Soyer meddeler følgende Opskrift til denne velsmagende Ret:

Man skjærer Filéer af et Par store Tunger eller Rødspætter og deler hver Filée igjen ved Tversnit i fire Stykker, bruner et fiinthakket Løg paa Panden, omrører godt dermed en Spiseskeefuld Carri, lægger saa Filéerne deri, med saameget Suppe, at de netop dækkes deraf og lader dem koge temmelig rask i ti Minutter, saaat Saucen bliver tilstrækkelig jevn om Fisken, trykker Saften af en halv Citron deri og serverer Fisken, med Riis særskilt dertil.

Filéer af Torsk eller Billinger kunne tillaves i Carri paa samme Maade.

Tørrede Flynder:

Man maa, ved at kjøbe tørrede Flynder, nøie eftersee, at de ikke ere gule og harske, og godt afskrabe det ved dem hæftende Sand med en stiv Børste. Derpaa lægges de i Blød, ligesom Klipfisk, og skjæres i Stykker efter de Huller, som ere skaarne i dem. Saafremt de ere meget haarde, kan man komme en lille Pose med Aske i Vandet; men ikke for meget (man regner en Pægel Aske til fem eller sex Flynder). Man spiser dem i Almindelighed med stuvede Gulerødder til og med en Sauce af Petersilie og Smør.

Smaa Sletter af den Slags, som i Almindelighed sælges i Bundteviis, flaaes sædvanligviis paa den mørke Side og naar Saltet er tørret af dem, dyppes de i en tyk Pandekagedeig, steges paa Panden og serveres med brunet Smør til.

1606—21. Torsk.

Denne Fisk spises sædvanligviis kogt med Sennop eller Peber, Smør og Kartofler, eller med Eddike, Smør og Peber, rørt Smør ellerÆgge-Sauce. Efterat være opskaaren og renset, skjæres den i Stykker og koges i koldt Vand og Salt. Leveren, Melken og Rognen bevares, koges tilligemed Stykkerne og serveres særskilt, navnlig til Hovederne, for dem, som ynde disse. I Vandet, hvori Torsk koges, maa der kommes forholdsviis meget Salt; men dette maa ikke kommes i, førend Vandet koger, og Fisken maa koges over en rask Ild. Leveren og Rognen kunne taale at koge længere end Kjødet af Fisken, og maae derfor lægges i en god Stund iforveien. Ved at komme en Skeefuld Eddike i Vandet, vinder Torsken i Smag og faaer ogsaa et bedre Udseende. Man skjærer Stykkerne lidt paa Skraa, for at de bedre kunne holde sammen og anretter dem paa Fadet saaledes at Hovederne lægges, støttede til hverandre, i Midten, Halerne og Mellemstykkerne afverlende i en Krands deromkring; Leveren, Melken og Rognen, i passende smaae Stykker, som Garnitur om Fadet.

Saltet, eller sprængt Torsk, som har ligget een til to Dage i Salt, spises med Smør, hvori man kommer finthakkede Æg.

Til Stegning anvendes i Almindelighed kun smaae Torsk, eller Halestykkerne af større. Efterat de ere afførrede, dyppes de i Meel og serveres med brunet Smør.

Torsk paa Fad:

Fire Pund Torsk skjæres istykker som sædvanligt og lægges paa et dybt Fad lagviis med to stødte Tvebakker, et Fjerdingspund Smør, lidt stødt Muskatblomme, Salt, Saften af en Citron, halvanden Pægel hvid Viin og en halv Pot Vand.

Fadet sættes ind i Ovnen, eller paa en Trefod med Gløder under. Naar Fisken har kogt lidt, vendes Stykkerne forsigtigt. Den serveres i Fadet med en Serviette omkring det. Man kan ogsaa lade Saucen koge først, lægge Fisken deri og lade den koge jevnt indtil den er mør.

Eller i Kasserolle:

Man kommer et Stykke Smør i en Kasserolle, tilligemed grovthakket Persille, hvorover man strøer lidt Salt, lægger derpaa et Lag Fisk og stødt Brød, og fremdeles afverlende et Lag Smør med Persilie og Fisk med Brød, indtil al Fisken er lagt i Kasserollen, men saaledes at det sidste Lag bliver Smør og Persilie, hælder saa lidt Vand og Viin eller Kjødsuppe deri, lægger Laaget over Kasserollen og koger Fisken ved en langsom Ild indtil den er færdig, hvorpaa den anrettes i sin egen Sauce og serveres i Kasserollen med en Serviette lagt deromkring.

Stuvede Torsk med Anchiovis:

Tre Pund Torsk koges i en Pot Vand med Salt og optages; man smelter et halvt Fjerdingspund Smør, kommer deri et revet Løg, tre fiinthakkede Anchiovis med Krydderierne ved, lidt stødt Muskatblomme og to stødte Tvebakker, omrører det godt, spæder det efterhaanden med en Pægel Kjødsuppe, en Pægel hvid Viin, Saften af en halv Citron, og saameget af den afstede Fiskesuppe, at Saucen bliver jevn, giver Fisken et lidet Opkog deri og hælder Saucen op over den paa Fadet, som man kan garnere med Krebsehaler.

Dito à l'Anglaise:

Hovedet, Halen og Finnerne afskjæres, Leveren udtages og alt dette Affaldne koges under Laag meget langsomt en halv Time med nogle Korn Peber og et Løg, hvorpaa Suppen

ſies, Fiſken beſtrøes godt med Meel, brunes og lægges i Suppen, tilligemed noget Cayennepeber, Saften af en halv Citron og Anchiovis-Eſſents. Den ſerveres i et dybt Fad.

Bagte dito:

Hovederne afſkjæres, Fiſken afpudſes og Leveren udtages, hvorpaa man beſtrøer Fiſken med Peber og Salt, belægger den med nogle fiinthakkede Champignoner, Løg og Peterſilie og derovenpaa ſmaa Stykker Smør, lægger den i et Fad med ſtødt Brød, bager den deri henved en Time, ſkummer Saucen og ſerverer det Hele paa ſamme Fad.

Man kan ogſaa ſkjære Kjødet af Torſken i Côteletter, marinere disſe i Salt, Citronſaft, Peber og Peterſilieblade, aftørre dem, panere dem i Æg og ſtødt Brød, bage dem i Smør og ſervere dem med en jevn Sky og Citronſaft, eller bruun Urteſauce.

Dito med Fylding:

Man fylder Torſken indvendig med Kalvekjødsfarce, tilſyer den med Seglgarn og opſætter den med Halen i Munden, gnider et Stykke Smør over Fiſkens Ryg, eller beſmører den med Æg og Brødkrumme, og ſætter den paa et Fad ind i en varm Ovn omtrent en halv Time eller tre Qvarteer. Den ſerveres paa Fadet, med en Fiſkeſauce hældt op omkring den.

Dito paa Skotſk:

Man tager to temmelig ſtore Torſk, renſer og aftørrer dem godt, men ſkyller dem ikke, og paſſer at Bugene forblive ſaa hele ſom muligt, ſtrøer Salt paa dem og lader dem ligge nogle Timer, aftørrer ſaa Saltet, afſkjærer Hovedet og Finnerne, ſkjærer Skindet op i Ryggen og afſlaaer det ſaa pænt, at Fiſken forbliver heel. Derefter pidſker man tre Æggeblommer, dypper Torſken deri og vender den i ſtødt Brød, blandet med Peber, Salt og hakket Peterſilie, fylder Hovederne og

Bugene med grovthakkede Østers og stødt Brød, rørt med Æg, besmører saa et Fad med Smør, lægger Fisken derpaa, med nogle Stykker over og bager den. Som Sauce dertil tager man en halv Pot Kalvekjødsdyy og ligesaa meget Fløde, rører to Spiseskeefulde Meel i lidt af Fløden, medens den er kold, koger det Hele sammen indtil det er jevnt og kommer saa et Blad Muskatblomme, lidt Muskat, Salt og et heelt Løg deri. Naar man vil servere den, udtages Løget og man hælder deri et Glas Viin og en godt pidsket Æggeblomme. Hovederne af Fisken lægges ved hver Ende af Fadet, Saucen hældes over og man garnerer Fadet med Citronskiver.

Ristede Torsk:

Man strøer Meel paa Fisken, rister den over en rask, klar Ild indtil den har faaet en smuk bruun Farve, hvorved man maa passe at sætte Risten saa høit som muligt, og serverer den med Hummer-Sauce.

Eller:

Man skjærer fire eller fem Snit paa hver Side af Fisken, eller flaaer og opskjærer den, besmører den med en Peneskjeder, dyppet i Olie, strøer Peber og Salt paa den, rister den som ovenanført og serverer den med lidt Citronsaft eller Anchiovis-Sauce.

Fyldte Torskehoveder:

Dette er en skotsk Ret, som laves paa følgende Maade:

Man halvkoger Rognen, blander den med dobbelt saa stor en Quantitet af stødte haarde Tvebakker, Salt, Peber og et pidsket Æg, fylder Torskehovederne dermed og bruner dem i Orefidt, laver en Sauce af Orekjødsdyy, Meel og brunet Løg, en Theeskeefuld Soya og ligesaa meget syltede Muslinger, kommer det paa Hovederne og lader dem koge jevnt et Quarteer. De serveres med kogt Torsk i Midten af Fadet.

Tørrede Torsk à l'Anglaise:

Man tager hertil Torsk af Mellemstørrelse, renser dem, udtager Dinene, Gjællerne og Indvoldene og afvasker alt Blodet af Rygbenene, aftørrer dem derpaa med et blødt Klæde saa godt som muligt, kommer Salt i Dienhulningerne og indgnider Fisken ogsaa indeni dermed, lægger den paa et kjøligt Sted, paa Steen eller en Hylde, i atten til tyve Timer og hænger den saa fire Dage op paa et tørt Sted. Naar man da vil bruge den, flaaer man den, bestrøer den med Æg, vender den i stødt Brød, bruner den paa et Fad foran Ilden, under Drypning af Smør og naar den er godt brunet anretter man den med Æggesauce.

Soyer anbefaler tørrede Torsk som en fortræffelig Frokostret; men bemærker, at naar det ikke er smaa Torsk, bør de aldrig koges hele, da ellers den ene Side af dem, som er tyndere end den anden, bliver fortørret inden den anden bliver stort mere end halvkogt. Man bør, siger han, skjære dem over paalangs, lægge dem paa Risten over en moderat Ild, vende dem ofte og tage den tyndeste Deel først af Risten. Naar de ere færdige, lægger man et lidet Stykke Smør over dem og serverer dem paa et meget varmt Fad. De kunne ogsaa flaaes og ristes i Oliepapir; men tage da længere Tid.

1622—34. **Billinger** (rigtigere: Hvidlinger).

Denne Fisk taaler aldeles ikke at hensættes, men maa spises strax efterat den er fisket. Kan dette ikke skee, maa den strax lægges i frisk, koldt Vand, hvori man har kommet en Haandfuld Salt.

Man bruger meest at spise den kogt, med Peterfilie og Smør.

Vil man stege den, maa man, efterat den er renset, skyllet og godt aftørret, skjære fire Skaar paa begge Siderne i to Fingres Afstand, bestrøe dem med Meel, finthakkede Purreløg og lidt Salt og lægge dem paa Panden i Smør, som over Ilden begynder at skumme og er blevet lysebrunt. Under Stegningen maa Panden ofte rystes, forat Fisken ikke skal hænge ved. Den serveres med det brunede Smør.

Villinger paa Fad

tillaves paa samme Maade som Torsk paa Fad.

Tørrede paa Skotsk:

Soyer anbefaler denne Fremgangsmaade som den fortrinligste til en Frokostret af Villinger. Den er som følger:

Fisken, der maa være aldeles frisk, renses og flaaes, Dinene udtages og man bedækker hele Fisken med Salt; men strax efter optager man den, afryster det overflødige Salt, trækker en Snor gjennem Dienhuulningerne og hænger den op til Tørring i en Gang eller et andet Sted, hvor der er en Luftstrøm. Næste Morgen nedtages de; man vender dem løselig i lidt Meel, rister dem over en langsom Ild og serverer dem saa hede som muligt, med et lidet Stykke frisk Smør over hver, eller ogsaa ganske tørre. Man kan ogsaa komme maître d'hôtel-Smør over dem.

Som bekjendt høre Villinger til den Slags Fisk, der meest egner sig for Syge eller Reconvalescenter.

Soyer meddeler følgende Opskrifter paa forskjellige Tillavningsmaader af denne Fisk:

Vil man simpelthen koge Villinger, kommer man lidt over to Potter Vand i en lille Fiskekjedle, tilligemed omtrent to Lod Salt. Naar Vandet koger, lægges Villingerne deri og Kjedlen flyttes hen til Kanten af Ilden, saaat Vandet kun holdes i

ganske jevnt Kog og ikke mere. En Villing af almindelig Størrelse vil være kogt i omtrent ti Minutter. Naar den har nok, hvilket man kan prøve med Spidsen af en Kniv, som da med Lethed vil glide fra Benet, optager man den varsomt og serverer den paa en reen Serviette med nogle Stilke Petersilie rundtom. Lidt Smør lige naar er smeltet, med lidt Salt og et Par Draaber Citronsaft, er en fortræffelig Sauce dertil.

Ønsker man at riste dem, bestrøes de, efterat være rensede og godt aftørrede, løseligt med Meel; Risten overgnides med lidt Olie, Villingerne lægges derpaa og Risten sættes over en klar Ild, men ikke for tæt over den; man vender Fisken omhyggeligt tre eller fire Gange, og naar den er fast at føle paa ved Berørelse med Fingrene, har den nok. Hvis det er en stor Villing, vil det medtage omtrent tyve Minutter at riste den. Man besprænger den med lidt Salt, hvis det er fornødent, og serverer den med smeltet Smør, hvori man kommer nogle faa Draaber Anchiovis-Essents.

Vil man sautere dem paa Panden, kommer man noget Fidt eller Smør paa Panden og sætter denne over en klar, men moderat Ild, bestrøer Villingerne med Meel, lægger dem paa Panden naar Fidtet eller Smørret er smeltet, og lader dem sautere, aldeles bedækkede deraf, langsomt indtil de har nok, hvilket man kan prøve som ovenfor anført. Man lader dem saa afløbe paa et Klæde, strøer lidt Salt paa, og de ere færdige til Servering.

Hvis man vil have dem panerede, dyppes de løseligt i Meel, besmøres dernæst med Æg ved Hjelp af en Pensel, vendes i meget fiintrevne Brødkrummer og steges noget længere, men man maa ikke lade Fidtet blive sort, da Fisken i saa Fald vil faae et smudsigt Udseende og Smagen deraf blive aldeles fordærvet.

Stegte i Olie faae de et langt bedre Udseende end i Fidt; men det er ikke enhver Smag eller Constitution, der taaler dem saaledes.

Aux fines herbes tillaves de paa samme Maade som Tunger o. desl.

Au Gratin:

Man kommer en god Spiseskeefuld hakkede Løg paa et stærkt Leerfad, tilligemed et Glas Viin, strøer lidt Peber og Salt paa Villingen, lægger den paa Fadet, kommer hakket Petersilie og hakkede Champignoner paa den og hælder derover en Pægel Anchiovis-Sauce, paa hvilken man strøer noget revet Rugbrøds-Skorpe. Fadet sættes en halv Time i en varm Ovn; Fisken maa have en smuk brunn Farve og serveres paa samme Fad.

Villinge-Filéer i Carri:

Tillavningsmaaden heraf er ganske den samme som af andre Fiske-Filéer i Carri (see S. 273).

Budding af Villingefarce, med Fiskesauce.

Man skjærer Filéerne af tre Villinger, flaaer Skindet af dem, støder dem godt og ruller dem til en stor Bolle, har parat et Stykke Deig af Meel, Smør og Vand (to Lod Smør til et Fjerdingspund Meel og en Pægel Vand), der er af Størrelse som en Trediedeel af Bollen, lægger denne Deig i Morteren, støder den godt sammen, rører den godt med et halvt Fjerdingspund Smor, kommer saa Fisken deri, tilligemed Peber, Salt og lidt reven Muskatnød, rører det Hele godt sammen og tilføier lidt efter lidt tre hele Æg og to Æggeblommer. Man prøver den ligesom anden Bolledeig først i lidt kogende Vand. Den serveres med en eller andre Fiskesauce dertil, efter Smag.

Man kan lave lignende Budding af de fleste andre Fiske, men af Villinger er den meest velsmagende.

1635—39. Kuller.

Denne Fisk kan overhovedet tillaves paa de samme forskjellige Maader som Torsk, fornemmelig kogt. Naar den er godt skrabet og renset, skjæres den istykker; man strøer Salt og nogle Korn hvidt Peber i Vandet, hvori den lægges, koger den over en rask Ild og serverer den i Almindelighed enten med Sennop og Smør, med rørt Smør og Eddike, ellerÆgge-Sauce. Vil man koge Kuller hele, kommer man noget Allehaande og et Par Laurbærblade i Vandet, skjærer den kogte Rogn og Lever i Stykker og lægger den ved Anretningen som en Kam paa Ryggen af Fisken og kogte Kartofler i en Krands om Fadet.

Man bruger den imidlertid meest som Farce til Fiskeboller, Budding eller Fiskefricadeller. Farcen bliver bedst, naar man lader Fisken hænge, for at afløbe, efterat Hovedet er afskaaret, Indvoldene udtagne, og man har vel udvasket den. Paa et kjøligt Sted kan den saaledes hænge til næste Dag, ja endog i to Dage.

Vil man stege eller bage Kuller, skjæres Kjødet af den i côteletteformede eller firkantede Stykker, som marineres med Salt, Citronsaft, Peber og Petersilie, optages og aftørres, paneres i Æg og stødt Brød og steges eller bages i Smør, der ikke maa være for salt, da den ellers bliver bruun inden den har nok. Man serverer den med en Sauce af jevn Schy, med Citronsauce, eller bruun Urtesauce.

Gratin af Kuller:

Efterat Fisken er kogt i Vand med Salt, pilles Kjødet fra Benene og Skindet, hakkes lidt og man laver en Sauce af rigeligt Smør, lidt Meel, Fiskesuppe og en Pægel Fløde, pidsker den godt, og kommer, naar den er jevn, Fisken deri,

med lidt hvidt Peber og Salt, strøer Parmesanost paa den, hælder smeltet Smør derover og sætter den ind i en varm Ovn, hvor den bages indtil den er guulbrun.

Gjedder kunne tillaves paa samme Maade.

Kuller à la bechamelle:

Man tager hertil en Kulle paa omtrent tre Pund og skjærer Kjødet af den fra Skindet og Benene i smaae tynde Stykker, smelter et Par Skeefulde Smør, lægger Fisken deri, koger den over en jevn Ild med Salt og Saften af en halv Citron og lader den derpaa afløbe i et Dørslag eller paa en Sigte. Man har nu i Beredskab omtrent tre Pægle Bechamelle-Sauce, som man kommer i Fiskesuppen, indkoger den under stadig Omrøring indtil den bliver jevn og legerer den med fire Æggeblommer, hvorpaa man lader den staae og blive kold, blander saa dermed fire Lod Parmesanost og lægger Fisken deri, dog uden at omrøre den, kommer det Hele paa et dybt Fad eller indenfor en paa et Fad sat Deigrand, strøer Parmesanost derover, dryppер det med Smør og sætter det ind i en ikke altfor heed Ovn, hvor det bages indtil det har faaet en smuk Couleur.

1640—42. Hornfisk

spises kogte, med Smør og Petersilie, eller Eddike, og stegte med brunet Smør eller Eddike. Store Hornfisk kunne ogsaa benyttes til Farce. Da de have megen Flomme kunne de tillaves paa alle de samme Maader som Aal, røges, koges med Carri, i Gelee etc.

Kjødet af store Hornfisk kan, efterat de ere flaaede, skjæres fra Benene i Filéer, eller smaa Côteletter. Man panerer da disse Stykker, ved at dyppe dem i Æg og stødt Brød, steger dem paa Panden og serverer dem med en suur Fiskesauce og med Gemyse til, eller ogsaa blot med Syrer.

1643—63. Sild.

Ferske Sild spises enten kogte eller stegte, og koges eller steges paa samme Maade som anden Fisk. Skjællene afskrabes.

Kogte ferske Sild spises i Almindelighed med Eddike og Smør, men kunne ogsaa serveres med Anchiovis-Sauce eller med en kold Peberrods- og Fløde-Sauce, med Kapers-, eller med Tomat-Sauce.

Vil man opbevare dem nogle Dage, steger man dem først brune i Smør, hælder saa lidt Kjød- eller Fiskesuppe op over dem paa Panden, tilligemed lidt Eddike, Peber, Salt og nogle Laurbærblade, giver dem et Opkog dermed og lægger Sildene paa et Fad under Laag, hælder Saucen ovenover dem og lægger Laurbærbladene øverst. Man kan saaledes holde dem paa et kjøligt Sted i otte Dage, hvorefter de anrettes enten varmede i Saucen, eller kolde.

Sild maae steges i temmelig rigeligt Smør eller Fidt og anrettes da med en Sauce af Eddike, Smør og Peber, eller ogsaa med Korender-Sauce. Man kan, forinden de lægges paa Panden, afskjære det halve Hoved og Halen, skjære nogle Skaar paa begge Sider og strøe lidt Salt paa dem, lade den forblive liggende dermed tre til fire Timer, derpaa skylle og klappe dem i et Klæde, dyppe dem i et Par Æg, som ere pidskede i Melk og vende dem i revet Brød, blandet med lidt Meel.

Ganske smaa Sild kunne, naar de ere rensede, skyllede og godt tørrede, vendes i Meel og lægges rundt paa en Pande, i Form af en Pandekage; de steges brune paa begge Sider og naar man vender dem, hældes derover fire til sex pidskede Æg, blandede med et Par Skeefulde Fløde, og med fiintskaarne Purreløg i.

Stegte paa Rist:

Man kan, efter at have aftaget Skjællene, udtaget og vasket Sildene, marinere dem med Salt, Citronsaft og Peber, eller blot bestrøe dem med Salt og for at det kan trænge bedre ind i dem, prikke dem med en Gaffel. Et Par Timer efter, aftørrer man dem godt, bestryger dem med Salatolie, lægger dem paa en ogsaa med Olie bestrøgen heed Rist og steger dem over stærk Glødeild, under oftere gjentagen Overstrygning med Olie, indtil de ere brune paa begge Sider. Man maa vende dem varligt, for at de ikke skulle hænge ved Risten. De anrettes med en Sauce, lavet af Citronsaft, Olie, lidt Sukker, fiinthakkede og i Vand blancherede Charlotter, Peber, Salt, lidt hvid Viin eller Eddike, og hakket Petersilie, og som serveres særskilt dertil.

Vil man marinere de saaledes stegte Sild, lader man dem staae og blive kolde, lægger dem paa et dybt Fad lagviis med Citronskiver og Laurbærblade og hælder kold Sleddike over dem, som man iforveien har afkogt med Løg i Skiver, Krydderier, et Par Stilke Timian og Basilikum og derpaa ladet gaae gjennem en Sigte.

I England lægges de ofte i Melk et Par Timer førend de ristes og serveres blot med smeltet Smør og Sennep.

Bagte Sild

kunne skjæres i côteletteformede eller firkantede Stykker fra Benene, marineres og paneres paa samme Maade som det (S. 282) er anført om Kuller, og serveres med Schy og Citronsaft.

Dito à l'Anglaise:

Man skyller Sildene og lader dem afløbe, uden at aftørre dem, krydrer dem med fiintstødt Allehaande, Salt og nogle

hele Nelliker og lægger dem paa en Pande med rigeligt sort Peber, et Løg og nogle Laurbærblade, hvorpaa man hælder saameget Vineddike og tyndt Øl, ligemeget af hvert, over dem, at de dækkes deraf. Man lægger Papir over Panden og sætter dem et Par Timer ind i en moderat heed Ovn. Man bruger undertiden, for at give dem en rød Couleur, Aftenen iforveien at strøe lidt Salpeter paa dem.

Stegte à l'Anglaise:

Man udtager Rognen, steger den særskilt, garnerer Fadet dermed og lader Fidtet godt afløbe af Sildene. Det bruges ogsaa at lægge Løg i tynde Skiver under, eller ogsaa over og rundtom ferske Sild naar de steges, at stege dem med Kartofler i Skiver, eller bage dem med heelkogte Kartofler.

Soyer meddeler følgende Opskrifter:

Man tager sex ferske Sild, koger dem jevnt omtrent tyve Minutter i to Potter Vand, hvori man kommer et Fjerdingspund Salt, koger imidlertid en Pægel Fløde, og kommer, naar den koger, otte Spiseskeefulde smeltet Smør, to Lod frisk Smør, lidt Peber, Salt og Saften af en halv Citron deri. Sildene serveres med denne Sauce, hældt op over dem.

Vil man derimod riste dem, aftørres de godt med et Klæde; man skjærer tre Tværskaar paa hver Side, dypper dem i Meel og ristes dem langsomt over en moderat Ild. Naar de har nok, strøer man lidt Salt over dem og anretter dem paa en Serviette, garnerede med Petersilie, og med en Sauce særskilt dertil, lavet af otte Spiseskeefulde smeltet Smør, to dito fransk Sennep, to Lod frisk Smør, samt lidt Peber og Salt. Den hældes op over naar den er ved at koge.

En tredie særdeles velsmagende Maade er at bage dem à la Boulogne:

Man tager da fer ferske Sild, afskraber Skjællene, udtager dem, ved kun at opskjære en Tomme af Bugen ved Gjællerne, aftørrer dem med et Klæde, men afskyller dem ikke, skjærer tre smaa Skaar i Siden paa hver af dem og lægger dem paa et Fad. Man skraber nu en halv Hvidløgsknop, hakker to Spiseskeefulde Persilie, eller endnu bedre halvt Persilie og halvt Estragon, blander det godt med Løget, kommer saa deri to Spiseskeefulde fransk Sennep, og spreder det over Sildene, lægger omtrent to Lod Smør paa Fadet, hælder deri et Vinglasfuldt rødt Vin, sætter Fadet tyve Minutter ind i en heed Ovn, vender Sildene, naar de ere halvtbagte, kommer stødt Brød paa dem, hvis man vil have dem „gratinerede," og naar de have nok, hælder man Saucen fra Fadet op paa en Pande, kommer lidt smeltet Smør deri, giver den et Opkog og serverer den særskilt.

Røgede Sild, (Flækkesild)

serveres kun med brunet Smør og Citron eller Eddike, samt med Grønsse til, især deleshed Snittebønner eller Kartofler. De steges i Smør. Man kan ogsaa besmøre dem med Smør og riste dem ligesom Makrel.

Spegesild

lægges Dagen før de skulle bruges i Blød i Melk, som man skifter, hvis den bliver suur. Skindet afflaaes og de skjæres i Stykker paa en Tommes Længde, der lægges som om de vare hele; Bugen med den deri værende Flomme afskjæres og lægges særskilt derved. Man kan enten servere dem særskilt med Grønt, eller til fede Supper, Ollebrød o. desl., eller ogsaa koge dem og anrette dem med en Sauce af Smør, Eddike og Løg.

Slobrok-Sild:

Efterat Sildene ere velafskyllede, afskjæres Hoved og Hale, og Indvoldene udtages, dog saaledes at Bugen forbliver heel;

de lægges Aftenen før de skulle bruges i Melk og Vand, hvoraf man kommer nyt paa om Morgenen, Skindet aftages, Finnerne afskjæres, og man skjærer et dybt Skaar nedad Ryggen, hvori man lægger saa mange flade Skiver Løg som muligt, samt nogle Skiver i Bugen. Derpaa svøbes hver Sild i et halvt Ark hvidt Papir, som er tykt besmurt med Smør eller klaret Fidt; de lægges paa Risten over gode Gløder, steges paa begge Sider indtil Papiret er blevet brunt, og serveres i Papiret, med stuvede Kartofler, eller anden Gemyse til. Det er bedst ogsaa at komme Smør eller Fidt udenpaa Papiret førend det lægges paa Risten, for at det ikke skal svies. Man kan, om man vil, strøe lidt revet Brød paa Smørret indvendig paa Papiret. Istedetfor Rist, kan man bruge Pande til Stegning af Slobrok-Sild.

Spegesild i Eddike:

Man flaaer otte Spegesild, afskjærer Hovederne og Halerne, udtager Indvoldene, lægger Sildene først tolv Timer i Vand og derpaa ligesaa længe i Melk, eller Melk og Vand, aftørrer dem saa, klapper dem aldeles tørre i et Klæde og lægger dem i en Krukke, lagvis med heelt Peber, nogle Laurbærblade og et temmelig stort, fiinthakket Løg. Man giver tre Vægle Eddike et Opkog, og naar den er bleven ganske kold, hældes den over Sildene og Krukken tilbindes. De kunne allerede bruges næste Dag, men holde sig i fjorten Dage. Man kan udbløde og spege dem som sædvanligt, skjære Kjødet fra Benene i store Stykker og servere disse, overhældede med en Sauce af Olie, Eddike og fiinthakkede Løg.

Silde-Salat:

Idet vi henvise til de allerede i det Foregaaende leverede Opskrifter paa Kjød-Salater, hvortil ogsaa Sild anvendes, skulle

vi her indskrænke os til at anføre følgende, hvortil der ikke bruges Kjød:

a) Man flaaer nogle fede og store Spegesild, skjærer Kjødet fra Benene, lægger det en Times Tid i sød Melk, skyller det i Vand og tørrer det i et Klæde, hvorpaa det skjæres i ganske smaae Tærner og blandes med fiin Olie, Eddike, Peber og hakkede Charlotter. Kogte Rødbeder, Gulerødder og Æg skjæres i fine Tærner og lægges ovenpaa i Spidser og Striber, hver Farve for sig, af Æggene, Blommer og Hvider særskilte, og med Striber af Silden imellem.

b) Kogte Kartofler, Sellerier og Rødbeder skjæres i Skiver. Til en halv dyb Tallerkenfuld af hvert Slags tager man en qvart Tallerkenfuld af udblødte Sild, som ere skaarne fra Benene i smaa Stykker, udtværer og rører to haardkogte Æggeblommer med lidt udrørt Sennop, en Pægel Fløde, Peber, Salt og Eddike, samt, hvis det skulde være blevet for suurt og ikke tykt nok, da ogsaa lidt hvid Viin. Det Hele sammenrøres og anrettes. Man kan for Udseendets Skyld røre deri noget Rødbede-Eddike; men hvis man hellere vil have Salaten hvid, udelades aldeles Rødbederne.

c) Man skjærer Kjødet af Spegesild, samt af ligesaa mange Anchiovis, i smaa Tærner, tilligemed to eller flere Æbler, ligesaa mange Agurker, et Par Kartofler og Rødbeder, samt, om man vil, tillige to Skeefulde Oliven, udtværer sex haardkogte Æggeblommer godt med Olie, Eddike og Peber, maser dem gjennem en Sigte og blander dem med det Øvrige, som derefter opsættes og garneres pænt med hakkede Anchiovis, Æg, Rødbeder og Kapers.

d) Kjødet af en stor Sild skjæres i smaa Tærner, blandes med smaaskaarne Løg og Kartofler og omrøres derpaa med Eddike, Olie og Sukker.

1664—69. Anchiovis.

Anchiovis-Salat:

Man koger fire store Kartofler og to store Sellerifnopper og fkjærer dem i Tærner tilligemed en eller to Rødbeder, fkjærer Hovederne og Halerne af tredive Anchiovis, udtager dem, fkjærer dem heelt igjennem, tilligemed Benene, i fiirkantede Stykker og rører faa det Hele i en Sauce, fom man laver af en lille Spifeskeefuld udrørt Sennop, tre Spifeskeefulde Olie, to dito Kapers med Eddiken ved og tre dito Rødbede-Eddike. Det er bedft at lave denne Salat nogle Timer før den fkal bruges. Vil man have en ftørre Portion deraf, iagttager man blot det Forhold omtrent at koge dobbelt faameget Selleri og Kartofler fom der tages Anchiovis.

Anchiovis-Rouletter:

To Pund haardkogte Æggeblommer udgnides med ti Lod udvafket Smør, hvori kommes det hakkede Kjød og Krydderierne af fire og tyve Anchiovis; det Hele omrøres godt og naar det har ftaaet og ftivnet lidt paa et kjøligt Sted, former man deraf aflange Côteletter, fom dyppes i pidfkede Æggeblommer, vendes i ftødt Brød og koges i Smør.

Anchiovis i Form:

Man beftryger en Blikform med koldt Smør, renfer og klarer derpaa Anchiovis og lægger dem deri. Til hver Form tager man et Æg og en Pægel Fløde, fom pidfkes tilfammen og hælder over Anchioviferne, fom derefter fættes ind i Ovnen, for at bages. Naar de have hævet fig, ere de færdige til Anretning.

Anchiovis med Æg à l'Anglaise:

Man fkyller Anchiovis, afffkjærer Hovederne og Halerne, fkjærer Kjødet fra Benene, fkjærer Kjødet af hver Anchiovis i

fire Stykker og lægger dem paa et Fad, tilligemed nogle smaahakkede Krydderurter og haardkogte Æg, skaarne i Skiver.

Anchiovis-Toast:

Man rister Franskbrød i Skiver, skjærer Kjødet af nogle Anchiovis, støder det i en Morter, blander og støder det med lidt Smør, lidt Cayennepeber og nogle Draaber Citronsaft og smører det saaledes paa det ristede Brød.

Eller:

Skiver af Franskbrød ristes i Fidt saa at de faae en smuk bruun Farve; man støder derpaa, som ovenanført, Kjødet af Anchiovis, kommer lidt Petersilie og en ganske lille Skive af en Charlotte deri, maser det Hele gjennem en fiin Messing- eller Haarsigte, smører det temmelig tykt paa et Stykke ristet Brød og lægger et andet Stykke ristet Brød derover.

1670—1705. Aal.

Denne Fisk tillaves paa mange forskjellige Maader og er meest velsmagende fersk; men bruges ogsaa saltet, tørret og røget.

Stegte ferske Aal:

Man tager hertil helst store, tykke Aal. Efterat de ere flaaede og afvaskede, skjæres de i Stykker, af henved en Fingers Længde; man strøer Salt paa dem, lader dem staae noget dermed, aftørrer dem saa godt, skjærer tynde Ridser paa begge Sider af dem, vender dem godt i Meel, eller i Æg og Brød, steger dem enten paa Rist, eller paa en Pande med ganske lidt Smør, og serverer dem med Eddike og Peber.

Man kan ogsaa stege dem paa Pande, eller i en Kasserolle, saaledes, at man, efterat have lagt Stykkerne tæt jevnsides deri, hælder nogle Spiseskeefulde Viin over dem, først

stuver dem næsten møre under Laag, saa bruner dem, efterat Laaget er aftaget, og anretter dem med deres egen Sauce, hvori man kommer Citron eller Eddike.

Vil man stege dem i Ovn, flækkes de i Ryggen, Benet udtages, hvorefter de skylles og tørres, bestrøes med lidt Salt, skjæres i Stykker, som man lader forblive liggende et Par Timer, hvorefter de lægges, med Skindsiden nedad, i en lang Pande, besmøres med pidskede Æggeblommer og sættes ind i en temmelig heed Ovn og naar de ere bagte paa den ene Side udtages, besmøres med Æg paa Kjødsiden og bages indtil de ere gulbrune. De serveres saaledes med en skarp Sauce af udgnedne haardkogte Æg, Olie, Krydderedike og hvidt Peber, samt fiinhakket Diil, og med en Garnitur af bagt Petersilie.

I den Aabning, som fremkommer ved at udtage Benet, kan man komme en Fylding af fiin Fiskefarce, blandet med Anchiovissmør og svitsede Krydderurter.

Naar de ere stegte paa en af de foranførte Maader, kunne de ogsaa anrettes med grøn Sauce, som laves ved at støde velpillede og udskyllede Syrer, presse Saften af dem, koge dem med et fiinthakket Løg, Saften af en Pommerants, Salt og Peber og hælde dem op over Aalen, eller ogsaa med en Ravigotte- eller Remolade-Sauce.

I Sydtydskland bruger man at stege Aal paa Spid og dryppe dem med Smør, som er blandet med Citronsaft, stødte Nelliker, Muskatblommer og Kaneel, eller at stege dem paa Pande med Smør, der er blandet med de samme Tilsætninger.

I England steges de ofte hele, saaledes at Halen befæstes i Kjæverne, enten vendte i Æg og Brød eller i Krydderurter, paa Pande, eller paa Rist, svøbte i Smørpapir. Man bruger ogsaa blot at oversmøre dem med Æggeblomme, eller at stege dem med Skindet paa, aftage det, naar de ere stegte og servere dem med Citronsaft og Eddike.

En fortræffelig Sauce til Aal kan man ogsaa lave ved at smaahakke to store Spiseskeefulde Kapers og to uskyllede Anchiovis, komme det paa en Pande med et Fjerdingspund Smør, to Spiseskeefulde kogende Vand og een dito Kapers-Eddike, ryste Panden over Ilden indtil Alt er godt blandet og servere denne Sauce særskilt til Aalen.

Kogte og stegte salte Aal:

Hertil bruges hos os meest de store saltede, saakaldte Gaardaal. De kunne koges og steges paa samme Maade som de ferske; men maae lægges i Blød Aftenen iforveien.

Stegte røgede Aal:

Røgede Aal kunne enten blot, efterat være skaarne istykker, smøres paa Kjødsiden med Smør, eller klaret Fidt, og steges paa Rist over Gløder, eller først koges møre i Øl og derefter ristes. De serveres med Eddike og Peber til, samt opstuvede Kartofler, Snittebønner eller anden Grønsse.

Aale-Galantine:

Efterat Aalen er flaaet, flækkes den i Ryggen, Benene fraskjæres, man strøer Salt og Peber paa, og lader den ligge dermed et Par Timers Tid. Imidlertid laver man en Fiske-Farce, helst af Gjedder, og koger nogle store og søde Gulerødder. Aalen lægges paa en Serviette og tørres godt, Farcen smøres i een Fingers Tykkelse derpaa og belægges med fiintskaarne Gulerodsstrimler, bestrøede med Petersilie, derovenpaa lægges atter Aal, saa igjen Farce, Gulerod og Petersilie og tilsidst Aal; Servietten sammenrulles haardt om det Hele, tilsyes, lægges i kogende Vand med Salt og koges een Time, optages derpaa og lægges i en lind Presse. Naar Galantinen er kold, løses Servietten, og Galantinen anrettes saaledes, at man skjærer den i pæne Skiver og serverer den med hakket Schy og Mayonnaise-Sauce i Midten.

Rulle-Aal:

Man tager hertil de største Aal, som man kan faae, men helst lader beholde Skindet, hvilket i saa Fald skures godt; de afvaskes i Vand med lidt Salt, skjæres op langsad Ryggen og renses, Hoved og Hale afskjæres, Benet udtages, og naar de ogsaa indvendig ere blevne vaskede, tørres de og bestrøes med en Blanding af Salt, stødt hvidt Peber, Nelliker og Allehaande, eller ogsaa af Peber, Nelliker, Muskatblomme, hakket Petersilie og hakkede haardkogte Æggeblommer. Aalen rulles nu saa fast sammen som en Rullepølse, bindes godt, indsyes i et tyndt Stykke og koges i lidet Vand med Salt, Kapers, Laurbærblade og Krydderier. Naar den er mør, optages den og lægges noget i Presse; Suppen lader man derimod koge noget længere, tilligemed Benene og Afskjæret, og hvis man vil have Geléen ret stiv, da tilligemed lidt Stivegelee; man klarer den, Baandet løses fra Aalen, efterat denne først er bleven afpudset, og Géleen hældes op over den. I Almindelighed skjæres Aalen i Stykker, som lægges lagviis med Géleen i en Terrin eller Form, hvorfra den vendes; men Géleen maa da være behørigt stiv. Den serveres kold med Eddike og Peber, eller skarp Sauce.

Istedetfor de nævnte Krydderier etc. kan man ogsaa lægge et Lag Fiskefarce paa Aalen og derover Striber af fiinthakket Petersilie, Rødbeder og Agurker, aftrykkede i et Klæde; eller ogsaa et Lag Fiskefarce med Krydderier, som Salt, Peber og Muskat, over og under den. Man kan ligeledes blot fylde den med fiinthakkede Æg, blandet med fiinthakket Petersilie, eller afverlende først lægge et Lag Farce, saa tynde Skiver af kogte Rødbeder og tilsidst hakket Æg, men uden Petersilie. Vil man imidlertid opbevare Rulleaal i længere Tid, maa man ikke fylde den med Farce, Æg eller Rødbeder; men blot med Krydderier.

Med Farce, uden Æg eller Rødbeder, kan den dog opbevares i tre til fire Dage.

I England bruger man til Rulleaal blot blandede Krydderier og Petersilie, samt lidt Salvie eller Majoran, og man kommer ogsaa Krydderier, Løg og Laurbærblade, samt en halv Pot Viineddike i Vandet, hvori de koges. De serveres enten hele, eller i Skiver, med en Garnitur af Petersilie, eller af Gelee og Berberisser. Man antager at Rulleaalen bliver bedre, naar man, strax naar den er kogt, hænger den op at tørres i tolv Timer.

Aale-Granade, eller Aale-Budding:

Man tager en Aal paa halvandet Pund (til en Ret for sex Personer), flaaer den, skjærer den i Stykker, ligesom til Aalesuppe, reenvasker dem og lægger dem en halv Time i Salt og Vand. Imidlertid laver man en Fiskefarce af halvandet Pund Fisk og beklæder en Buddingeform dermed fingertykt, efterat Formen er godt besmurt med Smør og bestrøet med stødt Brød, bruner saa et lidet Stykke Smør, koger deri et Løg i Skiver, en god Spiseskeefuld Meel, lidt stødt Peber og Muskatblomme samt Salt, et Par Skiver Citron uden Skal, halvanden Pægel Vand og en halv Pægel hvid Viin. Naar det koger, optager man Aalene af Vandet, klapper dem tørre, lægger dem deri og koger dem netop møre, under hyppig Skumning, hvorefter de optages, lægges i den med Farce belagte Form, med et tætsluttende Deiglaag over, bestrøet med stødt Brød, og koges deri halvanden Time. Saucen sies, skummes og gives et Opkog med lidt Viin, Citronsaft og Krydderier, efter Smag.

Aale-Postei:

Soyer leverer følgende Opskrift hertil:

Tre store Aal flaaes, renses, skjæres i Stykker af omtrent to Tommers Længde og lægges i en Gryde, hvori man har kommet en god Visk Persille, sammenbundet med lidt Timian og tre Laurbærblade, et Løg, med fire Nelliker stukne deri, et Glas Portviin og en halv Pot Kjødsuppe; man lader dem koge ganske jevnt i ti Minutter, optager dem saa og lader dem afløbe, skummer alt Fidtet af Suppen, kommer deri en god Pægel brunn Sauce og koger det Hele indtil det er indkogt til halvanden Pægel. Nu oplægges Aalen paa et Posteifad, Saucen sies derover gjennem en Sigte, bedækkes, naar den er bleven kold, med et Deiglaag, og den bages omtrent en Time i en moderat heed Ovn. Posteien serveres saa varm som muligt. — Hvis man vil have en mindre Postei, kan Aalen dertil tages raa, men behørigt krydret, efterat man har rullet hvert Stykke i Meel.

Man kan ogsaa først lægge Aalen i en Marinade af Salt, Peber og Citronsaft, derefter fylde Stykkerne med en Fiskefarce, blandet med svitsede Krydderurter, Anchiovissmør og Parmesanost og svitse den femten til tyve Minutter i Smør med et Glas Viin, Citronsaft og lidt Salt, optage dem, for at blive kolde, blande Saucen deraf med Fiskefarce, saa lægge det Hele til Bagning paa Fadet, dækket med et Deiglaag og servere det med Kapers- eller Urtesauce.

Ligeledes kan man komme en Ragout af Champignoner, Krebsehaler og smaa Fiskeboller over Aalen i Posteien, naar den aabnes, efterat være bagt, og servere Sauce særskilt dertil.

Kogte Aal à l'Anglaise:

Store Aal flaaes, renses og skjæres i Stykker, aftørres, vendes i Meel og steges i Salt og Vand, med en god Deel

Petersilie i omtrent en halv Time indtil de ere møre og serveres med Petersilie og Smør, hvoraf endeel kommes over dem, og med en Garnitur af skrabet Peberrod.

Eller kolde i Gelee paa følgende Maade:

Istedetfor Petersilie koges Skallen af en Citron, meget tyndt afskrællet, tilligemed Aalen, Benene udtages og naar den er bleven kold, hælder man derover en Gelee, kogt af Kalvefødder.

Stuvede Aal à la Française:

Efterat Aalene ere flaaede, stikkes Hoved og Hale sammen, saaat de ligge rundt; man kommer dem i en Leerpande, med alle Slags Rødder, skaarne i tynde Skiver, nogle Peberkorn, Nelliker og lidt Salt, omtrent en halv Pot Viineddike og Champignon-Soya, og ligesaa meget Kjødsuppe, sætter dem ind i Ovnen, bager dem en Time, uden noget Deiglaag over, og jevner imidlertid Saucen med Fløde, hvori man har kommet lidt revet Muskatnød.

Dito à la Matelôte:

Efterat Aalen er flaaet, vasket og skaaren istykker, rører man et godt Stykke koldt Smør i lidt Meel og lægger den deri, tilligemed et Par Løg, Saften af en Citron, lidt Citronskal, Salt og et Par Laurbærblade, slaaer noget Rødviin derover og koger det, under jevnlig Rysten, indtil Alt er godt sammenblandet og varmt, da det ellers klumper sig. Ved Anretningen garneres Fadet med haardkogte Æggeblommer.

Eller, efter Soyer:

Aalen lægges, i Stykker af tre Tommers Længde, i en Gryde med et Løg, en lille Visk af to Laurbærblade, en Stilk Timian og Petersilie, sex Nelliker, et Blad Muskatblomme, et Glas Madera- eller Sherry-Viin og to Glas Vand; man

lader den koge ganske jevnt over en moderat Ild i omtrent tyve Minutter, eller længere efter Aalens Størrelse. Naar den er mør, lader man den afløbe og oplægger den i Pyramideform paa et Fad, med en Matelôte-Sauce over, hvortil man bruger Suppen, hvori Aalen er kogt, efter først at have udkogt alt Fidtet deraf.

Indlagt Aal

tillaves paa samme Maade som indlagt Lax (see S. 222); men efterat man har skyllet dem, som kun maa være i lidet Vand, afstørres Stykkerne i et Klæde. Den anrettes enten med skarp Sauce, blandet med Diil, eller blot med Eddike.

Stuvede Aal à l'Anglaise:

Naar Aalen er skaaren i Stykker, iægges den til Stuvning under Laag med en Pægel Portviin, en Pægel Schy, et stort Løg, skaaret i Skiver, to Blade Muskatblomme, tre Laurbærblade, nogle Korn Allehaande, to Nelliker, to Skiver Citron, lidt Petersilie og Timian, Peber og Salt, og stuves jevnt indtil Aalene ere møre, hvorpaa Saucen stes, jevnes med Meel og Smør og kryddres med Anchiovis-Essents og Champignon-Soya.

Man bruger ogsaa først at riste dem lidet, saa lade dem blive kolde og derefter at stuve dem møre.

Dito paa Wiensk:

Man lader Skindet forblive paa og lægger den ituskaarne Aal i en Kasserolle med Eddike og Vand, ligemeget af hver Deel, Nelliker, Ingefær, Muskatblomme, Laurbærblade og en halv Citron, skaaren i tynde Skiver. Naar Aalen er bleven stuvet godt mør, under tætsluttende Laag, løsner man Skindet fra Kjødet og ruller det en Smule op, lægger Stykkerne paa Anretningsfadet, hælder Suppen som Sauce op derover, garnerer

det med grønne Laurbærblade og Rosmarin og serverer dem med Citron i Skiver mellem Aalen paa Fadet.

Aale-Ragout:

I et godt Stykke Smør brunes revet Løg og derefter Meel, Charlotter, en Stilk Timian, Peber og Salt; det spædes med tynd Suppe, Sherry og Soya; Aalen lægges heri, koges og optages naar den er mør; Fidtet afskummes og, man kommer lidt Maderaviin i Saucen, som sies over Aalen.

Aale-Fricassée:

Aalen slaaes, renses, skjæres i Stykker af en Fingers Længde og koges enten i Salt og Vand, og da ikke formeget Vand, eller i tynd Suppe, med lidt Salt. Naar den er mør, sies Suppen; lidt af Fidtet afskummes og kommes i Kasserollen og man udrører deri to Spiseskeefulde Meel, som spædes med Suppe, kommer deri hakket Persilie, revet Muskatnød og lidt Cayennepeber, og varmer derpaa Aalen i denne Fricassée-sauce.

Man kan imidlertid ogsaa, tilligemed Salt, komme Rødløg og hvide Rødder i Vandet, eller Suppen, hvori Aalen koges, og naar den er mør, bage Meel og Smør, spæde det med Suppen og tillave Saucen ved at komme Citronskiver, de hvide Rødder og et Glas hvid Viin deri.

Dito med Fløde:

Naar Aalen er skaaren istykker, koges den i sinr Fløde, med rigeligt Salt; Aalen optages naar den er mør og Saucen koges endnu lidet, under stadig Omrøring, indtil den er jevn, og sies over Aalen.

Dito med Boller:

Aalen koges i Suppe, optages, og man koger i samme Suppe Boller af Fiskefarce, omtrent af samme Størrelse som

Aalestykkerne og dobbelt saamange som der er Stykker. De anrettes i en Krands om Aalen paa Fadet, som holdes varmt og tildækket, medens man laver en Sauce af to Lod smeltet Smør, rørt med et Lod Meel, Muskatblomme, Saften af en halv Citron, to velpidskede Æggeblommer og noget af den skummede og siede Suppe. Den koges under stadig Omrøring, spædes med mere Suppe, hvis det er nødvendigt, og hældes op over Aalen, der serveres saa varm som muligt.

Aal i Carri:

Ligesom alle Slags Fisk kunne tillaves i Carri paa samme Maade som Høns etc., bruges denne Tillavningsmaade især=deleshed med Aal, der, paa Grund af deres Fedme, fortrinligt egne sig dertil.

Man kan saaledes koge dem, lave en Jevning som til Fricassée, uden anden Tilsætning end Carri, der er rørt ud i koldt Vand og servere dertil Riis som til anden Carri.

Eller man kan svitse et lidet Stykke Smør med lidt revet Løg, lidt Meel, Peber, Carri og Salt, komme Aalen deri, efterhaanden paahælde Suppe og Vand, og naar Aalene ere møre og optagne, skumme Saucen og sie den derover.

Vi henvise forøvrigt til de Opskrifter, som i det Følgende ville blive meddeelte om Fisk i Carri.

Dito i Mayonnaise:

Aalen flaaes og skjæres istykker, enten ved Rygbenet, eller først i to lange Stykker af Kjødet, løsnet fra Benet og derpaa i mindre Stykker, afvaskes, koges i Vand med Eddike, Salt Krydderier, Løg, Laurbærblade og lidt Salvie, men ikke altfor mør, lægges, naar den er kold paa en Sigte for at afdryppe og anrettes derpaa med en tyk Mayonnaise=Sauce, tillavet og pyntet paa samme Maade som i det Foregaaende er anført.

Dito i Schy:

Hertil tager man enten Skiver af Rulleaal, eller Aal i Mayonnaise og lægger dem i en Form, belagt paa Bunden med Schy, Krebsehaler, Asier, Hvider af haardkogte Æg etc., hælder Schy imellem og over Aalen og lader den blive stiv, hvorefter den vendes paa et Fad og, om man vil, endnu yderligere pyntes med Æg i Skiver, Krebsehaler, Asier etc.

Man kan bruge noget af Suppen, hvori Aalen er kogt, til Schyens Tillavning, men den maa blandes godt med Kjødschyen, inden den klares.

Dito kogt i Øl.

Denne Ret tillaves paa samme Maade som Karper, kogte i Øl; man kan ogsaa koge Karper og Aal sammen.

Røget Aal kan ogsaa koges i Øl, med lidt Eddike, Krydderi, Citronskiver eller Citronskal, Salt og lidt Sukker.

1706—8. Fisk, tillavet paa Jødernes Maade.

Stuvet Fisk:

Man skjærer tre eller fire Petersilierødder, i lange, tynde Strimler og to eller tre Løg i Skiver, koger dem sammen i en Pot Vand indtil de ere aldeles møre, kommer deri først noget stødt hvidt Peber, reven Muskatnød, Muskatblomme og lidt Saffran, Saften af to Citroner og en Spiseskeefuld Viineddike, lægger saa Fisken deri og stuver den i tyve til tredive Minutter. Naar den er optagen, sier man Saucen, jevner den med lidt Meel og Smør, kommer deri Boller, lavede af hakkede Fisk, stødt Brød, Krydderier og een eller to Æggeblommer, koger dem og serverer saa Fisken i Saucen, tilligemed Bollerne og Petersilierødderne.

Eller:

Petersilierødderne og Løgene lægges paa Bunden af Kjedlen og derpaa tæt jevnsides den i Stykker skaarne Fisk, efterat den har ligget en Stund, bestrøet med Salt, og nogle Skiver Citron uden Skal eller Kjerner; man hælder kun saameget Vand over, at det ikke gaaer over Fisken og koger den over en rask Spaanild saaat det koger over. I Saucen kommer man lidt stødt Peber, Muskatblomme, Saffran, Hvedebrødskrumme og et godt Stykke Smør og hælder den op over Fisken, naar denne serveres.

Stegt dito.

Soyers Opskrift:

Man tager hertil helst stor flad Fisk, især Helleflynder, lægger et Stykke deraf, paa et eller to Pund, i et Fad, strøer lidt Salt over og kommer lidt Vand paa Fadet, men ikke saameget, at Fisken dækkes deraf, og lader den staae saaledes en Times Tid. Saltet vil da trænge godt ind i Fisken. Man optager og aftørrer den, udtager Benet og afskjærer Finnerne; den bliver da i to Stykker, som nu skjæres i Skiver paa en halv Tommes Tykkelse og lægges paa en Bradepande, tilligemed et Fjerdingspund Tælle, Ister eller Madfidt (Jøderne bruge Olie), hvorefter man rører fire Lod Meel paa et Fad i Vand til en jevn, men ikke altfor tyk Deig og dypper Fisken deri saaat Stykkerne belægges godt dermed; Fidtet er imidlertid smeltet, men maa ikke være for hedt; Fisken lægges deri og steges paa begge Sider indtil den har faaet en smuk Couleur. Naar den er mørstegt, optages den; man lader Fidtet afløbe og serverer den, med hvilkensomhelst Sauce dertil, man meest ynder; men ganske simpelt med lidt Salt og Citron smager den fortræffeligt: Det er ogsaa en ypperlig kold Ret, der om Sommeren er meget forfriskende, anrettet med Olie, Eddike og

Agurker. Vil man slaae et Æg i Deigen, forbedres Smagen deraf.

Alle Slags Fisk, som egne sig til at steges, kunne steges paa denne Maade. Aal blive derved ganske fortræffelige, da Deigen absorberer det Olieagtige, som er i dem.

Det er bedst at strøe lidt Salt over før Anretningen.

Det er allerede ovenfor bemærket, at Jøderne i Reglen stege deres Fisk i Olie. Fordetmeste bruge de den ovennævnte Deig; men enkelte Familier bruge at vende Fisken først i Meel og Æg og derefter stege den i Olie. Overhovedet forsøger Stegningen i Olie Fiskens Velsmag; men den er mere bekostelig. Mange Jødefamilier have bestemte Dage, paa hvilke de stege eller stuve Fisk, og den holder sig, behandlet paa denne, Maade, flere Dage om Sommeren og næsten ligesaa mange Uger om Vinteren. I Almindelighed nydes den da som kold Ret.

1709. Wiensk Fiske-Sylte.

Man koger i en Kasserolle Eddike med Salt, Løg og Laurbærblade, skjæller og afpudser Fisken, der kan være af hvad Slags man vil og lægger den deri. Naar den har kogt nok, optager man den, lader blot et Hovedstykke forblive tilbage og koge endnu en god Stund, kommer saa noget opløst Husblas, Saffran, Citronskal og Saften af en Citron deri og giver det endnu et Opkog, hvorpaa man gjennem en fiin Sigte hælder det over Fisken. Man lader den staae tildækket Natten over i Kjelderen, og serverer den med en Garnitur af Petersilie.

1710. Bagt Fisk i Meel og Ost.

Denne tydske Ret tillaves paa følgende Maade:

Man skjærer Kjødet af en Fisk paa omtrent to Pund, helst en Gjedde, fra Benene og Skindet, skjærer Halvdelen

deraf i smaa pæne Stykker, vasker disse og mørsteger dem i Smør, Salt og Citronsaft. Den anden Halvdeel af Fisken laver man til Farce og koger Fiskeboller deraf. Derpaa rører man et Fjerdingspund Meel med halvanden Pægel Fløde, fire Æggeblommer og sex Lod Smør over Ilden til en Grød, blander denne, efterat den er bleven kold, med fire Æggeblommer, et Fjerdingspund revet Ost, Peber, Muskatnød, Salt og finthakkede Urter, som Petersilie, Snitløg eller en Charlotte, Estragon og Champignoner og legerer den med fire pidskede Æggehvider. Nu kommer man noget af denne Grød i en Deigrand eller en Form, lægger Fisk og Boller derover, bestrøer det med fintHakket kogt Skinke, og afverlende fremdeles med et Lag af Grøden og af Fisken indtil de tre Fjerdedele af Deigranden eller Formen er fuld, sætter den saa halvanden Time ind i en moderat heed Ovn og bager den, saaat den faaer en smuk Couleur, og serverer den med Champignon- eller Urtesauce.

1711. Fiske-Kedgeree.

Denne engelske Frokostret laves ganske simpelt ved at koge to Spiseskeefulde Risengryn, blande dermed Levningerne af kogt Fisk (helst Lax eller Pigvarer), plukket fra Benene, og omrøre det med et velpidsket Æg, som ikke er kogt.

1712—14. Fiske-Côteletter.

En ikke altfor fiin Fiskefarce lægges paa et Bræt med Meel over og under, trykkes til en Flade af en halv Fingers Tykkelse og skjæres derpaa i Form af Côteletter, der stivnes i kogende Vand, med lidt Salt i, derpaa afkjøles i koldt Vand, aftørres, vendes i Æg og stødt Brød og steges paa begge Sider i Smør.

Man kan ogsaa tage Levninger af kogt eller stegt Fisk, fraskjære Benene, hakke og blande det med lidt god Suppe og

den Fiskesauce, man har tilovers, sprede det paa en flad Tallerken, besmøre det med Æg og bestrøe det tykt med stødt Brød, skjære det i Côteletter og stege disse.

Istedetfor Æg kan man belægge Côteletterne med en Blanding af hakkede Urter, et lidet Stykke hakket Charlotte, Peber og Salt, bagt i en Pande med fire Lod Smør og naar Smørret begynder at smelte, godt sammenrørt med en Theeskeefuld Anchiovis-Essents; men det maa ikke staae over Ilden længere end at netop Smørret smelter. Det lægges tykt paa, naar det er blevet næsten koldt igjen.

1715—16. Fiskepølser.

Disse Pølser laves af Fiskefarce, der maa være blødere end ellers sædvanligt til Fiskeboller. Man stopper kun saameget af Farcen i Tarmene, at de blive flade Pølser, hvorefter de koges ligesom Kjødpølser.

En finere Tillavningsmaade er følgende:

Man rører noget reven Parmesanost i Farcen og gjør denne med en tykt indkogt hvid Sauce saa fiin, at den, naar man prøver den, kogt i Vand eller bagt i Ovnen, netop holder sammen under Trykket af Fingerne. Ved Hjelp af en Sprøite fyldes nu denne Farce i velrensede Svinetarme, stryges tyndt ud deri og deles i smaa Pølser af en Fingers Længde, der, enkelte eller parviis, afbindes godt med tyndt Seglgarn, blancheres i kogende Vand, derpaa godt aftørres og steges meget langsomt med Smør og lidt Krebsesmør, saaat de faae en rødligbruun Farve. Naar man anretter dem, afskjæres Seglgarnet og de serveres i en kraftig Schy, som er kogt med noget bruun Sauce og Maderaviin.

1717. Fiske-Rouletter.

Man kan hertil bruge hvilkensomhelst Slags kogt Fisk; den pilles fra Benene, hvorefter man bager Meel (fire Lod til hvert Pund Fisk) i dobbelt saameget Smør og spæder det med Melk indtil det bliver en tyk Vælling, hvori Fisken gives et Opkog med Muskatblomme, et lidet Stykke Sukker og Salt. Naar det er koldt, tager man smaa Portioner deraf, triller dem afverlende i stødt Brød og Deig, og koger dem derpaa i klaret Fidt. Det er bedst først at legere det med Æggeblommer.

1718—20. Fiskekager.

Denne Ret tillaves af Farce paa samme Maade som Fiskeboller, kun med den Forskjel, at Kagerne lægges lidt fladere. Kraften koges af Hoveder, Been og Affkjær, sies og jevnes med Meel og Smør, som en Fricassée-sauce, og man kommer Muskatblomme, lidt Cayennepeber og kogte hvide Rødder deri. Kagerne koges i samme Suppe, lægges, naar de ere blevne kolde, i et dybt Fad med en bred Kant, som belægges med Smørdeig, og bages i en moderat varm Ovn. I Saucen kommes pillede Reier og Aspargestoppe, syltede Østers eller Muslinger.

Man kan ogsaa stege Kagerne i brunet Smør, jevne Saucen med lidt Meel og komme hvide Rødder og syltede Champignoner deri.

Vi tilføie en engelsk Opskrift herpaa:

Kjødet skjæres fra Benene af Fisken, og disse lægges, tilligemed Hoved og Finner, i en halv Pot Vand og stuves til Sauce med et Løg, Urter, Peber og Salt. Fiskekjødet hakkes og blandes godt med en Trediedeel saameget Brødkrumme, lidt hakket Løg, Petersilie og Peber, Salt og ganske lidt Muskat-

blomme, hvorpaa det lægges i Kager med Æggehvide og lidt smeltet Smør, bestrøes med revet Brød og steges lysebrunt, og man holder en Tallerken tæt ned over dem imedens de steges. Derpaa lægges de i en Gryde under Laag tilligemed Fiskesauce og stuves ganske jevnt et Qvarteer; de vendes to Gange; men meget varsomt, saaat de ikke gaae istykker, og man maa holde Laaget tætsluttende over dem saalænge som de stuves.

1720. Fiske-Croquetter.

Kjødet af kogt eller stegt Fisk af hvilkensomhelst Slags skjæres fra Benene, hakkes med lidt Krydderi og et Æg, pidsket sammen med en Theeskeefuld Meel og en dito Melk, rulles i Form af Boller, som udenpaa bepensles med Æg og derpaa vendes godt i stødt Brød, og ristes indtil de faae en smuk Farve; Fiskenes Hoveder, Haler og Been stuves med et Løg, en Anchiovis og en halv Pot Vand, og man laver deraf Saucen til Croquetterne.

1721. Fiske-Risoler.

Kjødet af kogt eller stegt Fisk plukkes fra Benene og Skindet, veies og blandes med en Trediedeel saameget revet Brødkrumme, lidt koldt smeltet Smør, et lidet Løg, som er kogt og hakket, Peber, Salt og to Æggeblommer. Man udruller derpaa nogle Stykker Smørdeig ganske tyndt, skjærer den i Stykker paa to Tommer i Firkant, lægger i Midten af hvert Stykke en Theeskeefuld af den hakkede Blanding, væder det og svøber Deigen derom, bepensler dem med Æg, vender dem i stødt Brød, steger dem i Ister og serverer dem tørre, garnerede med bagt Petersilie. Man maa passe, at Deigen slutter aldeles tæt i Kanterne.

1722—24. Fiske-Fricadeller.

I Almindelighed laves denne Ret af Fiskefarce, hvortil Deigen maa være lidt haardere end til Boller; de tages med en Spiseskee, som hver Gang først dyppes i koldt Vand og lægges paa Panden i kogende Smør eller klaret Fidt, hvori man derpaa steger dem ved en jevn Ild.

Den kan imidlertid varieres paa flere Maader, af hvilke vi her skulle indskrænke os til at anføre følgende:

Man tager en i Forhold til Personantallet passende Quantitet af raa eller iforveien tillavet Fisk med fast Kjød, aftager Skindet og Benene, hakker det med nogle Anchiovis, to til hvert Pund, kryddrer det med Muskatblomme, Cayennepeber og reven Muskatnød, udbløder Hvedebrødskrumme i Melk og pidsker den med Æggeblommer til en Vælling, omrører Fisken deri, varmer det Hele jevnt og kommer lidt Fløde deri, hvorpaa man da enten kan stikke det af i smaa Fricadeller og stege dem paa den ovenanførte Maade, eller ogsaa komme den hele Masse i en med Smør besmurt Form, belægge den tykt med stødt Brød og enten bage den eller varme den foran Ilden og brune den med en Salamander. Afstikkes Deigen, maa den holdes haardere.

Vil man komme nogle faa Østers deri, faaer denne Ret en fortræffelig Tilsmag deraf, og hvis man vil bruge Viin istedetfor Melk, kan den tillaves paa samme Maade, men maa da kryddres noget stærkere.

1725. Fiske-Matelôte.

Hertil bruges Karper og Suder ttlsammen, eller blot een Slags af disse Fisk, tilligemed en Aal og nogle mindre Fisk af hvilketsomhelst Slags. De skjæres i Stykker, lægges med endeel ganske smaa Løg i en Gryde med Laag, hvori man har

kommet netop saameget Viin eller Schy, at de dækkes deraf, og stuves ganske jevnt indtil de ere møre. Man hakker imidlertid et Par Trøfler og en god Haandfuld pillede Reier, forat kommes i Saucen, som kan laves enten af hvid eller rød Viin; af rød Viin faaer den en kraftigere, men af hvid Viin en delicatere Smag; Saucen jevnes med Æggeblommer, og Matelôten serveres med en Garnitur af ristet Brød, skaaret i smaa tynde Skiver eller Figurer.

1726—28. Fiske-Ragout.

Man kan hertil tage flere forskjellige Slags Fisk tilsammen, som Karper, Suder, Aborrer, Gjedder og Aal; de skjæres i Stykker og man lægger i Gryden et godt Stykke Smør, bruner det lysebrunt, rister noget Meel deri og hælder saa derpaa een til to Potter god Kjødsuppe og et eller to Glas rød Viin, kommer deri nogle Løg og Nelliker, og koger det Hele. Naar det koger, kommer man Fisken deri, lader den koge godt, og presser noget Citronsaft i Saucen inden den serveres.

Vil man tillave den i Coquilleskaller, kan det skee paa følgende Maade:

Kjødet af forskjellige Slags Fisk, ligesom ovenfor anført, skjæres fra Skindet og Benene, vaskes, aftørres og skjæres i store Tærner, bestrøes med Salt, mørsteges over en langsom Ild i Smør og Citronsaft og lægges saa paa en Sigte forat afløbe; man svitser, under stadig Omrøring, nogle Spiseskeefulde Meel i ligesaa mange Lod Smør, der er smeltet over en jevn Ild uden at det er blevet brunet, indtil det begynder at stige iveiret, men saaat det bliver gult, hælder den skummede Fiskesauce og Kjødsuppe derpaa, koger deraf en jevn Sauce, tilføier et Glas Viin og indkoger Saucen under stadig Omrøring indtil den bliver tyk, legerer den med nogle Æggeblommer, Anchiovis-

eller Sardelle-Smør og Citronsaft, og blander Fisken dermed, men varsomt, saaat den ikke røres i Stykker. Herpaa hælder man denne Ragout op i Coquilleskaller, bestrøer dermed en Blanding af Hvedeknop og Parmesanost, drypper Krebsesmør derover og bager Coquillerne i en heed Ovn indtil Ragouten faaer en smuk Couleur.

Man kan lave denne Ragout endnu finere, naar man blander dermed afkogt Fiskefarce, en Qvabbelever, som er afkogt i Vand med Salt og Eddike og de i Tærner skaarne Haler af kogte Krebs.

1729—31. Fiske-Postei.

Foruden de allerede anførte Opskrifter paa Fiske-Posteier, skulle vi her endnu meddele følgende, hvortil man kan bruge hvilkensomhelst Slags Fisk.

Kjødet af Fisken skjæres fra Benene og i pæne côtelette-formede Stykker, Posteifadet belægges med Deig som sædvanligt og Fisken lægges deri med en Visk Krydderurter, lidt Salt, nogle stødte Krydderier og et Lag Smør ovenpaa; et Deiglaag lægges over og Posteien bages i halvanden Time. Naar den er mør, afskummes Fidtet og man kommer i Posteien en Ragout, tillavet paa følgende Maade:

Lidt Smør og Meel røres over Ilden indtil det er lyse-brunt og spædes med en Pægel Sherry og noget Fiskesuppe, hvorpaa man kommer deri nogle Champignoner, lidt Salt og en Visk, lader det koge en halv Time, kommer deri halvkogte bløde Karperogn og stuver saa det Hele under Laag et Qvarteer, hvorpaa Ragouten er færdig til at fyldes i Posteien.

Man kan istedet herfor bruge hvilkensomhelst anden Ragout af Vegetabilier, eller ogsaa en fiin Fiskefarce, blandet med Anchiovissmør, fiinthakkede og i Smør svitsede Urter, Parme-sanost og Fiskesuppe.

Fisken kan, forinden den lægges paa Fadet, marineres med Salt, Peber, Citronsaft og Petersilie og halvsteges i Smør, men maa da først være bleven kold igjen.

1732—33. Fiske-Budding.

Idet vi henvise til de tidligere anførte Opskrifter paa Buddinger af Lax, Billinger etc., tilføie vi følgende, hvortil man kan bruge hvilkensomhelst Slags Fisk, dog helst Gjedder.

Kjødet af tre Pund Fisk skjæres fra Benene og Skindet, vaskes og en Trediedeel deraf koges i Smør med Salt indtil det er mørt, lægges til Afdrypning paa en Sigte og hakkes derpaa ganske fiint sammen med den raa Fisk. Derpaa udbløder man halvt saameget Hvedebrødskrumme som der er Fisk, i Melk, aftrykker det derpaa igjen saaat det bliver tørt, og koger, i samme Qvantitet som man har Hvedebrødskrumme, en tyk Sauce af Meel og Fløde, hvori man har kommet en fiinthakket Charlotte. Nu rører man et halvt Pund Smør og kommer efterhaanden deri to hele Æg, sex til otte Æggeblommer, Fisken, Hvedebrødskrummen og Saucen, Salt, Muskatnød og fire Lod reven Parmesanost, legerer saa deriblandt de ret stivtpidskede Æggehvider, koger Buddingen halvanden Time, ikke altfor rask, i en Form og serverer den, enten med en hvid Sardelle- eller Anchiovis-Sauce, eller med en Ragout af Champignoner, Morkler og Krebsehaler særskilt deri.

Fiske-Budding eller Fiske-Granade med Høns-Fricassée:

Man laver to Pund Fisk til Farce og beklæder dermed den med Smør besmurte Buddingeform, skjærer to Høns (eller ogsaa fire Kyllinger) istykker og koger dem til Fricassée. Naar Kjødet er mørt, optages det og lægges tæt sammen i Midten af Farcen med ganske lidt Sauce; derovenpaa lægger man igjen et

Lag Farce, som bestrøes med stødt Brød. Man koger den i en Times Tid, ligesom en anden Budding, og serverer den med Fricassée-Sauce, efterat denne er bleven jevnet med Meel og Smør og legeret med et Par Æggeblommer.

Man kan komme deri enten Østers eller Muslinger, Hummer, Krebs eller Reier, med Asparges eller Blomkaal.

Ved Trancheringen afskjæres først det øverste Stykke af Buddingen, for at man desbedre kan komme til Kjødet.

1734. Fiske-Gratin.

Man smelter et Fjerdingspund Smør i tre Pægle Melk og bager et Fjerdingspund Meel deri. Naar det har svalet sig noget, røres deri sex Æggeblommer, Salt og lidt Muskatblomme og naar det er godt rørt, kommer man deri en flad Tallerken fuld af opplukket kogt Fisk, der kan være af hvilketsomhelst Slags, og til Slutningen de pidskede Hvider. Gratinen hældes op paa et dybt Fad eller i en Form med fast Bund og bages en Times Tid i en Ovn eller Gryde, hvorpaa den serveres med en Serviette omkring, og med en Sauce af rørt Smør og Muskatblomme, eller ogsaa med Østers-, Kapers-, Champignon- eller Reie- og Asparges-Sauce, særskilt dertil.

1735—36. Fisk i Carri.

Foruden den tidligere meddeelte Opskrift til Fiske-Filéer i Carri anføre vi følgende:

Et Par Løg skjæres i tynde Skiver og brunes i Smør smukt lysebrune, Smørret optørres over Ilden i Carri og spædes derpaa med Fiskesuppe; det Hele koges godt, krydres med Sukker, Cayennepeber, Salt og Citronsaft og sies derpaa over en reen Gryde, hvorefter Fisken kommes deri, omrystes sagtelig og koges en kort Stund over en jevn Ild.

Eller, efter Soyer:

Man lægger i Gryden fire Løg og to Æbler, i tynde Skiver, nogle Laurbærblade, Timian, et Fjerdingspund Tælle eller Suppefidt, tre Spiseskeefulde Salt og en dito Sukker, og koger det et Qvarteer, hvorpaa man hælder deri tre Potter Vand og et Pund Risengryn og koger dem indtil de ere møre. Nu kommer man deri en Spiseskeefuld Carri, rørt i lidt Vand, og Kjødet af sex Pund Fisk, skaaret i Stykker af et Ægs Størrelse, og koger det i tyve til tredive Minutter, alt efter Fiskens Beskaffenhed.

Vil man bruge salt Fisk hertil, maa man ikke komme Salt i Gryden. Man kan i Nødsfald ogsaa behjelpe sig uden Timian og Laurbærblade, eller tage andre Urter istedet.

1737—44. Fiske-Salater.

Man kan til Fiske-Salat benytte enten Fisk, som koges dertil, eller Levninger af kold Fisk fra et foregaaende Maaltid. Alle Slags, saavel runde som flade Fisk, ere tjenlige dertil. Ihensеende til Silde- og Anchiovis-Salater henvise vi til hvad i det Foregaaende derom er anført.

Tager man raa Fisk, afkoges den i Vand med Salt, Løg, Krydderier og Laurbærblade. (Vil man bruge Aal, kan den ogsaa koges med Øl, lidt Eddike, Krydderier og Citronskiver eller Citronskal, Salt og lidt Sukker).

Man kan derpaa enten først aftage Skindet, strøe lidt Peber paa Stykkerne, vende dem i Smør og stødt Brød og stege dem paa Pande eller Rist over Glødeild, eller, strax efterat den er kogt, skille Kjødet fra Skindet og Benene i smaa pæne Stykker.

Tillavningen af Lakse-Salat have vi allerede meddeelt S. 223—24. Andre Fiske-Salater kunne tillaves paa mange for-

skjellige Maader og varieres efter de Ingredientser, man vil bruge dertil.

Man kan til et Qvantum af tolv Spiseskeefulde Fisk tage tre Spiseskeefulde Olie, rørt med to dito Eddike og ligesaameget hvid Viin, Salt, stødt Peber, tre Spiseskeefulde Champignoner, ligesaameget Kapers eller Nasturtium, ligesaamange kogte smaaskaarne Kartofler, ligesaa meget kogt, smaaskaaret Selleri og to eller tre smaaskaarne Æbler. Vil man have Salaten rød, tages Rødbeder istedetfor Champignoner og Kapers.

Eller til et lignende Qvantum Fisk: halvanden Pot Fløde, rørt med to Spiseskeefulde Champignoner, ligesaa meget Kapers eller Nasturtiun, en Theeskeefuld stødt Muskatblomme, lidt Salt og en Spiseskeefuld Maderaviin. Man kan ogsaa indskrænke sig til een af Delene, enten Champignoner eller Kapers og istedetfor Fløden tage tre Spiseskeefulde Olie og udrøre den i een eller to dito Maderaviin.

Til et Qvantum af halvfjerde Pund Fisk kan man tage fire temmelig store kogte Sellerier, ligesaa meget kogte Kartofler og sex haardkogte Æggehvider og skjære dem i smaae Stykker, udtvære og røre de sex haardkogte Æggeblommer med sex raae, en Theeskeefuld Sennop, Peber, Salt, otte Spiseskeefulde Olie og henved en Pægel Eddike. Naar Alt dette er godt sammenrørt, kommer man en god Deel Kapers med Eddiken ved, Fisken og det Øvrige deri. Istedetfor Kapers kan man tage klar og stiv smaaskaaren Schy og istedetfor Noget af Eddiken Madera- eller hvid Viin. Vil man lave denne Salat uden de raae Æggeblommer, røres de udtværede haardkogte med Olien, førend det Øvrige kommes i.

Englænderne bruge meget at komme Filéer af Anchiovis i Fiske-Salater, og tillave disse i Almindelighed blot af Levninger af kold Fisk fra et foregaaende Maaltid.

Vil man tage Filéer af Fisk dertil, anbefaler Soyer at sautere dem paa Panden over en jevn Ild i fire til fem Minutter, kryddrede med Peber, Salt, og Saften af en halv Citron, og derpaa lade dem blive kolde.

Vi henvise forøvrigt til hans Opskrift paa Hummer-Salat i det Følgende, efter hvilken Opskrift alle Fiske-Salater kunne tillaves.

Fiske-Salat à l'Italienne:

Man bruger hertil Fiske-Filéer og Fiskeboller, Hønsekjød, Hummer, Anchiovis-Filéer, skrællede Oliven, haardkogte Æg, Rødbeder, Agurker, Laktuk- og Snitsalat, Selleri og Karse. Laktuksalat-Hovederne og Sellerierne skjæres istykker, blandes derpaa godt med Snitsalaten og Karsen og denne Salat lægges i Midten af Fadet saaledes at den høiner sig i en Top, hvorpaa alle de øvrige førstnævnte Gjenstande placeres i afverlende Orden pænt og smagfuldt rundtom den, Alt skaaret i tynde Skiver. Man laver derpaa en Salatsauce, hælder den over Salaten og anbringer Kjødgelee overalt hvor det kan skee.

1745—48. Klipfisk.

Jo hvidere Klipfisken er, desbedre ansees den i Regelen at være. Man maa eftersee, at den ikke er middet; Skindet maa være blaaladent og man maa tydeligt kunne see den mørke Stribe langsmed Ryggen. Naar man vil bruge den, afskjæres Finnerne, Fisken vaskes, skjæres i Stykker og lægges i Blød i koldt Vand, helst om Middagen, eller fire og tyve Timer, før den skal koges. Om Aftenen og næste Morgen give man den frisk Vand, afskraber om Morgenen Skjællene paa begge Sider, dog saaledes at Skindet ikke ogsaa gaaer af, og lægger den igjen i Vandet indtil den skal over Ilden. Hvis Fisken er meget haard, er det tilraadeligt at lægge den endnu tidligere i

Blød. Den koges langsomt i koldt og rigeligt Vand uden Salt indtil den er mør, hvilket i Almindelighed medtager henved en Time; Vandet skummes og saasnartsom Fisken er mør, maa den strax optages og lægges paa Fadet, med Skindet vendt opad. Den anrettes i Almindelighed med en Sauce af smeltet Smør og Vandsennop, eller ogsaa med Smør og Sennop og haardkogte, hakkede Æg, eller blot med Smør og hakket Peter-silie, i alle Tilfælde med kogte Kartofler særskilt dertil.

Klipfiske-Budding:

Denne Budding kan tillaves med eller uden Brød. Paa sidstnævnte Maade, som er den almindeligste, tager man til tre Fjerdingspund kogt og finthakket Fisk et Fjerdingspund Smør (eller halvt saameget Smør og Resten klaret Fidt) og et Fjerdingspund Meel, bager det, spæder det med tre Pægle Melk, rører deri otte til ti velpidskede Æggeblommer og den hakkede Fisk, kommer Rosiner, Salt, Muskatblomme og tilsidst de pidskede Hvider deri, og koger Buddingen i omtrent to Timer. Den anrettes med en Sauce af rørt Smør og Peber eller Muskat-blomme, eller en Crêmesauce.

Vil man have den med Brød, raspes tre Fjerdingspund Franskbrød eller Hvedeknopper, som dernæst skjæres i fire Dele, dyppes hurtigt i koldt Vand og derpaa lægges hen under Til-dækning et Par Timer, hvorefter de blødes i en Pægel Melk og bages i et halvt Pund Smør (eller et Fjerdingspund Smør og ligesaa meget Fidt). Naar det er næsten færdigt, kommer man den finthakkede Fisk deri (samme Qvantitet som oven-anført), bager det Hele tilsammen, og rører det, naar det er blevet noget afkjølet, med otte til ti velpidskede Æg, en Kop Rosiner og lidt Peber, hvorefter det koges ligesom ovenanført og serveres med samme Sauce.

Eller:

Man koger halvanden Pægel Melk eller Fløde med et Fjerdingspund Brød og et halvt Fjerdingspund Smør, kommer, naar det koger, et halvt Fjerdingspund Meel deri og saa et halvt Pund fiinthakket Fisk, Rosiner, Sukker, hvidt Peber og Muskat, rører derefter otte til ti Æggeblommer deri og tilsidst de pidskede Hvider.

Alle de her angivne Qvantiteter ere til otte à ti Personer.

1749—50. Bergefisk.

Fisken skjæres istykker, reenvaskes og lægges i Blød, ligesom Klipfisk, men først samme Dags Morgen, kommes, naar den skal koges, i kogende Vand uden Salt, og behøver kun at koge et lidet Qvarteerstid, da den ellers let gaaer istykker. Naar Kjedlen tages af Ilden, kommer man Salt og lidt koldt Vand deri, hvorpaa Fisken strax lægges paa Fadet, med Skindet opad. Kommer man Salt i Vandet, hvori den koges, bliver Fisken haard. Den serveres med smeltet Smør og Peber, eller med Smør og Sennop, samt med Kartofler til.

Bergefiske-Budding:

Man rasper tolv Lod Franskbrød eller Hvedeknopper, udbløder dem i Melk og afstrykker dem godt, skraber og hakker derpaa et halvt Pund raa Bergefisk, støder den med lidt Smør, rører den med otte til ti Æggeblommer, et halvt Pund Rosiner, hvidt Peber, lidt hakket Løg, Sukker og Muskatblomme, og tilsidst med de pidskede Hvider, og koger den i en Form i halvtredie Time. Den serveres med rørt Smør og Muskatblomme.

1751—54. Stokfisk.

Denne Slags tørret Fisk, som sjeldnere bruges hos os, ansees flere Steder udenlands som en stor Delicatesse. Vi

skulle derfor her anføre nogle af de forskjellige Maader, paa hvilke den tillaves.

Efterat den har ligget tilbørligt i Blød, og er skaaren i Stykker, lægges den i kogende Vand under Laag og man koger den saaledes deri en halv Time, smelter saameget Smør, som man vil bruge til den, tager Fisken op af Vandet, lader den afløbe, aftager Benene, lægger den i det hede Smør og svinger dem nogle Gange omkring deri, hvorpaa den anrettes, enten bestrøet med finthakket Petersilie, med raspet og i Smør ristet Hvedebrød eller med ristede Løg i Skiver.

Man bager ogsaa Stokfisk. Hertil tages pæne, ligestore Stykker, som ere skaarne fra Skindet og Benene; man strøer lidt Salt paa, lægger dem paa et Fad, tildækker dette og sætter det over varmt Vand, afsier derpaa det Vand, som trækkes ud af den, vender Stykkerne i Æg og Meel, bager dem i Fidt og serverer dem med en Sauce, lavet af Smør, lidt Meel, suur Fløde, smaaskaarne Anchiovis og lidt Sennop, som, efterat have faaet et godt Opkog, hældes op over Fisken.

En tredie Tillavningsmaade er, efterat den er kogt, at skjære den i smaa Filetstykker og sætte den fem Minutter over Ilden i en Béchamelle-Sauce, og en fjerde, tilligemed Béchamelle-Sauce, at anrette den med revet Schweizer- og Parmesanost, blandet med ligesaa meget stødt Brød, hvori Fiskestykkerne paneres, efterat være dyppede i Smør.

1755—56. Saltede Lax og Aal.

Soyer anbefaler at skjære saltet Lax i Skraaskiver, hver omtrent paa et Fjerdingspund, indgnide hvert Stykke godt med Smør eller Olie og riste dem over en ganske jevn Glødeild. Man kan ogsaa riste dem, indsvøbte i Smør- eller Oliepapir, og servere dem deri.

Saltede Aal bør, efter hans Anviisning, lægges tolv Timer i Blød i Vand og Viineddike, derpaa indgnides med Smør, skjæres i Stykker af fire Tommers Længde og ristes langsomt over en jevn Glødeild (cfr. S. 293).

1757—69. Plukkefisk.

Denne Ret kan laves enten af fersk Fisk eller salt Fisk, navnlig Klipfisk og Bergefisk, eller ogsaa af Levninger deraf fra et foregaaende Maaltid. Tillavningsmaaden kan enten være ganske simpel eller varieres til finere Anretninger.

Af fersk Fisk kan saagodtsom alle Slags anvendes dertil; Gjedder, Kuller, Torsk og Aborrer egne sig bedst til Plukkefisk, men man kan ogsaa bruge flade Fisk.

Fisken koges, Kjødet pilles fra Benene og enten skjæres i smaa firkantede Stykker, rulles eller hakkes. Til eet Pund Fisk tager man et halvt Fjerdingspund Smør og tre Lod Meel, bager dette i Smørret, spæder det med en halv Pot Melk, kommer lidt hvidt Sukker og Salt deri og derpaa Fisken, som gives et Opkog og serveres med en Garnitur af bagt Franskbrød i Skiver eller smaae Kager af Smørdeig (Butterdeigskager), eller ogsaa hældt op over ristede Franskbrødsskiver.

Istedetfor Melk, kan man tage Fløde til Spædningen og først koge Fisken lidt med finthakkede Purreløg og lidt stødt Muskatblomme eller Peber og legere den med et Par Æggeblommer, inden man kommer Sukker og Salt deri. Man bruger ogsaa at komme Rosiner i; men disse maa da iforveien være kogte i Melk eller Fløde.

Man kan, efterat have hældt den op paa Fadet, bestrøe den med et fingertykt Lag stødt Brød, hælde smeltet Smør over, sætte den ind i Ovnen eller paa en Ildgryde, med Gløder over Laaget paa Fadet, og bage den indtil den bliver lysebrun.

Den maa i dette Tilfælde være stuvet temmelig tyk og legeret med Æggeblommer. Istedetfor Brød kan man ogsaa lægge et Laag af Smørdeig over Fisken.

Vil man servere den i Østersskaller, smeltes et Stykke Smør; man kommer deri fiint stødt Brød, Muskatblomme, hvid Viin, Citronsaft, Salt, Kjødsuppe og lidt af Fiskesuppen, koger det indtil det bliver jevnt, giver Fisken et Opkog deri, hælder den saa op i Skallerne, strøer stødt Brød over, paahælder smeltet Smør og bager den i Ovnen.

Man bruger ogsaa at anrette Plukkefisk i Forme af Papir. Hertil tager man to Potter Fløde, pidsker deri over Ilden saameget Meel, at det bliver til en tyk Vælling, kommer lidt Smør, Salt, hakkede Løg og Muskatblomme deri, og naar det igjen er blevet koldt, rører man deri ti til tolv jevnt pidskede Æggeblommer, kommer deri saameget fiinthakket Fisk, at det bliver en tyk Grød, lader denne staae en Times Tid og fylder den saa i Papirskasserne, efter først at have lagt i disse et lidet Stykke Smør, hælder lidt smeltet Smør over, strøer stødt Brød derpaa og bager derefter Papirsformene med Fisken paa Plader i Ovnen.

Plukkefisk kan ogsaa bages i Franskbrød. Man maa dertil tage store lange Melkefranskbrød, afraspe det haardeste af Skorpen, og skjære dem i ganske tynde Skiver. Af det halve Antal af disse Skiver bortskjæres det meste af Krummen, saaat der kun bliver en Kant tilbage, der, tilligemed de øvrige Skiver, hvoraf Krummen ikke er udtagen, bages lysebrune i Smør og klaret Fidt. Derefter lægger man en temmelig tyk stuvet Plukkefisk paa de sidstnævnte Skiver og lægger Kanten derpaa, naar der er saameget Fisk derunder som der kan rummes. De serveres saa varme som muligt, enten alene, eller som Garnitur om den i Midten af Fadet ophældte Rest af Plukkefisk.

Foruden Plukkefisk kan man ogsaa komme stuvede Reier og Asparges, Krebs, eller forskjellige Slags Hachier i disse Franskbrød; men man maa passe, at det Hele er tykt stuvet, uden synderlig Sauce.

Endnu en anden, ret velsmagende Tillavningsmaade, er at bage tynde Pandekager, men saa lyse som muligt, belægge dem med Plukkefisk, rulle dem sammen derom, derpaa stege dem brune paa Panden og servere dem med brunet Smør til.

Til Plukkefisk af Klipfisk eller Bergefisk maa tages veludblødt og mørkogt Fisk, der pilles godt fra Skindet og alle Benene og derpaa hakkes lidt, eller skjæres i ganske smaae Tærner. Man tager ligeledes her Smør (men noget mere.) Meel og Melk eller Fløde, i samme Forhold som til den første Opskrift paa Plukkefisk af fersk Fisk, kommer, naar Jevningen koger, fem til sex Gulerødder deri, skaarne i smaae Tærner, lidt fiinthakket Persilie og Peber, og giver tilsidst Fisken et godt Opkog deri. Foruden Persilie kan man komme stødt Muskatblomme eller Peber og kogte eller i varmt Vand godt udblødte Rosiner deri, og istedetfor Gulerødder kan man bruge Kartofler, ligeledes i smaae Tærner, eller fiinthakkede Charlotter.

Man kan ogsaa, naar Fisken er kogt og hakket meget fiint, tillave den som Farcen til Klipfiske-Budding, derpaa komme den paa et dybt Fad, overhælde den med smeltet Smør, strøe stødt Brød derpaa og sætte den lidt ind i Ovnen indtil den er bagt lysebrun.

I Tydskland bruger man at tillave Plukkefisk, blandet med Grønneærter eller Hvideroer, hvilket ogsaa smager særdeles godt.

Vi slutte med følgende Opskrift paa en Plukkefisk, lavet af Stokfisk, men hvortil man ogsaa kan bruge Klipfisk eller Bergefisk:

Efterat Fisken er mørkogt, lader man den godt afdryppe og hakker den saa fiint som muligt. Man hakker ligeledes en god Deel Løg ganske fiint og svitser dem møre og hvide i et godt Stykke Smør, kommer Fisken deri; tilligemed Salt og Peber og gjennemsvitser det Hele godt under hyppig Omrøring. Temmelig stivt afkogte masede Kartofler blandes tilsidst med Fisken, Blandingen røres over Ilden indtil den er dygtig heed; man kommer endnu lidt Smør deri og den er da færdig til Anretning.

I Tydskland serveres denne Ret ofte med en Garnitur af bagt Torsk eller anden Fisk, og man bruger ogsaa at komme over Plukkefisken et Lag revet Hvedeknop, som iforveien er bagt i Smør saaledes at det har en guul Couleur.

1770—72. Fisk i Gelee.

Idet vi henvise til de Anviisninger, som S. 222—23 og S. 297 findes meddeelte om Tillavningen af Lax og Aal Gelee, skulle vi her tilføie Følgende:

Foruden Lax og Aal, kunne saagodtsom alle Slags Fisk, isærdeleshed Sild, Gjedder, Aborrer, Kuller, men ogsaa flade Fisk, benyttes til Gelée.

Efterat Fisken er godt renset, skjæres den i Stykker og koges i Vand, helst blandet med lidt Kjød- eller Fiskesuppe; man kommer deri Salt, Eddike, Laurbærblade og nogle Nelliker. Naar Fisken er kogt, optages den og pilles i temmelig store Stykker, saafremt det ikke er Aal eller Sild, der ikke pilles fra Benene, men forblive i passende store Stykker. Man kommer noget Stive-Gelée i Suppen, afklarer den med Æg og hælder den gjennem en Geléepose, hvorpaa man hælder lidt af Geléen op i Formen, lægger deri noget af de kogte Laurbærblade, Peberkorn og nogle Rødbeder, hvilke dog først aftrykkes i et

Klæde, for at Geléen ikke skal blive rød, samt Citroner og Agurker, skaarne i Skiver, Persilie og hvad man ellers vil pynte den med; derovenpaa lægges nu Fisken, med den pæneste Side vendt udad, og Resten af Geléen hældes efterhaanden derpaa, saaat den blander sig godt med Fisken og kommer til at staae over den til alle Sider. Vil man have Geléen i forskjellige Couleurer, er Fremgangsmaaden den samme, som allerede tidligere er anført om Lax i Gelée.

Man regner i Almindelighed til to Pund Fisk henved to Potter Vand, en halv Pægel Eddike og et Fjerdingspund Stive-Gelée.

Hvis det er Sild, man vil have i Gelée, tages serten til tyve, efter Størrelsen, til to Potter Vand, hvori fire eller fem af dem heelt maae udkoges.

For at spare paa Stive-Geléen, kan man lade alt det Frapillede, Benene, Skindet, Hoved og Hale koge længere i Suppen end Fisken; men maa da sie den gjennem en Sigte førend den klares. Man vil da, isærdeleshed til Lax, Aal og Sild, saagodtsom kunne undvære Stive-Geléen, eller behøver ialtfald kun at tage en ringe Qvantitet deraf.

I England bruger man at lave følgende Gelée til alle Slags kold Fisk, hvorved Fisken erholder en ret behagelig Tilsmag, naar den serveres dermed:

Man tager en stor flad Fisk, renser den og kommer den i tre Potter Vand, tilligemed en Kalvefod, et Stykke Peberrod, et Løg, tre Blade Allehaande, noget hvidt Peber, lidt Citronskal og en god Skive mager Skinke, stuver det Hele, under Laag indtil det bliver en tynd Gelée, sier det og lader det staae, for at blive koldt, hvorpaa man afskummer alt Fidtet, optager Geléen fra Bundfaldet og koger den med et Glas hvid Viin, helst Madera eller Sherry, fire eller fem Æggehvider og et

Stykke Citron. Man maa ikke røre om deri under Kogningen. Efter faa Minutters Forløb tager man den igjen af Ilden og lader den staae ved Siden deraf en halv Times Tid, hvorpaa den sies gjennem en Pose eller en Sigte, hvori man har lagt et reent Klæde. Naar den er bleven kold, hældes den op over Fisken.

1773—96. Hummer.

Hummer koges paa følgende Maade:

Efterat de ere afskyllede i koldt Vand, lægges de i spilkogende Vand, hvori man har kommet rigeligt Salt; der maa være meget Vand, det maa være i stærk Kog inden de lægges i, og de maae koges over en rask Ild, især i Begyndelsen. Man skummer Vandet godt og koger Hummerne ikke forlænge, da Kjødet saa bliver trævlet. Naar Benene kunne aftages, ere de kogte nok. En Hummer paa et Punds Vægt vil være kogt paa omtrent et Qvarteer. Man bruger at stikke en lille Træpind, eller Pennepose, ind i Haleaabningen, for at der ikke skal komme Vand ind i Hummeren, eller noget af dens Kjød skal koges ud af den. Det er ogsaa anbefalet, under Kogningen gjentagne Gange at stikke et gloende Jern i Vandet. Som oftest lægges Hummerne levende i det kogende Vand, med Kløerne sammenbundne; de døe imidlertid øieblikkeligt saasnart som de komme i Vandet.

Man lader Hummerne blive halvt kolde igjen i Vandet og kan, naar man optager dem, smøre lidt Olie eller Smør over dem, for at de kunne faae et rigtig blankt Udseende. Ved Anretningen knækkes og overskjæres de paalangs, og Kløerne knækkes, og de serveres med Eddike, Olie og hakket Petersilie, eller ogsaa med en Remolade-Sauce.

Hummer kunne stuves paa mange forskjellige Maader, af hvilke vi her skulle anføre følgende:

Stuvede Hummer med Schy og Fiskeboller:

Man koger en stor Hummer, udpiller Kjødet og skjærer det i smaae Stykker, smelter et lidet Stykke Smør, rører deri en Spiseskeefuld Meel, spæder det med en Pægel kraftig Schy og ligesaa meget god Fløde, koger det tilsammen, kommer deri, naar det koger, kogte Fiskeboller, eller hælder Saucen op over dem, naar de ere varme og kommer Hummerkjødet i Saucen, forat blive varmt, dog uden at koge det deri. Skulde Saucen være for tyk, spædes den med mere Fløde og Melk. Det serveres saa varmt som muligt, og ved Anretningen rører man lidt Salt deri. Man kan lægge et Laag af Smørdeig over Fadet eller garnere dette med smaae Smørdeigs- (Butterdeigs) Kager.

Dito med Østers:

Kjødet pilles af Skallerne og rulles ligesom til Plukkefisk, Skallerne stødes, koges i lidt Smør og tværes med Fløde gjennem en Haarsigte paa en Pande over Ilden; man kommer deri et Stykke Smør med lidt stødte Tvebakker og giver det et Opkog, hvorpaa man kommer Hummerkjødet deri, med lidt Muskatblomme og en halv Snees Østers, giver det endnu et godt Opkog, og kommer, naar det tages af Ilden, Salt og lidt hvid Viin deri, efter Smag. Man bruger ogsaa at stuve smaae Blomkaalsknopper deri.

Istedetfor at plukke og rulle Kjødet, kan man ogsaa lade det være i større Stykker; man tager da ikke stødte Tvebakker, men et Par Skeefulde Fløde til Saucen.

Eller:

Man koger og piller en stor Hummer, støder Skallerne med Smør og koger dem med en halv Pot Melk, sier det og

koger det paany med næsten ligesaa meget Melk, smelter saa en god Skive Smør tilligemed Hummersmørret, rører deri en Spiseskeefuld Meel og spæder det med Melk, kommer kogte Fiskeboller deri og naar de ere varme, Hummerkjødet tilligemed tolv store Østers, som skjæres midt over, samt Saucen af Østerserne. Man maa ikke lade det koge, men kun blive godt varmt og anretter det strax; Salt røres i ved Anretningen. Asparges kunne kommes paa tilligemed Bollerne; de skrælles da, skjæres i korte Stykker og koges først møre i Vand med lidt Salt. Man kan ogsaa bruge Suppe, istedetfor Melk, og koger da Aspargeserne møre i Suppen.

Dito med Viin:

Kjødet udtages af een eller to kogte Hummere, Skallerne lægges i en halv Pot Vand med noget heelt Peber, Salt og lidt Muskatblomme og koges indtil al Kraften er trukket af dem, hvorpaa det sies og blandes med lidt Fløde, eller tyndt smeltet Smør; man kommer lidt Citronsaft og een Spiseskeefuld Maderaviin deri, omrører det godt over Ilden og lægger Hummerkjødet deri indtil det er varmt, hvortil kun vil udfordres nogle faa Minutter.

Eller:

Kjødet af en kogt Hummer skjæres i Stykker og lægges til Varme under Laag over Ilden med et lidet Stykke Smør, to store Spiseskeefulde Schy, een dito Soya, lidt Salt, Cayennepeber og et Glas Portviin. Ved at komme det paa et Fad af Metal kan man varme det over en Spirituslampe ved Bordet.

Man kan ogsaa hakke Hummerkjødet og komme det i en halv Pot Krebsjødsuppe, stuve det lidet deri, jevne det med et Stykke Smør, rullet i Meel, komme et Glas Maderaviin deri, lidt Peber, Salt, Muskatnød, en Spiseskeefuld Champignonsoya,

en dito Anchiovis og en dito Citronsaft, stuve det Hele tilsammen og servere det, med de smaa Kløer som Garnitur om Fadet.

Stegte Hummer:

Man koger Hummerne først halvmøre, optager dem saa, aftørrer dem og besmører dem, medens de endnu ere varme, med Smør, sætter dem foran en god Ild og drypper dem med Smør. Naar de frembringe et fiint Skum, have de nok og serveres med smeltet Smør.

Hummer i Carri:

Kjødet udtages af en stor kogt Hummer, i saa store Stykker som muligt, saaat Halen skjæres i omtrent sex Stykker og Kløerne i forholdsviis store Stykker, to Løg skjæres i smaae Skiver, som brunes i to Lod Smør indtil de ere lysegule, en god Spiseskeefuld ikke altfor stærk Carrideig (eller halvt Carripulver og halvt Deig) røres deri, spædes med en halv Pot god Suppe og gives derpaa et Opkog indtil det bliver lidt tykladent, hvorpaa man kommer Hummerne deri, rører det Hele godt omkring, lægger et tætsluttende Laag over Panden og sætter den en halv Time ind i en moderat heed Ovn. Ved Anretningen trykkes Saften af en halv Citron derover; Riis serveres særskilt dertil. Hvis man ikke vil stuve dem i Ovn maa det skee meget jevnt over en langsom Ild, og de maae da vædes af og til.

Eller:

Efterat man har stuvet tilsammen to Desertskeefulde Carri, fire Lod Smør, et Løg i fine Skiver og tre Desertskeefulde Fiskesuppe, kommes Hummerkjødet deri; man stuver det ganske jevnt i en Time og presser ved Serveringen Saften af en halv Citron, samt kommer lidt Salt derpaa.

I England bruger man ogsaa at lave Carrien grøn ved Hjelp af Spinatsaft. Man kommer nemlig Spinat, uden Vand, paa en Pande over Ilden, koger den mør, udpresser saa Saften og kommer den, tilligemed Smør, lidt Cayennepeber og Salt, i Saucen.

Hummer-Fricassée:

Man halvkoger først Hummerne, udtager saa Kjødet, skjærer det i smaae Stykker, strøer hvidt Peber, Salt og reven Muskatnød derpaa og lægger det i en Gryde, for at stuves med saameget Fløde eller kraftig hvid Sauce, som bedækker det. Laaget holdes tætsluttende derover, man sætter det over en stærk Glødeild og stuver det langsomt i omtrent ligesaa lang Tid som man brugte til at halvkoge Hummerne.

Hummer-Salat:

Denne Ret kan varieres paa flere Maader:

Den simpleste er blot at pille Kjødet af Hummerne, skjære det i smaae Stykker og omrøre det i en Sauce af to Spiseskeefulde Olie, rørt med en Spiseskeefuld Eddike, en Spiseskeefuld hvid Viin, Peber og Salt — enten Hummerkjødet alene, eller tilligemed kogt og plukket Fisk, eller ituskaarne Fiskeboller.

Soyer anbefaler følgende:

Man fylder først Terrinen halvt fuld med Salat, skjærer Kjødet af Hummerens Hale og Kløer i ganske smaae Tærner og ordner disse pænt paa Salaten, udtager alt det Bløde af Hummeren, omrører det særskilt godt med en Theeskeefuld Salt, en halv dito Peber, fire dito Olie og fire dito Eddike og hælder det op over Salaten, lægger derovenpaa igjen to haardkogte Æg, skaarne i Skiver, nogle Skiver Agurker, nogle Kapers og Kjødet af et Par Anchiovis, hvorpaa det Hele omrøres lidt og serveres.

Dito med Macaroni:

Efterat Kjødet er udpillet og skaaret istykker, støbes Skallerne med lidt udvasket Smør og afkoges med lidt Suppe eller Vand, hvorefter Hummersmørret aftages; sex Lod Macaroni brækkes i korte Stykker, mørkoges med Salt i to Potter kogende Vand og kommes paa et Dørslag, to haardkogte Æggeblommer udtværes og røres, først med en raa Æggeblomme, derpaa med Hummersmørret og tilsidst med to Spiseskeefulde Olie, en dito Eddike, en à to dito hvid Viin, Peber og Salt; Macaronierne og Hummerkjødet kommes saa deri og omrøres.

Man bruger ogsaa at komme fransk Sennop og Oliver, hvoraf Stenene ere udtagne, hakket Estragon, Kjørvel eller Persilie og lidt hakkede Charlotter i Hummer-Salat, og, foruden almindelig Viineddike, at komme lidt Estragon-Eddike i Saucen.

Nedlagt Hummer:

Man udtager Kjødet saa heelt som muligt, flækker Halen og borttager Tarmestrængen; hvis Indmaden ikke er vandet, medtages ogsaa den; det Hele bestrøes med Muskatblomme, Muskatnød, hvidt Peber, Salt og een eller to Nelliker, Alt fint pulveriseret. Lidt Smør lægges paa Bunden af Panden, Hummeren jevnt derover med Laurbærblade og man bager den langsomt. Naar den er mør, hældes det Hele op paa en Sigte og man lægger nu med en Gaffel Stykkerne i Krukken med Krydderiet omkring dem og hælder, naar det er blevet koldt, klaret Smør derover. Naar det er godt krydret og dækket med et tykt Smørlag, vil det da holde sig nogen Tid. Det serveres enten koldt, eller som Fricassée med Flødesauce.

Kold Hummerpostei:

En Form beklædes med Smørdeig, i Bunden lægges et Lag Fiskefarce og deri nedtrykkes pæntskaarne Stykker Hummer;

et andet Lag Farce, blandet med Hummersmør, lægges derover og saa igjen Hummer, indtil Formen er fuld, saaledes at der øverst kommer et Deiglaag, som trykkes godt til. Postеien bages i en temmelig varm Ovn i halvanden Time, udtages saa, for at blive kold, og vendes ud paa Fadet. Den anrettes med Hummersauce særskilt dertil.

Hummer-Budding:

Man laver en Deig som til Brødbudding, men uden Mandler, koger en eller to Hummere, udtager Kjødet, hakker det og blander det godt med Deigen, støder Skallerne med lidt Smør, koger dem, afsier Suppen og jevner den med Meel eller Æggeblomme til en Sauce, hvori man kan komme Asparges eller Blomkaal, eller laver en Sauce af Hummersmørret, lidt Fløde, Muskat, Sukker og Suurt efter Smag. Buddingen koges i to Timer.

Eller:

Fiskefarce lægges i Bunden og om Siderne af et dybt Blikfad, saa tyk som en Haands Bredde; heri fyldes stuvet Hummer; et fingertykt Lag Farce lægges derover, smeltet Smør hældes derpaa og det bestrøes med stødt Brød og bages i Ovnen, der maa være meget heed.

Hummer-Ragout:

Kjødet udtages af friskkogte Hummere og skjæres i pæne Stykker; Affaldet og det løse Kjød hakkes fiint, tilligemed lidt raat Fiskekjød og blandes til en Farce med noget smeltet Smør, Salt, Muskatnød, Æggeblommer og revet Hvedeknop, af hvilken Farce man former smaae Côteletter, der vendes i Æg og revet Brød og derpaa steges i Smør. Hummerskallerne stødes og man laver deraf Hummersmør. Man skræller Asparges, skjærer dem i korte Stykker og koger dem møre i klar Kjødsuppe, tilligemed

en Tallerkenfuld Grønneærter, og lader den afløbe paa en Sigte; et Par Spiseskeefulde Meel svitses i Hummersmør og blandes med Suppen, hvori Aspargeserne og Grønneærterne ere kogte, og en Kop Fløde, og man koger deraf, under stadig Omrøring, en jevn Sauce, kommer Muskatnød, Salt og lidt Sukker deri, blander den med Hummerkjødet, Aspargeserne og Grønneærterne, gjør Ragouten saa heed som muligt over Ilden, uden at lade den koge, og serverer den, med de stegte Côteletter som Garnitur om Fadet.

Hummer-Rouletter:

Kjødet af de kogte Hummer skjæres i Tærner, Skallerne stødes med Smør, svitses og spædes med Vand. Naar det har kogt et Qvarteer, afsies det, Hummersmørret aftages, sættes igjen over Ilden med Meel, Muskatblomme og lidt Sukker og spædes med Suppe indtil det bliver som en Grød, hvorefter Hummerkjødet til Slutningen røres deri med lidt Salt. Naar det er ganske koldt, rulles det i Æg og stødt Brød til Rouletter, der koges i klaret Fidt.

Hummerkager:

Til tre Fjerdingspund fiinthakket Hummerkjød tages et Fjerdingspund skrabede Kuller og til hvert Pund af denne Blanding et halvt Fjerdingspund Smør, hvormed det stødes; derefter sammenrøres det med fire Æg, et Lod stødte Tvebakker og halvanden Pægel Fløde, lidt Muskatblomme og andre af de ovenfor nævnte Krydderier, og lægges saa i smaa runde Kager, som, efterat de ere lagte paa Panden, overstryges med smeltet Smør og bestrøes med stødte Tvebakker. De serveres med Spinat eller Grønneærter til.

Hummer-Gratin:

Af en stor Hummer udtages Kjødet og Skallerne gjemmes; Kjødet skjæres i Skiver, en Theeskeefuld hakkede Charlotter svitses nogle Minutter i et Stykke Smør, dobbelt saa stort som en Valnød, blandes og omrøres derpaa godt over Ilden med en Spiseskeefuld Meel og en Pægel Melk; man lader det koge omtrent fem Minutter, og kommer saa Hummerkjødet deri, som krydres med lidt Cayennepeber, Salt, hakket Petersilie og Anchiovis-Essents; man omrører det igjen over Ilden indtil det koger, og rører saa en Æggeblomme deri, tager det af Ilden, fylder det i Hummerskallerne, strøer stødt Brød derover, tilligemed lidt Smør, og sætter det tyve Minutter ind i Ovnen; det serveres paa en Serviette. For at give det en smuk Couleur, kan man bestryge det med en Salamander eller glødet Ildskuffe.

Hummer i Gelee:

Hummerne koges og Kjødet udtages i saa store Stykker som muligt; Affaldet koges en halv Time i Kjødsuppe med hvide Rødder, lidt Cayennepeber og Citronsaft, sies og blandes med Stivegelee, Æggehvider pidskede med stødte Æggeskaller, Citronsaft og Maderaviin. Naar det begynder at skille sig, kommer man det i Geleeposen og ster det aldeles klart. Lidt af denne Gelee hældes paa Fadet, Hummerstykkerne, med Rogn imellem, ordnes derpaa og pyntes med Blomster og Rosetter af Æggehvide, hvide Rødder og Citronskal; man hælder Gelee derimellem og dækker til Slutningen det Hele med Gelee.

1797—1804. Krebs.

Krebs kunne tillaves paa de fleste af de Maader, som i det Foregaaende ere anførte om Hummer.

Kogningen af Krebs skeer ofte ved at lægge dem i koldt Vand og saaledes sætte dem over Ilden, og det varer da ofte et Qvarteer, eller længere, inden de koge. Men da de maae lide frygteligt ved denne lange Dødsqval, som desuden ikke er til nogen Nytte, er det rigtigst, strax naar man har skyllet dem, at overhælde dem med saa meget kogende Vand, at de ere bedækkede deraf, hvorved de døe hurtigt. Naar de ikke længere give noget Livstegn, afhælder man Vandet.

Det er meest almindeligt at koge Krebs paa samme Maade som man koger Reier, uden Persille.

De kunne stuves paa følgende Maade:

Naar man har afhældt det kogende Vand, afskjærer man de smaae Been, lægger Krebsene lagviis paa Ryggen i en Kasserolle, hvis Bund er belagt med Persilie, overhælder dem med Hvidtøl eller Vand, hvori man har kogt Løg, Persilie og Kommen, og som derpaa sies over dem (man regner omtrent en halv Pot Øl eller Vand til en Skok Krebs), kommer Salt i, lægger Laag paa Kasserollen og lader den over en rask Ild et Par Gange koge over, kommer saa Smør i den (omtrent tolv Lod til en Skok), lader den endnu koge lidt under Laag, afhælder Suppen, koger den hurtigt med noget revet Hvedeknop til en jevn Sauce, lægger et Fad omvendt over Kasserollen, vender Krebsene hurtigt om derpaa, borttager Persilien og serverer Saucen særskilt til Krebsene.

Krebs kunne stuves med Østers ligesom Hummer.

En anden Maade at stuve Krebs er følgende:

Man koger dem først i Vand med Salt, piller derpaa Kjødet udaf Halerne og Kløerne og lægger det til Stuvning med lidt Smør, nogle Champignoner og, om man vil, tillige nogle Trøfler, spæder det med lidt Fiskesuppe og lader det koge en kort Stund ganske langsomt over en jevn Ild. Naar det

er næsten færdigt, pidsker man to eller tre Æggeblommer med en Theekopfuld Fløde og lidt hakket Petersilie, lader det Hele stuves tilsammen nogle faa Minutter, under stadig Omrøring, og det er da færdigt til Servering.

Krebs med Grønneærter:

Man koger Krebsene i Fiske- eller tynd Grønneærte-Suppe, aftager Skallerne, støder Krebsekjødet i en Morter, rister det med Smør, kommer det igjen i Suppen, maser det tilligemed denne gjennem et Klæde over Grønneærterne, kryddrer det med Peber, Salt, Ingefær og Muskatblomme, og giver det derpaa endnu et Opkog.

Farcerede Krebs:

Efterat Krebsene ere kogte med Salt, Petersilie og noget Kommen, udtager man Kjødet, koger Risengryn under-Laag med Smør og hakket Petersilie, kommer deri en Snees eller flere grovthakkede Krebsehaler, Peber og Salt, lader det blive koldt, udrører det godt med en Æggeblomme og tre Spiseskeefulde Fløde og fylder det derpaa i Krebseskallerne, lægger den underste Deel igjen paa, saaat det seer ud som hele Krebs, trykker Skallen fast sammen og hælder noget Smør over dem. An kommer man paa et Fad noget hakket Petersilie, sex Spiseskeefulde Fløde, nogle Skeefulde hvid Viin og lidt Kommen, lægger Krebsene derpaa, og giver dem et godt Opkog med Glødeild baade ovenpaa og underneden, og de ere da færdige til Servering.

Bagte Krebs:

Krebsene vendes i en Deig af Meel, Melk og Æg og bages derpaa i smeltet Smør indtil de blive gule og sprøde.

Krebsebudding og Krebsepostei

tillaves ganske paa samme Maade som Hummerbudding og Hummerpostei. Krebs benyttes ogsaa meget til Fylding i smaa Posteier. De laves da først til en temmelig tyk Ragout, der, efterat være bleven kold, fyldes i Posteierne, som bestryges med Krebsesmør, lavet paa samme Maade som Hummersmør. De anrettes varme.

1805—8. Taskekrabber og smaa Krabber

koges og stuves paa samme Maade som Hummer og Krebs. De smaae bruges i Almindelighed kun til Suppe eller kolde.

Taskekrabberne ansees af Mange for endnu mere velsmagende end Hummer; de af Mellemstørrelse ere fineſt i Kjødet, men de maae være tunge, da de ellers ere vandede.

De tage noget længere Tid at koge end Hummer, og spises kolde med Eddike og Olie.

Stuvede med Østers tillaves de paa følgende Maade:

Naar Krabberne ere kogte, pilles Kjødet og Indmaden ud af dem, samt af Klørne, og stuves i god Fløde med ganske lidt Meel og Smør. Naar det har kogt lidet, rører man nogle overskaarne Østers deri, og det Hele fyldes i de rensede Skaller, bestrøes med Brød og steges i Ovn eller Pande indtil de ere lysebrune.

Uden Østers kunne de stuves paa forskjellige andre Maader.

Man kan pille Kjødet af de kogte Krabber, skjære det i smaa Stykker og blande det med omtrent en Fjerdedeel saameget Brødkrumme og ganske lidt fiinthakket Petersilie, krydre det godt og lægge det i Skallerne med nogle ganske smaa Stykker Smør hist og her, for at holde dem fugtige naar de varmes. Saften af en Citron presses over dem, eller ogsaa

hælder man paa dem en Spiseskeefuld Lemonasiasaft og lægger et tykt Lag Brødkrumme ovenpaa med lidt Smør imellem, hvorpaa man bager dem i Skallen.

Man kan ogsaa stuve dem i Viin. Efterat Kjødet er udtaget, lægges det til Stuvning med en Pægel Rødviin, en Spiseskeefuld Charlotte-Eddike, lidt Cayennepeber og et Stykke Smør, og man lader dem staae i en Time over en jevn Ild indtil de ere næsten tørre, hvoreſter man kommer paa dem lidt Fiskesuppe eller Schy, en Spiseskeefuld Anchiovis-Essents og et lidet Stykke Smør, rullet i Meel. De serveres med ristede Franskbrød rundtom Fadet.

1809—1814. Reier.

Reier koges, ligesom Hummer, Krebs etc., i kogende Vand; men man kommer først Salt paa dem, naar de ere tagne af Ilden.

Man kan gjemme Reier i flere Dage ved at lade dem forblive i lidt af det Vand, hvori de ere kogte, med rigelig Salt i.

Stuvede Reier med Asparges:

Man piller Skallerne af friskkogte Reier, koger Asparges, afskjærer Topperne i en god Tommes Længde, laver en Sauce af Fløde, Smør, lidt fiint Meel, lidt stødt Muskatblomme og Salt, giver saa Reierne og Aspargeserne et Opkog deri, og de ere færdige til Servering.

Eller:

Efterat Reierne ere pillede, støder man Skallerne, svitser dem med lidt Smør og spæder det efterhaanden med varmt Vand eller tynd Kjødsuppe (en halv Pot til en Pot Reier) og tilsidst med noget af Aspargesvandet. Naar det har kogt et

Qvarteers Tid, affies Suppen og sættes igjen over Ilden med en Jevning af et Par Lod Meel, udrørt med lidt Smør. Naar det har kogt, kommer man Reierne og Aspargeserne deri, tilligemed et Par Theeskeefulde hvidt Sukker, lidt Salt endnu, hvis det er fornødent og lidt stødt Muskatblomme. Fadet garneres ved Anretningen med Petersilie, Butterdeigskager eller Fiskerouletter. Man kan ogsaa hælde Reierne og Aspargeserne op over Skiver af bagt Franskbrød.

Rouletter af Reier og Asparges

laves paa samme Maade som den foranførte Ret; kun maae de stuvede Reier og Asparges laves tykkere og Aspargeserne skjæres meget smaat. Rouletterne trilles og bages paa sædvanlig Maade.

Reie-Budding:

Reierne koges, pilles og hakkes lidt, hvorefter Buddingen tillaves paa samme Maade som det i det Foregaaende er anført om Hummer-Budding. Den anrettes enten med Krebsesauce, hvori man kommer smaae Aspargestoppe, eller med Reie- og Asparges-Sauce.

Farcerede Reier og Asparges:

Reier og Asparges stuves hertil paa samme Maade som ovenfor anført. Man smører en Form godt med Smør og bestrøer den med fiintstødt Brød, hvorpaa man belægger den i tvende Fingres Tykkelse med en Kalvekjøds- eller Hønsekjøds-Farce. De stuvede Reier og Asparges kommes saa i Formen og dækkes igjen med et Lag Farce. Man kommer Salt i Bunden af en Tærtepande, sætter Formen derpaa, og bager saa det Hele med en svag Ild under og over, hvorved man nøie maa passe, at det ikke brændes.

1815—1826. Østers.

Østers spises i Almindelighed raae, men ere vanskelige at fordøie; man maa derfor nyde denne Delicatesse med Maadehold, og det er at tilraade dem, der lide af en svag Fordøielse, kun at spise dem med deres naturlige Saft, ialtfald med noget Salt og grovtstødt Peber, men ikke — som ellers er sædvanligt — med Citronsaft til, ligesom det ogsaa for dem er at foretrække at drikke Øl, f. Ex. engelsk Ale, til Østers, istedetfor Viin, eller ialtfald at drikke Viin, blandet med noget Vand, til dem. At drikke megen Viin til Østers ansees overhovedet for skadeligt, da de derved blive haarde og ufordøielige.

Faaer man dem uaabnede, maae de først skruppes godt rene i Vand og derpaa opstikkes med Varsomhed saaat Saften ikke løber ud. De serveres i deres Skaller. Man udtager forsigtigt den lille sorte Tarm og den sorte Kant af Skjægget og løsner dem derpaa fra Skallen. Vil man nyde dem med Citronsaft til, serveres overskaarne Citroner særskilt. De maae spises strax efterat de ere aabnede, da de tabe i Smag ved at være længe udsatte for Luftens Paavirkning.

Stegte Østers:

Østers kunne enten steges enkeltviis i deres Skaller, eller flere tilsammen i store Coquilleskaller, Former eller en Kasserolle.

Vil man stege dem paa førstnævnte Maade, kan man lægge dem i deres Underskaller, i deres egen Saft, komme lidt stødt Peber og hakket Persilie, tilligemed noget Smør, over dem, lægge dem paa en Rist og de aftages da, naar de ere gjennemvarme.

Steger man dem i store Coquilleskaller, lægges kun fem eller sex Østers i hver Skal. Man kan da komme over dem stødt Brød, hvid Viin, lidt Citronsaft, Muskatblomme, lidt tynd

Kjødsuppe og Smør; man lader Saften tillige forblive i Skallen. Det Hele belægges med et Lag stødt Brød, hvori man derpaa kommer noget Smør i ganske smaae Stykker. Skallerne sættes derpaa ind i Ovnen eller lægges paa en Tærtepande og bages indtil Brødlaget er lysebrunt. Naar Skjægget iforveien er aftaget, kan det koges i lidt Vand og sies; Suppen deraf kan da hældes paa smaa Flasker og benyttes til Saucer. Man bruger ogsaa at tørre det i Ovnen, og derpaa støde det fiint, for paa denne Maade at anvendes til Saucer.

I Norge steges Østers paa følgende Maade:

Efterat de ere opstukne, kommer man dem med Skjægget og Saften i en Kasserolle, hælder saameget hvid Viin, Schy eller Suppe derover, som man vil bruge til Saucen, og giver dem et Opkog, hvorefter de optages, Skjægget aftages og Østerserne lægges i en Sie; Suppen sies gjennem en fiin Haarsigte i en Kasserolle, Østerserne kommes deri og bestrøes med stødte Tvebakker; man kommer deri brunet Smør, hvoraf Saltet er fraskilt, lidt Peber, Muskatblomme og Citronsaft, og Østerserne steges nu dermed i Ovn eller paa en Tærtepande.

Soyer anbefaler Følgende:

Efterat Skallerne ere opstukne, blancherer man Østerserne i en lille Gryde over Ilden, uden at lade dem komme til at koge, optager dem derpaa, lægger dem paa en Sigte, aftager Skjægget, opbevarer Saften til Sauce, lægger dem hver for sig paa et Klæde for at tørres en Smule, knækker et raat Æg paa en Tallerken, pidsker det godt med en Gaffel, dypper saa hver Østers deri, ruller dem derpaa i stødt Brød, som man har blandet med hakket Petersilie og lidt revet Muskatnød, afpudser dem med Kniven og lægger dem, blot en Minut, i en lille Kurv af Staaltraad, i heed Ister eller Fidt, hvorpaa de serveres med bagt Petersilie over.

Man kan ogsaa dyppe Østerserne i en Æbleskivedeig og bage dem i Fidt; de blive da meget sprøde.

Stuvede Østers:

Efterat Østerserne ere blancherede og Skjægget aftaget, lægger man dem med deres Saft til Stuvning med fire Nelliker, et Blad Muskatblomme, en Theeskeefuld Anchiovis-Essents, lidt hakket Petersilie og Cayennepeber; efterat de have kogt ganske jevnt en Minut, rører man deri to Skiver Smør, hvori man har rørt en halv Theeskeefuld Meel, lader dem koge jevnt lidt længere dermed, lægger dem paa et Fad over et Stykke ristet Brød og hælder Saucen op over dem.

Eller:

De behandles først paa samme Maade som den norske Opskrift paa stegte Østers; derpaa tager man et godt Stykke Smør, udvasker det i koldt Vand, rører det med saameget Meel, at Saucen kan blive jevn og omrører det over Ilden, tilligemed noget Kjødsuppe, eller Østerssuppe, indtil det koger; Østerserne kommes nu deri og gives et Opkog, hvorpaa man kommer et Par hakkede Anchiovis og lidt Citronsaft deri, og naar det tages af Ilden, legeres det med et Par Æggeblommer.

Stuvede paa sidstnævnte Maade kunne Østerserne anvendes til smaa Østers-Posteier, ved at fyldes i Butterdeigskager. Man tager da een Østers til hver Postei.

Til smaa Posteier kan man ogsaa blot, efterat have afskrabet Østerserne hele, give dem et Opkog i deres egen Sauce med et Glas hvid Viin i, hvilken Suppe derpaa frahældes og gjemmes og man hælder saa Vand over dem, aftager Skjægget, reenvasker dem, og laver en Sauce til dem af Meel og Smør, Kjødsuppe og Østerssuppe, lidt Peber, Eddike, Citron og hvid Viin.

En større Østers-Postei laves paa følgende Maade:

Man regner sex à otte Østers til hver Person (to til Saucen og de øvrige til Posteien). Af fire Pund Fisk, helst Gjedde, skjæres Halvdelen i smaae Filetstykker, som marineres og mørbrunes i Smør med Citronsaft, og den anden Halvdeel laves til en fiin Farce, hvoraf man udtværer en fjerde Deel med Meel paa et med Meel bestrøet Bræt, udstikker deraf smaa Stykker af Størrelse som en Østers, panerer dem med Æg og stødt Brød og bruner dem gulbrune i Smør. De til Posteien bestemte Østers paneres, efterat Skjægget er aftaget, ligeledes i Æg og stødt Brød og steges rask. Derpaa belægger man Bunden af et Fad fingertykt med Farce, lægger Fiskefileerne, den stegte Farce og de stegte Østers derpaa, dryppер Citronsaft derover og overstryger tilsidst det Hele med Farce, hvorpaa det belægges med et Smørdeigslaag og bages ligesom en anden Postei. Naar Laaget aftages, hælder man en Østerssauce over Posteien og serverer Resten af Saucen særskilt dertil.

Farcerede Østers:

Et temmelig stort Stykke udvasket Smør, Kjødet af Gjedder, som ere kogte uden Salt, sammenhakket med nogle Østers, nogle Æggeblommer, stødt Muskatblomme og Østersvandet, røres godt sammen med saa meget fiintstødt Brød, som er fornødent for at det kan blive rigtigt jevnt. Derpaa tager man store Muslinge- eller Østersskaller, kommer noget af denne Farce deri, lægger een eller to Østers derovenpaa og dækker dem igjen med Farce, som man stryger pænt glat med en varm Kniv og indtrykker lidt rundt om Kanten, hvorpaa de bages i en Tærtepande med Glødeild baade foroven og forneden, og serveres, ligesom raae Østers, med overskaarne Citroner til.

Vi tilføie ogsaa her en norsk Opskrift:

Til en dyb Tallerkenfuld af kogt og finthakket Kuller eller Torsk, tager man en Snees hakkede Østers, et Fjerdingspund afklaret Smør, som er rørt til Fløde, otte Æg, otte Lod stødte Tvebakker, der udrøres i en Pægel Fløde, lidt Peber og Muskatblomme. Underskallerne renses og man hælder i hver af dem en Theeskeefuld afklaret Smør, kommer saa en Spiseskeefuld af Farcen, lægger tre eller fire hele Østers derpaa, og Farce igjen derover, som man bestryger med Smør. De bages i en moderat heed Ovn i en halv Time. Istedetfor Fløden kan man ogsaa tage en Pægel hvid Viin.

Østers-Salat:

Skjægget tages af en Snees, eller fem og tyve store Østers, som skjæres i fire Dele; man koger et halvt Pund Kastanier, piller dem og skjærer dem efter deres Størrelse i to eller fire Dele, laver derpaa en Sauce af tre haardkogte Æggeblommer, som udtværes og røres med tò raae, og derefter med to Spiseskeefulde Olie, een dito hvid Viin, en dito Eddike, Salt og lidt Peber og tilsidst med de ituskaarne Østers og deres Sauce, samt Kastanierne.

Man kan ogsaa røre Fiskefarce med i Saucen, skjære nogle Fiskeboller i Stykker eller plukke kogt Fisk og røre det i Saucen; men maa da lave Portionen noget større.

1828—33. Muslinger.

Man skyller dem godt i flere Hold koldt Vand, afriver den sorte Dusk, som sidder paa dem og kommer dem i en Kjedle med Laag, uden andet Vand end det, der følger med dem, lidt Salt og et Par Løg. De koges under Laag indtil de aabne sig og rystes af og til. Man piller dem strax af Skallerne,

afskjærer Skjægget og den sorte Tarm, som koges i noget af Vandet med Muskat, Peber, Nelliker, Laurbærblade og lidt Eddike, hvilket derpaa sies og Muslingerne kommes deri. Man kan ogsaa blot servere dem til den Sauce, som fremkommer ved deres Kogning, blandet med lidt Eddike.

Stuvede Muslinger:

Hertil bruges stødte Tvebakker, Smør, Kjødsuppe, hvid Viin, lidt Citronsaft, stødt Muskatblomme og Salt, hvilket man lader koge indtil det er jevnt og derpaa giver Muslingerne tilligemed lidt af den Sauce, hvori de staae, et lidet Opkog deri. Istedetfor Tvebakker, kan man ogsaa bruge Meel; man maa da røre dette og alt det Øvrige i et Par velpiskede Æggeblommer, naar det sættes paa Ilden.

Ligesom Østers bruges ogsaa Muslinger til smaae og større Posteier og tillaves da paa samme Maade, med Fiskefarce etc.; til hver af de smaae Posteier tages to Muslinger.

I England bruger man at stuve Muslinger paa følgende Maade:

Man aabner dem først og stuver dem i deres egen Saft, med et stort Løg, noget Petersilie og to Spiseskeefulde Viineddike, ruller et Stykke Smør i Meel, pidsker et Æg og kommer dette i Saucen, hvorhos man iagttager at varme det Hele sammen lidt efter lidt.

I Frankrig rister man i Almindelighed Muslinger, eller dypper dem i en tyk Æggekagedeig og bager dem dermed.

Muslinge-Salat:

To haardkogte Æggeblommer udtværes og røres, først med to raae, derefter med to Spiseskeefulde Pebereddike, en

Theeskeefuld udrørt Sennop og fire til fem Spiseskeefulde kraftig Suppe. I denne Sauce røres kogte, eller ogsaa sylte de Muslinger, tilligemed ituskaarne Fiskeboller, eller kogt og plukket Fisk. Man bruger ogsaa at lægge Muslingerne øverst paa Salaten, for at give denne et pænere Udseende.

Buddinger, Posteier, Meel- og Egge-Retter etc.

Idet vi gaae over til de forskjellige Slags varme og kolde Buddinger og Posteier, bemærke vi, at de Retter af denne Tillavningsmaade, hvori Kjød eller Fisk udgjør Hovedsubstantsen, allerede ere anførte i det Foregaaende, under Kjød og Fiske-Retter, og let ville kunne findes ved at efterslaae Rubrikkerne Buddinger og Posteier i Indholds-Registret, hvortil vi saaledes her kunne henvise.

1834—39. Plum-Budding.

Der gives neppe nogen Ret, hvortil man har flere forskjellige Opskrifter end til denne. Som bekjendt er det en af de navnkundigste engelske Nationalretter, og vi troe derfor, først og fornemmelig her at burde meddele Soyers nyeste Opskrift dertil:

Man piller og udtager Stenene af et Pund bedste Malaga-Rosiner og lægger dem i et dybt Fad, tilligemed et Pund velskyllede, tørrede og pillede Korender, halvandet Pund ikke altfor fiinthakket Oxetælle (eller, endnu bedre eet Pund Tælle og et

halvt Pund Oxemarv i smaae Tærner), tre Fjerdingspund Sukker, fire Lod smaaskaaret candiseret Pommerants- og Citronskal, fire Lod dito candiseret Citron, tolv Lod Meel, et Fjerdingspund Hvedebrødskrumme og lidt reven Muskatnød; det Hele røres godt sammen med otte hele Æg og lidt Melk og kommes saa i en med Smør godt besmurt Buddingeform, et Ark Papir lægges derover, Formen bindes i et Klæde, lægges i en stor Gryde med kogende Vand og koges stærkt i halvfemte Time. (Man kan ogsaa, i Mangel af Form, blot komme Buddingen i et iforveien med Meel vel bestrøet Klæde og give den Façon ved at lægge Klædet i en rund Terrin og hælde den op deri. Dette gjør ikke nogen Forskjel med Hensyn til den Tid, hvori den skal koge). Naar Buddingen er færdigkogt, tager man den ud af Klædet, vender den fra Formen over paa Anretningsfadet, strøer lidt stødt Sukker over den og serverer den, med følgende Sauce særskilt dertil: Tre Æggeblommer pidskes med en Spiseskeefuld stødt Sukker og en halv Pægel Melk, lidt Citronskal kommes deri, og man rører det over Ilden indtil det bliver jevnt, dog uden at det kommer til at koge, og hælder saa to Glas Cognak deri. Man bruger ogsaa at hælde denne Sauce over Buddingen.

Foruden de ovennævnte Ingredientser kommer man undertiden fire Lod søde og to Lod bittre, skoldede og finthakkede eller stødte Mandler i Buddingen, der, efter de her angivne Qvantiteter, vil blive temmelig stor; men kan laves mindre af samme Bestanddele, ved forholdsviis at tage mindre af hver Deel. Istedetfor den angivne Sauce bruger man ogsaa en Viin-Sauce, hvoraf noget hældes over Buddingen, og desforuden Cognak i en særskilt Sauceskaal; man tænder da Ild i Cognaken ved Bordet og hælder den flammende over hver afskaaren Skive, der serveres.

Man laver imidlertid i England Plum-Budding paa flere andre, mere oeconomiske Maader.

Soyer anbefaler følgende:

Et Pund Meel, et Pund hakket Oxetælle, et halvt Pund Rosiner og Korender, lidt Krydderi og revet Citronskal, ser Lod Sukker, to Æg, en Pægel Melk (eller saameget, at det bliver passende jevnt), bindes, efterat være godt sammenrørt, i et Klæde, koges i fire Timer, vendes paa Fadet og serveres med smeltet Smør, eller sød Sauce. Man kan tage Hvede-brødskrumme istedetfor Meel, eller halvt af hver.

En melet Kartoffel, revet medens den er varm, og pidsket godt i en Spiseskeefuld Melk, vil gjøre Buddingen betydeligt lettere.

En meget let Plum-Budding kan ogsaa laves af revet Hvedebrød, Tælle og Rosiner, et Fjerdingspund af hver Deel, to velpidskede Æg, tre til fire Spiseskeefulde Melk og lidt Salt, kogt i fire Timer og serveret med en Sauce, tillavet af en Spise-skeefuld Cognak, Sukker og revet Muskatnød i smeltet Smør.

Fransk Plumbudding:

Tolv Lod Oxetælle, fjorten Lod revet Hvedebrød, fire Lod Sukker, et halvt Pund Rosiner, tre velpidskede Æg, en lille Theekopfuld Melk og en Desertskeefuld Ratafia blandes sammen, hvorefter man lader det staae i to Timer og koger det i to Timer. Det maa imidlertid godt omrøres.

De sidstnævnte Buddinger kunne ogsaa bages.

Vi slutte med et Par danske Opskrifter:

Halvandet Pund Hvedebrødskrumme udblødes i Melk, af-trykkes, blandes med et Fjerdingspund Meel og røres først med en halv Pægel Cognak eller Rom, lidt Sukker, Salt og tolv Æg og derpaa med tre Fjerdingspund fintHakket Nyretælle, et

Fjerdingspund hakket Oremarv, et halvt Pund skyllede Rosiner, hvoraf Stenene ere udtagne, et Pund skyllede Korender, en Spiseskeefuld stødt Kaneel, en reven Muskatnød, en reven Citronskal, fire stødte Nelliker og ligesaa meget Allehaande; hvilken Deig, hvis det gjøres fornødent, kan gjøres tyndere med et Par Æg og lidt Fløde. Den kommes i den med Smør velbesmurte og med Brød bestrøede Form og koges uafbrudt i fire Timer. Der maa jevnlig paahældes nyt kogende Vand. Ved Anretningen skjærer man et lidet Hul øverst i Buddingen og hælder Rom deri, saavelsom ned ad Siderne, tænder Ild deri og serverer Buddingen saaledes brændende, enten med en sød Sauce, eller med en stærk Sauce, som laves af tre Spiseskeefulde smeltet Smør, hvori røres en stor Theeskeefuld Meel, stødt hvidt Sukker, en Citronskal, lidt Kaneel, en halv Pægel Cognak, en halv Flaske Maderaviin og lidt Frugtsaft, hvilket Alt gives et godt Opkog.

Eller:

Et Pund Nyretælle og et Pund Hvedemeel hakkes fiint sammen, kommes i en Krukke, udrøres med en Flaske Cognak og blandes med et Pund skyllede Korender, ligesaa mange Rosiner, endeel Succat og en Snees Æg, som slaaes deri, eet ad Gangen, hvorefter man lader det staae under Laag til Dagen efter, kommer det saa i en Serviette og koger det i tre Timer, hvorefter Buddingen serveres med brændende Rom over.

Det sidst angivne Qvantum er til tyve à fem og tyve Personer. Man vil derefter let kunne beregne, hvormange Personer de foregaaende Opskrifter, efter de deri angivne Qvantiteter, kunne anslaaes til.

1840. Jæger-Budding.

Dette er ogsaa en Art af Plum-Budding; men som egner sig til at opbevares i længere Tid.

Man blander Oretælle, Meel, Korender og Roſtner, et Pund af hver Deel (Roſinerne efterat Stenene ere udtagne og de ere hakkede lidt), Skallen af en halv Citron, afſkrællet saa fiint ſom muligt, ſer ſtintſtødte Peberkorn, fire Æg, et Glas Cognak, lidt Salt og kun ſaameget Melk, at Deigen bliver pasſende jevn, og koger den i et melet Klæde, eller i en Melonform, otte til ni Timer. Den ſerveres med ſød Sauce, hvori man kan komme en Spiſeſkeefuld Ferſkenvand.

Denne Budding kan, efterat være kogt, opbevares i fem til ſex Maaneder, naar den indbindes i det ſamme Klæde, hvori den er kogt, og hænges op, indſvøbt i et Ark Pappapir, forat holde den fri for Støv, efterat den førſt er bleven kold. Naar man da vil bruge den, maa den førſt koges en heel Time.

1841. Hollandſk Budding.

Man ſmelter et Pund Smør i en halv Pot Melk, rører deri to Pund Meel, otte Æg, fire Spiſeſkeefulde Gjær, et Pund Roſiner og et Fjerdingspund Sukker, og bager denne Deig en Time. Den kan ſpiſes baade varm og kold. I ſidſte Tilfælde bruger man, iſtedetfor Roſiner, at tage Kommen dertil.

1842—43. Kabinets-Budding.

Ti Æggeblommer, halvanden Pægel Fløde, et halvt Fjerdingspund Sukker og en Haandfuld Meel røres godt ſammen og koges, hvorpaa man flere Gange lader det gaae gjennem en Sigte og kommer et halvt Fjerdingspund Confektroſiner, ligeſaa mange Korender, et halvt Glas Cognak og et halvt Glas god Rom deri; Deigen kommes i en med Olie beſmurt og med ſtødte Tvebakker beſtrøet Form, der ſættes i en Tærtepande med Vand, med Ild baade over og under;

Buddingen koges i to Timer, hvorved man maa passe at Vandet ikke koger over i Formen. Den serveres med Crêmesauce.

En anden Slags Kabinets-Budding tillaves paa følgende Maade:

Et Fjerdingspund Kartoffelmeel røres med en Pægel Melk og fire Lod Smør til en stiv, glat Grød. Derpaa rører man et Fjerdingspund Smør, kommer efterhaanden deri tolv Æggeblommer, tolv Lod Sukker, den ovennævnte Grød, efterat den er bleven kold, sex Lod itubrukne bittre Makroner og noget revet Citronskal, blander saa dermed et Fjerdingspund pillede Confektrosiner, et halvt Fjerdingspund Korender, fire Lod i Tærner skaaren candiseret Citronskal og tilsidst de tolv Æggehvider, stivtpidskede, og koger Buddingen halvanden Time i en Form. Den serveres med en Viinskum-Sauce.

1844. Kastanie-Budding.

Skallen og Skindet tages af et Pund Kastanier, efterat man har lagt dem i kogende Vand, hvorpaa de mørkoges under Laag med lidt Melk og en halv Stang Vanille og mases gjennem en Sigte. Fire Lod Kartoffelmeel, en halv Pægel Fløde eller Melk og to Lod Smør røres til en tyk, glat Grød og blandes med Kastanierne. Derpaa rører man ti Lod Smør, blander det efterhaanden, under stadig Omrøring, med ti Lod Sukker, to hele Æg, otte Æggeblommer, ti Stykker fiintstødte bittre Mandler og Kastaniegrøden (som imidlertid først maa være bleven kold) og tilsidst med de stivtpidskede Æggehvider, og koger denne Deig halvanden til to Timer i en Form. Denne Budding serveres med en Viinskum- eller Punsche-Sauce.

1845. Montagu-Budding.

Et halvt Pund ikke altfor fiint hakket Oxetælle røres til en Deig med fire Spiseskeefulde Meel, fire Æg og fire Spiseskeefulde Melk; man kommer deri et halvt Pund Rosiner, hvoraf Stenene ere udtagne, og lidt Sukker, og koger det Hele i fire Timer.

1846. Dronninge-Budding.

Fem Fjerdingspund reven Hvedebrødsfrumme og et Fjerdingspund Smør gives et Opkog med en halv Pot Fløde eller Melk og omrøres naar det koger med et Fjerdingspund i en Pægel Fløde eller Melk udrørt Sagomeel, og, naar det igjen kommer i Kog, med et Fjerdingspund Sukker. Det Hele bages indtil det slipper Skeen; man kommer da et Fjerdingspund søde og to Lod bittre, fiintstødte Mandler deri; det hældes op i et Fad; man kommer deri lidt stødt Vanille, eller Vanillesukker, sexten Æggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider. Buddingen koges eller bages i tre Timer og serveres med sød Sauce. Den spises ogsaa kold; det her angivne Qvantum er til sexten Personer.

1847. Prindsesse-Budding.

Tolv Lod Smør sættes paa Ilden med en halv Pot Fløde; naar det koger, rører man tolv Lod Meel aldeles jevnt deri, og bager det indtil det slipper Skeen, hvorpaa man efterhaanden rører en Pot Fløde deri, indtil det bliver som en Grød; det tages nu af og svales; tolv Æggeblommer røres efterhaanden deri, omrøres godt, og tilsidst ogsaa de til Skum pidskede Hvider. Buddingen koges i to Timer og serveres enten med en Kirsebær-, Rodviins-, eller med en Viin-Crême-Sauce. Man kan

i Deigen røre lidt Kardemomme, eller stødt Vanille, tilligemed lidt Salt. Som her angivet er Buddingen til fjorten à ferten Personer.

1848. Louise-Budding.

Denne nye Budding, af Soyer, tillaves paa følgende Maade:

Et halvt Pund Hvedebrødskrumme blandes i et dybt Fad godt med fire Lod Sago, tolv Lod hakket Tælle, fer Æg, tolv Lod Puddersukker og en Spiseskeefuld Pommerants-, Citron- eller Abricos-Marmelade og kommes i en Form, hvis Bund er belagt med grøn Angelika i Sirup og Confektrosiner (hvilket imidlertid, som Pynt, ogsaa kan udelades); Formen sættes i en Gryde, med Vand indtil Formens halve Høide, og man koger Buddingen jevnt i to Timer. Den serveres med en Sauce, lavet af en Spiseskeefuld af en af de nævnte Marmelader, af Ribs-, eller Æble-Gelée og to Glas Madera- eller Sherry-Viin.

1849—50. Bævende Budding.

Efter en wiensk Opskrift:

Man varmer en Pot Viin, rører, naar den igjen er bleven næsten kold, fire Æggeblommer, halvanden Spiseskeefuld Meel, noget revet Muskatnød og Sukker deri og koger det Hele tilsammen i et Klæde. Man maa lægge denne Budding meget forsigtigt paa Fadet, forat den ikke skal gaae itu, og serverer dertil smeltet Smør, Sukker og hvid Viin.

Efter en dansk Opskrift:

Man bager ni Lod Meel, otte Lod Smør, syv Lod Sukker og et Fjerdingspund fiintstødte Mandler i tre Pægle Fløde indtil Smørret skilles, hælder det op for at svales, og kommer saa

efterhaanden tretten Æggeblommer deri, og tilsidst de pidskede Hvider. Formen smøres godt med koldt Smør og bestrøes med stødt Brød. Denne Budding taaler knap at koge i to Timer. Den serveres med en hvid Vinsauce, og er til fjorten Personer.

1851—54. Macaroni-Budding.

Denne Slags Budding kan tillaves paa to forskjellige Maader, enten med Parmesanost eller Skinke, eller som en sød Budding.

Til den førstnævnte Maade tages helst storpibede Macaroni; de mørkoges i Suppe, og man lader dem derpaa afløbe gjennem et Dørslag, smører en Form med koldt Smør og lægger dem deri lagviis saaledes at man med hvert Lag lægger nogle Skiver Smør, Salt og Noget af Suppen, hvori man har pidsket nogle Æggeblommer og strøer derover tre til fire Spisesskeefulde reven Parmesanost (istedetfor hvilken man ogsaa kan tage skarp Eidammer, eller anden god skarp Ost), og saaledes fremdeles indtil Formen er fuld, hvorpaa man slutter med et Lag revet Brød og reven Ost, og hælder smeltet Smør over. Formen sættes derpaa en kort Tid ind i Ovnen, for at Buddingen kan brunes og blive varm.

Vil man have den med Skinke, kan man brække Macaronierne i mindre Stykker og mørkoge dem i kogende Vand med lidt Smør, lade dem afløbe og lægge dem i en Jevning af Meel og Smør, som er oppidsket med god Kjødsuppe; man kommer deri to Haandfulde reven Parmesanost, samt Salt og hvidt Peber efter Smag, og hælder saa det Hele op, for at blive koldt, hvorpaa det lægges lagviis i en med Smør besmurt og med lidt Meel bestrøet Form, saaledes at man først lægger et Lag Macaroni, derpaa et Lag røget, kogt og fiinthakket

Skinke, og saaledes fremdeles indtil Formen er næsten fuld, hvorefter man pidsker fire Æg i en Pægel Fløde og hælder dem op derover. Buddingen bages i en moderat varm Ovn og serveres med smeltet Smør.

Tillavet som sød Budding er Fremgangsmaaden følgende:

Et Pund Macaroni brækkes istykker og koges, som sædvanligt; man lader Vandet afløbe og lægger Macaronierne i en med Smør besmurt Form, lagvis med revet Hvedeknop, tyve Lod smeltet Smør, tre Fjerdingspund stødt hvidt Sukker, eller lyst Puddersukker, to Lod søde og to Lod bittre, skoldede og fiintstødte Mandler, den revne Skal af to Citroner, to til tre Theeskeefulde stødt Kaneel, fjorten til sexten stødte Kardemommer, et Fjerdingspund skyllede Korender og ligesaa mange Rosiner. Formen sluttes med et tæt Lag Brød, overhældt med smeltet Smør. Den bages ved god Varme en Time, spises enten uden Sauce, eller med en Viin- ogÆgge-Sauce, og er til sexten Personer.

Man kan ogsaa mørkoge Macaronierne i Melk med lidt Citron og Kaneel og bage dem paa et Fad, med en Deigrand om, tilligemed Æggeblommer, men kun et Par Hvider, Sukker, Muskat, et Par Spiseskeefulde Mandel- eller Ferskenvand og et Glas Rataffa eller Cognak, og man kan desforuden anbringe i Buddingen et Lag Pommerants-Marmelade, eller Hindbær-gelée.

1855—56. Nudle-Budding.

Et halvt Pund Nudler røres i to Potter kogende Melk og koges, under stadig sagte Omrøring i et Qvarteers Tid, til en jevn Grød, hvorpaa den optages og røres varm, men ikke aldeles heed, først med et Fjerdingspund Smør og den revne Skal af to Citroner, derefter med sexten Æggeblommer, som

iforveien ere rørte med et Fjerdingspund hvidt Sukker eller lyst Puddersukker indtil de ere jevne og hvide, og tilsidst med de stivtpidskede Hvider og lidt Salt; Deigen kommes i den smurte og strøede Form, koges i to Timer og serveres med en Viin-crême eller Skumsauce af Æg. Den er til tolv à fjorten Personer.

Vil man hellere bage denne Budding, lader man Nudlerne koge jevnt ti Minutter i en Pot sød Melk, kommer saa deri en halv Pot Fløde, et Fjerdingspund smeltet Smør, ligesaa meget hvidt Sukker og otte velpidskede Æggeblommer; lidt Mandel-olie eller nogle Spiseskeefulde Ratafia eller Cognak vil forøge Buddingens Velsmag. Den bages paa et Fad uden Deigrand.

1857—58. Salep-Budding.

En Pot Melk koges jevnt i ti til femten Minutter med nogle hele Korn Allehaande, Korianderfrø og en Stang Kaneel, sødes derpaa med Sukker og sies gjennem en Haarsigte i et Fad over sex Lod Salep (omtrent tre Spiseskeefulde) som iforveien er blandet med lidt koldt Vand, under uafladelig Omrøring. Naar det er blevet koldt, eller ikke længere skoldende hedt, kommer man deri sex store, eller otte smaa, velpidskede Æg, og rører stadigt om indtil det Hele er godt blandet. Man kan da enten koge Buddingen, i en velsmurt Form, eller bage den i et Fad med en Deigrand og reven Muskat strøet derover. Naar den er kogt, serveres den med Viin-Sauce. Smagen kan varieres, enten ved at komme i Deigen to Lod søde og et Lod bittre skoldede og fiintstødte Mandler, eller med Cognak, Rum, Orange-blomstvand, eller Vanille.

Man kan ogsaa røre et Par Desertskeefulde Salep i dobbelt saa meget koldt Melk og under stadig Omrøring komme det i en Pot kogende Melk, hvori man har smeltet et Fjerdingspund

Smør og et halvt Fjerdingspund Sukker og komme lidt Muskatnød og ti Æg deri. Buddingen bages da i henved tre Qvarteer paa et Fad med en Deigrand.

Syltede Frugter af enhver Slags kunne lægges paa Bunden af Formen eller Fadet, og hvis man vil have Buddingen klar, maa man tage Vand istedetfor Melk.

1859—60. Polenta- eller Mais-Budding.

Denne Budding kan tillaves enten med Peber og Salt eller som sød Budding.

I første Tilfælde blander man et halvt Pund Polenta, eller Maismeel, med tre Pægle Melk og lader det koge indtil det jevner sig, kommer saa deri to Lod Smør, lidt Salt og Cayennepeber og bager det jevnt halvanden Time. Denne Budding smager ogsaa godt med Kjødfarce i.

Til sød Polenta-Budding blandes Melet med samme Qvantitet Melk, og naar det koger kommer man deri to Lod Smør, et Fjerdingspund Puddersukker, ligesaa meget Confekt-rosiner, en reven Citronskal og to Lod i meget tynde Skiver skaaret syltet Pommerantsskal. Det Hele blandes godt sammen og bages i halvanden Time.

Det er en stor Fordeel ved denne Slags Budding, at man slet ikke behøver Æg dertil. Man kan lave en Godtkjøbs-Budding af Maismeel, ved, istedetfor Rosiner, Sukker og syltet Pommerantsskal, blot at tage dertil to Spiseskeefulde god Sirup.

1860. Sago-Budding.

Et halvt Pund Sagogryn koges i en Pot Melk, under stadig Omrøring, indtil de faae et klart Udseende og hældes saa op i et Fad, hvori man kommer en god Skive Smør,

Sukker og Skallen af en Citron; hvorefter man rører deri et halvt Pund rensede, skyllede og tørrede Korender, fem Æg, pidskede i en Pægel Fløde og lidt Salt, kommer det Hele i en med Smør godt besmurt og med revet Brød bestrøet Form og bager det en halv Time i en moderat varm Ovn. Den serveres med Viin-Sauce.

Efter Smag kan man, istedetfor Korender, komme i Deigen stødt Kaneel og reven Muskatnød, ligesom man ogsaa kan bage Buddingen paa et Fad med en Deigrand.

1862—68. Risensgryns-Budding.

Denne Budding kan tillaves paa flere forskjellige Maader, kold eller varm.

Man kan enten koge to Potter Melk, et halvt Pund hvidt Sukker, et halvt Pund søde og fire Lod bittre Mandler, med noget Citronskal og Kaneel; naar det koger, komme deri et halvt Pund malede Risengryn, udrørte i en halv Pot Melk og derpaa koge det Hele indtil det bliver som en Grød. Denne Budding serveres kold med Kirsebær- eller Saftsauce.

Eller ogsaa lader man Risengrynene forblive hele, skolder og koger et Pund af dem halvmøre i to til halvtredie Pot Melk, rører derpaa, medens det endnu er varmt, et halvt Pund Smør deri, lade det svales lidt og kommer saa sexten til tyve velpidskede Æggeblommer, Rosiner, Salt, Sukker og tilsidst de pidskede Hvider deri, hvorefter Buddingen koges i to Timer. Formen smøres med smeltet Smør og bestrøes med stødte Tvebakker. Buddingen serveres varm med sød Sauce. Begge de her nævnte Buddinger ere til sexten à tyve Personer.

Wienſk Riisbudding:

Man mørkoger et halvt Pund Riſengryn i Vand med Salt, lader Vandet afløbe over en Sigte, kommer deri fire hele Æg, en halv Pot Fløde, fire Lod Smør, et halvt Pund Nyretælle eller Marv, tre Fjerdingspund Roſiner, to Spiſeſkeefulde Cognak, en Spiſeſkeefuld Ferſkenvand, Muſkatnød, reven Citronſkal og, om man vil, tynde Skiver candiſeret Pommerants- og Citronſkal, og bager det Hele i en moderat varm Ovn.

Riisbudding med Frugt:

Man kan enten, ved en af de to førſtnævnte Tillavningsmaader, naar man kommer Maſſen i Formen, efterat have fyldt den halvt, lægge nogle Skeefulde ſyltede Kirſebær i Midten, eller ogſaa blande Frugt af hvilketſomhelſt Slags, Ribs- eller Hindbær-Gelée, afkogte Stikkelsbær, Æbler etc. med de over Ilden i noget Melk udbulnede Riſengryn, legere det Hele med Æg og koge det med Sukker.

Følgende Opſkrift er til en kold Riisbudding af denne Art:

Et Pund Riſengryn ſkylles i koldt, derpaa i kogende Vand og ſættes over Ilden med lidt Vand, Sukker og en Citronſkal, kun ſaalænge at det ikke komme til at koge, og under ſtadig Omrøring. Naar Grynene have kruſet ſig, hældes de op paa et Fad; man hælder hvid Viin og lidt Citronſaft derpaa, og kommer noget Sukker i, efter Smag. Æbler koges ſom til Compot, og naar de ere blevne kolde, lægger man førſt et Lag Riſengryn i en dyb Glasſkaal, ſaa et Lag Æbler og derimellem lidt ſyltede Hindbær, og fremdeles lagviis Gryn, Æbler og Biscuits, men det ſidſte Lag maa være Gryn, over hvilke der igjen lægges en Garnitur af klar Æblegelér i Randen, med et klart Bær i hver Rude, hvorefter Buddingen er færdig til Servering.

Engelsk Riisbudding:

Et halvt Pund Risengryn mørkoges i Vand med lidt Salt, hvorpaa man lader Vandet aldeles afløbe og blander Grynene med fire hele Æg, en halv Pægel Fløde, hvori man har smeltet fire Lod Smør, otte Lod fiinthakket Marv eller Kalvenyretælle, tre Fjerdingspund Korender, to Spiseskeefulde Cognak, eller Ratafia, Muskatnød og reven Citronskal. Naar det Hele er godt blandet, lægger man en Deigrand om Fadet og fylder det dermed; Skiver af candiserede Pommerantser og Citroner kunne ogsaa kommes deri. Buddingen bages en Time i en moderat heed Ovn.

Eller:

Man lægger i en Gryde et halvt Pund skyllede og rensede Risengryn, fire Lod Smør, otte Lod Sukker og lidt stødt Kaneel, og hælder derpaa to Potter Melk. Æg kunne ogsaa kommes i; men det er ikke nødvendigt, hvorimod Smagen betydeligt forbedres ved en Tilsætning af lidt fiinthakket Kalvenyretælle eller Marv. Buddingen bages i en ikke altfor heed Ovn.

1869—70. Riismeels-Budding.

Man koger en halv Pot tynd Fløde med et Fjerdingspund, i Tærner skaaret Hvedebrødskrumme og en Pægel afklaret Smør, kommer, naar det koger, deri et Fjerdingspund fiintstødte Mandler og et Fjerdingspund Riismeel, godt udrørt i en Pægel tynd Fløde, omrører det godt, forat det ikke skal klumpe og hælder det op, for at svales, naar det slipper Skeen. Derpaa røres deri tolv Æggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider. Buddingen koges i to Timer og serveres med sød Sauce.

Eller:

Et halvt Pund Riismeel og et Fjerdingspund Sukker bages i et halvt Pund smeltet Smør, hvorefter man lidt efter lidt kommer deri en Pot Melk, hvori man har udtværet et Fjerdingspund fiintstødte Mandler. Naar det er godt bagt, røres det, efterat være noget afsvalet, med tolv Æggeblommer, to ad Gangen, og tilsidst med de pidskede Hvider. Denne Budding koges i henved tre Timer og serveres ligeledes med Kirsebær- eller Saft-Sauce.

Begge de ovenanførte Buddinger ere til tolv à fjorten Personer.

Man kan forstærke Smagen ved at komme et Glas Cognak i Deigen.

1871. Kartoffelmeels-Budding.

Ti Lod Kartoffelmeel bages godt i sex Lod Smør og tre Pægle Melk, og røres, medens det endnu er varmt, med ti Æggeblommer, Sukker og tilsidst med de pidskede Hvider, koges i to Timer og serveres med Saft- eller Rødviins-Sauce. Denne Budding er til tolv à fjorten Personer.

1872—74. Meel-Budding.

Man giver et halvt Pund Smør og tre Pægle Melk et Opkog, rører deri saameget fiint Meel, at det bliver til en temmelig stiv Grød, som bages indtil den slipper Skeen, derpaa opøses, og naar den er bleven kold, røres deri tolv til sexten hele Æg, to ad Gangen og tilsidst lidt stødte Mandler, Kardemomme, Sukker og reven Citronskal. Den kommes derpaa i Formen, koges i tre Timer og serveres med Kirsebær- eller Viincrême-Sauce.

Eller:

Tolv Lod Meel bages i ligesaa meget Smør og tre Pægle Fløde, hvorpaa man rører deri en Snees Æggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider. Denne Budding koges kun i to Timer, og er til tyve Personer.

En tredie Opskrift dertil er følgende:

Tre Fjerdingspund fiint Meel koges i en Pot suur Fløde til en Grød, som æses op i et Fad og svales lidt, hvorefter man efterhaanden rører deri seksten pidskede Æg, noget Sukker, stødte Mandler, lidt Kardemomme, reven Citronskal og en Spiseskeefuld smeltet Smør. Buddingen koges i to Timer, serveres med sød Saft- eller Rødviins-Sauce og er til tyve Personer.

1875. Transparent Budding.

Otte Æg pidskes godt og omrøres derpaa med et halvt Pund fiintstødt hvidt Sukker, ligesaa meget Smør og noget revet Muskatnød. Det Hele sættes over Ilden og omrøres uafladeligt indtil det bliver jevnt. Derpaa sætter man det hen at svales, lægger en Deigrand om Fadet, hælder Buddingemassen op deri og sætter den til Bagning i en moderat heed Ovn. Den bliver let og gjennemsigtig. Man kan, efter Smag, komme tynde Skiver candiserede Pommerantser og Citroner deri.

1876—88. Brød-Budding.

Denne Slags Budding kan tillaves paa mange forskjellige Maader, og enten af Hvede- eller Rugbrød, ligesom ogsaa de saakaldede Smørrebrøds-Buddinger kunne henregnes hertil.

Af Hvedebrød kan den laves paa følgende Maade:

Et halvt Pund Franskbrød, eller Hvedeknopper, hvoraf Skorpen er afraspet, skjæres i Stykker, dyppes ganske lidt i

koldt Vand og man lader det staae tildækket et Par Timer, hvorpaa det støbes med en Skee, bages i et Fjerdingspund Smør, eller klaret Fidt, indtil det slipper Skeen og røres, efterat det har kogt og endnu er varmt, men ikke hedt, i en halv Time med ti til tolv velpidskede Æg, et Fjerdingspund Rosiner, Muskatblomme eller Citronskal, Salt og lidt Sukker efter Smag. Den koges i to Timer, serveres med sød Sauce, og er til tolv à fjorten Personer.

Man kan, naar Brødet bages, foruden Smørret, komme en halv Pot Fløde derpaa og naar det koger, først røre henved et Fjerdingspund Meel deri. Der tages da endnu et Par Æg til, og Buddingen vil da være stor nok til ferten Personer. Det er rigtigst, først at røre Æggeblommerne deri, og tilsidst de stivt pidskede Hvider. Man bruger ogsaa at komme deri Mandler, skaarne i fine Strimler.

En anden Tillavningsmaade er følgende:

En Pot Fløde, en Theekopfuld stødt Sukker og ti Æggeblommer pidskes meget længe tilsammen; to Theekopfulde smeltet Smør røres indtil det bliver som Fløde og kommes deri. Naar det er godt sammenrørt, kommer man deri en Pot stødte Tvebakker, en lille Haandfuld Meel og lidt stødte Mandler, og omrører det, og tilsidst de stivt pidskede Hvider, hvorpaa det Hele kommes i Formen.

Eller:

Et Fjerdingspund Succat, et halvt Pund skoldede Mandler og nogle Rosiner skjæres i fine Strimler, Skallen af to Citroner rives paa Sukker og en god Deel Hvedebrød skjæres i Tærner og svitses i et godt Stykke Smør, hvorpaa man kommer alt det Øvrige deri, tilligemed en halv Pot Melk, giver det et Opkog, omrører saa deri sex pidskede Æggeblommer og tilsidst otte hele Æg. Hertil serveres Fløde-Crêmesauce.

Brødbudding med Kirsebær eller Æbler:

To Pund Hvedebrød, hvoraf Skorpen er afraspet, skjæres i tynde Skiver og man hælder tre Pægle Melk derover. Naar det er udblødt, rører man det med ti Lod Smør over Ilden til en stiv Grød, der ikke maa være klumpet, og lader den staae og blive kold, hvorefter man rører den med tolv Lod Sukker, tolv Æggeblommer, lidt Salt, revet Citronskal og Kanel, og tilsidst med de stivtpidskede Hvider og en god Deel Kirsebær, af hvilke Stenene ere udtagne, og koger Buddingen halvanden til to Timer i Formen. Den serveres enten med Kirsebær-Sauce til, eller blot med Sukker, strøet derover og er til tyve Personer.

Vil man bruge Æbler, er Tillavningsmaaden den samme, kun at man, istedetfor Kirsebærrene, naar man lægger Massen i Formen, lægger Æbleskiver derimellem, som ere bestrøede med Sukker. Hertil serveres Viinskum-Sauce.

Engelsk Brødbudding:

En halv Pot kogende Melk hældes over en Pot Hvede-brødsfrumme; naar det er næsten koldt, kommer man deri sex Æg, et Fjerdingspund Korender og to Lod candiseret Citron, skaaret i Tærner; det Hele omrøres godt og hældes i en Form, om hvis Kant man har lagt et Baand af Smørpapir; Formen sættes i en Gryde med omtrent to Tommer kogende Vand paa Bunden; et Ark Papir lægges over Buddingen og man lader den koge ganske jevnt, under tætsluttende Laag over Gryden, indtil den bliver aldeles fast, hvorpaa Papiret aftages og den vendes over paa Fadet, hvor man overhælder den med en Sauce, lavet af en Pægel smeltet Smør, hvori man har rørt to Æggeblommer, et Glas Cognak, Saften af en Citron og saameget Sukker, at den bliver passende sød; den røres over Ilden indtil den begynder at blive jevn, sies og ophældes.

Rugbrøds-Budding:

Man rører tolv Æggeblommer godt med ni Lod Sukker, Kaneel og Citroner, kommer deri tolv Lod revet sigtet Rugbrød, samt de stivtpidskede Hvider, koger det en god Time og serverer Buddingen med Viinskum-Sauce. Den er til ti à tolv Personer.

Eller, til en større Budding:

Serten til atten Æggeblommer røres et Qvarteer med et Fjerdingspund hvidt Sukker og derpaa ligesaa længe med tolv Lod søde og to Lod bittre, fiintstødte Mandler, et halvt Pund tørret stødt og sigtet Rugbrød, et halvt Pund smeltet Smør, hvoraf Saltet er fraskilt og tilsidst med halvanden Pægel Fløde og de stivtpidskede Hvider, hvorpaa Deigen kommes i den smurte og strøede Form og koges i halvtredie Time. Denne Budding serveres med Viin-Crêmesauce.

Tydsk Rugbrøds-Budding:

Halvandet Pund revet Rugbrød ristes gulbrunt i en Jernpande med tolv Lod Smør og sættes derpaa i en Krukke hen til Afkjøling. Man rører eller pidsker et halvt Pund stødt Sukker med sex hele Æg og sex Æggeblommer til et tykt Skum og blander det med revet Citronskal, stødt Kaneel og Nelliker, samt det ristede Brød, lidt Salt, et halvt Pund velskyllede Korender og omtrent en Pægel Fløde; det Hele omrøres godt og tilsidst kommes deri, under sagte Omrøring, sex stivtpidskede Æggehvider. Buddingen koges i en Form to Timer og serveres med en Rødviins-, Viinskum- eller Punsche-Sauce.

Engelsk dito:

Et Pund tørt, grovtrevet Rugbrød blandes med et Pund overskaarne Rosiner og ligesaameget hakket Tælle, Sukker og lidt Muskatnød, og omrøres godt med otte Æg, fire Spise-

skeefulde Cognak og fire dito Fløde. Buddingen koges tre til fire Timer i et Klæde, eller Kar, som netop rummer den, og serveres med sød Sauce.

Smørrebrøds-Budding:

Man pidsker en halv Pægel smeltet Smør og lidt Fløde med en Æggeblomme og saameget Meel, at det bliver til en lind Deig, og smører Formen godt dermed, skjærer fiint Brød, eller Mandelbrød, i tynde Skiver og smører godt fersk Smør derpaa, lægger et Lag deraf i Bunden af Formen, derpaa et tyndt Lag pillede og ituskaarne Rosiner, hvoraf Kjærnerne ere udtagne og som have faaet et lidet Opkog og saaledes afverlende Smørrebrødsskiver og Rosiner, indtil Formen er næsten fuld, hvorpaa den aldeles fyldes med en Blanding af en halv Pot Fløde, pidsket med ti Lod stødt Sukker, en Spiseskeefuld stødt Kaneel og syv hele Æg. Buddingen bages en Time i en moderat heed Ovn og serveres med Viin-Sauce.

Engelsk dito:

Man koger en halv Pot Melk med lidt Citronskal og Sukker, pidsker to Æg deri og sætter det over Ilden for at jevnes; derpaa tager man Skiver af fiint Brød, smører Smør paa dem og lægger dem en Time eller to i Æggedeigen; hvoreefter de lægges paa et Fad, med Korender, strøede mellem hvert Lag, tilligemed lidt stødt Sukker. Man kan, om man vil, lægge lidt Syltetøi derpaa. Tilsidst hælder man en halv Pot Melk, pidsket med fire Æg, derover.

1889—92. Kartoffel-Budding.

Til denne Budding er det bedst at bruge Kartosler, som ere kogte Dagen iforveien; de maae ialtfald være blevne aldeles

kolde. Efterat de ere pillede, rives eller støbes de saa fine som muligt. Et Pund af dem bages i et Fjerdingspund Smør eller klaret Fidt, hvorpaa et Fjerdingspund Smør røres til Fløde, derefter et Qvarteerstid med et halvt Pund Sukker og ti Æggeblommer, og i ligesaa lang Tid med Kartoflerne, en reven Citronskal, sex Lod støbte søde og to Lod bittre Mandler og lidt Kardemomme; tilsidst med de pidskede Hvider. Den koges i to Timer, serveres med sød, eller Rødviins-Sauce, og er til ti à tolv Personer.

Man kan ogsaa, efterat Kartoflerne ere bagte i Smør, spæde og røre dem med Fløde, saa røre deri Sukker, Muskat eller Kardemomme og lidt Salt og tilsidst Hviderne, og servere Buddingen med Smør og Peber, eller med en Crêmesauce.

Eller:

Tolv Æggeblommer pidskes med tolv Lod Sukker, og man kommer deri et Fjerdingspund søde og et Lod bittre støbte Mandler, halvandet Pund kogte revne Kartofler, en lille Theekopfuld Citronsaft og tilsidst de stivtpidskede Hvider. Denne Budding koges ligeledes i to Timer og serveres med sød Sauce.

Engelsk Kartoffel-Budding:

Til et Pund kogte Kartofler tager man et halvt Fjerdingspund Smør, fire hele Æg, en Pægel Fløde, to Spiseskeefulde hvid Viin, lidt Salt, Saften og Skallen af en Citron; det Hele pidskes sammen til en Skum og blandes med Sukker efter Smag, hvorpaa Buddingen bages som sædvanligt. Man kan, hvis man vil gjøre den federe, tage et heelt Fjerdingspund Smør og sex, istedetfor fire Æg, og gjøre den mere velsmagende ved at komme Mandler og Syltetøi deri.

1893. Reform-Budding.

Denne engelske Budding laves paa følgende Maade:

Man veier tre Æg i Skallen, tager ligesaameget Sukker og ligesaa meget Smør som de veie, samt to Trediedele saameget Meel som de veie. Smørret halvsmeltes og røres til Fløde, Æggene pidskes, blandes med Smørret og Sukkeret og det Hele pidskes til Skum; derpaa røres Melet deri, tilligemed en reven Citronskal; det Hele pidskes tilsammen, slaaes i en Form og Buddingen er kogt i en Time. Vil man hellere bage den, tager man Fløde istedetfor Smør.

1894—97. Marve-Budding.

Deigen til denne Slags Budding kan laves som den første Opskrift til Brødbudding, kun med den Forskjel, at man tager noget mindre Smør dertil og naar den kommes i Formen, forbeler deri et Fjerdingspund Marv, skaaret i temmelig store Stykker. Den serveres da ogsaa med sød Sauce.

Eller ogsaa paa følgende Maade:

Efterat et Pund Oxemarv er velrenset for Been, skjæres den istykker og lægges i frisk Vand for at udtrække, hvorpaa Vandet frasies gjennem et Dørslag og Marven lægges paa et reent Klæde. Den brune Skorpe raspes af ser Franskbrød og Brødet blødes i Fløde eller Melk, hvorpaa det blandes med tre Fjerdingspund pillede og hakkede Comfectrosiner og et Fjerdingspund hakket Succat, fire stintstødte Kardemommekorn og Marven, samt Sukker efter Smag og ganske lidt Salt, hvorefter det Hele omrøres godt med otte Æg, som ere pidskede i en Pægel Fløde, og kommes i den smurte og strøede Form; Buddingen bages ved en jevn Ovnvarme, og serveres enten med brændende Cognak, med samme Sauce som til Plumbudding, eller ogsaa med Kirsebær-Sauce.

Engelsk Marvebudding:

Et Fjerdingspund Marv, et halvt Fjerdingspund stødte Tvebakker, sex Lod Confectrosiner, hvoraf Stenene ere udtagne, candiseret Pommerantsskal, Sukker og Muskat, efter Smag, lægges lagviis paa et Fad, omgivet af Smørdeig; derpaa pidsker man fire Æggeblommer og to hele Æg i en Pægel Fløde, eller god Melk, og hælder dem over de øvrige Ingredientser. Buddingen bages i halvanden Time.

Eller:

Tolv Lod reentpillet Marv hakkes grovt og blandes godt med et Fjerdingspund Brødkrumme, et Fjerdingspund stødte Makroner og to til fire Lod fiintstødte søde Mandler, samt krydres med candiseret Citron, Sukker og Muskat, hvorpaa det pidskes i en halv Pot Fløde med sex Æggeblommer og et Glas Ratafia. Denne Budding bages i en Form ikke længere end til den er bleven godt bruun.

1898—1900. Nyretælle-Budding.

Man hakker et Pund Nyretælle ganske fiint, blander den med fem Fjerdingspund Meel, to velpidskede Æg, lidt Salt og kun saa meget Melk, som er nødvendigt til Blandingen. Denne Budding maa koges i fire Timer. Den kan Dagen efter skjæres i Skiver og ristes, og spises enten med Salt eller med Sukker.

Eller:

Et Fjerdingspund revet Brød, sex Lod fiinthakket Nyretælle, et halvt Fjerdingspund stødt Sukker, Saften og den revne Skal af to Citroner og et velpidsket Æg blandes godt sammen, kommes i en smurt Form og koges i en Time. Denne Budding serveres med Viinsauce.

Bruger man Kalvenyretælle, kan den tillaves saaledes:

Krummen af ser Franskbrød skjæres i Skiver og overhældes med 10 Potter kogende Melk med noget Sukker i; naar det er godt udblødt, frahældes lidt af Melken og blandes med ser velpidskede Æg og en halv Muskatnød; Brødskiverne lægges paa et Fad, med et Lag af Korender og finthakket Kalvenyretælle, et Pund af hver Deel. Fadet maa være godt smurt med Smør, og Buddingen kan da bages deri, eller ogsaa koges, hvis man hellere ønsker den kogt.

1901. Galop-Budding.

Man blander et halvt Pund Meel, et halvt Pund Nyretælle, en halv Pot Melk, et Fjerdingspund Rosiner, og et Fjerdingspund Korender, lidt Muskatblomme og Muskatnød, rører det godt sammen og koger det, under tætsluttende Laag, i tre Qvarteer.

1902. Oste-Budding.

Sex Lod reven Ost og ti Lod revet Brød røres sammen med to Lod Smør, som er smeltet i en halv Pægel varm Melk og derefter med to velpidskede Æg og lidt Salt. Buddingen er bagt i en halv Time.

1903—1911. Gemyse-Buddinger.

Denne Slags Buddinger kan laves af forskjellige Gemyser, som Kaal, Spinat, Syrer, Gulerødder, Rødløg, Urter etc.

Kaal-Budding:

Et stort og fast, eller to mindre Hvidkaalshoveder skjæres i fire til otte Stykker og mørkoges med fem Fjerdingspund mager røget Skinke og et halvt Pund Smør i ganske lidet Vand, hakkes derpaa fiint, røres med fire afraspede og i Melk

udblødte Franskbrød, lidt Peber, et Par stødte Nelliker, sexten Æggeblommer og tilsidst de stivtpidskede Hvider, kommes i den smurte og strøede Form, koges en halv Time og serveres med Sennep-Sauce. Den her angivne Qvantitet er til sexten Personer.

Eller:

Den i Stykker skaarne Hvidkaal mørkoges i Smør, Peber og Vand, optages og henlægges for at blive kold, hvorpaa den lægges i Formen lagviis med kogte Fiskeboller eller Fiske-Fricadeller og i Smør svitsede Krebsehaler indtil Formen er næsten fuld; derovenpaa lægges nogle Skiver Smør og strøes lidt reven Muskatnød og øverst Fiskefarce. Buddingen bages i Ovn og serveres med en Sauce, lavet af Smør og Meel, oppidsket med noget af Kaalsuppen og lidt Sukker og legeret med to Æggeblommer.

Spinat-Budding:

Tre Fjerdingspund Franskbrød dyppes i lunken Melk, afstrykkes derpaa godt, smuldres fiint og bages i Smør, hvorpaa det omrøres med en Spølkumfuld Spinat, helst af den storbladede, men fiinthakket og som har faaet et Opkog i Smør, og derefter med lidt Sukker, sjorten Æggeblommer og tilsidst med de pidskede Hvider. Den koges i fulde to Timer og serveres med en Sauce, lavet af Smør, en halv Pot Fløde og Sukker og som er farvet grøn med Spinatsaft, eller ogsaa blot med rørt Smør og Muskatblomme. Den er til sjorten à sexten Personer.

Man kan ogsaa lave Deigen dertil ligesom til Brødbudding, men uden Rosiner og blande den kogte Spinat dermed.

Syre-Budding:

Fire til sex afraspede Franskbrød skjæres i Skiver, blødes i Vand, afstrykkes og bages i et halvt Pund Smør, hvorpaa

ſerten Æggeblommer og den iforveien kogte, fiinthakkede Syre, tolv Lod Sukker og nogle Korender røres deri og tilſidſt de til Skum pidſkede Hvider. Buddingen koges i to Timer og ſerveres med Fløde-Crêmeſauce méd revet Citronſkal.

Man kan ogſaa udelade Æggene og koge Syrerne i en halv Pægel hvid Viin og Smør.

Gulerods-Budding:

Soyers Opſkrift hertil er ſom følger:

Et halvt Pund Meel og et halvt Pund hakket Nyretælle blandes med tre Fjerdingspund revne Gulerødder, et Fjerdingspund Roſiner, hvoraf Stenene ere udtagne, et Fjerdingspund Korender og et Fjerdingspund Puddерſukker og omrøres derpaa godt med to hele Æg og fire Æggeblommer, velpidſkede i en halv Pægel Melk med lidt reven Muſkatnød. Denne Budding er kogt eller bagt i tre Qvarteer.

Rødløgs-Budding:

Et Pund revne kogte Kartofler og tre Fjerdingspund revet Hvedebrød røres godt i et halvt Pund ſmeltet Smør og derefter med et Pund fiinthakkede Rødløg, lidt Muſkatblomme og Salt, ſerten Æggeblommer, to ad Gangen og tilſidſt med en Pægel Fløde og de ſtivtpidſkede Hvider. Buddingen koges halvfjerde Time, ſerveres med Kapersſauce og er til tolv Perſoner.

Urte-Budding:

To Haandfulde pillet Peterſilie, halvt ſaameget Spinat, Hjerterne af to Hoveder Laktukſalat, en ſtor Haandfuld Karſe og en lille Haandfuld ſmaae Snitløg ſkylles og koges tilſammen i tre Minutter, lægges ſaa til Afløbning og maſes ganſke fiint, omrøres godt og blandes med lidt Salt og Peber, hvorpaa det ſammenrøres med en Deig af to Lod Meel, en halv Pot

god Melk eller tynd Fløde og to Æg. Denne Budding bages paa et Fad, som dækkes med et godt Lag friſk Brød, og ſmager næſten ſom en Omelette.

1912—15. Fløde-Budding.

Denne Budding tillaves paa forſkjellige Maader og ſerveres i Reglen kold.

Halvanden Pot ſød Fløde, et Fjerdingspund hvidt Sukker, et dito ſøde og to Lod bittre, fiintſtødte Mandler, en Citronſkal, et lidet Stykke Kaneel koges jevnt med tyve Lod Stivegelée, indtil denne er opløſt, maſes gjennem en Sigte, omrøres indtil det er ganſke koldt, kommes ſaa i Formen, hvorfra det vendes paa Fadet, ſerveres med kold Saft eller Kirſebær-Sauce og er til tolv Perſoner.

Man kan komme Vanille deri, udelade de ſøde Mandler og ſtive Buddingen med ſex Lod Stivelſe, godt udrørt i en Pægel Rom.

En anden Tillavningsmaade er følgende:

En Pot Fløde, et Fjérdingspund Smør, ni Lod ſtødt Sukker, to Lod ſtødte Mandler og tolv Lod Meel omrøres godt og ſættes over Ilden indtil det begynder at koge, hvorpaa det ophældes og en Snees Æggeblommer efterhaanden røres deri ſamt tilſidſt de ſtivtpidſkede Hvider. Deigen kommes i den ſmurte Form og koges førſt en Time med Gløder paa Laaget og dernæſt to Timer uden Gløder derpaa.

Af ſuur Fløde tillaves denne Budding ſaaledes:

Tolv Spiſeſkeefulde tyk ſuur Fløde omrøres med tolv Æggeblommer, ſex Spiſeſkeefulde Sukker, Kaneel, Citronſkal og lidt Salt, blandes med omtrent fem Fjerdingspund revet Hvedeknop

og tilsidst med de stivtpidskede Hviider; Buddingen koges i halvanden til to Timer. Man kan, efter Smag, ogsaa komme et Fjerdingspund Korender deri.

1920. Kjærnemelks-Budding.

Man rører tre Potter sød varm Melk sammen med en Pot Kjernemelk, frasier Osten gjennem en Sigte, rører den tør og blander den godt med et halvt Pund Sukker, en mørkogt Citron, en reven Muskatnød, Franskbrødskorper, sex bittre Mandler, et Fjerdingspund varmt Smør, en Kop god Fløde, fem Æggeblommer og tre Hviider, et Glas sød Viin og et Glas Cognak, bager det Hele i en smurt Form, eller i smaa med Smør besmurte Coquilleskaller, og serverer det med sædvanlig Buddinge-Sauce.

1921—24. Rom-Budding.

Denne yndede kolde Budding tillaves paa forskjellige Maader. Idet vi anføre flere Opskrifter, bemærkes, at Buddingen i ethvert Tilfælde maa tillaves Dagen før den skal bruges, for at den kan blive stiv, og at Deigen maa røres uafladeligt, medens den er varm og siden saalænge indtil den er saa jevn, at den netop kan kommes i den i koldt Vand dyppede Form, som derpaa sættes i en Ballie med koldt Vand, hvoraf dog Intet maa komme i Formen. Naar den skal serveres, er det bedst at lægge et varmt Klæde om Formen, da man saa lettere kan vende Buddingen derfra over paa Anretningsfadet. Man serverer dertil enten en Saft-Sauce (af Hindbær, Ribs eller Kirsebær), en Rødviins-Sauce, eller en Cognak-Sauce, kogt af et Fjerdingspund Sukker, en Pægel Vand, Saften af to Citroner og Skallen af een, samt fire Æggeblommer, under stadig Pidskning indtil den tyknes og skummer, hvorpaa den aftages, pidskes indtil den meste Hede er aftagen og Cognak hældes deri.

Til Stivningen kan enten bruges Stivegelée, Husblas, Stivelse eller Fleskesvær, hvoraf Stivegelée udkoges (et Pund Svær vil da udfordres til en større Budding). Vil man benytte Husblas, er det bedst at støde denne i en Morter, lægge den i Vand og lade den staae deri nogle Timer, under Tildækning, derpaa koge den i samme Vand over en jevn Ild indtil den er ganske opløst og kun en Pægel er tilbage af fire Lod (som vil udfordres til en større Budding) hvorefter den hældes op, for at blive kold. Naar den skal bruges, smeltes den da igjen over Ilden.

Opskrifterne ere alle beregnede til en Budding for atten à tyve Personer; man behøver da blot at forandre Qvantiteterne efter et mindre eller større Personantal.

Til et Pund stødt hvidt Sukker, tyve Æggeblommer, og halvanden Pot Fløde, eller god sød Melk, tages en Flaske god Rom og fire Lod Husblas, eller det Stive af et Pund Svær. Man pidsker Sukkeret og Æggeblommerne stærkt sammen et Qvarteer, hælder saa Rommen i, pidsker det Hele paany og tilsidst Fløden og den opløste Husblas eller Sværstivelse. Det Hele røres indtil det begynder at koge, slaaes igjennem en Sigte, hensættes i en Terrin indtil den stærkeste Hede har sat sig, og hældes saa i den vædede Form.

Man kan ogsaa, efterat Æggeblommerne og Sukkeret ere pidskede tilsammen, pidske dermed halvanden Pot kogende heed Fløde eller Melk og tre Fjerdingspund smeltet Stivegelée, tilligemed Rommen; eller først koge Fløden, Sukkeret og Stivegeléen og, naar denne er udsmeltet deri, hælde det op, røre det, indtil det er næsten koldt og saa komme Rommen deri, med Saften af to Citroner, nogle Theeskeefulde stødt Vanille, fire pidskede Æggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider.

Vil man lave denne Budding uden Æg, og bruge den samme Dag, kan man benytte følgende Opskrift:

Tolv Lod Stivelse udrøres i en Pot Fløde, eller sød Melk, medens en Pot Fløde eller Melk koges med hvidt Sukker eller Puddersukker efter Smag; det øvrige med Stivelsen hældes deri og gives et godt Opkog under stærk Omrøring. Derpaa aftages det, og en Flaske god bruun Rom hældes deri, hvorefter Deigen atter omrøres indtil den er noget afkjølet og kommes i Formen, hvorfra den da igjen kan vendes nogle Timer efter. Det er en Selvfølge, at man ogsaa ved denne Opskrift kan røre nogle pidskede Æggeblommer i Deigen, hvorved Buddingen da ogsaa faaer et gyult Udseende.

1925. Arraks-Budding.

Man bruger hertil en halv Pot Arrak, to Flasker hvid Viin, tre Citroner, hvis Skaller rives paa et Stykke Sukker og Saften kommes i halvandet Pund Sukker, og et Fjerdingspund Stivegelée. Den serveres med Vanille-Crêmesauce og er til samme Personantal som ovenfor anført.

1926. Punsche-Budding.

Tillavningen af denne Budding skeer paa samme Maade som af Rombudding og med samme Slags Saucer; men dertil bruges, ligeledes til atten à tyve Personer: en Pot Rom, et Pund Sukker, tyve Æggeblommer, som røres godt med Sukkeret, en Stang Vanille, som røres heel deri og koges med Buddingen, Saften af sex Citroner, en Pot Fløde eller sød Melk og et Fjerdingspund Stivegelée, som iforveien er opløst i Vand.

1927—30. Viin-Buddinger.

Rødviins-Budding:

Til to Flasker Rødviin tages halvanden Pægel Cognak, ligesaa meget klar Hindbær- eller Kirsebærsaft, et Pund hvidt Sukker, Saften af to Citroner og et Pund Stivegelée; det Hele koges indtil Geléen er opløst, sies og røres indtil det er næsten koldt, hvorpaa det kommes i Formen. Den serveres kold med Crêmesauce og er til fjorten à sexten Personer.

Vil man have den varm, koges det Halve af Rødvinen først med sex Lod søde, hakkede Mandler og to Lod bittre stødte Mandler, et halvt Pund Sukker, lidt stødt Vanille og reven Citronskal, og naar det koger, rører man varsomt deri tre Fjerdingspund Sagomeel, efterat det er udrørt i Resten af Vinen. Det koges tilsammen i ti Minutter, aftages og røres en halv Time med femten Æggeblommer og tilsidst med de pidskede Hvider. Den koges i halvtredie Time og serveres ligeledes med Crêmesauce.

Hvidviins- eller Marmor-Budding:

Halvanden-Flaske hvid fransk Viin koges med tre Fjerdingspund stødt hvidt Sukker, Saften af fire, Skallen af to Citroner, samt henved et halvt Pund Stivegelée; men aftages saasnart som Geléen er opløst, sies og blandes med tyve stærkt-pidskede Æggeblommer, sættes igjen over Ilden og omrøres stadigt indtil det er blevet jevnt, hvorpaa man kommer halvanden Pægel Maderaviin og et Par Theeskeefulde stødt Vanille deri; det aftages, røres og naar det er næsten koldt, rører man en Pot Fløde, som er pidsket til Skum, deri og hælder det i Formen. Denne Budding serveres kold med Crêmesauce.

Hvidviins-Budding à la Holstein-Lehn:

En Flaske Rhinskviin og en halv Flaske hvid fransk Viin blandes med Saften af to Citroner, Sukker efter Smag, Stivegelée, eller Huusblas, og otte Æggeblommer, pidskes over Ilden indtil det koger, sies og blandes med en halv Pot god Liqueur og lidt Marasquino, omrøres indtil det er koldt og hældes saa i Formen. Den serveres med kold Saftsauce, hvori den er kogt lidt Vanille. Istedetfor Rhinskviin kan man ogsaa bruge Gravesviin. Den her angivne Qvantitet er til tolv Personer.

1931—32. Budding à la Nesselrode.

Soyers Opskrift:

Fire Dousin Kastanier skoldes, Skallerne aftages og man lægger dem hen at tørres og afkjøles; naar de ere kolde, støbes de ganske fiint med et Pund Sukker og en halv Stang Vanille og sigtes gjennem en fiin Messingtraadssigte, hvorpaa de pidskes godt med tolv Æggeblommer; en Pot kogende Melk hældes saa derover, det Hele blandes godt og omrøres over en rask Ild indtil det klæber ved Skeen, hvorpaa det med et Par Træskeer mases gjennem en Sigte. Man lader det staae og blive koldt, hvorefter det hældes i en Jisform og sættes i Jis for at fryses. Naar det er frosset, maa man have i Beredskab en anden større og høiere Jisform, som kan lukkes hermetisk. Nu tager man fire Lod Korender og fire Lod Confektrostner, hvoraf Stenene ere udtagne og som man siden den foregaaende Dag har ladet ligge i fire Glas Marasquino, tilligemed otte Lod Succat, skaaret i Tærner, en halv Pot pidsket Fløde og saamange Maringues, som kunne laves af et halvt Pund Sukker og sex Æggehvider. Det Hele fryses godt tilsammen og kommes i den store Form, som lukkes og sættes dybt ned i Jis og

Salt indtil Buddingen skal serveres. Man dypper da Formen i lunkent Vand og vender den ud paa Fadet.

En billigere Efterligning heraf indeholder følgende danske Opskrift:

Tolv Lod smaaskaaret Succat, tolv Lod smaaskaarne Rosiner, hvoraf Stenene ere udtagne og otte Lod Korender mørkoges i ganske lidt Vand; sexten Æggeblommer røres hvide, hvorpaa man rører deri en Pot Fløde, en Flaske Maderaviin, en Pægel Rom, den revne Skal af to Citroner, fire Lod søde og et Lod bittre fiinstødte Mandler. Det Hele sættes over Ilden og pidskes indtil det begynder at koge og blive tykt, hvorpaa det ophældes, omrøres af og til indtil det er koldt, blandes saa med de afkogte Krydderier, dog uden Vand, og hældes i en Blikform, der frysses i Jis. Denne Budding serveres uden Sauce og er til atten Personer.

1933—34. Mandel-Budding.

Denne Budding tillaves som oftest kold, paa følgende Maade:

En Pot Melk koges med fem Lod søde og et Lod bittre fiintstødte Mandler, et Stykke Kaneel og Sukker efter Smag. Otte Lod Stivelse udrøres i en halv Pot kold Melk og blandes med sex velpidskede Æggeblommer, spædes med noget af den varme Melk, hældes i Melken og koges et Qvarteer, under stadig Omrøring, hvorefter det aftages og de stivtpidskede Hvider, et Par Theeskeefulde stødt Vanille og lidt Salt røres deri; man ophælder det, rører det fremdeles indtil det er næsten koldt og hælder det i Formen. Buddingen serveres med kold, sød Sauce eller Saft, og er til fjorten Personer.

Vil man hellere have den varm, kan den tillaves saaledes:

Et Fjerdingspund søde og to Lod bittre Mandler skoldes, afskalles og stødes, blandes lidt efter lidt med tolv Lod stødt

Sukker og æltes med nogle Skeefulde Vand til en fiin Deig, røres derefter i et Fad sammen med en Pægel smeltet Smør, en Pægel fiintrevet Brød, otte velpidskede Æggeblommer, og tilsidst de fem Hvider af Æggene, hældes op i en smurt og strøet Form, og koges eller bages i Ovn.

1935. Chokolade-Budding.

Et halvt Pund reven bitter Chokolade koges i en Pot Fløde, med stødt hvidt Sukker, eller Puddersukker, efter Smag, og atten Lod Stivegelée. Naar det har kogt omtrent et Qvarteer, hældes det op og røres indtil det er koldt, men dog endnu saa flydende, at det kan hældes i den med Olie smurte Form, saaledes at der overalt i Formen sættes et Lag paa omtrent to Fingres Tykkelse. Man dreier Formen indtil Deigen er stiv, smører det sidste glat ud med en Kniv og lader et tomt Rum forblive i Midten. Saaledes forbliver Formen staaende til næste Dag. Man pidsker da en Pot Fløde til Skum med fire Lod hvidt Sukker, stødt Vanille og tilsidst sex Lod smeltet Stivegelée, lader det staae et Par Timer, for at blive stivt, og fylder det saa i Formen, der ikke maa være større end det netop behøves. Buddingen maa løsnes med en Kniv, eller Formen belægges med et hedt Klæde, naar Buddingen skal vendes ud af den. Den serveres kold og er til atten à tyve Personer.

1936—37. Vanille-Budding.

Halvanden Pot Fløde, eller sød Melk, tolv Lod Sukker og femten Lod Stivegelée koges indtil Geléen er opløst; man rører nogle Theeskeefulde stødt Vanille deri og sammenrører derpaa det Hele med tolv velpidskede Æggeblommer og tilsidst med de stivtpidskede Hvider, som røres langsomt deri. Naar det er næsten koldt, hældes det i Formen og serveres, efterat det

har staaet noget. Buddingen er bedst, naar den er tillavet Dagen iforveien, og er til fjorten à ferten Personer.

Vil man have den varm, maa Fløden eller Melken først gives et Opkog med et Fjerdingspund Smør og udrøres med ni Lod Kartoffelmeel, og Æggeblommerne og Sukkeret derpaa langsomt arbeides deri; det Hele hældes i en velsmurt Form, med Laag, og koges to Timer i en Gryde med kogende Vand, ligeledes med Laag. Den serveres med Vanille-Sauce.

1938—45. Syltetøis- og Frugt-Buddinger etc.

Buddinger af Syltetøier og Frugter kunne, efter de Ingredientser, man vil bruge dertil, varieres paa mangfoldige Maader. Vi skulle her indskrænke os til følgende Opskrifter:

En Budding af syltet Ingefær tillaves, efter Soyer, paa følgende Maade:

Tolv Lod Smør og tolv Lod Meel sammenrøres over en langsom Ild og blandes efterhaanden med tre Vægle kogende Melk, hvorpaa man rører deri sex Æggeblommer, et halvt Pund syltet Ingefær, skaaret ganske fiint, og tilsidst de stivtpidskede Hvider. Det Hele kommes i en Form, koges under Laag i halvanden Time og serveres med Æggesauce. Istedetfor syltet Ingefær kan man ogsaa bruge syltede Pommerantsskaller, Succat etc.

En dito af hvilkensomhelst Slags Frugt-Gelée eller Marmelade, tillavet som engelsk Rowley-Powley-Pudding:

Man udruller omtrent to Pund Kagedeig (hvortil man, istedetfor Smør, tager fiinthakket og stødt Ore-Nyretælle, vædet med lidt Olie, indtil det bliver ligesom eet Stykke), bedækker det med et Lag af Gelée eller Marmelade, ruller det sammen

og binder det løseligt i et Klæde, men godt fast for begge Ender, koger det en Time og serverer det, skaaret i Skiver, med Sauce over.

Andre Frugt-Buddinger laves bedst i et med Smør besmurt Fad, som belægges med Smørdeig, udrullet i en halv Tommes Tykkelse, og derpaa fyldes med Frugter, hvorover igjen lægges et Deiglaag af samme Tykkelse, efterat Frugten er skudt hen til Midten og qvaset; Fadet bindes saa i et Klæde og Buddingen koges i rigeligt Vand. Naar den har nok, hvilket vil beroe paa Frugtens Beskaffenhed, serveres den enten i Fadet, eller vendt over paa et andet. Sukker strøes paa, inden Deiglaaget paalægges.

Vil man bruge Ferskener, Aprikoser eller Blommer til en saadan Frugtbudding, overskjæres de, Stenene udtages, knækkes og Kjærnerne indlægges; man hælder ogsaa deri, tilligemed Frugten, lidt Fløde (efter Buddingens Størrelse), hvori man har kommet lidt stødt Kaneel; man strøer kun lidet Sukker paa.

Man kan til saadanne Frugt-Buddinger benytte saavel alle Slags syltede, eller candiserede, som friske, modne Frugter, ligesom ogsaa Stikkelsbærgrød, eller Grød af Rhabarberstilke, Frugt-Compotter etc.

En stor Mængde forskjellige oeconomiske Buddinger kan, bemærker Soyer, laves enten i en Form, i et Fad, eller paa en Blik-Kagepande, paa følgende Maade:

Man smører det Kar, hvori man vil lave Buddingen, godt med Smør og fylder det løseligt enten med Levninger af gammelt Hvede- eller ogsaa Surbrødskrumme, skaaret i Skiver og besmurt med Smør, eller med Levninger af Kager, Butterdeig, Makroner etc., Alt iforveien udblødt, blander derimellem enten friske, tørrede, syltede eller candiserede Frugter, revet Cacao etc. Naar Formen eller Fadet er løseligt fyldt dermed, kommer man

i et Fad en qvart Theeskeefuld stødt Ingefær, Kaneel eller blandet Krydderi, revet Citronskal, eller nogle Draaber Krydderessents efter Smag, slaaer tre Æg deri, pidsker dem godt og omrører dermed halvanden Pægel Melk til hver Pot, Formen eller Fadet rummer. Naar det Hele er godt blandet, hældes det i Formen eller Fadet, saaat det bliver fyldt næsten lige til Randen. Man kan da enten koge eller bage det, eller sætte det i en dyb Pande, en Trediedeel fyldt med Vand, og med Laag over og koge det deri langsomt i omtrent en Time. Buddingen vendes ud ved Hjelp af en Kniv og serveres med smeltet Smør tilligemed lidt Sukker, Saften af en Citron eller en stærk Sauce af Spirituosa. Det vil ikke være vanskeligt for nogen Husmoder, selv at udfinde en oeconomisk Blanding af denne Art, som er efter Familiens Smag og som hun kan servere som Søndagsret.

Appelsin-Budding:

Man presser Saften af ni Appelsiner og tre Citroner over en Sigte, og blander dermed tre Pægle hvid Viin og en Pægel Rom, eller ogsaa en Flaske Maderaviin uden Rom, halvanden Pund hvidt Sukker, som er rørt med atten Æggeblommer indtil de ere tykke og hvide, femten til tyve Lod Stivegelée og den paa et Stykke Sukker afrevne Skal af tre Appelsiner. Det Hele sættes over Ilden og røres med Riset indtil det bliver jevnt og begynder at koge, hvorpaa det hældes i Formen og serveres med Crêmesauce. Den her angivne Qvantitet er til atten à tyve Personer.

Citron-Budding:

Saften presses af to store, eller tre mindre Citroner, blandes med to Flasker hvid Viin og en halv Pot Vand og koges med halvandet Pund hvidt Sukker, den revne Skal af en Citron og fire Lod opløst Husblas, under stadig Omrøring,

baade medens det koger og siden naar det er ophældt, indtil det er blevet koldt, hvorpaa det hældes i Formen og serveres med guul Crême-Sauce.

1946. Søde Buddinger uden Æg.

Man kan tillave meget gode søde Buddinger uden Æg; men der maa da kun kommes ganske lidet Flydende i dem, og de maae koge længere end Buddinger med Æg. En Spise-skeefuld Gjær kan saaledes tages istedetfor to Æg, og lidt Soda (saameget som man kan holde mellem to Fingre) vil giøre Buddingen endnu lettere. Om Vinteren kan man tage to store Spiseskeefulde Snee, istedetfor et Æg, helst nyfalden Snee; men den lader sig ogsaa opbevare nogle Timer paa et koldt Sted uden at tabe sin Brugbarhed. Vel afproppet, skummende godt Øl kan ogsaa benyttes istedetfor Æg; men det maa helst bruges strax naar Proppen er optrukken.

1947. Engelsk Cognaks-Budding.

Den smurte Form belægges med Confektrosiner, hvoraf Stenene ere udtagne, eller med tørrede Kirsebær; derpaa med tynde Skiver af fiint Hvedebrød, over hvilke man lægger søde og bittre Makroner og saaledes afverlende Rosiner, Brød og Makroner indtil Formen er fuld. Hvert Lag besprænges med Cognak, saaledes at man deraf bruger to Vinglasfulde. Man pidsker nu fire hele Æg og rører dem sammen med en halv Pot Fløde eller god Melk med lidt Sukker i, en halv reven Muskatnød og den fintrevne Skal af en halv Citron. Dette hældes over de faste Lag i Formen saaat det optages deri; derpaa bestrøes et Klæde med Meel, bindes tæt derover og Buddingen koges i en Time; den serveres med en Sauce af Vin, Sukker og meget jevnt smeltet Smør, kogt tilsammen.

1948—51. Mince-Posteier.

Disse særdeles velsmagende engelske Posteier kunne tillaves enten med Kjød i, eller aldeles uden Kjød. Da Fyldingen dertil bestaaer af flere, forskjelligt varierende Ingredientser, skulle vi anføre nogle af de bedste engelske Opskrifter dertil.

a) Halvfemte Pund Drenyretælle pilles og hakkes meget fiint, og blandes først med et Fjerdingspund candiseret Citron- og Pommerantsskal, ligesaameget Succat, halvandet Pund magert kogt Drefjød og halvfjerde Pund Æbler, efterat hver Deel for sig er hakket saa fiint som muligt, og derefter med halvfemte Pund velskyllede og pillede Korender, eller tre Pund Korender og halvandet Pund hakkede Malaga-Rosiner uden Stene, fire Lod blandede Krydderier, to Pund Sukker, Saften af otte Citroner og en halv Pot Cognak. Efterat det Hele er velblandet, nedlægges det i Steenkrukker og kan bruges om faa Dage, eller opbevares i flere Uger, ja endogsaa Maaneder.

b) Paa samme Maade hakkes og blandes: Halvfemte Pund Nyretælle, to Pund kogt Dremørbrad, otte store Æbler, fer Pund Korender, fire revne Hvedeknopper, to Lod Muskat, et Lod Nelliker, lidt Peber og Salt, halvandet Pund Sukker, Saften af fer Appelsiner og to Citroner og den revne Skal af en Appelsin og en Citron, en halv Flaske Portviin og en halv Flaske Cognak.

c) Eller: To Pund Nyretælle, tre Fjerdingspund magert kogt Drefjød, et Pund Puddersukker, et Pund Korender, et Pund Rosiner uden Stene, ni Vinteræbler, en reven Citronskal, blandede Krydderier og Salt, et Viinglasfuldt Portviin og to dito Cognak. Candiseret Pommerantsskal lægges i Skiver over Fyldingen, naar den er kommen i Posteierne.

og d) Uden Kjød: To Pund Nyretælle, to Pund Rosiner uden Stene, et Pund Confektrosiner, to Pund Korender, to Pund Æbler, tre Fjerdingspund Sukker, Saften af to Citroner og den revne Skal af en Citron, et Fjerdingspund blandede Krydderier, to Glas Cognak, fire Lod candiseret Pommerantsskal og ligesaameget Succat.

For at lave Posteierne maa man enten have flere smaae Tærtepander, eller et lidet Fad. Man belægger disse, esterat have smurt dem lidet, med et Lag Smørdeig, tillavet af et halvt Pund Smør, rørt i et Pund Meel og med Vand lavet til en noget stiv Deig, kommer Fyldingen i dem saaledes at den høiner sig i Midten og ikke gaaer lige ud til Kanten, væder Kanten med Vand, lægger et Laag af Smørdeig over hver Postei, prikker med en Naal et Hul i Midten, slutter dem godt om Kanterne, afpudser dem, smører lidt Æg tyndt over dem og bager dem omtrent tyve Minutter i en moderat heed Ovn. Naar Smørdeigen er sprød, ere Posteierne bagte.

1952—53. Macaroni-Postei.

En Pund itubrukne Macaroni mørkoges langsomt i omtrent halvanden Pot Suppe indtil denne er aldeles indkogt, dog uden at Macaronierne blive tørre; de røres, medens de endnu ere varme, med et Fjerdingspund Smør, og, naar de ere blevne kolde, med tre Fjerdingspund finthakket mager røget Skinke, eller med Skinke og Spidserne af røgede Oretunger, tolv Lod reven Parmesanost, eller anden skarp Ost, en reven Muskatnød, et finthakket Løg og lidt Salt, hvis dette skulde være fornødent. En Form med løs Bund beklædes med Smørdeig af et Pund Meel, hvorpaa den godt sammenrørte Blanding af Macaronier etc. lægges deri, med et Deiglaag over, som slutter godt og bestrøres med Æg, og Posteien bages i omtrent en Time.

Den serveres med en kraftig Schysauce og er til serten Personer.

Man kan, istedetfor Skinke og Tunge, tage hakket, stegt Medisterpølse, eller spækkede og stegte Kalvebrisseler, og inden Macaroni-Blandingen kommes i, lægge et Lag Kjødfarce over Smørdeigen.

1954. Frugt-Posteier.

Denne Slags Posteier laves i Posteifade og kun Toppen af dem belægges med Deig. Man væder Kanten af Fadet og lægger derom en Deigstrimmel af omtrent en Tommes Bredde og en qvart Tommes Tykkelse, hvorpaa Fadet fyldes med den Frugt, man vil bruge, som Kogepærer, Æblecompot, Stikkelsbærgrød, eller Grød af Rhabarberstilke, Marmelade etc. Man kan ogsaa dertil om Sommeren bruge enhver Slags friske Frugter, og regner da i Almindelighed et Fjerdingspund Sukker til hvert Pund Frugt. Vil man bruge grønne Stikkelsbær, maae de først lægges et Qvarteer i kogende Vand. Smagen af disse Posteier, ligesom ogsaa af dem, hvortil man bruger syltet Frugt, vinder ved en Blanding af skrællede og i Skiver skaarne Æbler.

1955—65. Smaa Posteier.

Man tillaver en Smørdeig paa den tidligere anforte Maade, udruller lidt over Halvdelen deraf i en qvart Tommes Tykkelse, afstikker med en Blikring, eller et Glas af omtrent tre Fingres Bredde, runde Skiver deraf og udstikker med et mindre Glas Huller i Midten; de saaledes udstukne Smaaskiver bruges til Laag. Den øvrige Deig udrulles derpaa noget tyndere og afstikkes med det store Glas, eller hellere et, der er ganske lidt større; de derved fremkomne tynde runde Skiver

bruges som Bund til Posteierne og lægges, ikke ganske tæt ved Siden af hinanden, paa Bagerpladen, som iforveien er bleven vædet med ganske lidt Vand. Man smører lidt pidsket Æggeblomme paa dem, lægger saa de udstukne Ringe derpaa, overstryger dem med Æg paa Overfladen, men ikke paa Siderne, og mørbager dem i en velvarmet Ovn. De udstukne Laag besmøres ligeledes med Æg og bages særskilt. Man maa varsomt borttage den Deig, som under Bagningen hæver sig i Midten, for at faae Plads til Fyldingen, der, saafremt den skal være varm, maa varmes samtidigt med Posteien.

Fyldingen til saadanne smaae Posteier kan være enten Kalvebrissel, Krebseragout, eller stuvede Hummer, Muslinger, Østers, Champignoner, Kjød- eller Fiskefarce, fiin Haché af Anchiovis og Kalve- eller Hønsekjød, i bagt Meel og Smør med lidt Viin, Citron og Krydderi; en Ragout af Fisk eller Høns med Parmesanost og Krebsesmør over, eller af Kalvebrissel, Kalvetunge, Champignoner, Fiskefarce og Krebsehaler; Haché af Vildt, eller af Petersilie, Løg, Estragon og Champignoner. I Tydskland bruger man ogsaa at fylde dem med ganske smaa Medisterpølser.

Vil man bruge Former dertil, kan man tage smaa glatte og runde Former, beklæde dem med Smørdeig, tilskjære Laag og saaledes bage Posteierne, hvori Fyldingen da kommes, naar de ere tagne af Formerne; Laaget paalægges, de bestryges med pidskede Æg og sættes igjen ind i Ovnen, indtil de have faaet Glands.

Smaa Posteier med Fiskefarce kunne ogsaa tillaves paa anden Maade, enten til varm eller kold Servering.

Paa førstnævnte Maade kan man bage et halvt Pund fiint Meel i et Fjerdingspund smeltet Smør, dog ikke mere end at det ikke brunes; og lidt efter lidt røre deri en halv Pot Fløde. Efterat det er svalet, rører man deri efterhaanden sex

Æg, eet ad Gangen, fiinthakket Petersilie og Løg, lidt Muskatblomme og Salt, hvorpaa det Hele blandes og omrøres godt med en fiin Farce af kogt Fisk, helst af en Gjedde. Denne Fylding kommer man i smaa Papirformer, der indvendig ere smurte med smeltet Smør, glatter dem med en Kniv og, bestrøer dem med stødte Tvebakker, hvorefter de sættes paa Plader, med lidt Smør paa hver og bages et Qvarteer.

Eller:

Man koger et Fjerdingspund Smør, ligesaa meget Meel og tre Pægle Fløde til en Grød, der, naar den er kold, røres med sex Æggeblommer og lidt Muskatblomme og derefter blandes godt med en toppet Tallerken fuld af kogt, fiinthakket Fisk og tilsidst med de stivtpidskede Hvider. Denne Fylding kommes i smaae Blikformer, der ere smurte med Smør og bestrøede med stødt Brød; Posteierne bages paa Plader og serveres meest kolde.

En god Fylding til smaa Posteier laves ved at hakke og godt sammenblande fire Lod Skinke, otte Lod Hønse- eller Kalvekjød, et haardkogt Æg, tre Nelliker, et Blad Muskatblomme, Peber og Salt (Krydderierne fiint stødte), og naar man vil komme Fyldingen i Posteien varmes denne Farce, godt omrørt med fire Spiseskeefulde Schy, ligesaa meget Fløde og to Lod Smør.

Marvepostеier laves ved at beklæde smaa Former med Smørdeig og fylde dem med en Blanding af et halvt Pund fiintskaaret Oxemarv, et Par revne Mandelbrød, en Pægel Fløde, fem pidskede Æg, Muskatblomme, lidt Sukker, Salt og nogle Draaber Estragoneddike, efter Smag.

Hollandske Posteier, ved ligeledes at beklæde smaae krusede Former med et tynd Smørdeig og fylde dem med en Haché af fine Strimler Ande- eller Gaasekjød, fiintskaaret Pickles, Agurker og en skarp bruun Sauce, tillavet med Cayenne-

peber. Denne Fylding belægges med Æg, pidskede i Fløde, hvoraf en Skeefuld kommes paa hver Form. Disse Posteier bages i en ikke altfor heed Ovn.

Ægge-Posteier laves ved at kommes i Former, som ere beklædte med Smørdeig, Æggeblommer pidskede i Fløde med Kaneel og Sukker, efter Smag. Man regner fem Æggeblommer til en Pægel Fløde: Posteierne ere bagte i ti Minutter.

Alliance Posteier:

Et halvt Pund skoldede og hakkede søde Mandler, et halvt Pund skyllede og afstørrede Korender og et halvt Pund Rosiner, af hvilke Stenene ere udtagne og som ere hakkede eller ituskaarne, sammenrøres til en Deig med tolv Lod hvidt Sukker, otte Lod hakket Nyretælle, nogle Skiver røget Oxetunge, nogle smaaskaarne smaa grønne Pommerantser, eller, istedetfor disse, et godt Stykke Succat og et Par skrællede Æbler, begge Dele smaaskaarne, samt en Pægel Cognak. Efterat Alt dette er blevet godt rørt og sammenblandet, lader man det staae til næste Dag, godt tilbundet. Man laver nu en Smørdeig af et Pund Meel, udruller denne tyndt, paa sædvanlig Maade, og beklæder dermed smaa Former, som dem, man bruger til Vandbakkelser. Fyldingen omrøres nu atter godt og man kommer et Par smaa Spiseskeefulde deraf i hver Form, lægger et Laag af Smørdeig derover, besmører dem med Æg og bager dem ved god Varme i omtrent en halv Time. Saasnartsom de ere bagte, tages de ud af Formerne, Laaget løftes og man hælder en lille Desertskeefuld Maderaviin i hver Postei. De serveres saa hede som muligt. De her angivne Qvantiteter ere til et Antal af omtrent tyve Posteier.

Kalvebrisſel-Poſteier:

Ser Kalvebrisſeler koges, efterat være vaſkede og alt Blodigt er afſkaaret, i en Pægel Eddike og ſaameget Vand, at det ikke gaaer op over dem. De ere hurtigt kogte og man lader dem ſtaae i Suppen til næſte Dag, ſætter dem ſaa ved Ilden og lader den ſtive Sauce blive ſaa flydende, at den kan ſies derfra; Smør og Meel blandes over Ilden og ſpædes med den afſtede Suppe til en tyk Sauce, hvori man kommer de ſmaaſkaarne Briſſeler, endeel ſkaarne Champignoner, Peber, Citronſaft og Salt. Man koger det Hele lidt tilſammen og kommer tilſidſt lidt Maderaviin deri, hvorefter det fyldes varmt i de ſmaa Poſteier, ſom først maa være varmede, og derefter ſtrax ſerveres.

1966—71. Crouſtader.

Crouſtader kunne bages enten ved Hjelp af et dertil indrettet Jern med Træſkaft og af en Deig af Meel, Smør (eller Olie) Æg og Melk, eller Øl og Vand, eller af udhulet Hvedebrødskrumme.

Paa førſtnævnte Maade tager man til tredive Perſoner (tre Crouſtader regnede til hver) et halvt Pund Meel, fire Lod afklaret Smør, eller to Spiſeſkeefulde Salatolie, fire Æg og halvanden til to Pægle Melk, eller ligeſaa meget Øl og Vand, halvt af hver Deel. Deigen røres ſaaat den bliver ſom en tynd, men jevn Vælling og bages i Smør eller klaret Fidt. Naar dette har kogt lidt, varmes Jernet godt deri, dyppes ned i Deigen og ſættes dermed igjen i Smørret eller Fidtet. Den bages da hurtigt ſaa ſtiv, at den gaaer af Jernet ved at løsnes lidt med en Kniv. De afſtagne Crouſtader bages derpaa deri indtil de ere lyſebrune, optages og lægges omvendte paa et Fad paa et tørt Sted indtil de ſkulle bruges, hvilket imidlertid

helst maa skee samme Dag; i andet Fald maae de staae tildækkede. Man fylder dem med fiin Ragout, Hønse- eller Fiskefarce, Brissel eller en af de andre Slags Fyldinger, man bruger til Postеier eller Rouletter; men Fyldingen maa til Croustader stuves noget tyndere og kommes deri kogende heed, og Croustaderne maae da strax serveres.

Til Croustader kan ogsaa bruges en Deig af fiint revne Kartofler, som ere kogte Dagen iforveien, rørte med et Fjerdingspund Smør, som først er rørt til Fløde og hvori man efterhaanden har kommet to hele Æg og to Æggeblommer, lidt Salt og Muskatnød; eller ogsaa af et halvt Pund Risengryn, som først ere jevnt mørkogte i en halv Pot feed Suppe med et Løg, nogle Nelliker og lidt Salt, og derpaa, efterat Løget og Nelliкerne ere udtagne, rørt med et heelt Æg og en Æggeblomme, hvorpaa man lader Deigen svales. Croustaderne afstikkes deraf med en større og en mindre Blikring, eller et større og mindre Glas, paa samme Maade som det i det Foregaaende er anført om smaa Postеier.

Vil man lave Croustader af udhulet Hvedebrødskrumme, kan man dertil tage smaa, runde Franskbrød, afraspe Skorpen, afskjære et Laag foroven og udhule Brødet saaledes at Fyldingen kan lægges deri. Man kan da komme denne varm i Brødet, trykke Laaget paa med Æggehvide, dyppe Croustaderne i Melk og stege dem paa Panden i klart Fedt eller Smør. De serveres enten uden Sauce, eller med en stærk Schysauce. Eller ogsaa kan man, efterat Brødene ere udhulede og Laaget paalagt, dyppe dem i Fløde og Smør, bage dem i Ovn eller paa Pande, under Bagningen dryppe dem med Fløde og Smør og først efterat de ere bagte komme Fyldingen deri. Man bruger ogsaa førend Bagningen at oversmøre dem med Æg, og strøe den afraspede Skorpe over dem.

Det er en Selvfølge, at man ogsaa kan fylde saadanne Croustader med en eller anden varm Compot eller varmt Syltetøi, ligesom man ogsaa kan komme deri en Fylding, som ligner den, der bruges til Mince-Posteier.

1972—1978. Macaroni.

Den almindeligste Maade at tillave Macaroni, er at komme dem, med noget Salt, i rundeligt Vand, medens dette er i stærk Kog og ved en rask Ild, saa at de ere møre i omtrent en halv Time, saa hælde dem op paa et Dørslag, ryste dem godt og derpaa omrøre dem over Ilden med Smør indtil dette er smeltet. De anrettes øieblikkelig saa hede som muligt og serveres med reven Parmesanost, eller anden skarp reven Ost til, hvilken imidlertid ogsaa kan omrøres i dem tilligemed Smørret. Man regner fire Lod Smør og to Lod Salt til et Pund Macaroni.

Man kan ogsaa koge Macaroni i tynd Kjødsuppe med lidt Salt indtil de ere møre, derpaa sie dem og øse dem op lagviis paa et Fad, med smaa Stykker Smør og revet Ost mellem hvert Lag og en større Quantitet Ost og Smør ovenover dem, og sætte Fadet et Qvarteer ind i en varm Ovn; men man maa ikke lade Osten blive haard.

Flere Steder bruger man at koge Macaroni i Melk og endogsaa at lægge dem en Times Tid iforveien i Blød deri; men det er langt at foretrække, at koge dem i Vand eller Suppe. Det er rigtigst at blande dem godt med den revne Ost og at servere mere reven Ost særskilt dertil ved Bordet, for at Enhver kan tage mere deraf efter Smag. I England spises Macaroni sædvanligst med Sennop eller Schy; man bruger ogsaa at stuve en Trøffel i Schyen. Skjøndt man ogsaa til Nød kan bruge anden skarp Ost, som f. Ex. god Eidammer, er Parmesanost dog den bedste dertil. — Vil man bruge Macaroni som Gemyse, brækkes de i fingerlange Stykker; man kan da ogsaa komme hakket kogt Skinke derimellem.

Macaroni à l'Italienne.

Et halvt Pund Macaroni koges i Vand med to Lod Smør og et halvt Lod Salt og lægges derefter paa en Sie til Afløbning i en Minut, hvorpaa de kommes paa en Pande med fire Spiseskeefulde hvid Sauce, en halv Theeskeefuld Salt, en qvart dito Peber og lidt Cayennepeber, og sættes over Ilden. Naar de koge, kommer man fire Lod reven Parmesanost og ligesaa megen reven ægte Schweitzer (Gruyère)-Ost deri, ryster det gjentagne Gange indtil det er godt blandet og serverer det med en halv Pægel stærk Schy rundt om det.

Dito en Gratin.

Macaronierne tillaves paa samme Maade som nysanført, kun at man udelader Schyen; man bedækker dem med stødt Brød, ligesaameget reven Parmesanost og lidt Smør og sætter dem et Qvarteer ind i en heed Ovn. Skulde den ikke være heed nok, lader man en Salamander, eller glødet Ildskuffe, glide over dem.

Dito à la Florentine.

Et Fjerdingspund Macaroni mørkoges i Vand. En Pægel Melk jevnes med Meel og lidt Smør; man kommer deri to Spiseskeefulde Fløde, en halv Theeskeefuld Sennop, lidt hvidt Peber, Salt og Cayennepeber, rører deri et halvt Pund revet Ost, koger det Hele tilsammen nogle faa Minutter, kommer Macaronierne deri, gjør det Hele kogende hedt og serverer det.

Macaroni med Tomatsauce.

Macaronierne brækkes i Stykker af tre Tommers Længde og koges i hedt Vand, med en Skive Smør, lidt stødt hvidt Peber og Salt. Naar de ere møre, lader man dem afløbe, kommer saa to store Ragoutskeefulde Tomatsauce i en Kasserolle og koger den, kommer deri to Skiver Smør og ligesaa

meget Kjødgelee og rører det Hele godt sammen. Man lægger nu paa Bunden af Fadet et Lag Macaroni, hælder noget af Saucen derover og strøer noget reven Parmesanost derpaa, og saaledes vedbliver man indtil Fadet er fuldt; man strøer ovenpaa det Hele noget revet Ost, sætter Macaronierne fem Minutter i en Ovn og serverer dem saa hede som muligt.

1979—2005. Æg.

Som bekjendt høre Æg til de meest nærende Fødemidler og tillige til de bedst fordøielige, naar de ikke ere haardkogte. De kunne med Fordeel anvendes i de fleste Retter og indeholde saa meget Næringsstof, at man antager, at et Æg, som veier fire Lod, er ligesaa nærende som to Lod Kjød og to Lod Brød. For at see om de ere friske, holder man dem med Tommel- og Pegefingeren af den høire Haand for et Lys og beskygger Øiet med den venstre Haand, hvorved man vil kunne opdage enhver Plet i dem; hvis der kun ere nogle faa hvide Pletter, kunne de bruges til Buddinger etc.; men er der en sort Plet, maa man ubetinget kaste Ægget bort. Er det lyst og gjennemsigtigt, uden Pletter, er det aldeles frisk.

Omendskjøndt det er den simpleste Ting af Verden at blødkoge Æg, er det dog ikke sjelden, at man enten faaer dem for meget eller for lidt kogte og dette kommer i Almindelighed af, at man ikke gjør sig den Uleilighed at tage Hensyn til Æggenes Størrelse. Der er Æg, som kun veie tre Lod, medens andre veie fem Lod. Det er saaledes ikke nogen fast Regel, at Æg blødkoges i tre Minutter, som i Almindelighed antages; men de maae koges fra halvtredie til fire Minutter efter deres Størrelse, hvorimod ti Minutter ere tilstrækkelige til at faae alle Æg haardkogte. Nygjorte Æg blødkoges hurtigere end andre. Kogningen skeer bedst saaledes, at man, efterat Æggene ere

vaskede i koldt Vand, lægger dem i et Dørslag og sætter dette i en Gryde med kogende Vand.

Vil man, paa engelsk Maade, koge Æg til Frokost, for at benyttes til Toast af ristet Franskbrød, maae de hverken være aldeles bløde eller haardkogte; man koger dem da i sex Minutter, optager dem, lægger dem i koldt Vand, aftager Skallen og skjærer dem i Skiver, som lægges over det med Smør besmurte ristede Brød og bestrøes med lidt Peber og Salt.

For at stege eller bage dem, som Speilæg, sætter man en Pande med Smør over Ilden og slaaer Æggene deri, naar Smørret har afskummet, saaledes at hvert Æg holdes for sig og med Blommen heel. De ere stegte, naar Hviden er stiv, hvilket ikke medtager over sex Minutter. Man kan strøe lidt Peber, Salt og Citronsaft over dem. De bages ligesaa hurtigt i en Ovn. Speilæg serveres enten som Biret til Côteletter, Beefstege etc., eller til Gemyser.

Forlorne Æg laves ved at knække friske Æg i en Pande med kogende Vand over Ilden, optage dem igjen, naar de ere stivnede og afpudse dem. Man maa ikke komme for mange i ad Gangen og ikke have saameget Vand i Panden, at det staaer over Æggene. (cfr. 1ste Deel, S. 398.) Forlorne Æg i Schy serveres ved, naar de ere optagne og afpudsede, at lægge dem paa et Fad, paa hvis Bund man har lagt varm Kjødschy. De serveres saaledes meest som Frokostret og da med ristet Brød til.

Æg med brunet Smør er ogsaa en ret velsmagende Ret. Man smelter fire Lod Smør paa Panden og naar det er ligeved at brunes, slaaer man Æggene i, efterat de iforveien ere knækkede i et Fad og krydrede med Peber og Salt; naar de godt have stivnet sig, serveres de, med en Theeskeefuld Vin-eddike hældt over dem.

Røræg kan tillaves paa forskjellige Maader. Man kan til hvert Æg tage en Skeefuld Fløde eller sød Melk og en Skeefuld Vand, vidske det godt med lidt fiint Salt og derpaa slaae de pidskede Æg i en Kasserolle med smeltet Smør, naar dette skummer (fire Lod Smør ville være tilstrækkelige til otte Æg). Naar det begynder at stivne, er det færdigt til Servering. Eller ogsaa pidsker man først Æggene og kommer dem paa Panden med Smørret, Fløden eller Melken og lidt Salt, sætter dem over en god, men ikke stærk Luelid og skraber med en Skee ved Siderne og paa Bunden, for at de ikke skulle svies. Man maa tage dem af Ilden inden de ere stive nok, men vedblive at skrabe dem løse og saa strax anrette dem, naar de ere stive. Man bruger at koge hakket Purreløg, eller Persilie, med Røræg, som serveres til Skinke eller røget Kjød. Man kan komme Asparges-toppe eller smaaskaarne Asparges, som iforveien ere mørkogte i Vand, og pillede kogte Reier i Røræg, og tillaver ogsaa denne Ret med Æbler paa følgende Maade: Æblerne skrælles, Kjærnehusene udtages; de skjæres først i fire Stykker og saa i Skiver og svitses derpaa møre i Smør og Sukker; man laver derpaa Røræg paa sædvanlig Maade og henimod at den er færdig, kommes Æblerne deri og omrøres varsomt indtil Massen er passende stiv. En anden Tillavningsmaade er Røræg med Anchiovis; man bruger hertil en Blikform, som iforveien er smurt med koldt Smør. Endeel af Æggerøret hældes i Formen, hvorpaa man lægger ituskaarne Anchiovis deri, fylder Formen med det Øvrige og bager det Hele i Ovnen. Dette bruges især som Frokostret.

Soyer meddeler følgende Opskrift:

Til fire Æg, som knækkes i Panden, tager man to Lod Smør, en halv Theeskeefuld Salt og saameget Peber, som man netop kan holde mellem to Fingre; man sætter det over Ilden,

rører uafladelig om deri og saasnart som det er passende stivt, serveres det. Foruden, som ovenanført, Asparges og Reier, kan man komme paa Panden, tilligemed Æggene, enten Asparges alene, Grønneærter eller Champignons, Alt iforveien stuvet. Istedetfor Smørret, kan man tage Fløde til denne Tillavningsmaade, hvorved man ikke bruger begge Dele tilsammen.

Røræg med Ost tillaves saaledes: Man kommer paa Panden omtrent fire Lod reven Parmesan-, ægte Schweitzer-, engelsk eller anden god skarp Ost, to Lod Smør, to Stilke Petersilie, to smaa hakkede Løg, lidt reven Muskatnød og et halvt Glas Madera eller anden god hvid Vin, sætter det over Ilden og rører stadigt om deri indtil Osten er godt opløst, slaaer saa ser Æg i et Fad, hælder dem paa Panden, omrører og koger dem over en jevn Ild. Denne Ret serveres med ristet Brød rundt om Fadet.

Man bruger ogsaa at riste Æg i Papirformer paa følgende Maade: Man laver dertil smaa Papiræsker, ved at skjære et Ark Papir i firkantede Stykker paa tre Tommer i Qvadrat og sammenlægge dem med en opstaaende Kant rundtom, en halv Tomme høi; hver Æske bliver saaledes indvendig to Tommer i Qvadrat. Derpaa tager man en lille Skive Smør, saameget stødt eller revet fiint Brød, som man kan holde mellem to Fingre, lidt finthakket Petersilie, hakket Løg, Salt og Peber, og blander det godt sammen, lægger lidt deraf i hver Æske, slaaer derpaa et Æg deri, sætter Æskerne paa en Rist over en langsom Ild og koger Æggene jevnt, eller sætter dem paa et Fad ind i en Ovn. Naar de have stivnet sig, ere de færdige til Servering.

Haardkogte Æg kunne benyttes til fyldte Æg. De overskjæres da paalangs i to Dele; Blommerne udtages og Hviderne lægges i Vand, hvorpaa Blommerne sammenrøres med

fiintrevet Hvedebrød, nogle fiintstødte Mandler og fire hele Æg, og denne Farce fyldes i Hviderne, glattes og bages paa Panden eller i Ovnen. De serveres med Viinsauce eller til Spinat.

Ligeledes til Æg med Anchiovis, enten, ved at skjæres i Skiver og serveres til Smørrebrød med Anchiovis, eller, à la Française, ved at knække Æggene raae paa et Fad ved Siden af hverandre, sætte Fadet ind paa en heed Comfurplade og lade Æggene stivne derpaa, hvorpaa de bestrøes med lidt Peber og en halv Anchiovis lægges paa hvert Æg. De serveres paa samme Fad.

En bekjendt dansk Ret ere de saakaldte skidne Æg, bestaaende af haardkogte Æg, skaarne i Skiver og serverede med en Sauce af vandreven dansk Sennop og Smør.

En anden Maade at tillave Æg med Sennopsauce er at lægge friske Æg i kogende Vand, koge dem deri fem Minutter, derpaa optage dem og lægge dem i koldt Vand. Naar de ere blevne kolde, aftages Skallerne, de overskjæres paalangs og lægges med den overskaarne Side opad; man kommer Smør og Meel i en Pande eller Kasserolle, blander det godt og opvidsker det med lidt Suppe, helst af Kalve- eller Hønsekjød; derefter med et Par Æggeblommer, som ere pidskede i en Pægel Fløde, samt lidt Muskat, Sukker og en Spiseskeefuld engelsk eller fransk Sennop. Saucen hældes derpaa over Æggene paa Fadet. Denne Ret kan varieres ved at tage lidt Citronsaft istedetfor Sennop.

Flere Slags Farcer kunne benyttes til fyldte Æg, som f. Ex. ved at blande de hakkede Blommer med revet kold Skinke, Petersilie og Salt, eller med hakket Petersilie, kogte Løg, Peber og Salt, sammenrørt med lidt smeltet Smør. Paa sidstnævnte Maade, à la Carmelite, varmes de i en hvid Sauce, som laves

af en halv Pægel Flode, hvori man smelter fire Lod Smør, og kommer et Blad Muskatblomme og som man, under stadig Omrøring, jevner med lidt Meel, hvorpaa man tilsidst kommer lidt Citronsaft deri.

Æg kunne ogsaa farceres, ved at lade dem forblive hele, efterat de ere haardkogte og Skallerne aftagne, og belægge dem med en Farce af reven Skinke, Anchiovis, Kalvekjød og fedt Flesk, Alt stødt godt tilsammen og stærkt krydret, hvorefter de bestryges med Æggeblomme, bestrøes med stødt Brød og steges i Pande eller paa Rist indtil de faae en blegguul Farve, eller bages et Qvarteer i Ovnen. De serveres paa denne Maade med Schy.

En i Frankrig meget almindelig Maade at tillave Æg paa (Æg à la Française) er at lægge et Stykke Smør i en Pande med nogle finthakkede grønne Løg og lidt hakket Petersilie, ryste lidt Meel over og hælde derpaa en Theekopfuld god Kjødsuppe, røre det Hele over Ilden indtil det bliver passende jevnt og skumme det godt, hvorpaa man lægger deri nogle i Skiver skaarne haardkogte Æg, noget Salt og lidt Cayennepeber, pidsker en Æggeblomme i en lille Theekopfuld Flode og blander dette, tilligemed Saften af en halv Citron, med de øvrige Ingredientser, lader det Hele koge tilsammen nogle faa Minutter, og serverer det saa hedt som muligt med ristet Brød til.

Æg serveres ogsaa paa stuvet Spinat; de tillaves i saa Fald som forlorne Æg, afpudses og lægges paa Spinaten; saavelsom paa Løg, der da skjæres i Skiver, bestrøes med Cayennepeber og brunes i Smør, hvorpaa man lader dem aflobe, presser Citronsaft over dem og lægger forlorne eller stegte Æg over dem.

Man laver en Ægge-Fricassée ved at smelte fire Lod Smør, komme deri hakket Persilie, en lille finthakket Charlotte, hakkede Champignoner, Salt og Peber. Det Hele stuves under Laag indtil det er mørt, hvorpaa man hælder en Kopfuld Fløde deri, jevner Saucen med noget Meel og koger den godt. Fire til sex haardkogte Æg skjæres i Skiver (hvert Æg i fire eller sex) lægges i Saucen og gives et Opkog deri. Vil man hellere have en brunn Fricassée, tager man kraftig Kjødsky istedetfor Fløden.

Æg aux fines herbes laves af forlorne Æg, som lægges paa et Fad og hvorover man hælder en Sauce, lavet af et Glas hvid Viin, noget hakket Persilie, Snitløg, Peber og Salt og et Stykke Smør, rullet i Meel, kogt tilsammen i ti Minutter. Naar Saucen er hældt derover, bedækkes det Hele med tørt og brunt revet Hvedebrød.

Af haardkogte Æg laves Æg i Carri, ved at skjære tre Æg i Skiver, brune to i Skiver skaarne Løg i Smør, komme en Spiseskeefuld Carri deri og stuve dem møre i en halv Pot Suppe, hvorpaa man kommer en Kop Fløde deri, jevner det med Salep eller Riismeel og lader det koge jevnt endnu et Par Minutter; Æggene varmes saa deri, men maae ikke komme til at koge.

2006—23. Omeletter og Æggekager.

Uagtet Intet er simplere end at lave en Omelette, er det dog ikke sjelden, at man faaer slettillavede Omeletter. En Hovedgrund hertil er i Almindelighed, at Panden, hvorpaa den bages, ikke er aldeles reen og isærdeleshed ikke fri for Fugtighed, som undertiden kommer ud af den, naar den sættes paa Ilden. For at betrygge sig i saa Henseende, er det derfor bedst, først at sætte den paa Ilden med en Smule Fidt og lade den blive

aldeles heed indtil Fidtet brændes, derpaa tage den af og vaske den ganske reen med et tørt Klæde. Saafremt man har Tid nok dertil, er det ogsaa at anbefale, at pidske Æggene nogle Timer før Omeletten skal laves og saa igjen at oppidske dem. Omendskjøndt man kan bruge enhver almindelig Stegepande, er det dog bedre, til smaa Omeletter at anvende en, der ikke er større end en Desert-Tallerken, for at ikke Omeletten skal sprede sig formeget, da den bør holdes noget tyk og være blød indvendig, og af den Grund ogsaa i Regelen kun steges paa den ene Side.

Vore almindelige Æggekager kunne ogsaa henregnes herunder. Vi have allerede i det Foregaaende anført Tillavningen af Fleskekager (cfr. 1ste Deel, S. 622) og skulle saaledes kun her meddele en Opskrift paa en Æggekage med Brød, beregnet til ti Personer.

Tolv Æggeblommer røres indtil de ere hvide og blandes derpaa med tre til fire Spiseskeefulde Meel, tolv Spiseskeefulde Melk, lidt reven Citronskal, Salt og de til Skum pidskede Hvider. Tvende Franskbrød skjæres i Skiver og bages paa Panden i Smør eller klaret Fidt og naar de ere bagte, hældes Æggedeigen op derover og Kagen bages over en god Ild, som dog ikke maa være Lueild, indtil den er lysebrunn underneden, vendes og bages ogsaa lidt paa den anden Side, hvilket sidste dog er unødvendent, naar man har et tætsluttende Laag og lægger Gløder derover. Den serveres med stødt Sukker til.

Vil man lave en lille Æggekage blot af Æg, eller en Omelette au Naturel, tager man dertil fire Æg, knækker dem i et Fad og pidsker dem godt, tilligemed en halv Theeskeefuld Salt og en qvart dito Peber, kommer paa Panden tre Lod Smør, Fidt eller Olie (helst Smør) og sætter det over Ilden indtil det er varmt, slaaer saa Æggene deri og omrører

dem hurtigt med en Skee indtil det Hele har jevnet sig, hvorpaa man lader det glide hen til Randen af Panden, ved at løfte den paa Skraa, hvorved Omeletten faaer en aflang rund Form. Man kan ogsaa i denne Omelette komme to Spiseskeefulde Melk og to Lod stødt eller revet Brød. Man maa ryste Panden, for at den ikke skal brænde paa, Omeletten er bagt i faa Minutter.

En Omelette aux fines herbes laves paa samme Maade, kun med den Forskjel, at man tilsøier en Theeskeefuld hakket Petersilie og en halv dito hakkede Løg eller en lille Charlotte; og med Spinat ved, naar den er halv stiv, at omryste den godt med stuvet Spinat.

Omeletter med Østers, Muslinger eller Krebs kunne laves blot ved at komme nogle Spiseskeefulde Østers-, Muslinge- eller Krebssauce i Midten af Omeletten, som dermed vendes over paa Fadet. Man kan naturligviis istedetfor Saucen ogsaa bruge smaahakkede Østers, Muslinger eller Krebs.

Stuvede Grønneærter, Asparges, Blomkaal, Trøfler etc. kunne ligeledes anbringes i Omeletter, ligesom disse ogsaa kunne, efterat være bagte au Naturel, serveres med en fiin Ragout over.

Dito med Champignoner: Ti smaae friske Champignoner skylles, skjæres i Skiver, lægges paa Panden med to Lod Smør, lidt Salt, Peber og Saften af en qvart Citron, og mørkoges jevnt i nogle Minutter. Skulde det blive altfor flydende, jevnes det med lidt Meel og lægges i Midten af Omeletten.

Søde Omeletter laves paa følgende Maade: Man slaaer fer Æg i et Fad og kommer deri en Theeskeefuld Sukker og tre dito Fløde eller nogle smaa Stykker Smør, hvorpaa

man lægger fire Lod Smør paa Panden og naar det er aldeles smeltet, slaaes Æggene i og bages ligesom ovenanført til Omelette au Naturel. Naar Omeletten er vendt over paa Fadet, strøes stødt Sukker over og man lader en Salamander eller glødende Ildskuffe glide hen over den. I disse Omeletter kan anbringes alle Slags Syltetøier, Frugtgeléer etc., ved, naar de ere bagte, inden de vendes over paa Fadet, at lægge et Par Spiseskeefulde deraf i Midten. De kaldes da Omeletter aux confitures.

Omeletter med Rom laves paa samme Maade som søde Omeletter; men i det Øieblik de serveres, hælder man et Par Glas Rom over dem, stikker Ild deri og serverer dem brændende paa Bordet; og med Mandler, ligesom med Syltetøier, kun at man istedetfor disse tager stødte søde Mandler.

Omelette med Citron: Ti Æggeblommer røres hvide med et halvt Pund hvidt Sukker og derefter med Saften af tre til fire Citroner, den revne Skal af to Citroner og tilsidst de stivtpidskede Hvider, som stærkt omrøres deri, hvorpaa de bages i en halv Time. Den her angivne Qvantitet er til sex à otte Personer. — En mindre Omelette kan laves af to pidskede Æggeblommer, som med en Skeefuld Meel, en Pot Fløde, Saften af to Citroner og den revne Skal af een Citron, pidskes godt med et Fjerdingspund Smør, som er rørt med ligesaa meget stødt Sukker, og tilsidst med de stivtpidskede Hvider.

Fløde-Omelette kan laves paa forskjellige Maader: Enten ved at bage otte Lod Meel i ti Lod afklaret Smør, efterhaanden komme deri en Pot Fløde og koge det under stærk Omrøring og Pidsken, hvorpaa det svales lidt, røres stærkt med fire Lod hvidt Sukker, ti pidskede Æggeblommer, stødt Vanille

og tilsidst de pidskede Hvider. Denne Omelette er til ti Personer. — Eller ogsaa pidsker man halvanden Pægel suur og halvanden Pægel sød Fløde til Skum, og derefter med ni Æggeblommer, lidt hvidt Sukker og ni Lod Meel, samt rører de pidskede Hvider deri, naar den sættes i Ovnen.

Kartoffelmeels-Omelette: En Theeskeefuld Kartoffelmeel udrøres med fire Spiseskeefulde Fløde eller Melk, blandes med sex pidskede Æg, bages paa en med Smør smurt Pande og serveres med Syltetøi paa.

Riismeels-Omelette: Man udrører tolv Lod Riismeel i tre Pægle Fløde eller sød Melk, bager det godt med tolv Lod Smør, tolv Lod hvidt Sukker og otte Lod stødte eller fiintskaarne søde Mandler og rører det, medens det endnu er varmt, men ikke hedt, med tolv hvidtpidskede Æggeblommer, et Fjerdingspund Korender, et Fjerdingspund smaaskaaret Succat, tre smaaskaarne Æbler, og tilsidst med de pidskede Hvider, eller ogsaa med en halv Pægel Liqueur istedetfor Krydderierne. Den serveres med sød Sauce, hvori ogsaa kan kommes Liqueur, og er til tolv à fjorten Personer.

Risengryns-dito laves af et halvt Pund Gryn, mørkogte i to Potter Melk, et halvt Pund Smør, rørt til Fløde, ti Æggeblommer, stødt Vanille, hvidt Sukker og lidt Salt. Naar Grøden er lidt afkjølet, røres den med Æggeblommerne, een ad Gangen, Smørret og det Øvrige og tilsidst de pidskede Hvider.

Sago-dito: Et halvt Pund Perlesago koges under stadig Omrøring i to Potter kogende sød Melk og røres, naar den er lidt svalet, med et halvt Pund Smør, som er rørt til Fløde med ti Lod hvidt Sukker, tyve Æggeblommer, een ad

Gangen, en reven Citronskal, ti Lod stødte søde Mandler, og tilsidst de pidskede Hvider, hvorefter den hældes i et smurt og med Brød strøet Fad, bestrøes med Sukker, bages en Time og serveres med Saft eller Sukker. Den er som de foregaaende til tolv à fjorten Personer.

Omelette soufflé: Hvis man vil tillave dette Slags Omelette blot til een Person, slaaes tre Æggehvider til stivt Skum, hvorpaa man varsomt rører deri en Theeskeefuld hvidt Sukker og de pidskede Blommer, hælder det op i en med lidt Smør smurt Pande over Ilden og glatter det med en Kniv op imod Midten og naar Omeletten er lysebruun underneden, sætter man den i en varm Ovn og bager den i ti Minutter, hvorpaa den kommes paa en varm Tallerken og belægges med Ribsgelée.

Soyer meddeler følgende Opskrift til en større Omelette soufflé, for to til tre Personer:

Man knækker sex Æg, lægger Blommerne i eet Fad og Hviderne i et andet, kommer i Blommerne tre Spiseskeefulde stødt hvidt Sukker, en halv dito Kartoffel- eller Hvedemeel og ti Draaber Drangeblomstvand (istedetfor hvilket man ogsaa kan tage revet Citronskal), pidsker det Hele godt sammen og pidsker saa ogsaa Hviderne, først langsomt og siden stærkere, indtil de blive til et stivt Skum, hvorefter man, under stadig sagtelig Oppidskning, kommer Blommerne deri. Man maa nu have i Beredskab et vel smurt Fad af Sølv, pletteret, eller ogsaa af Blik; det Hele hældes op deri, sættes ind i en heed Ovn og løsnes, naar det har hævet sig, med en Kniv; man strøer noget Sukker derpaa, sætter det igjen ind i Ovnen og serverer det strax, naar det godt har hævet sig.

Omelette soufflé à la Française: Man kommer paa en Pande to Lod Smør og rører deri, naar det er smeltet, to Spiseskeefulde Meel indtil dette er gjennemkogt uden at faae Couleur, hælder saa efterhaanden deri et Viinglasfuld kogende Fløde og fire Viinglasfulde kogende Melk, omrører det indtil det bliver aldeles jevnt, tager det af Ilden, kommer deri fire Æggeblommer, Sukker efter Smag, et Par Korn Salt, en Spiseskeefuld Orangeblomstvand og tilsidst otte stivtpidskede Æggehvider, kommer det Hele paa et Fad og bager det en Time.

Smagen af denne Soufflé kan varieres efter Behag, ved, istedetfor Orangeblomstvand, at tage Vanille, Curoçoa, Noyeau, Maraschino, Chokolade- eller Kaffe-Liqueur etc.

2024—2031. Ost og Æg; Fondeaux, Raméquins og Diablotins.

Æg og Ost blandes af franske Kokke paa forskjellige Maader til Side- eller Biretter for elegante Taffeler, under Navn af Fondus eller Fondeaux, Raméquins o. a. Benævnelser. Man bruger i Almindelighed ægte Schweitzer- (Gruyère)- og Parmesan-Ost; men enhver anden god og tør skarp Ost lader sig ogsaa benytte dertil.

Fondeaux laves, efter Soyer, paa følgende Maade: Et Fjerdingspund Smør og tolv Lod Meel omrøres godt i en Pande, med en Træskee, dog uden at Smørret smelter; derpaa hælder man deri noget over en halv Pot kogende Melk, rører det over Ilden, lader det koge i tyve Minutter, omrører saa godt deri fem Æggeblommer, et halvt Pund reven Parmesan- og et Fjerdingspund reven Gruyère-Ost, og kommer deri en halv Theeskeefuld Salt, en qvart dito Peber og en halv Saltskeefuld

Cayennepeber. Hvis det er for tykt, rører man endnu deri tre hele Æg og kommer tilsidst, under sagtelig Omrøring, fem stivtpidskede Æggehvider i Blandingen, som dernæst fyldes i Croustader, eller smaa Papiræsker, og bages i en moderat heed Ovn. — Fondeaux à la Napolitaine tillaves paa samme Maade; men med den Forskjel, at man kun tager det Halve af de nævnte Qvantiteter og førend man rører Æggehviderne deri, omrører dermed et Fjerdingspund blancherede Macaroni, som ere skaarne i smaa Stykker, ikke over en Tomme lange. — Paa den simpleste Maade laves Fondeaux ved at skjære et Par gamle Franskbrød i Skiver, hælde derover halvanden Pægel kogende Melk og naar det er udblødt deri, pidske det godt og blande det med et halvt Pund af hver af de nævnte Slags Ost (eller af Chesshire- og double Glouceſter-Ost), fiintrevet, samt fire velpidskede Æggeblommer. Man kan lade denne Blanding staae, indtil man vil bruge den, da man saa blot rører deri fire stivtpidskede Æggehvider og bager den i Papirformer.

Raméquins: Otte Æg knækkes i et Fad, hvori man derpaa kommer fire Lod klaret Smør, to Theeskeefulde rørt Sennep, noget sort Peber, Cayennepeber, Salt og en halv Pægel Fløde; det Hele pidskes godt sammen, blandes med et halvt Pund reven Parmesanost og lidt anden skarp reven Ost, røres godt sammen og kommes derpaa i en Form eller i smaa Papiræsker. — Eller: To Æg, to Spiseskeefulde Meel, fire Lod smeltet Smør og fire Lod reven Ost omrøres godt og bages derpaa i Former eller paa Tærtepanden et Qvarteer. — A l'Anglaise: Et Fjerdingspund reven Chesshire- og ligesaa meget Glouceſter-Ost støbes i en Morter med et Fjerdingspund smeltet Smør og fire Æggeblommer, Krummen af et i Melk kogt Franskbrød og et Viinglasfuldt Viin eller Øl. Naar det

er godt blandet, kommes de stivtpidskede Hvider deri og det bages i Papiræsker. — A la Parisienne: Man koger en Pægel Melk og en halv Pægel Fløde, smelter to Lod Smør og lidt Salt, rører deri over Ilden en Spiseskeefuld Melk, i fem Minutter, hælder saa efterhaanden Melken og Fløden deri og rører det jevnt, hvorved man nøie maa passe, at det er rigtigt giennemkogt. Derpaa tages det af Ilden og man rører deri et halvt Pund reven Ost, noget grovtstødt Peber og ganske lidt Muskatnød, samt lidt stødt Sukker, otte Æggeblommer og to velpidskede Hvider, og tilsidst de sex øvrige Hvider, stivtpidskede. Deigen, der maa være saa tyk som Fløde, fyldes i smaa Papiræsker, saa at de blive Trefjerdedeel fulde, og bages i en meget moderat varm Ovn i atten Minutter.

Diablotins, eller Ost soufflé: En halv Pægel Melk koges med fire Lod Smør, hvorpaa man, naar den koger, rører deri to Spiseskeefulde Meel indtil Bunden af Panden er tør, kommer saa deri efterhaanden fire Æg, et halvt Pund reven Gruyère- og et halvt Pund reven Parmesan-Ost, omrører det godt, kryddrer det stærkt med Peber, Salt og Cayennepeber, former Deigen med Pegefingeren mod Siden af Panden til smaa Boller, som man derpaa stikker i hedt Ister og bruner indtil de faae en smuk lysebruun Farve. De serveres, oplagte i Pyramideform paa en Serviette, saa varm som muligt. Denne Ret anbefales af Soyer som særdeles velsmagende.

2032—2034. Riisrand og Riiskasserolle.

Riisrand bruges meest til fiin Ragout, stuvet Fisk, Reier og Asparges, Hummer o. desl. Man tager dertil et fladt Fad med bred Kant, som overstryges med Æggehvide. Man har

nu i Beredskab en stiv Risengrød, kogt af et Pund Gryn og henved to Potter Melk og som, medens den endnu er varm, røres med et Fjerdingspund Smør og dernæst med fire Æg, Salt og lidt Muskatblomme, eller ogsaa, istedetfor det Sidste, hakket Citronskal og lidt Sukker; denne Grød lægges i en ikke altfor tyk Rand paa Kanten af Fadet, som derpaa sættes i en velhedet Ovn, med stærk Varme foroven, efterat Riisranden først er bestrøet med fiintstødt Hvedebrød, og den bages i tre Qvarteer, hvorpaa den udtages og Fadet forsigtigt fyldes med Ragout, eller hvad man ellers vil servere deri. Man bruger ofte at komme Hummer- eller Krebse-Smør i Deigen for at give den et rødt Udseende. Vil man bage den i en Tærtepande, er det bedst at sætte denne i Sand, for at Fadet ikke skal revne. En Riisrand som her anført kan ogsaa benyttes som Rand om Syltetøier, Frugter o. desl.

Istedetfor Riisrand bruger man ogsaa en tykkere Rand af Fisk eller Kjød-Farce, som overstryges med pidsket Æggeblomme, blandet med lidt Vand, og strøes med Brød.

Riis-Kasseroller bruges ligeledes til Anretningen af fine Ragouter, Hachées etc. Til en saadan Kasserolle koger man halvandet Pund Risengryn i lidt over halvanden Pot Vand, med tre Fjerdingspund Smør og Salt, først rask over en stærk Ild, lader dem derpaa langsomt bulne ud over en langsom Ild indtil de blive møre og stive, rører, medens Grøden er varm, et Par hele Æg deri, belægger dermed ret fast en med Smør besmurt Kasserolle af en saadan Størrelse, at den passer med Anretningsfadet og bager den i en temmelig varm Ovn til en smuk lysebruun Farve, hvorefter den fyldes med den Ragout, Haché etc., man vil komme deri. Man kan forinden Bagningen trykke Zirater i Kasserollen, ligesom ogsaa bestryge den med en Blanding af lunket Krebssmør og Æggeblomme. Istedetfor i Vand

og Smør, kan man koge Risengrynene i Kjødsuppe og naar de ere mørkogte, røre dem med Æg som foranført. Hakket koldt Hønse- eller Kalvekjød, eller Kalvebrissel, tilligemed en tyk hvid Sauce og Champignoner egne sig fortrinligt som Fylding for en saadan Kasserolle, som enten kan gives et bagt Laag af samme Masse, eller foroven belægges med forlorne Æg, med Gelee over.

Kartofler, Grønsager (Gemyser), Salater og Compoter.

2035—2058. Kartofler.

Ved først at omtale denne Rodfrugt, som den vigtigste af alle Vegetabilier, der anvendes i Kogekunsten, skulle vi anføre de praktiske Bemærkninger, navnlig om Kogningen af Kartofler, som Soyer har meddeelt i sin „Cookery for the People.“

Man har, siger han, nylig læst i et offentligt Blad, at en velkogt Kartoffel for Tiden er at anse som et reent Ideal, der ligger udenfor enhver Levendes Erfaring. Og hvorfor? Fordi Folk koge alle Kartofler paa een og samme Maade, uden at tage Hensyn til, at der er en saa stor Forskjel paa Kartofler, at endogsaa Productet af samme Lægning er forskjelligt paa den samme Mark, hvilket er en Følge af den forskjellige Jordbund og den forskjellige Gjødsel, man har brugt dertil. Men man har ogsaa al Slags Kjød af meget forskjellig Beskaffenhed og som derfor i Kogekunsten maa behandles paa forskjellig Maade, og saaledes gaaer det ogsaa med Kartoflerne. Nogle udkræve at koges hurtigt, andre langsomt; nogle i rigeligt, andre i lidet Vand; nogle blive bedst naar de koges eller bages uskrællede, andre naar de først ere skrællede; nogle store Kar-

tofler bør overskjæres, andre ikke; nogle, f. Ex. nye og Nyre-Kartofler maae koges strax efterat de ere skrællede, andre maae først lægges i Vand; og saaledes fremdeles. Man kan derfor kun opstille den Regel, at naar en Slags Kartofler ikke blive gode ved at koges paa een Maade, maa man prøve en anden. Forsøget er her ikke forbundet med mindste Vanskelighed. Hvis man vil koge dem ved Damp, maa man iagttage, at komme Salt i Vandet inden Kartoflerne kommes i og naar de ere more, strax at tage Kjedlen af Ilden og aftage Laaget. — Naar man kjøber Kartofler, kan man anse det for en almindelig Regel, at jo mindre Dinene ere, desbedre ere Kartoflerne, og at de, naar de have meget store Dine, enten ere af en daarlig Qvalitet, eller nærved at spire. Vil man overtyde sig om, at de ikke ere syge, kan man med Neglen knibe et Stykke af den tykkeste Ende; hvis de ere friske, vil det Indvendige da være af en hvid, guul- eller rødagtig Farve, efter Kartoflernes Sort, hvis de derimod ere plettede, ere de syge, eller paa Veie til at blive det. Derfor ere de imidlertid ikke altid ubrugelige, da man blot behøver at afskjære de yderste plettede Steder inden man koger dem, naar de ikke ere anstukne indvendig; men man bør i ethvert Tilfælde ikke betale saa meget for dem som for friske Kartofler. Om Foraaret blive Kartofler, som bekjendt, altid daarlige, da de saa spire, de gamle tabe deres Kraft og visne, og de tidlige nye Kartofler have i Begyndelsen kun liden Velsmag og blive vandede naar de koges. Det er paa den Tid bedst at skrælle gamle Kartofler, koge dem ved Damp og mase dem, eller bage dem i en Ovn, under en Steg, eller brune dem i Fedt; thi hvis man vil koge dem hele med Skindet paa, er den ringeste Plet tilstrækkelig til at fordærve Smagen af dem. Nye Kartofler er det bedst, saalænge de ere uden Velsmag og vandede, at koge, ved at lægge dem i meget hedt, men ikke kogende Vand, istedetfor i koldt Vand. — Ihvorvidt Kartofler

forresten bør koges i kogende eller koldt Vand, og enten hurtigt eller langsomt, maa man selv udfinde efter deres Beskaffenhed. Man bør tage alle dem, man vil koge til en Ret, omtrent af samme Størrelse og med et glat Skind, og naar de ere kogte og begynde at revne, maa man strax frahælde Vandet, da de ellers tabe deres Velsmag. Man lade dem da staae i Nærheden af Ilden, med et Klæde over, indtil de skulle serveres hele eller pillede. Salt maa man komme i Vandet strax i Begyndelsen. Saafremt Kartoflerne ere vandede, maae de koges hurtigt, og undertiden da helst i kogende Vand; ere de meget vandede og ikke ville mele sig, naar de koges, maae de i ethvert Tilfælde lægges i Gryden med Skindet paa; man hælder Vand over dem, og lægger deri et Stykke Kalk saa stort som en Nød; de ville da blive melede. — Nye Kartofler maa man, efterat de ere godt skyllede, afgnide med et grovt Klæde, og hvis Skindet er tørt, komme lidt Salt paa. Man lægger dem, som ovenanført, i meget hedt Vand og de ere kogte i femten til tyve Minutter; men hvis de ere meget smaa allerede i ti Minutter. Man tager dem op af Vandet, lader dem afløbe og strøer lidt Salt over dem, inden de serveres. Vil man brune nye Kartofler, er det bedst dertil at tage en stor Slags, helst af de saakaldte Nyre-Kartofler. Man koger dem først halvmøre, piller dem, lægger dem paa et Fad, som er godt besmurt med Smør eller Fidt og strøet med lidt Meel, Salt og Peber, og sætter dem ind i Ovnen indtil de ere møre. De maae være af en smuk bruun Farve og blive paa denne Maade særdeles velsmagende. — Vil man bage Kartofler med Skindet paa, er det bedst dertil at tage en stor Sort, sætte dem ind i en jevnt varm Ovn og saaledes at de ikke berøre hverandre; der vil da medgaae halvanden til to Timer. Skulle de bages, efterat være pillede, bør det skee paa en bruun Pande med Fidt, og de maae da vendes af og til. — Som en ny Ret anbefaler Soyer: Fyldte bagte Kartofler: Man tager store Kartofler og udskjærer et rundt Stykke af Om-

fang og Tykkelse som en engelsk Shilling (noget større end et Markstykke) i Kartoflen, hvoraf man derpaa udhuler noget af det Indvendige og fylder det med Medister- eller Kalvekjøds-Farce; Hullet dækkes derpaa med en Deel af det Udskaarne og Kartoflerne bages med den udskaarne Deel øverst. — Mosede Kartofler: Efterat man har kogt tolv Kartofler af Mellemstørrelse, indtil de ere melede, skrælles de, hvis de ere kogte med Skindet paa, og Øinene eller Pletterne aftages; man lægger dem i en Skaal, tager i een Haand to Gaffeler med Spidserne af Grenene vendte udad og maser dermed Kartoflerne; naar dette er skeet, kommer man paa dem to Lod Smør og en halv Pægel Melk, eller lidt mere, en halv Theeskeefuld Salt til hvert Pund og saameget Peber, som man holder mellem to Fingre; man maa røre dem med Gaflerne saalænge indtil de blive ganske lette, da de ikke maae blive saa haarde som en Deig, hvilket ofte bliver Tilfældet, naar de røres med en Skee. — Vil man tage store Kartofler dertil, er det bedst først at skrælle dem og skjære dem i fire Stykker, lægge dem i kogende Vand med noget Salt, koge dem tēmmelig rask og lade dem afløbe, naar de ere blevne møre, tørre dem paa en Pande nærved Ilden i omtrent tyve Minutter og derefter mase dem paa den anførte Maade. — Brunede Kartofler i Skiver: Et Pund Kartofler skrælles og skjæres i meget tynde Skiver: man kommer noget Fidt paa Panden over Ilden; naar det er meget hedt, men ikke brændende, lægges Skiverne deri, ikke for mange ad Gangen, da de ellers klæbe sammen, hvilket man ogsaa maa forhindre ved at røre om imellem dem. Naar de have faaet en smuk bruun Farve, optages de, man strøer lidt Salt over og serverer dem enten særskilt, eller over stegt eller brunet Kjød. Fidtet paa Panden bør staae to Tommer høit deri. — Vil man derimod brune Kartofler paa denne Maade, som iforveien ere kogte, skjærer man dem paatvers i tynde Skiver, efterat de iforveien

ere tørrede i et Klæde, lægger dem paa Panden i Fidtet naar dette er rygende hedt, og rører om med en Skee; de ville da være sprøde i omtrent ti Minutter.

Til ovenstaaende praktiske Anviisninger føie vi følgende:

Fru Mangor anbefaler, naar man vil koge store Kartofler, da først Dagen iforveien at skrælle dem raae og lægge dem i koldt Vand, hvoraf de saa optages, sættes over Ilden i rundelig koldt Vand med Salt, og mørkoges ganske under Laag, hvorpaa Vandet frahældes og de sættes et godt Qvarteer, uden Laag, over Gløder og dampes tørre. Naar de ere kogte med Skindet paa, lægges de efterhaanden som de pilles i hedt Vand med rundelig Salt, tildækkes, sættes i Ovnen eller ved Varme og afrystes i et Dørslag, naar de skulle serveres. Man kan imidlertid ogsaa holde dem varme ved at sætte dem i Dørslaget over en kogende Kjedle. — En anden Maade er at frahælde Vandet før de ere heelkogte og saa dampkoge dem under et tætsluttende Klæde og Laag indtil de ere møre.

Til mosede Kartofler, eller Kartoffelmos, bruger man hos os enten, efterat de ere kogte (i Suppe, Vand eller Melk), at gnide dem gjennem et Dørslag, eller at rive dem, og derpaa at koge, eller bage dem lidt med Smør, og, hvis det er fornødent, spæde dem med Suppe eller Melk. — Til brunede Kartofler bruges meest de mindste runde, som først koges og pilles, hvorpaa de brunes i lystbrunet Smør, hvori man tilsidst kommer Puddersukker. — Det er ogsaa almindeligt at stuve Kartofler i smeltet Smør, hvori man har kommet Meel, Melk eller Suppe og hvori man, naar det er kogt jevnt, giver de iforveien kogte og pillede Kartofler et Opkog tilligemed Peber, Muskatblomme, eller Petersilie, og tilsidst med Salt, eller ogsaa koger man de pillede Kartofler i Melk eller Suppe indtil denne er jevn og rører saa Smør, Krydderier og Salt deri.

Rand paa Fad kan, ligesom af Riis (som i det Foregaaende anført) ogsaa laves af Kartofler. Man kan da dertil i en Morter støde saamange kogte Kartofler som man behøver, tilligemed et godt Stykke Smør, og derpaa lægge dem, ved Hjelp af to Sølvskeer, i en Rand af halvtredie Tommes Høide paa Kanten af Fadet, saaledes at Randen foroven bliver lidt smallere end forneden; man glatter den, besmører den med Æg og sætter den ind i Ovnen indtil den har faaet lidt Couleur.

Ristede Kartofler: Man koger dem først noget mere end halvmøre, skræller dem saa, strøer Meel paa dem og lægger dem paa Risten over en klar Kul- eller Glødeild; de serveres med koldt Smør til.

Kartoffel-Ragout: Melede Kartofler mases og laves til Boller med Æggeblommer; Bollerne vendes i Meel og steges i Fidt, hvorpaa man lader alt Fidtet afløbe og serverer dem i en bruun Sauce, som ganske bedækker dem.

Dito Risoler: Man moser kogte melede Kartofler, krydrer dem med Salt og lidt Cayennepeber og blander dem godt med fiinthakket Persilie og Charlotter, ruller dem med Æggeblommer til Boller og steger disse i Smør over en klar Ild. Man kan tilføie fiinthakket Kjød eller Skinke.

Kartofler à la Maître d'Hôtel: Ti Kartofler af Mellemstørrelse (helst nye Kartofler) koges og skjæres i Skiver af en qvart Tommes Tykkelse; derpaa koger man jevnt en Pægel Suppe eller Melk, med lidt Salt, Peber, reven Muskatnød og en Spiseskeefuld fiinthakket Persilie, kommer, naar det koger, et Fjerdingspund Smør og Kartoflerne deri, trykker derover Saften af en Citron og omrører det Hele godt i nogle Minutter. Naar hvert Stykke er godt bedækket med Sauce, ere de færdige til Servering. Man kan ogsaa røre en Æggeblomme deri.

Lyonnaise: Hertil benyttes de kolde Levninger af Kartofler paa følgende Maade: Man lægger sex Lod Smør paa en Pande, steger deri tre Løg i Skiver saaat de forblive saagodtsom hvide, lægger Kartoflerne deri, skaarne i tynde Skiver og sauterer dem indtil de have en smuk guul Farve, kommer saa deri en Spiseskeefuld hakket Petersilie, Salt, Peber og Saften af en Citron, sauterer det godt saaat det Alt blandes godt sammen og serverer det saa hedt som muligt. Det er fortræffeligt til Steg, Karbonade o. desl.

Kartofler med Ost:- Efterat Kartoflerne ere kogte og afløbne, moses de og man rører hurtigt Smør, lidt Melk, Salt, og nogle Æggeblommer sammen med dem, saaat de blive til en stiv Masse, som opsættes i Pyramideform paa et Fad; man strøer Parmesanost derover, dryppер det med Smør og bager det i Ovnen. — Eller: Man skjærer dem, efterat de ere kogte og pillede, i tynde Skiver, som lægges lagviis paa et med Smør tykt besmurt Fad, saaledes at man over hvert Lag lægger et Par Spiseskeefulde suur Fløde, oppidsket med nogle Æggeblommer, og strøer Parmesanost derpaa, hvorefter man tilsidst kommer Fløde og Parmesanost over det Hele og giver det et Opkog tilsammen.

Kartoffel-Beignets: En Tallerkenfuld kogte og pillede Kartofler røres, medens de ere varme, med en god Skeefuld Smør, Salt, Muskatnød, et Æg og en Æggeblomme, til en fiin Deig, hvoraf man, naar den er bleven kold, med Meel udstikker runde, ovale, trekantede etc. Stykker, som paneres med Æg, stødt Brød og Parmesanost og bages i Smør. Med disse Beignets garneres Stege, Skinke etc.

Kartofler à la Figaro: De koges, skrælles, skjæres i jevne Skiver og brunes i Smør paa en Jernpande smukt guulbrune, hvorpaa de lægges i en med Smør besmurt Form, eller

paa et Fad med Deigrand lagviis, saaledes at der over hvert Lag Kartofler lægges et Lag af hakket, mager kogt Skinke, Spegesild i Tærner og svitsede Løg i Tærner, med reven Parmesanost over, indtil Formen eller Randen er temmelig fuld. Derpaa pidsker man en halv Pot suur Fløde med en Spisesheefuld Meel, fire Æggeblommer, Peber og Melken af Silden, hælder dette over Kartoflerne, strøer Parmesanost derpaa, dryppper Smør over det og bager det en Time i en moderat varm Ovn. Denne Biret smager fortræffeligt til Oxefilet, Beefsteg etc.

Kartoffelsalat: Efterat Kartoflerne ere kogte med Salt og pillede medens de ere varme, skjæres de i tynde, egale Skiver; man hælder Salatolie, Eddike og et Par Spisesheefulde varm Vand over dem, strøer Peber, Salt, fiinthakkede Løg eller Petersilie derpaa og blander det Hele godt ved at ryste det. — Man kan ogsaa blande Kartoflerne med en Rémoladesauce. Skulde Salaten blive for tør, da Kartoflerne trække Saucen til sig, maa man spæde den med lidt Vand eller Suppe. Man kan garnere den med Kjødet af Spegesild, skaaret i langagtige Filetstykker og overhældet med Eddike og Olie, eller ogsaa med Sardeller. — En anden, hos os brugelig Maade er at tillave en Salat af Kartofler og Rødbeder, ligemeget af hvert; begge Dele skjæres da i tynde Skiver og overhældes med en Sauce af lidt rørt Sennop, som udrøres med Olie eller med to haardkogte Æggeblommer, masede med en raa, Peber, Salt og Rodbede-Eddike. Man bruger ogsaa deri at komme Selleri, raae Æbler, de kogte Hvider af Æggene, Champignoner eller kogte og hakkede Løg; hvilket da Alt skjæres smaat og omrøres i Saucen.

2059—2065. Kastanier.

Kastanier kunne bruges enten som Mellemret, Gemyse eller til Desert. De steges paa følgende Maade: Man afskjærer

Spidserne saa langt, at Kjødet kommer tilsyne, og lægger dem derpaa i en Kasserolle, hvis Bund er fingertykt belagt med Salt, dækker dem igjen fast til med Salt, sætter dem ind i en heed Ovn og lader dem staae derinde tre Qvarteer. Derpaa aftager man Saltet og serverer dem i en taskeformet sammenlagt Serviette, med koldt Smør til. — Man bruger ogsaa at stege dem i en Jerntrommel over klar Ild under stadig Omdreining, paa hvilken Maade de ere stegte i ti Minutter. — Den simpleste Maade er at lægge dem, esterat Spidserne ere afskaarne, eller ogsaa blot et Kors skaaret i dem, i en Stegepande, med en god Deel grovt Salt og stege dem deri, under uafladelig Omrøring, over en stærk Ild, indtil de blive møre. Man antager imidlertid, at de ved at dampkoges paa den førstnævnte Maade blive meest velsmagende. — Vil man servere dem som en Desertfrugt, aftages Skallerne esterat de ere stegte; man opløser et Fjerdingspund Sukker i et Vinglasfuldt Vand og Saften af en Citron, sætter dette, tilligemed Kastanierne, ti Minutter over en langsom Ild, kommer saameget Orangeblomstvand i det opløste Sukker, at det faaer Smag deraf, og serverer dem i et dybt Fad, med revet Sukker over, saa hede som muligt.

Som Gemyse bruges de meest stuvede. Man aftager den yderste Skal, afskolder den brune Hinde med kogende Vand og skyller dem, koger en bruun jevn Sauce af Meel, god Kjødsuppe og Kjødschy, eller lidt Sukker-Schy, hælder saameget deraf over Kastanierne, at de ere bedækkede dermed, koger dem først lidt dermed, kommer saa lidt Smør og Salt paa dem og mørkoger dem over en meget jevn Ild. Saucen afhældes, indkoges, sødes med Sukker og hældes igjen over Kastanierne, som imidlertid maae holdes hede, dog uden at koge. — Eller ogsaa mørkoges de, esterat den brune Hinde er aftagen, strax i Kjødsuppe og optages saa af Suppen, som derefter blandes og oppidskes med Smør og Meel, gives et Opkog dermed, blandes

med noget Maderaviin, lidt Sukker og Salt, og tilsidst lægges ogsaa Kastanierne deri og gives et lidet Opkog, hvorefter de serveres.

Kastanie-Purée, tillavet paa den i 1ste Bind, S. 237, angivne Maade, men holdt noget tykkere, bruges ogsaa som Gemyse, enten alene, eller blandet med noget Selleri, som er mørkogt i Kjødsuppe og maset gjennem en Sigte. Man kan ogsaa servere Kastanie-Purée med en Garnitur af And, Fricadeller, Côteletter etc.

2066—2077. Trøfler, Morkler og Champignoner.

Trøfler ere, ligesom Morkler og Champignoner, en Art af Svampe, som især findes i Frankrig og Italien og vore omtrent otte til ti Tommer under Jordens Overflade. Man har endnu ikke lært at dyrke eller forædle dem og de opgraves af Sviin eller Hunde, som ere dresserede dertil. I Handelen forekomme de meest sorte og betales ogsaa saaledes dyrest; man har dem imidlertid ogsaa hvide og røde, og denne Forskjellighed hidrører fra, at de da ikke ere opgravede fuldmodne. De bruges især til at give Saucer, Farcer og Posteier en fiin, piqvant Smag, saavelsom til Fylding i Fjederkræ. Naar de blive tørre, tabe de meget af deres Velsmag. Man kjøber dem nedlagte i Krukker eller Flasker. For at de ikke skulle tabe Smagen efterat der er brugt noget af dem, bruger man i England, at hælde over dem kogt Sherryviin og derpaa igjen godt at tilproppe Krukken eller Flasken. — Vil man stuve dem, lægges de, efterat være omhyggelig reengjorte, i en Pande med lidt Viin, et Par Skiver fedt Flesk og lidt god Kjødsuppe, koger dem jevnt indtil de ere aldeles møre, og serverer dem tørre paa en Serviette, ligesom det er anført om ristede Kastanier. — Trøffel-Purée laves paa følgende Maade: Man tager til

ti Personer en lille Krukke Trøfler, skjærer dem med en tynd Kniv i Tverskiver og overhakker dem med Kniven, bruner derpaa Smør og Meel og sammenkoger det godt med lidt kraftig Kjødsuppe, Kjødchy og en Spiseskeefuld ostindisk Soya, lægger saa Trøflerne deri og koger dem, under uafladelig Omrøring, over en sagte Ild. — Trøffel-Sauce laves paa samme Maade, kun at Puréen opspædes med mere Kjødsuppe. — Man har flere kostbare Retter af Trøfler, af hvilke vi her kun skulle anføre følgende: Trøfler med Champagne: Ti til tolv velrensede Trøfler lægges i en Pande paa Skiver af fedt Flesk, tilligemed et Laurbærblad, en Visk Krydderurter, lidt revet magert Flesk og nogle Skiver Skinke; man hælder derover noget Kjødsuppe og en Flaske Champagnevin, dækker det Hele med et Stykke Smørpapir, lægger Laag over Panden, sætter den i heed Aske, med Gløder paa Laaget og stuver saaledes Trøflerne en Time. Naar de ere møre, lader man dem afløbe paa et reent Stykke og serverer dem paa en Serviette. — Trøffel-Tærte: To Pund velrensede Trøfler lægges i en Pande med sex tynde Skiver Skinke, ganske lidt Gulerod, et Løg i Skiver, et Laurbærblad, pulveriserede Krydderurter, Salt og Champagnevin; det Hele dækkes med Skiver af fedt Flesk og stuves under Laag indtil Trøflerne ere næsten som en Gelée. Naar de ere blevne kolde, lægges de, tilligemed alt Krydderiet, i en Krusta af Smørdeig og bages som en Tærte.

Morkler er en Art af Champignoner og opbevares bedst ved at tørres langsomt og lægges i Papirposer paa et tørt Sted. De behandles i Almindelighed ligesom Champignoner. Til en Ragout eller Garnitur tager man de største Morkler, afskjærer Stilkene og spalter dem i to eller tre Stykker, skyller dem og lægger dem i et Fad med varmt Vand for at fraskille alt Sand og Jord; derpaa blancherer man dem, lader dem afløbe og lægger dem i en Pande med et Stykke Smør og Citronsaft, giver

dem et Opkog og spæder dem med hvid eller bruun Sauce. Man kan ogsaa, efterat de have faaet Opkoget, dyppe dem i pidskede Æg, vende dem i stødt Brød, blandet med lidt Meel, og saa lægge dem paa Panden i smeltet Smør. Til forlorne Æg bruger man dem, for at adskille Æggene, og til Fricassée serveres de, opsatte i Pyramideform og garnerede med Skiver af haardkogte Æg. — Morkler i Schy: Efterat Morklerne ere skaarne, skyllede og afløbne, koges de en halv Time med Salt, Olie og Peber, hvorpaa man kommer noget Kalvekjødsschy og lidt Viin paa dem, lader dem koge ganske jevnt indtil de ere møre og serverer dem med Saucen, hvori man, hvis den er for tyk, kan presse Citronsaft.

Champignoner anvendes saa ofte i Kogekunsten, især til at give en piqvant Smag i Saucer, at det er af Vigtighed at kunne skjelne de ægte fra de uægte, der indeholde en farlig Gift. De spiselige Champignoner ere meget smaa, naar de først vise sig og have en rund Form og kun en lille Stilk; de vore meget hurtigt og ere hvide foroven og paa Stilken. Alt som de blive større, aabner Underdelen af Hatten sig efterhaanden og deler sig i frynsede Blade af en smuk lakerød Couleur, som vedvarer meer eller mindre indtil Champignonen er bleven stor, da denne Farve saa bliver mørkebruun. Man maa nøie lægge Mærke til disse Kjendetegn, ligesom ogsaa, om Bladene med Lethed kunne skilles fra Kanterne og Midten, og man maa vogte sig for dem, der paa Undersiden af Hatten ere hvide eller gule, da disse ere giftige, [skjøndt nogle af dem have næsten den samme Lugt som de ægte, men ikke fuldt saa stærk. De største Champignoner ere de bedste til Tillavningen af Champignon-Soya; de mindre, faste og knapformede, derimod til Saucer etc. — Til stuvede Champignoner tages de største af Knapperne og de smaa Frynder, medens de endnu have deres lakerøde Farve. Knapperne gnides med

Salt og et Stykke Flonel; Fryndserne udskjæres og Skindet aftrækkes. Derpaa lægges de i en Pande med lidt Citronsaft, Peber, Salt og et lidet Stykke Smør og koges ganske jevnt indtil de ere møre, hvorefter man kommer derpaa et lidet Stykke Smør, lidt Meel og to Spiseskeefulde Fløde, giver dem endnu et Opkog dermed og serverer dem med ristet Brød til. — Til ristede Champignoner ere de største bedst; de ristes over en klar Kul- eller Glødeild; Risten hedes først og Stængerne gnides med Fidt, forat Champignonerne ikke skulle hænge ved; man lægger dem paa den med Stilkene iveiret, strøer lidt Salt og en god Deel Peber over dem og serverer dem paa et varmt Fad, med lidt koldt Smør over og under dem. Naar de begynde at dampe, ere de møre nok. — Til Champignon-Fricassée skrælles Champignonerne, som maae være af de store, og ristes. Naar Ydersiden er bruun, lægges de i en Pande, med lidt Melk og man stuver dem i ti Minutter, hælder saa over dem en Spiseskeefuld hvid Viin og ligesaa meget brunet Smør, jevner det med Smør og Meel og serverer Fricassséen med en Garnitur af ristet Brød. — Naar man vil opbevare Champignoner, for ved Leilighed at bruge dem til Saucer, Fricassséer etc., vasker man dem, efterat de sandede Rødder ere afskaarne, og, hvis det er af de smaa og faste, lader man Hat og Stilk forblive sammen, afpudser blot Skindet glat og lægger dem saa i koldt Vand; er det derimod af de større, afskjærer man Stilken, skræller den, hvis den er fast og ikke ormstukken, afskjærer de bruunlige og rødlige Blade under Hatten, skræller dem pænt glatte, skjærer dem istykker og vasker dem endnu engang. Derefter svitses de med Smør, lidt Salt og Citronsaft fem til ti Minutter i deres egen Saft og ere saa færdige til Opbevaring. — Slutteligen kunne vi ikke lade ubemærket, at den endnu hos Mange gjængse Mening, at man

ved Kogningen skulde kunne prøve om der findes giftige blandt dem, enten ved en Sølvskee, eller ved at koge et Løg med dem, idet Skeen og Løget, hvis de ere giftige, skulde faae en sort eller grønagtig Farve, ifølge anstillede paalidelige Forsøg, har viist sig at være aldeles ubegrundet; Skeen farver sig ikke, om der er nok saa mange giftige blandt dem og Løget bliver lidt guulagtigt hvad enten Champignonerne ere giftige eller ikke. Man gjør derfor rigtigst i, nøie at holde sig til de angivne Kjendemærker og i Tvivlstilfælde hellere at bortkaste dem, man ikke med Vished veed at være ægte.

2078—2085. Asparges og Humleknopper.

Asparges bruges deels som særskilt Ret, deels stuvede som Biret, alene, eller i Forbindelse med Andet, som Æg, Reier etc., deels endelig til Saucer og Suppe. Til særskilt Ret, eller saakaldede Slikasparges, tages kun de største og bedste; de skylles, skrabes fra Hovedet nedefter, de yderste Ender afskjæres saaat de blive lige lange; de sammenbindes derpaa hele i smaae Knipper, lægges i kogende Vand med lidt Salt og koges deri rask omtrent et Qvarteer, indtil de ere møre, men ikke altfor møre, saaat Hovederne falde af; Knipperne løses da og de oplægges varsomt paa et Fad, med en Serviette under, og anrettes saa varme som muligt, med en Sauce af Smør, godt rørt i noget af Aspargesvandet. I Almindelighed lægges de blot med Hovederne indad; men man kan ogsaa lægge ristet Brød i Midten af Fadet og lægge Hovederne opad dette, i en Pyramideform. Skulde de ikke være aldeles møre, er det bedst at tildække dem og sætte dem i Varme, dog uden at koge. — Til stuvede Asparges benyttes de mindre, der skjæres i Stykker (ligesom til at kommes i Suppe) paa en god Tommes Længde. De koges i Salt og lidet Vand, eller halvt Vand

og halvt Kjødsuppe; men man maa koge Stængelstykkerne en lille Stund først inden Hovederne kommes i. Naar de ere møre, lægges de til Afløbning paa et Dørslag, og man laver en Sauce af Meel og Smør, som bages tilsammen, spædes med halvt Suppe og halvt Aspargesvand og krydres med lidt Salt og Muskat, og hvori Aspargeserne serveres. Vil man derimod stuve dem som Blanquette, mørkoges de, efterat være skaarne istykker, i kogt Vand med Smør, sies og man oppidsker sammenrørt Meel og Smør med Aspargesvandet og Fløde, kommer deri Salt og Citronsaft og giver Aspargeserne et Opkog dermed, hvorefter til Slutningen et Par Æggeblommer, pidskede med Fløde, kommes deri. — Til Reier og Asparges stuves Aspargeserne som ovenanført; Reierne koges og pilles, Skallerne stødes, bages i Smør, koges i Vand og sies, Smørret afskummes, bages med Meel, spædes med Fløde og noget af Vandet, hvorpaa man kommer de pillede Reier og de kogte Asparges deri, med lidt Sukker og Muskat. — Asparges bruges ogsaa, efterat være stuvede, blandede med Røræg, enten som særskilt Ret, eller serverede i Midten af Fadet, med stuvede Hummer, Krebs eller Reier rundtom. — Asparges à l'Italienne: De skjæres i Stykker og mørkoges, hvorpaa man lader dem afløbe, koger lidt Olie, Vand og Viineddike, kommer Salt og Peber deri og tilsidst Aspargeserne, og jevner Saucen med Æggehvider. — Aspargestoppe à la Française: Denne Tillavningsmaade er især at anbefale, naar Aspargeserne endnu ikke ere store nok til Slikasparges; man afskjærer da blot Hovederne, udenat medtage noget af Stænglerne, skyller dem godt og koger dem derpaa i kogende Vand med lidt Salt; de ville være møre i to Minutter. Saa optages de og lægges paa et hvidt Klæde, hvori de godt aftørres; man smelter en Skive Smør, lægger, naar det er smeltet, Aspargeserne deri,

stuver dem over en rask Ild, under jevnlig Omrøring, strøer efter ti Minutters Forløb lidt Meel og stødt hvidt Sukker over dem, hælder over Aspargeserne netop saameget Vand, at de bedækkes deraf, giver dem et rask Opkog dermed, rører deri et Par pidskede Æggeblommer og serverer dem saa varme som muligt saaledes at Aspargeserne danne en lille Pyramide paa Fadet. — I Frankrig spiser man ofte kogte Asparges kolde som Salat med Eddike og Olie til. — Som en Slutningsbemærkning tilføie vi, at man, ved at kjøbe Asparges, mere bør see paa de grønne Hoveders eller Toppes Længde end paa deres Tykkelse.

Humleknopper anvendes flere Steder, især i England, paa samme Maade som Asparges. Man afbryder nemlig en Deel af de mange overflødige Skud, tilligemed saa Meget af Stilken, som lader sig knække over, og koger dem enten i kogende Vand med Salt, eller stuver dem i Vand eller Suppe, med Smør og Meel ligesom Asparges.

2086—2095. Ærteskokker (Artischokker), Cardoner, Jordæbler og Skorzoneerrødder.

Man har tvende Slags Ærteskokker, af hvilke de store: Kron-Ærteskokkerne, ere meest bekjendte hos os. Man afskjærer Stokken og de hvasse yderste Spidser af Bladene, skyller dem godt i koldt Vand og lægger dem i rigeligt kogende Vand med Salt, hvori de koges i noget over en halv indtil en Time, til de ere møre, hvilket man kan see derpaa, at Bladene med Lethed kunne aftages. Saa optager man dem varsomt, lader dem afløbe og serverer dem paa et Fad med Serviette under og med rørt Smør til, ligesom til Asparges. — Vil man stuve dem, aftages Bladene, Spidserne afskjæres og man lægger dem et Par Timer i varmt Vand, som skiftes

et Par Gange, hvorefter de stuves med et Stykke Smør, rullet i Meel og Cayennepeber, en Theekopfuld Schy og en Spiseskeefuld Champignon-Soya; Saucen jevnes, hvis det er fornødent, med lidt mere Smør og man kommer deri, før Anretningen, en Spiseskeefuld Citronsaft eller Viineddike. — Ærteskokkebunde tørres til Vinterbrug, efterat Ærteskokkerne ere kogte, som først anført, og Bladene ere aftagne, ved at lægges paa Hylder i en moderat Ovnvarme. Naar man da vil bruge dem, lægges de først nogle Minutter i kogende Vand, hvorefter man giver dem et Opkog i en Sauce af Smør og Meel, spædet og oppidsket med Kjødsuppe, hvori man kommer lidt Salt, Peber og tilsidst lidt Krydderedike. Man kan ogsaa stuve dem i Schy, bage dem med eller uden Farce i hver Bund, koge dem i Melk og servere dem med Flødesauce, eller benytte dem til Ragouter eller Posteier, eller ogsaa bage dem i Æggerøre og servere dem med en Sauce af Krydderurter, en Spiseskeefuld Olie og Saften af en Citron. — Farcerede Ærteskokker tillaves saaledes: Man halvkoger dem først, aftager de midterste Blade og fylder Midten med Farce, hvorpaa man sætter dem ind i Ovnen indtil Kjødet er aldeles mørt; de serveres med smeltet Smør. Man kan ogsaa lægge en Rand af Hønse- eller Fiskefarce rundtom Midten og naar de ere bagte, lægge en fiin Ragout af Reier eller Krebs derindenfor. — Jord-Ærteskokker skrabes, skylles godt, koges jevnt i Vand med lidt Salt, Smør og Løg i Skiver, optages strax naar de ere møre og serveres, efterat være afløbne, enten med Fløde-Sauce, hvid Sauce eller smeltet Smør. De kunne ogsaa koges i Melk og Vand og brunes i Smør.

Cardoner, eller spanske Ærteskokker, kunne skjæres i Stykker, skrabes, bindes i Knipper, mørkoges og serveres med Smør ligesom Asparges, eller ogsaa brunes i Smør og Meel og anrettes med bruun Sauce. Man kan koge dem i Salt og

Vand, lade dem afløbe, dyppe dem i Æggerøre, riste dem og ſervere dem med ſmeltet Smør, eller først halvkoge og derpaa ſtuve dem i Schy med Cayennepeber, Citronſaft og Salt, jevne Saucen med lidt Smør og Meel og ved Anretningen komme kogt Marv over Topperne.

Jordæbler ſkrabes godt, lægges i koldt Vand, koges derpaa i Melk og Vand med lidt Smør og ſerveres med rørt Smør, eller ſtuves i Smør eller Fløde.

Skorzoneerrødder ſkrabes godt og lægges derpaa efterhaanden ſtrax i lunkent Vand med lidt Viineddike og Meel, da de ellers blive ſorte. Man kan ſtuve dem i Suppe eller i Fløde, eller ogſaa mørkoge dem i Salt og Vand, lade dem afløbe og derpaa give dem et Opkog i Smør, der er bagt med Meel og ſpædet med Suppe, og ſom ved Anretningen jevnes med Æggeblomme, ſom er rørt med lidt Vand. Ligeledes kunne de bages i Æggerøre, i hvilket Tilfælde man vender dem i ſtødt Brød, og ſerverer dem med hvid eller bruun Sauce.

2096—2108. Gulerødder, Sukkerrødder, Peterſilie- og Paſtinakrødder; Sellerier.

Gulerødder benyttes meeſt ſtuvede, enten ſom særſkilt Bivet, eller tilligemed Grønneærter. De ſkrabes godt, ſkjæres, naar de ere ſmaa, i tynde Skiver; men deles, naar de ere ſtore, først paalangs i fire Stykker, inden de ſkjæres i Skiver. De ſtuves i Kjødſuppe, ſom jevnes med Smør og Meel. Man kan til en dyb Tallerkenfuld Gulerødder regne en halv Pot Suppe, et Lod Smør og halvandet Lod Meel; lidt Sukker og Peber kan ogſaa kommes i. Naar de ere møre, kommer man hakket Peterſilie og lidt Salt paa dem. Man kan ogſaa, tage halvt Kjødſuppe og halvt Fløde, eller ogſaa halvt Vand eller blot Vand dertil; men maa i ethvert Tilfælde paſſe, at

der ikke tages Mere end der behøves til Saucen. Med Hensyn til Tiden variere Gulerødder ligesaa meget som Kartofler, idet nogle kunne være stuvede i tyve Minutter, andre udfordre to Timer. Vil man have dem glacerede, stuves de først, kommes derpaa i kogende, afskummet Smør, tilligemed lidt Sukker og omrystes godt deri. En finere Tillavningsmaade er Gulerødder à la maître d'Hôtel: Man mørkoger dem da først, lægger et Stykke Smør paa Bunden af en Pande, tilligemed lidt Meel, og kommer, naar det er brunet, lidt Skvy paa, lægger saa Gulerødderne deri og stuver dem jevnt. — Ligeledes Gulerødder au Sucre: De skjæres i tynde Skiver og lægges paa en Pande, med saa knapt Vand, at de kun dækkes deraf, tilligemed Skallen af en Citron og halvt saameget Sukker som de veie, stuver dem deri indtil Sukkeret bliver til en tyk Sirup og kommer saa deri Saften af en Citron og en eller to Spiseskeefulde hvid Viin.

Sukkerrødder stuves paa samme Maade som Skorzoneerrødder (see foran). Man kan ogsaa, efterat de ere stuvede, lade dem blive kolde og dyppe dem i Dorfinrøre, som laves paa følgende Maade: En halv Pot Fløde pidskes til stivt Skum, deri hældes en halv Pægel tyndt Øl og man rører Meel deri indtil det bliver saa tykt som Pandekagedeig og tilsidst en stivtpidsket Æggehvide og lidt Salt. Derpaa koges Rødderne i Smør og anrettes, naar de ere lysebrune, med stegt Petersilie over.

Petersilie- og Pastinakrødder skrabes og skjæres i Stykker af en halv Fingers Længde, mørkoges i Suppe, eller halvt Suppe og halvt Vand og serveres med en Jevning af Smør og Meel, samt lidt Salt i Saucen, som ogsaa kan legeres med lidt Æggeblomme, eller blandes med lidt hakket Petersilie, ligesom Gulerødder. Man kan ogsaa mase dem til en Purée, efterat de ere mørkogte, med lidt Fløde, et godt

Stykke Smør, Peber og Salt, eller laves til Fricassée ved at mørkoges i Melk og gives et jevnt Opkog i en Sauce af to Spiseskeefulde Kjødsuppe, lidt Muskatblomme, en halv Kop Fløde, lidt Smør, Meel, Peber og Salt..

Sellerier skrælles og stuves ved at koges i knapt Vand ikke altfor møre, skjæres i Stykker og gives et Opkog i en Jevning af Smør, Meel og Suppe, samt det Vand, hvori de ere kogte, — eller svitses først i Smør og lidt Meel, hvorpaa Saucen spædes med Schy, lidt rød eller hvid Viin og Vandet. Man kan foruden Salt komme reven Muskatnød og Peber deri. Som særskilt Ret bruges Sellerier med Kjødboller; de koges da helst i Kalve- eller Hønsekjødsuppe og gives derpaa et Opkog i en Jevning af Smør, Meel og Suppe, lidt Muskat, Salt og Sukker, med temmelig store Kjødboller, som iforveien have faaet et Opkog i Vand. Naar det koger, kommes en med lidt Vand rørt Æggeblomme deri; det kan serveres paa Fad med Riisrand. Fyldt eller farceret Selleri have vi allerede omtalt, (1ste Deel, S. 468). Purée af Selleri laves ved først at koge dem meget møre i Kjødsuppe, mase dem gjennem en Sigte og koge dem jevnt, under Omrøring, i en Jevning af Smør og Meel, som spædes med lidt Kjødsuppe og krydres med lidt Salt og Peber. Den bruges som Biret, eller ogsaa særskilt med stuvede Asparges, Grønnekærter og Sukkerrødder i Dorfinrøre. Selleri anvendes forøvrigt meget til at komme i Saucer og som hvid Sauce, enten alene eller med Østers. — I England bruger man at servere Selleri omtrent paa samme Maade som Asparges, idet man afskjærer det Grønne, men lader Grenene forblive sex Tommer lange, binder et Par Stykker sammen, koger dem i kogende Vand med Salt og anretter dem med smeltet Smør og paa ristet Brød, eller ogsaa med kogt Marv til.

2109—2134. Ærter, Bønner og Lindser.

Pillede Grønne-Ærter tillaves hos os almindeligst ved først at mørkoge dem i Vand og saa komme en tynd Jevning paa af rundeligt Smør og lidt Meel, samt Petersilie, Salt og lidt Sukker, hvis Ærterne ikke i sig selv ere søde nok, eller ogsaa gjør man dem sødere ved en Tilsætning af unge Gulerødder i Skiver. Man kan imidlertid hurtigere faae dem møre ved først at koge Vandet med en Skive Smør og lidt Sukker; naar det koger, at komme Ærterne i, og naar de ere møre, komme Jevningen paa, tilligemed Petersilie. Man bruger ogsaa at koge dem med Vand, med eller uden Petersilie, men med lidt Salt, og naar de ere møre, da blot at røre Smør i dem, eller at koge dem under Laag ved Damp og først paa Fadet at røre Smør og lidt Salt i dem. — Meget grove Grønneærter kunne blive ret velsmagende ved at mørkoges i kogende og saa rigeligt Vand, at det ikke bortkoger, derpaa rystes i et Dørslag og i Kogekarret omrøres med Salt og rigeligt Smør indtil dette netop er smeltet, eller blot med Salt og anrettede med rørt Smør til. De maae i begge Tilfælde strax anrettes. — Grønne Ærter kunne ogsaa, efter først at være mørkogte (enten alene, eller med unge Gulerødder i Skiver) i Vand med lidt Salt, stuves, ved at gives et Opkog i Kjødsuppe, med Petersilie og en Jevning af Smør og Meel, samt lidt Muskat efter Smag. — Fine Grønneærter kan man, ligesom Sukkerærter, koge med Skallerne som Slikærter; de aftørres da, ribbes eller revles, og mørkoges enten hele, eller brækkede istykker, i kogende Vand med lidt Salt, over en rask Ild, afrystes paa et Dørslag og anrettes strax med rørt Smør og lidt Muskatblomme, ligesom Asparges. Paa denne Maade serveres de bedst til Skinke, eller salt Kjød. — Soyer anbefaler, naar Ærterne ere meget fine, blot at koge dem i Vand

med Salt (til en halv Pot Ærter to Potter Vand og to Lod Salt) over en rask Ild (de ville da være møre i ti Minutter), saa lade dem afløbe en Minut paa et Dørslag og servere dem med et Par Skiver nykjærnet Smør; men naar de ere ældre, eller større, da at koge dem noget længere, komme tolv Blade grøn Mynte i og servere dem dermed. — Grønneærter à la Française: Til en halv Pot Ærter tages fire Lod Smør og en halv Pot Vand; Smørret omrøres godt mellem Ærterne; man sætter dem over en moderat Ild, kommer deri fire smaa Løg, sex Stilke Petersilie, to Lod Sukker, to Saltskeefulde Salt og een dito Peber, rører ofte om i dem og finder man at de blive for tørre, hælder man et Vinglasfuldt af Vand derpaa; i tyve Minutter ville de da være møre; man kommer saa deri to Lod Smør, hvori man har blandet en Theeskeefuld Meel, omrører det Hele godt, kommer tilsidst deri en Æggeblomme, rørt i en halv Pægel Fløde, omrører det igjen, udtager Petersilien og Løgene, og serverer dem. — Russiske, eller andre tørrede Grønneærter er det bedst først at lægge tolv Timer i Blød og derpaa mørkoge dem i kogende Vand med lidt Smør, opsie dem, lægge dem varme paa et Fad, og omrøre i dem et godt Stykke Smør og finthakket Petersilie. — Til Ærte-Purée tager man tykke Grønneærter, mørkoger dem med lidt Smør, Kjødsuppe eller Vand, Petersilie og Salt, maser dem gjennem en Sigte og rører dem derpaa over Ilden med Kjødsuppe, en Skive Smør, Salt og Sukker. — Vil man bruge gule Ærter som Gemyse, lægges de i Blød som sædvanligt, sættes paa Ilden med saa meget Vand at det staaer godt over dem og mørkoges indtil Vandet er indtrukket, hvorpaa man rører et godt Stykke Smør og Salt i dem. Paa denne Maade kunne de serveres til Skinke, eller salt Flesk og Kjød. — Sukkerærter koges medens de ere fine, som Slikærter, paa samme Maade som

ovenfor anført om fine Grønneærter med Skaller. Man kan ogsaa stuve dem tilligemed Gulerødder, enten i Suppe eller Fløde. De skjæres da istykker paa Skraa og Gulerødderne i Skiver, og mørkoges i førstnævnte Tilfælde, i Salt og Vand med noget Kjødsuppe og, om man vil, tillige et lidet Løg, som optages naar de ere møre, hvorpaa Saucen jevnes med Meel og Smør, og man kommer lidt fiinthakket Persilie deri. Vil man derimod stuve dem i Fløde, opsies de, efterat være kogte i Salt og Vand og gives derefter et Opkog i en Sauce af Fløde, Meel og Smør, lidt Sukker, Muskat og fiinthakket Persilie.

Af Bønner bruges meest hos os de under Navn af Snittebønner bekjendte, som snittes tilligemed Skallerne medens Bønnerne endnu ere ganske fine og ikke komne til Modenhed. De benyttes enten ferske, helst friskafpillede, eller efterat være snittede og nedlagte i Salt til Vinterbrug. De revles og snittes ganske fine, koges, naar de ere ferske, i Vand uden Salt, indtil de netop ere møre, trykkes derpaa tørre i en Sigte og gives derpaa et Opkog i en Sauce af smeltet Smør, Fløde eller Melk, Meel, lidt hakket Persilie, et Stykke Sukker og lidt Muskatblomme eller Peber, samt til Slutningen lidt Salt. Ved at koge dem strax i Fløde eller Melk, udsætter man sig for, at den løber sammen, hvorved de faae et meget uappetitligt Udseende. De kunne imidlertid ogsaa koges blot i Smør, i hvilket Tilfælde man enten snitter dem, eller skjærer dem i firkantede Stykker, mørkoger dem i rigeligt kogende Vand, derpaa kommer Salt i dem, afryster dem godt paa et Dørslag, sætter dem igjen over Ilden, med et godt Stykke Smør, og ryster dem omkring dermed indtil det er smeltet. — Nedlagte Snittebønner maae først skylles i flere Hold koldt Vand og koges derpaa i Vand uden Salt, ligesom de ferske. Man kan ogsaa først sætte dem over Ilden med kogende Vand, give dem et

Opkog deri, derpaa fraste Vandet og mørkoge dem i nyt Vand. — Hvide Bønner pilles først godt, saaat ingen plettede findes deriblandt, skylles derpaa i flere Hold koldt Vand, eller lægges en Times Tid i Blød deri, kommes derpaa en Time i kogende Vand og mørkoges saa i Smør og lidt kogt Vand, eller i Kjødsuppe. Man kan komme lidt Salt deri, efter Smag, lidt stødt hvidt Peber og nogle Draaber Citronsaft, eller, efterat de ere kogte i Vand, ryste dem i en jevn Sauce af Meel, Kjødsuppe, et fiinthakket, i Smør svitset Løg, lidt Peber, fiinthakket Petersilie og grønt Selleri, Salt og Smør. Eller, hvis man mere ynder dem sure, rystes de i en temmelig tyk Sauce, kogt af fiinthakkede, svitsede Løg, nogle faa, dermed svitsede Skeefulde Meel, Kjødsuppe, lidt Sukkersyy, et lidet Stykke Sukker, Eddike, lidt Peber og Salt. — A la Garbanzas mørkoges de med Petersilie og lidt Skinke; ristet Brød stødes med nogle af dem og blandes saa, tilligemed et Æg og Krydderier, med de øvrige Bønner, som derpaa varmes i en Gryde, hvori man har svitset fiinthakkede Løg. — Valske Bønner kommes, efterat være pillede, i kogende Vand, saaat den hvide Hud kan aftages, og stuves derpaa enten i Suppe eller Fløde, eller ogsaa ved først at koges jevnt med Smør og Meel, der er oppidsket med Suppe og saa ved Anretningen at afjevne Saucen med Fløde, hvori man har pidsket en Æggeblomme lidt, og komme deri lidt Salt, Sukker, Muskat, Peber og Petersilie. — Brune Bønner (eller saakaldede Prindsessebønner) koges under Laag i saa lidet Vand, at det kan trække aldeles ind i dem, og kommes derpaa i en Jevning af brunet Smør og Meel, som til graa Ærter, spædet med Suppe og med Sødt og Surt i. — Bønne-Purée kan laves enten af brune eller hvide Bønner; førstnævnte koges da først, ligesom det er anført om de hvide Bønner, men saaat de mose sig noget, mases derpaa gjennem en Sigte og kommes i en Jevning af Smør og Meel, spædet

med Kjødsuppe og med Salt og Sukker i, samt Suurt efter Smag. De hvide Bønner mørkoges paa samme Maade og mases gjennem en Sigte; man laver en tyk Sauce af et Par Løg i Skiver, mørkogte med et Par Skiver Smør og et godt Stykke Skinke, og derpaa svitsede med et Par Skeefulde Meel, spædet med Suppe, og strøgne gjennem en Sigte. Bønnerne blandes med Saucen, et godt Stykke Smør, lidt hvidt Peber og Salt og røres varme over Ilden. — Pralbønner bruges i England til Kogning med Skallen ligesom Snittebønner; de tage noget længere Tid at koge og naar de ere kogte, hakker man dem og stuver dem i Sky, eller lægger dem paa en Stegepande under Kjød, der steges.

Lindser pilles, skylles og sættes om Morgenen under Tildækning i kogende Vand indtil de skulle koges, hvilket kan skee enten i Suppe eller Vand, under Laag. Naar de ere næsten møre, kommer man i dem et godt Stykke Smør, een eller to Spiseskeefulde Söya, et Par Laurbærblade og Salt, hvormed de mørkoges indtil Saucen forstørstedelen er indkogt; de taale at koge et Par Timer. Man kan, istedetfor Soya, blande dem med mørkogt smaaskaaret Selleri, Petersilierødder og Purrer, og man kan koge dem sure, ved at ryste dem i en Sauce, tillavet som ovenfor anført til sure hvide Bønner.

2135—2158. Tomater, Løg, Agurker, Rødbeder, Roer og Kaalrabi.

Tomater, eller Kjærlighedsæbler (pommes d'amour), bruges hos os meest til Saucer, enten friske eller nedlagte; men kunne ogsaa serveres som Gemyse. Der er to Slags Tomater: de røde og de gule; de store røde ere bedst tjenlige til Gemyse. Man kan lave en fortræffelig Purée af dem og de kunne enten stuves, eller bages i Ovn (et Qvarteer).

Tillavede saaledes ere de en fortræffelig Gemyse til alle Slags Stege, paa Grund af deres behagelige Syrlighed. Ved blot at stuve nogle faa Stykker i Schy og kryddre dem med Salt, eller blande dem med lidt Selleri, kan man have en velsmagende Biret. Vil man stuve dem, kan man skjære dem i Skiver og lægge dem paa Panden med Peber, Salt og nogle ganske smaa Skiver Smør og stuve dem jevnt under Laag i omtrent tyve Minutter, hvorefter man rører ofte om i dem indtil de blive møre. Man kan ogsaa komme een eller to Spiseskeefulde Viin-eddike over dem, eller blot stuve dem ganske jevnt i saa meget Kjødsuppe, at det næsten bedækker dem, derpaa afsie Saucen, jevne den med Meel og Smør og servere dem dermed. Vil man hellere bage dem, skjæres de i Skiver, lægges paa Fadet, kryddres, belægges med lidt Smør og bestrøes med stødt eller revet fiint Brød; de bages i omtrent tre Qvarteer i en moderat heed Ovn. — Fyldte Tomater: Man overskjærer dem halvt, udhuler Midten, fylder dem med Farce af Høns, Fugle-vildt, Harer eller Skinke, tillavet med en Tilblanding af Løg, Krydderurter, Brødkrumme og pidskede Æg, og stuver dem jevnt i Schyen. I Portugal bruger man at stuve dem med Risen-gryn og Løg i kraftig bruun Schy, saaledes at Risengrynene udgjøre Hovedsubstantsen.

Rødløg, navnlig de store spanske, kunne ogsaa benyttes som Biret, enten fyldte (cfr. 1ste D., S. 468), stuvede eller ristede. Vil man stuve dem, skrælles de, bestrøes med Meel og brunes først, men ikke saameget at de blive sorte, hvorpaa de lægges under Laag paa en Pande, med lidt Schy, Peber og Salt og stuves jevnt i to Timer. Skulle de derimod ristes, maa man ikke skrælle dem, og de maae først halvkoges, hvorefter det er bedst at lægge dem i en Ovn og af og til at vende dem, saaat de blive lige brune overalt. Man kan da servere dem alene med Salt og koldt Smør, eller ogsaa med brunede

Kartofler. — Purreløg kan man stuve i Vand, som skiftes tre til fire Gange, indtil de ere aldeles møre, og servere i hvid Sauce, eller skaarne i fire Stykker og lagte paa ristet Brød. — Løg med Parmesanost: Sex store Løg skrælles, skjæres i Skiver af en halv Tommes Tykkelse; man pidsker i ti Minutter tre Æg til en Deig med Meel, en Pægel Fløde, lidt Peber og Salt, kommer et Fjerdingspund fiintrevet Parmesanost deri, omrører det godt, kommer Løgene deri, optager dem igjen med en Gaffel og brumer dem i kogende Ister, lader dem afløbe og serverer dem med en Sauce af lidt smeltet Smør og Sennop.

Agurker bruges meest nedlagte, efter deres Størrelse, de store (Aster), skarpe eller søde, de middelstore salte (Lageagurker) og de smaae som sure Agurker; men de kunne ogsaa benyttes fyldte (cfr. 1ste D., S. 469), eller stuvede. Paa sidstnævnte Maade skræller man dem, skjærer dem i tykke Skiver, eller halverer dem og deler dem i to Længder, bestrøer dem med noget Salt og Peber, samt Løg i Skiver, og stuver dem meget langsomt, enten i lidt Kjødsuppe, eller med en Skive Smør; bruger man ikke Smør dertil, maa man komme lidt paa dem, naar de skulle anrettes, tilligemed lidt Meel; men har man brugt Smør til Stuvningen, da blot lidt Meel. Eller ogsaa skjærer man Løg i Skiver og Agurkerne i store Stykker, bestrøer dem med Meel og brumer dem i noget Smør, hvorpaa man hælder noget Kjødsuppe eller Schy over dem og stuver dem indtil de ere møre.

Rødbeder benyttes hos os udelukkende nedlagte og kolde til Stege og Salater. Man kan imidlertid, efterat de ere kogte (hvilket stedse maa skee medens de ere hele og uskrabede, saaat Skindet ikke er itu), skrællede og skaarne i Skiver, lægge dem paa en Pande, enten med Schy, Smør, eller Melk og lidt Viin-

eddike, Salt og Peber, give dem et Opkog og saaledes servere dem varme. De faae imidlertid en bedre Smag og Farve naar de bages, end naar de koges. Efterat de ere kogte, eller bagte, og skaarne i Skiver, kan man ogsaa varme dem mellem to Plader i Ovnen, og servere dem med en pigvant Sauce og mørkogte smaae Løg saaledes at de lægges i en Krands paa Fadet og Saucen samt Løgene i Midten. — Soyer anbefaler følgende, af ham opfundne Tillavningsmaade: Et Par Rødbeder koges jevnt i to til tre Timer i rigeligt kogende Vand, skrælles naar de ere kolde og skjæres, ved Skraasnit, i tynde ovale Skiver; to Løg af Mellemstørrelse skrælles, skjæres i smaae Tærner og ristes hvide paa en Pande i fire Lod Smør, under uafladelig Omrøring, hvorefter man kommer deri en Spiseskeefuld Meel og saameget Melk, at det bliver til en tyndladen Sauce; i denne Sauce kommer man tre Saltskeefulde Salt, fire dito Sukker, een dito Peber og en Spiseskeefuld god Viineddike og koger dem dermed nogle Minutter; Rødbedeskiverne lægges deri og koges jevnt i omtrent tyve Minutter. Man har nu i Beredskab nogle mosede Kartofler, hvoraf man lægger en tynd Rand paa Fadet af en Tommes Høide og serverer Rødbederne med Saucen, der maa være stærkt krydret, i Midten. Man kan ogsaa komme lidt Flode deri.

Roer og Kaalrabi. — Af Roer bruges hos os tvende Sorter: Hvideroer, eller Mairoer, og bøtfeltske Roer. Hvideroerne skrælles, skjæres først i Skiver paa en lille Fingers Tykkelse og derpaa i mindre firkantede Stykker. Man mørkoger dem enten i Vand eller ved Damp, afsier dem og kommer dem i en jevn Sauce, som laves af smeltet Smør, Meel og Flode eller Melk, hvorefter man kommer deri hakket Petersilie, lidt Sukker og tilsidst lidt Salt. De kunne ogsaa koges i Kjødsuppe og Vand, lidet af hvert; naar de ere mørkogte, jevnes Saucen med Meel og Smør og man kommer hakket Petersilie

deri. Naar de ere store, bruger man ogsaa at skjære dem i langagtige Stykker, og svitse dem godt i Smør med lidt Sukker indtil det bliver bruunladent; man kommer da lidt Meel i og bruner det noget mere, hvorefter man hælder Kjødsuppe paa og giver det Hele et Opkog dermed. — Af botselske Roer ere de mindste i Almindelighed bedst, og man maa vogte sig for de store og træede. De skrælles, skjæres i langagtige Stykker og mørkoges, helst i halvt Kjødsuppe og halvt Vand, hvorpaa man kommer en Jevning af Meel og Smør og tilsidst lidt Salt paa dem; man kan ogsaa tilsøie lidt hvid Viin. De bruges imidlertid meest brunede. Man bruner da noget Smør og kommer Roerne deri, med en Haandfuld Meel og ligesaa meget Puddersukker, rører godt om i dem indtil de have en smuk bruun Farve og kommer saa noget Schy eller Soya paa dem, spæder Saucen, hvis den er for tyk, med Kjødsuppe eller Vand, og kommer lidt Salt i, samt, om man vil, tillige lidt Citronsaft. Saafremt Roerne ere af en Slags, som have en stram Smag, er det bedst at blanchere dem inden de koges. Hvis man reengjør dem længe førend de skulle koges, bør man lægge et vaadt Klæde over dem, da de ellers blive sortagtige. — Kaalrabi kunne, efterat være godt skrællede og tilskaarne, brunes, ved først at sættes over en jevn Ild med Smør og bestrøede med revet Brød, og derefter bages guulbrune i Ovnen, eller ogsaa tillaves fyldte saaledes, at de ved Skrællingen skjæres flade i Bunden og udhules noget, efterat et Laag er afskaaret; det Udtagne gives et lidet Opkog i Smør og Vand, støbes fiint og blandes med lidt Fløde, Æg, smeltet Smør, revet Brød, lidt hvidt Peber og Salt; de fyldes dermed, Laaget paalægges og fastbindes, og de mørkoges, satte jevnsides, under Laag, ganske jevnt, enten i kogende Kjødsuppe eller Vand med Smør og Salt i; de serveres med en Sauce af deres egen

Suppe, med ligesaa meget Fløde, revet Brød, nogle Draaber Estragoneddike og Æggeblommer. — Saavel Roer som Kaalrabi kunne tillaves mosede, ved, efterat være kogte eller bagte, at rives eller stødes, og derefter røres i en Jevning af Meel og Smør, med Fløde, Salt og Muskat, eller hvidt Peber, samt, efter Smag, fiinthakket Petersilie. Man kan ogsaa komme Moset i en smurt Form med en Spiseskeefuld smeltet Smør, strøe revet Brød derover og brune det i Ovnen. — I Roemoos kan man komme en Spiseskeefuld stødte bittre Mandler og servere det i Pyramideform paa Fadet, overpensket med pidskede Æg og bestrøet med fiintrevet Brød blandet med Sukker; hvorefter Moset brunes lidt i Ovnen. — Toppene kunne, naar de ere aldeles friske, koges i hedt Vand og bruges som grøn Gemyse; de have en ret behagelig bitter Smag.

2159—2186. Kaal, Spinat og Syrer.

Blomkaal maa være hvid og fast; Hovederne afpudses godt, alle smaa grønne Blade afpilles, Stokken skrælles og afskjæres ligefor Enden og Hovederne holdes saa hele som muligt. Det er bedst først at udvaske dem i Salt og Vand, eller at lægge dem nogen Tid deri, og man maa nøie undersøge om ingen Insekter have skjult sig i dem. Den simpleste Tillavningsmaade er at koge den ved at lægge den i kogende Vand med Salt; den er da kogt i ti Minutter. Naar den er mør, optages den varsomt og lægges paa et Dørslag, for at afløbe, hvorpaa den serveres med smeltet Smør, hældt op over den. For at bevare Kaalens Hvidhed, kan man ved Kogningen binde et tyndt Stykke Lærred, eller noget Postpapir om den; man kan ogsaa koge den i Melk og Vand, eller komme lidt Meel i Vandet. Man kan stuve den paa forskjellige Maader: i Fløde, Melk eller Kjødsuppe, ved, efterat den er kogt, at give den et

Opkog i en tyk Sauce, eller Jevning af Meel og Smør, spædet med Fløde, Melk eller Kjødsuppe, med lidt Salt, Muskat og Sukker, eller ogsaa kan man strax koge den i tynd Kjødsuppe, med Smør, Salt, Sukker og Muskat og jevne Saucen med pidskede Æggeblommer. Bagt eller gratineret Blomkaal tillaves, ved, efterat den er kogt i Salt og Vand og afløben, at lægge den paa et dybt Fad, hælde en tyk Sauce over den af Smør og Meel, spædet med lidt Kjødsuppe og en Pægel Fløde, Sukker, Salt og Muskat, og sætte den ind i en varm Ovn, hvor den da bages indtil den har faaet en gulbruun Farve. Man kan bestrøe Saucen med et tæt Lag revet Brød og Parmesanost og dryppe Krebsesmør derover. Fadet sættes paa en med Aske eller Salt fingertykt bedækket Blikplade, forat det ikke skal springe. Sover meddeler følgende Opskrift paa Blomkaal med Ostesauce: Man koger et Par Blomkaalshoveder af Mellemstørrelse, optager dem, rører en Pægel tyktsmeltet Smør, kommer lidt Cayennepeber deri, river et Fjerdingspund god, helst engelsk Ost, blander den godt med Saucen og hælder denne kogende over Blomkaalen, som man derpaa sætter et Qvarteer ind i Ovnen eller foran Ilden indtil den bliver bruun; man kan tilsøie en Æggeblomme og strøe revet Brød over. — Farceret Blomkaal laves ved, forinden Kogningen, at belægge Hovederne med en fiin Farce af Kalve-, Lamme- eller Hønsekjød og ombinde dem med Lærred, og naar de ere mørkogte servere dem med smeltet Smør, eller ogsaa med Hummer-, Krebse- eller Reiesauce.

Rosenkaal. De smaa Hoveder, eller Knopper, afskjæres og alle gule eller store løse Blade fraskilles, hvorpaa de mørkoges i kogende Vand med Salt, afrystes paa et Dørslag og serveres med smeltet Smør. Man kan ogsaa stuve den i Kjødsuppe med lidt Smør, Sukker og Muskat, og servere den

med en Krands af brunede Kartofler om, eller blot ſtuve den i Vand, med Smør, Sukker og lidt Salt og give den et Opkog i en Sauce af Meel og Smør, oppidſket med Kjødſuppe og en lille Theeſkeefuld Citronſaft.

Grønkaal benyttes hos os meeſt til Gemyſe ſom ſaakaldet Grøn-Langkaal med brunede Kartofler, eller kogte Kaſtanier. Man tager hertil kun Hjertet og de inderſte krøllede Blade af Kaalhovederne, ſkyller dem godt, koger dem førſt, indtil de næſten ere møre, i lidt Vand, frahælder dette, koger Kaalen aldeles mør i lidt feed Suppe og Smør, eller halvt Smør og halvt Suppefidt, med lidt Salt og Muſkatblomme, og ſerverer den, med Kaſtanierne eller de med Sukker brunede Kartofler lagte ovenpaa den, eller blandede lagviis dermed. Den ſerveres iſær til Skinke og ſalte Kjødretter. — I Tydſkland bruger man at blande mørkogt Kallun, ſkaaren i ſmaa Stykker, med Grøn-Langkaal, og at lægge de ſtore Stykker af Kallunet, panerede med Æg og Brød og ſtegte, rundtom den. — Hakket Grønkaal kan ogſaa ſtuves og tillaves paa ſamme Maade ſom Grøn-Langkaal.

Rødkaal bruges ſom Gemyſe kun ſom Surkaal. Efterat de yderſte ſtore Blade og Stokkene ere aftagne, ſkjæres Kaalen i fine Strimler, afſkylles godt i koldt Vand, afryſtes paa et Dørſlag og koges under Laag i lidt kogt Vand og noget Eddike, over en jevn Ild. Skulde den blive for tør, paahældes mere Eddike eller lidt Kjødſuppe, men ikke mere end at den bliver fugtig. Naar den er næſten mør, kommer man Smør eller Suppefidt paa, og naar den ſkal anrettes, Sukker og, om man vil, lidt Ribs- eller Kirſebærſaft, og Salt. Man kan, efter Smag, komme lidt ſkyllet Kommen paa den naar den koger, ligeſom man ogſaa kan koge den i lidt Smør og Kjødſuppe; men Eddiken er ogſaa i dette Tilfælde nødvendig, forat

den kan faae sin røde Farve. — I Tydskland bruger man at stuve et Hoved Rødkaal og et Hoved Hvidkaal, skaarne i Strimler og blandede sammen, i stegt Fleskefidt med lidt Vand eller Suppe, tilligemed nogle Æbler i Skiver, og naar det har staaet en Time over Ilden, at komme en Kopfuld kogende Vineddike, et Glas Vin og lidt Salt deri; naar den er mør, rører man deri en Jevning af to Spiseskeefulde Smør, halvanden dito Meel og noget stødt Kommen, og kommer Sukker deri, samt mere Eddike og Salt, hvis den trænger dertil. — I England bruges Rødkaal meest til Pickles.

Savoikaal, Spidskaal og Hvidkaal stuves paa samme Maade som det i det Foregaaende er anført om Blomkaal, og Hvidkaal kan tillaves som Surkaal ligesom det nylig er meddeelt om Rødkaal. Om Tillavningen af fyldt Hvidkaal henvise vi til 1ste Deel, Side 467. Man kan stuve et heelt Hvidkaalshoved i Kjødsuppe med Smør og lidt Allehaande og servere det med en Sauce af Suppen og en Jevning af Smør og Meel, eller brune det heelt, i hvilket Tilfælde da Stokken udskjæres, lidt Salt og Peber lægges ind hvor den har siddet og Hovedet ombindes med Seglgarn og morkoges i sin egen Saft, med noget Smør, under tætsluttende Laag, hvorved man maa passe, at det ikke brænder paa; Saucen jevnes blot med lidt Meel. Den almindeligste Maade at brune Savoi- og Hvidkaal er imidlertid at skjære den smaat, komme den i brunet Smør med Sukker og morkoge den jevnt under Laag, hvorpaa man kommer lidt Salt og Schy i Saucen. Man kan ogsaa skjære Hovedet i større Stykker, brune Smørret, lade Kaalen afløbe og saa lægge den i Smørret, brune den deri Stykke for Stykke, komme et Par i Skiver skaarne Løg deri, strøe Peber paa Kaalen, hælde Kjødsuppe over den og saaledes morkoge den under Laag. Rouletter kunne laves af Hvidkaalsblade og Kjød- eller Fiskefarce, ved enten at rulle

denne ind i de halvkogte Blade, ombinde dem, koge dem i Suppe eller Vand og brune dem i Smør, eller ved at blande Farcen med de halvkogte, ituskaarne Blade, ombinde dem med et større Blad, koge dem og aftage Yderbladet inden de brunes. Vil man bruge Fiskefarce brunes Rouletterne ikke. — Nedlagt Suurkaal kan enten stuves med Fløde eller brunes. Vil man stuve den med Fløde, skylles den i koldt Vand, som man lader godt afløbe, og koger den jevnt under Laag med et Stykke Smør og lidt Sukker, spæder den, naar den begynder at blive mør, med lidt Kjødsuppe, mørkoger den dermed, og jevner Saucen med Smør og Meel, Fløde, et Par Æggeblommer og Salt efter Smag. Skal den derimod brunes, skeer det ved at sætte den over Ilden blot med et Stykke Smør og brune den jevnt deri; naar den er gulbrun, spædes den med lidt Vin-eddike og Kjødsuppe, mørkoges deri, jevnes med lidt brunet Smør og Meel, samt brunet Sukker og paastrøes lidt stødt hvidt Peber. — Man kan ogsaa ganske simpelt stuve nedlagt Suurkaal i Vand tilligemed et Stykke fedt Flesk, hvormed det da maa koge fire til fem Timer, eller først i hvid Vin, i tre Timer, og derpaa, med Tilføiende af velkryddret Kalvekjødsdyy, i andre tre Timer. I Tydskland har man endnu flere Tillavningsmaader, som vi imidlertid her forbigaae, da denne Ret overhovedet ikke bruges meget hos os.

Spinat. Den hos os almindeligste Maade at tillave denne Gemyse paa, er, efterat den er pillet og skyllet, at mørkoge den i lidet Vand og Salt, hælde den op paa en Sigte og naar den er afløben, afknuge alt Vandet, derpaa hakke den ganske fiint med ganske lidt Meel, eller støde den dermed i en Morter og saa stuve den med lidt Muskat, Sukker og Salt, i Smør, som efterhaanden spædes med Fløde, Melk eller ogsaa Suppe (eller begge Dele) indtil den bliver som en tynd Grød; man kan ogsaa først til Slutningen komme Smørret og Saltet

der. Den serveres enten alene, eller med forlorne, eller overskaarne, haardkogte Æg, eller ogsaa med ganske smaa ristede Franskbrødsskiver, omkring den. Englænderne bruge ogsaa at komme Peber i Spinaten. Man kan, istedetfor Fløde eller Melk, tage Schy, og man kan, hvis man bruger Fløde eller Melk og Salt, belægge Spinaten med bagt Brød, bestrøet med Sukker, glaseret med en Salamander, eller glødende Ildskuffe.

Syrer pilles og skylles godt, mørkoges i lidet Vand, aftrykkes, hakkes eller mases gjennem et Dørslag og gives derpaa et godt Opkog med Smør, Sukker og lidt Salt. Man kan ogsaa komme lidt Meel og Kjødsuppe deri, eller blot koge dem op i Kjødsuppe, Smør og Salt, uden Sukker, men maa da legere dem med Æggeblommer. En anden Maade er at koge dem med en Skive Smør, og naar dette er indkogt i dem, koge dem igjen med et Glas hvid Viin, Saften af en Citron og Sukker. Man maa da tidt røre dem, for at de ikke skulle brænde ved. Eller: efterat de ere afkogte i Vand, koges en Haandfuld Korender i Fløde med Smør og Saucen jevnes med Meel og blandes med lidt Sukker og lidt hvid Viin eller Citronsaft. — Hvis Syrerne ere meget sure, kan de blandes med Spinat. De kunne, ligesom Spinat, garneres med haardkogte Æg.

2187—2208. Salater.

Vi have allerede i det Foregaaende omhandlet flere Slags Kjød- og Fiske-Salater etc., og henvise derom til Indholdsregistret. Hvad der her nærmest bliver at tilføie, er Tillavningen af Vegetabilier paa denne Maade. Man benytter hertil hos os meest den almindelige Hoved- eller Kopsalat; men Laktuk- og Endivien-Salat egne sig, naar de, efter Aarstiden, kunne faaes, paa Grund af deres større Skjørhed og

Saftighed endnu bedre dertil. Man aftager alle de grove grønne Blade, saaat kun de finere og de lysgule Hjerter blive tilbage, ligesom ogsaa de grønne Blade skrælles af Kopsalaten, som kun er tjenlig naar den er i faste Hoveder. Efter Skyllingen maa man passe, at alt Vandet godt afløber, førend Salaten skjæres istykker; men da den let faaer et forknuget og stygt Udseende, naar man aftrykker det med Hænderne, er det bedst at lægge den i et Klæde og ryste Vandet let ud af den, idet man holder Klædet ved alle fire Hjørner. Foruden de egentlige Salatplanter kunne mange andre Vegetabilier benyttes til Salater, hvoriblandt flere, som hos os ere aldeles ubenyttede, f. Ex. de unge Blade af Løvetand, Sennops- og Cichorie-Planter etc. Overhovedet fortjene vegetabilske Salater paa Grund af deres sunde, forfriskende og blodrensende Egenskaber, en langt hyppigere Anvendelse, end det hos os er Tilfældet. Vi skulle nu anføre hvad Soyer meddeler om Tillavningen: Den simpleste Maade at tillave en Salatsauce paa, er udentvivl den, hvorved en italiensk Greve for nogle Aar siden gjorde sin Lykke hos det engelsk Aristokrati, idet han erhvervede sig Formue ved at lave Salater. Opskriften til hans Laktuksalat er følgende: Efterat man har pillet de visne og grove grønne Blade af et Par store Laktuksalat-Planter, afskjæres den grønne Stilk, hvert Blad aftages enkeltvis, og de skjæres alle itu, først paalangs og derefter i fire til sex Stykker, helst uden at skylles, hvorpaa man kommer dem i en Skaal, strøer med Fingrene en lille Theeskeefuld Salt og en halv dito stødt Peber derover og hælder derpaa tre Theeskeefulde Olie og to dito Viineddike, eller kun een, hvis det er stærk fransk Viineddike og vender med Salatskeen og Gaffelen Salaten løseligt i Skaalen indtil den er godt blandet; jo mindre den omrøres, desbedre er det; kommer man en Theeskeefuld hakket Kørvel og en dito Estragon deri, vil Smagen vinde derved. De her angivne Qvantiteter ere

nok til et Fjerdingspund Salat. — Kopsalat behandles omtrent paa samme Maade; man afpiller de yderste Blade, aftager de andre enkelte visne og overskjærer dem, skyller dem i koldt Vand, afryster dem i et Klæde og tillaver dem paa den nysanførte Maade. Til Variation kan man tilføie et Par haardkogte Æg, skaarne i fire Stykker, lidt Charlotter, Snitløg eller unge Rødløg. — For at give Salaten mere Syn paa Bordet, kan man smagfuldt blande den med Nasturtiumblomster og nogle Agurker, Rødbeder og Rædiker i Skiver. — Endivien-Salat maa være blancheret og meget skjør; den er da den sundeste af alle Salater. Man tager to Planter, bortskjærer Roden, afpiller de mørkegrønne Blade, skyller det Øvrige, lader det godt afløbe og tillaver det som foranført, helst med lidt Løg. — Franskmændene bruge at gnide Skaalen, hvori Salaten tillaves, med en Hvidløgsknop, eller ogsaa at gnide et Stykke Hvedebrødsskorpe ganske løseligt dermed og blande denne Skorpe med Salaten. Det er unægteligt, at Salaten faaer en eiendommelig Velsmag deraf. De komme ogsaa Estragon eller Kørvel i deres Salater. — Løvetand maa ved Afskyllingen ikke ligge længe i Vandet, da den derved faaer en altfor bitter Smag; den tillaves ligesom Endivien. — Cichorie tillaves helst med lidt Agurker og Selleri. — Sennepsplanter og Karse, tillavede som Laktuk, uden andre Ingredientser, ere en fortræffelig Salat; men man maa skylle og bruge dem strax. Lidt Estragon eller Kørvel, eller lidt Løg, kan ogsaa blandes dermed. — Skjøndt den ovenfor anførte Salat-Tillavning af den italienske Greve, ihvor simpel den er, efter Soyers Smag, har Fortrinnet fremfor alle andre anbefaler han ogsaa, som særdeles velsmagende, en Salatsauce, der velafproppet kan holde sig nogen Tid paa Flasker og benyttes ved Tillavningen af en eller anden af de ovenanførte Salater. Den tillaves paa følgende Maade: Man tager Blommen af et koldt, haard-

kogt Æg, maser den med en Træskee i et Fad, kommer saa derpaa en raa Æggeblomme, en Theeskeefuld Meel, en lille Theeskeefuld Salt, en qvart dito Peber og en halv Spiseskeefuld Viineddike, omrører det Hele godt og hælder deri, under vedvarende Omrøring, lidt efter lidt en Spiseskeefuld Olie, saa lidt mere Eddike, dobbelt saameget Olie og saaledes fremdeles, indtil man har brugt otte Theeskeefulde Olie og tre dito Eddike, hvorpaa man blander det Hele med en halv Theeskeefuld hakkede Løg, to Theeskeefulde Petersilie, en halv dito Estragon og Kørvel, en Priis Cayennepeber og sex Theeskeefulde koldt smeltet Smør; man kan ogsaa tilsøie den hakkede Hvide af Æggot og komme en halv Pægel pidsket Fløde deri. — Asparges, Rødbeder, Løg, Kartofler, Selleri, Agurker, Lindser, valske Bønner, Cichorie, Rapunzel- og Prinpinelleplanter, Reinfan, Ærter, Snittebønner, Rædiker, Blomkaal (saavelsom de inderste og fineste Blade af Hvid- og Rødkaalshoveder) kunne benyttes til Salat, naar de blot kryddres paa en passende Maade. — Bønne- og Lindse-Salat: Til en halv Pot velkogte valske Bønner, eller Lindser, tager man en Theeskeefuld Salt, en qvart dito Peber, en dito hakkede Løg, to dito Viineddike, fire dito Olie og to dito hakket Petersilie og omrører det Hele godt, saa er Salaten færdig. Man kan variere den med lidt koldt Steg eller kogt Kjød, skaaret i tynde Skiver. — Rødbede-Salat med Løg: Man koger fire uskrællede Løg indtil de ere møre, ligeledes et Stykke Rødbede, og lader begge Dele blive koldt, skræller dem, skjærer dem i Skiver, og lægger dem paa en Tallerken saaledes, at afverlende en Skive hviler paa Kanten af den anden; derpaa kommer man i en lille Skaal en halv Theeskeefuld Salt, en qvart dito Peber, en dito god Viineddike og tre dito Olie, blander det godt og hælder det over Rødbederne og Løgene naar de skulle serveres. — Selleri, unge Løg

og Rædiker kunne benyttes til Salat paa samme Maade, men med Tilsøiende af en Theeskeefuld Sennep. Raae Agurker skjæres i tynde Skiver, med Salt, Peber, Olie og Viineddike i det ovenfor angivne Forhold. Smittebønner kunne, efterat være kogte og blevne kolde, lægges i en Skaal, med noget Estragon, Kørvel og hakket Løg, og serveres med samme Slags Sauce. Ligeledes Rosenkaal. Kogte kolde Kartofler kunne skjæres i tynde Skiver og tillaves paa samme Maade, enten alene, eller med Tilsøiende af nogle valske Bønner, hakkede Agurker eller koldt kogt Kjød i Skiver.

Den Olie, som bruges til Salater, maa være god Provence- eller Lucca-Olie. Den simpleste Maade at tillave almindelig Salat (Laktuk- eller Kopsalat) er blot at komme Olie og god Viineddike deri, tilligemed lidt Sukker; men man maa da altid, naar Eddiken er stærk, tage idetmindste to Spiseskeefulde Olie til een Spiseskeefuld Eddike. Istedetfor Olie kan man, hvis man har Aversion derfor, eller ikke saa godt taaler den, tage Fløde eller tyktsmeltet Smør. Æg giver imidlertid en god Smag, og istedetfor Æg kan man ogsaa tage en Desertskeefuld Kartofler, udmasede i Sennep og Salt. En Salats Velsmag beroer væsentligt paa, at Gemysen deri er ny og frisk og at den ikke tillaves førend i det Øieblik, den skal serveres. Ligeledes er det en Regel, at Sommer-Salater bør tillaves saaledes, at Salatsaucen først hældes i Anretningsskaalen og derpaa Salaten, som først maa røres om dermed, naar den skal serveres, for at Bladene ikke skulle tabe deres Skjørhed og Friskhed; Vinter-Salater derimod paa den omvendte Maade, saaat Salaten, hvad enten den er af Endivien, Selleri, Rødbeder, eller andre Vegetabilier, først kommes i Skaalen og Saucen hældes derover og omrøres godt dermed. Man bør altid til Omrøringen bruge Salatskee og Gaffel af Træ og saa store, at man kan blande dermed i større Qvantiteter

ad Gangen. — Foruden de allerede ovenfor nævnte Ingredientser kunne ogsaa kogte Gulerødder i Skiver benyttes til Vintersalat, ligesom Portulak giver en god Smag blandt andre Ingredientser, og kogte, kolde Tomater, i ikke altfor tynde Skiver, med eller uden Løg og andre Vegetabilier, egne sig fortrinligt til en Sommer- eller Vinter-Salat. — Agurkesalat er en af de hos os almindeligste Gemyser; den tillaves ved at skrælle raae Agurker, skjære dem i ganske tynde Skiver, bestrøe disse med Salt, og ryste dem mellem to Tallerkener, hvorpaa dé optages af Lagen og serveres med Eddike, Olie og lidt Peber. Man kan ogsaa komme hakket Petersilie, Løg og Estragon deri, og ved at strøe lidt Sukker paa, skal man kunne forhindre den ubehagelige Gjensmag, som ofte følger efter Nydelsen af denne Salat. — Kopsalat tillaves ogsaa undertiden med tyk suur Flode, pidsket jevnt med Eddike, Salt, Peber og lidt Sukker og blandet med hakket Løg og Estragon. — Brøndkarse kan tillaves ret velsmagende ved at røre et Par masede haardkogte Æggeblommer med Olie og komme deri Citronsaft, Salt, Peber, lidt Sukker og et Par Spiseskeefulde hvid Viin; Karsen maa være godt pillet, saaat ingen af de tykke Stilke er deri. — Almindelig Haugekarse pilles ligeledes godt og anrettes med Eddike, Olie og Salt. — Vil man bruge Asparges til Salat, skrælles de godt, skjæres i Stykker som et Fingerled, mørkoges i Vand med Salt, lægges paa en Sigte og serveres, efterat være afløbne og blevne kolde, med Olie, Eddike, Peber og Salt. — Hjertebladene af Hvid- og Rødkaal er det bedst at skjære i tynde, korte Strimler og at blanchere disse fem Minutter i kogende Vand og lade dem igjen blive kolde over en Sigte, inden de tillaves som Salat. — Sellerier maae først mørkoges, skrælles og skjæres i Skiver; de smage godt som Salat med en Mayonnaise-Sauce. — Kop-Salat kan ogsaa stuves som Spinat; den pilles, skylles,

Hovedet skjæres i fire Stykker; man giver den først et lidet Opkog og mørkoger den derpaa i en Jevning af Meel og Smør, oppidsket med Kjødsuppe, et Par Spiseskeefulde Fløde, nogle Draaber Estragoneddike og lidt Salt.

2209—2230. Compotter.

Compotter bruges i Almindelighed til Stege, men undertiden ogsaa som selvstændig Ret efter Stegen; de maae vel være rigeligt forsynede med Saft, dog maa denne være saa stærkt indkogt at den danner et glindsende Lag over Compotten. Det er bedst at koge dem Dagen inden de skulle serveres, eller ialtfald om Morgenen samme Dag, for at Saften kan stivnes. De koges bedst i en bred Sydepande, eller i en flad, glaseret eller fortinnet Kasserolle. — Til Æblecompot maa man tage gode og saftige Æbler; de skrælles og skjæres i to eller fire Dele efter Størrelsen, hvorpaa Kjærnehusene udtages. Til et Pund Æbler tages en halv Pægel Viin, ligesaa meget Vand, et Fjerdingspund stødt hvidt Sukker, Saften og den halve Skal af en lille Citron og lidt Kaneel. Naar Alt dette er kogt, lægges Æblestykkerne jevnsides deri og koges under Laag ganske jevnt indtil de ere møre, dog uden at gaae itu; man tager dem af Ilden, lader dem endnu staae under Laag et halvt Qvarteer og optager dem saa varsomt. Saucen lader man koge ganske sagte indtil den er jevn; den kommes ikke over Æblerne før begge Dele ere kolde og den er en stiv Gelee; imidlertid tildækkes Æblerne efterat lidt af Saucen er hældt over dem. Istedetfor Citronskal og Kaneel kan man koge et Stykke Vanille med Æblerne. Vil man ikke have Saucen stiv som Gelee, behøver man kun at tage halvt saameget Viin, Vand og Citron som ovenanført og koger da ikke Saucen saa jevn, men kun lidt endnu, hvis den er for tynd. Man kan

ogsaa lave denne Compot endnu simplere, uden Viin, men blot i henved en Pægel Vand, Pudderſukker og Kaneel, eller Citronſkal, hvormed man iforveien har mørkogt Æbleſkrællingerne i Vandet, hvorpaa disse optages inden Æblerne, Sukkeret etc. kommes i det. Ønsker man Æblerne hele, tager man dertil Pigeoner, eller andre smaa saftige Æbler, skræller dem tyndt, udborer Kjærnehusene, overgnider Æblerne med Citronsaft, for at de skulle holde sig hvide, koger Sukkeret med Vand, Viin og Citronsaft som ovenfor anført, lægger Æblerne jevnsides deri, koger dem under Laag indtil den underste Side er næsten mør, vender dem saa varsomt, koger dem paa den anden Side og lader dem blive kolde. Ved Anretningen fyldes Aabningen med Hindbær- eller anden Frugtgelee og den indkogte Saft lægges, naar den er bleven kold, over dem. — Pærecompot laves helst af store Kogepærer, som man enten kan lade forblive hele, i hvilket Tilfælde Stilken skrabes, men forbliver paa, og kun Blomsten borttages, eller ogsaa skjærer i to eller fire Dele, hvorefter Kjærnehusene borttages. De koges da enten med Viin etc. paa samme Maade som Æblecompot, eller først uskrællede en Times Tid i rundeligt Vand og derpaa skrællede et Qvarteer i lidt Vand og sød Hindbær- eller Kirsebærsaft. — Blommecompot: Man tager hertil bedst store Aprikos-, gule Æggeblommer, eller ikke fuldmodne Reinecloder, koger dem i lidt Vand, hvorpaa de optages, Skindet aftrækkes, Blommerne flækkes, Stenene udtages og Kjærnerne lægges tilligemed Blommerne i en af Viin, Vand, Citron etc. kogt Sauce ligesom til Æblecompot. Saucen indkoges siden, hvis den er for tynd, med mere Sukker og noget Cognak. — Aprikos- og Ferskencompot tillaves paa samme Maade; men med den Forskjel at Saucen, hvori de lægges, kun bestaaer af Sukker, som er afkogt i lidt Vand. — Melon-Compot: Man skjærer den skrællede Melon i Skiver, afpudser disse rundagtigt, lader dem blive

møre i kogende Vand med lidt Salt over en jevn Ild, lægger dem til Afløbning paa en Sigte, koger en Sirup af Sukker med lidt Vand og Citronsaft, eller Eddike, giver Melonen et Opkog deri, ryster dem i en Skaal indtil de blive kolde, frahælder Saften, indkoger den indtil den drypper fra en Skee og hælder den, naar den er bleven kold, over Melonen. — Stikkelsbærcompot laves af umodne, helst af de store, saakaldte Glasbær, der, efterat være pillede og skyllede, koges med Vand, Sukker, lidt Citronskal og heelt Kaneel (en Pægel Vand og mindst et Fjerdingspund Sukker til hver Pot Bær). Hvis Bærrene ere meget sure, kan man først koge dem i lidt Vand og frahælde Vandet. Man kan ogsaa, efterat de ere pillede, udtage Kjærnerne med en Naal, ved at skjære et Kors hvor Blomsten har siddet, og koge et Stykke Vanille med dem. — Kirsebærcompot: Man udtager Stenene, opløser Sukkeret med lidt Vand til en tynd Sirup, lægger Bærrene deri, mørkoger dem og skummer dem godt under Kogningen. Stenene stødes, udkoges med lidt Vand, Saften sies gjennem en fiin Sigte og koges med Sukkeret og Bærrene. Man kan jevne Saucen med et Par Theeskeefulde Kartoffelmeel i lidt Vand. — Jordbær- eller Hindbærcompot: Sukker og Viin koges sammen til en Sirup; de pillede Bær kommes deri, og Compotten tages af Ilden før den har faaet Opkog, netop naar Bærrene ere blevne godt gjennemvarme. — Ribs- og Hindbærcompot: En halv Pot pillede Ribs og en Pægel dito Hindbær koges med et Fjerdingspund stødt Sukker; man ryster dem nu og da indtil de koge, og hvis Siruppen er for tynd, afsies den, indkoges og hældes, naar den er kold, op over Bærrene. — Rhabarbercompot: Man trækker det yderste Skind af Stilken, fra den spidse Ende, skjærer dem i Stykker af en halv Tommes Længde og lægger dem nogle Timer i koldt Vand, afryster dem paa et Dørslag og koger dem møre

med ganske lidt Vand, eller uden Vand, med et Fjerdingspund Sukker til hvert Pund Rhabarberstilke. — Qvædecompot: Qvæderne skrælles og skjæres i fire Stykker, Kjærnehusene udtages og Qvæderne blancheres i kogende Vand; Kjærnehusene udkoges i Vand og Saften sies over Qvæderne; man kommer Sukker paa og de koges dernæst, ligesom Æble- eller Pærecompot. — Appelsin-Compot: Saavel Skallen som det Hvide afskrælles, Appelsinerne skjæres i Skiver eller udaf Cellerne, Kjærnerne udtages og Skiverne bestrøes med stødt Sukker; efter en Times Forløb afhældes Saften, indkoges til en tynd Sirup og hældes, naar den er kold, over Appelsinerne. — Figencompot: To Pund Figner mørkoges med halvanden Pægel hvid Viin, en qvart Pægel Vand, Sukker efter Smag, lidt Kaneel og Citronskal; Saucen indkoges til en tynd Sirup og hældes over dem. — Svedskecompot: Et Pund velskyllede store Svedsker, helst Kathrineblommer, mørkoges, efterat Stenene ere udtagne, i saameget Vand, at det staaer over dem. Man laver en Sauce af et halvt Pund hvidt Sukker, en halv Pot af det Vand, hvori de ere kogte, Saften og Skallen af to Citroner, lidt Kaneel og en Pægel hvid Viin, og hælder den over dem, naar den er bleven kold og ikke før Compotten skal anrettes. — Brødcompot: To sprøde Franskbrød skjæres i saa tynde Skiver, som muligt; Skallen af en Citron rives paa et Fjerdingspund Sukker, som, med Saften af en Citron og lidt fiintstødt Kaneel kommes i en Pægel hvid Viin. Naar Sukkeret er aldeles smeltet, kommes lidt af Vinen i Anretningsskaalen; deri lægges et Lag af Franskbrødsskiver, Viin hældes derover, saa igjen et Brødlag og saa fremdeles; Vinen maa staae lidt over det øvrige, og Compotten maa staae en Times Tid, for at trække. — Man kan servere de fleste af de foranførte Compotter med Flødeskum, hvori man pidsker stødt Vanille og lidt hvidt Sukker.

Kager, Crêmer, Fromager, Jis, Geléer etc.

Under nærværende Afsnit ville vi indskrænke os til hvad der af denne Art uden Vanskelighed kan produceres i mindre eller større Husholdninger, uden at medtage hvad der, som henhørende under det finere Conditorie, udfordrer særegne Apparater, — hvorimod Brødbagning, Slagtning og Saltning, saavelsom Syltning og Nedlægning etc., ere Gjenstande, der, hver for sig, kræve en udførligere Behandling og saaledes, hvis man vilde medoptage dem i nærværende Kogebog, vilde give den et større Omfang end det oprindelig bestemte.

En Hovedgrund til at Kagebagning ofte mislykkes i Husholdningerne, er, at den ikke skeer i den dertil fornødne Ovnvarme. Man maa nemlig ei alene nøie iagttage de angivne Forhold af Ingredientserne og at disse holdes varme inden de blandes, men ogsaa passe, at til selve Bagningen Ovnen hverken er for heed, eller ikke varm nok. Det rigtige Forhold i denne Henseende kan let kjendes ved lidt Opmærksomhed derpaa. Som en Regel kan kun anføres, at man, ved enhver Slags Kage, hvortil man bruger Butterdeig, kan prøve om Ovnen er heed nok, ved at stikke Haanden omtrent halvt ind i den; kan man holde den der omtrent et qvart Minut, uden at man føler nogen

Ubehagelighed af Heden, er den ikke varm nok. Sikkreſt er det imidlertid, først at prøve med et Stykke af Deigen inden man bager Kagen. Om denne er tilstrækkelig bagt, kan man prøve, ved at stikke en lille Pind ind i den; der maa da ikke hæfte noget af Deigen ved den, naar man tager den ud. Ovnen maa være varm inden Kagen sættes ind; men ikke saa heed, at Kagen strax bliver brunn. Til ethvert Slags Bagværk maa Melet være af bedste Qvalitet (især hvis det er en Kage, der skal hæve sig) og aldeles tørt; er det klumpet eller vaadt, maa det først ovntørres, og udrulles efterat være blevet koldt. Med Hensyn til Sukkeret, er det i Regelen bedst at bruge Raffinade til alle sprøde, tørt Melis til bløde Kager. Vil man tage Pudderſukker til disse, maa det først tørres godt over Papir paa en Pande, dog saaat det ikke brunes, og stødes naar det er blevet koldt. Al Kagedeig, som røres stærkt for at kunne hæve sig, maa stadigt røres til een Side og naar den er rørt, strax sættes ind i Ovnen. Til alle større Kager maa Formen smøres godt med koldt Smør og bestrøes med fiintstødt Brød, blandet med Sukker, eller med Sukker alene. Er Formen med løs Bund, er det bedst, at den kan aabnes ved Siden, for lettere at faae Kagen ud. Slutter Bunden ikke godt, maa den enten klines rundtom, med Suurdeig og Vand, og tørres inden den bliver smurt, eller rundtom belægges med et tykt Lag stødt Brød, eller ogsaa, hvis Deigen er meget tynd, belægges med Postpapir i hele Ark, lagt i skarve Læg, heelt og fladt i Bunden og besmurt med koldt Smør; det aftages inden Kagen er kold.

Om de forskjellige Tillavningsmaader af Smørdeig, eller, som den hos os almindeligst kaldes, Butterdeig, der, som bekjendt, bruges til mange forskjellige Kager, saavelsom Sukkerbagerdeig, skulle vi her anføre Soyers nyeste detaillerede Anviisninger.

Til sædvanlig Butterdeig tager man et Pund Hvedemeel og lægger det paa Kagebrættet, gjør et Hul midt i Melet, kommer deri en Æggeblomme, Saften af en Citron og saameget Sält, som man kan holde mellem tre Fingre, ælter det derpaa, med den høire Haand, med koldt Vand (om Sommeren helst med Isvand) til en blødladen, bøielig Deig og strøer lidt Meel paa, indtil Deigen godt har sluppet Brættet; men ælter det ikke mere end det er nødvendigt, saaat den ikke hænger ved. Saa lader man Deigen ligge et Par Minutter og har i Beredskab et Pund udvasket godt frisk Smør, som er klappet og afknuget i et Klæde; efterat have æltet det til samme Blødhed som Deigen, lægger man det paa denne, glatter det med Haanden ud derover, svøber saa Yderkanterne af Deigen over Smørret, saaat det ganske skjules deraf og udruller det Hele med Kagerullen til en qvart Tommes Tykkelse, hvorved det vil blive omtrent en Alen langt, vender den ene Trediedeel deraf og lægger den over det Øvrige, ruller det igjen, lægger den anden Trediedeel over Resten, saaat det bliver en Firkant, strøer lidt Meel baade under og over Deigen, og gjentager Rulningen og Vendingen, som foranført, to Gange, strøer Meel paa en Ovnplade, lægger den derpaa og sætter den hen paa et kjøligt Sted (om Sommeren er det, for at Deigen skal lykkes, næsten absolut nødvendigt at sætte den paa Is), hvor man lader den staae en halv Time; derpaa ruller og vender man den atter to Gange, sætter den igjen hen paa det kjølige Sted, eller paa Is, et Qvarteer, ruller den endnu to Gange uden at vendes og den er da færdig til Afbenyttelse. Man maa under Rulningen stadigt strøe mere Meel paa, for at Deigen kan slippe Brættet. Ved nøiagtigt at følge disse Regler, vil Butterdeigen blive god. — Hvis man ikke kan faae godt Smør til Deigen, kan Krenyretælle fortræffeligt bruges i Stedet: man piller og hakker da et Pund Krenyretælle saa fiint som

muligt, lægger den i en Morter og støder den godt, væder den med lidt Olie, indtil den bliver som eet Stykke og omtrent af samme Fasthed som Smørret, og benytter den da paa samme Maade som dette. — Halv Butterdeig, som især egner sig for Æble- eller andre Frugtkager, tillaves paa følgende Maade: Man lægger et Pund Meel paa Brættet, tilligemed et halvt Fjerdingspund Smør, ælter det godt sammen, gjør et Hul i Midten, kommer deri en Æggeblomme, Saften af en Citron og Salt, som ovenanført, ælter det paa samme Maade med Vand, udruller det tyndt og lægger et halvt Pund Smør, behandlet som anført, udrullet i tynde Lag, eller i smaa Stykker derover, vender Deigen, ruller og vender den igjen nogle Gange, lægger den et Qvarteer paa et koldt Sted og ruller den saa igjen, hvorpaa den er færdig. Man kan ogsaa til denne Deig tage halvt Smør og halvt Ister, eller blot Ister, eller ogsaa ælte godt sammen med Melet et halvt Fjerdingspund Stegefidt, uden Salt, lægge det paa Brættet og ælte det med en Pægel Vand til en blød Deig, udrulle den, ælte den sammen med et Fjerdingspund fiint hakket Nyretælle, blandet med et Fjerdingspund godt Stegefidt, frit for Vand eller Schy, og forøvrigt udrulle Deigen paa den anførte Maade. — Kort Butterdeig: Et Pund Meel lægges paa Brættet; man gjør et Hul i Midten, kommer deri to Lod Salt, et halvt Pund godt Smør og saameget Vand at det kan blive til en stiv Deig og ælter det godt. — Dito til Frugtkager: Et Pund Meel ældes godt paa Brættet med tolv Lod Smør; derpaa gjør man et Hul i Midten, hvori man kommer fire Lod stødt Sukker, to hele Æg og et stort Viinglasfuldt Vand; først blandes Æggene, Sukkeret og Vandet godt, saa væltes Melet derover og det Hele ældes let sammen. — Sukkerbager-Deig tillaves saaledes: Et halvt Pund Meel lægges paa Brættet, med et Hul i Midten, hvori man kommer tolv Lod fiintstødt og sigtet

Sukker, som røres med fire Æg til en stiv Deig, efterat man først har opløst Sukkeret med Æggene; derpaa ældes det Hele godt til en meget stiv Deig, som dog maa være saa bøielig at den kan ældes uden at brække. Skulde den være for stiv, kommer man mere Æg deri, og hvis den er for blød mere Meel. — Schweizer-Mørdeig: Et Pund Smør smeltes, ældes og man rører deri halvandet Pund fiint Meel, tre Fjerdingspund fiintstødt Sukker og to hele Æg, hvorpaa det Hele sammenældes godt. — Slutteligen skulle vi endnu tilføie et Par praktiske Bemærkninger om Tillavningen af Butterdeig. Det hænder sig undertiden, at Butterdeigen, uagtet den omhyggeligste Behandling, dog ikke vil hæve sig lige iveiret. Man kan kun betrygge sig herimod ved først at prøve et lidet Stykke af Deigen, og hvis dette ikke lykkes, da at rulle og slaae den sammen nogle Gange endnu. Udrulningen maa overhovedet skee uden noget stærkt Tryk og paa en jevn, eensartet Maade. Man mener ogsaa, at den snarere hæver sig, naar man kommer en Spiseskeefuld god Rom eller Cognak i Vanddeigen ved dennes Tillavning; hvilket da ogsaa torde være at anbefale. Endelig maa det ved Bagningen iagttages, at Butterdeigen strax kommer i en temmelig stærk Hede og at der ikke bliver stegt eller kogt i Ovnen paa samme Tid, da de derved opstaaende Vanddampe forhindre Deigen fra at hæve sig, ligesom man heller ikke maa opvarme Butterdeig i en Ovn, hvori man samtidigt dermed koger eller steger. Deigen er bedst samme Dag den bruges.

2231—2255. Frugtkager.

Blandt de mange Slags Kager, hvori Frugt udgjør en Hovedbestanddeel, høre Æblekager til de meest yndede og oftest anvendte. De tillaves paa mangfoldige forskjellige Maader;

i de fleste Huusholdninger hos os som oftest med Brød, og afgive saaledes en forfriskende og velsmagende Desert. Vi skulle derfor først anføre nogle af de bedste Opskrifter til en saadan Brød-Æblekage, hvortil i Almindelighed bruges Hvedebrød, men ogsaa kan bruges Sigtebrød, eller endogsaa Rugbrød. Det er bedst dertil at tage gode, saftige Æbler, som skrælles og skjæres i Stykker, hvorpaa Kjærnehusene fraskjæres. Man kan enten først koge dem, som til Æblemos, under Laag med lidt Vand, indtil de ere møre, hvorpaa man rører dem godt med noget Sukker, lidt Smør, og, om man vil, lidt stødt Kaneel og reven Citronskal, og lader dem blive kolde. Man river nu gammelt Hvedebrød, bager det i Smør, eller Smør og klaret Fidt, med lidt Sukker, lader ogsaa dette blive koldt og lægger saa begge Dele afverlende i tynde Lag i den med koldt Smør besmurte og med Brød bestrøede Form indtil denne er fuld, dog saaledes at det sidste Lag bliver Brød, trykker det Hele lidt med Haanden og bager det i en Time. Man kan lægge Syltetøi imellem Lagene, eller under Bagningen hælde lidt rød eller hvid Viin paa Kagen, der først anrettes, efterat den er kold. Istedetfor at rive og bage Brødet, kan man ogsaa skjære det i tynde Skiver, smøre Smør paa disse og lægge dem i Lagene. Vil man ikke først koge Æblerne, kan man lægge dem raae i tynde Skiver lagviis, afverlende med revet eller stødt Brød, blandet med lidt Sukker, og, om man vil, tillige med skoldede søde Mandler i lange tynde Strimler, Kaneel og Citronskal, samt med lidt smeltet Smør, blandet med Melk, over hvert Lag Brød. Ved Serveringen kan man lægge Flødeskum derover. Naar det revne Brød er bagt haardt og sprødt i Smør og Sukker og Æblerne først mørkogte og derpaa rørte til Mos med Sukker, kunne begge Dele lægges lagviis og serveres uden at bages. — Vil man lave en Æblekage af revet Sigte- eller Rugbrød, maa dette blandes med noget

mere Sukker, overhældes med Smør, og Æblerne helst koges i Vand og Viin; Lagene maae ikke være for tykke, og man kan overhælde Kagen med en Crême af Æggeblommer, rørte med Sukker og blandede med Fløde. Man kan ogsaa røre det revne Brød først i Smør med Sukker og Kaneel over en sagte Ild indtil det Hele er godt blandet, uden at brunes. — Man kan i Almindelighed regne idetmindste dobbelt saa mange Pund Æbler som Brød til en Æblekage, (hvorved tre Gange saa mange Æbler vil ikke være for meget), og omtrent halvt saameget Smør som Brød. Sukkerets Mængde beroer paa Æblernes større eller mindre Syrlighed; det Øvrige tages efter Smag. — En Æble-Charlotte er ligeledes en Slags Brød-Æblekage. Soyer meddeler følgende Opskrift dertil: Man skjærer nogle Skiver af et stort gammelt Hvedebrød, en qvart Tomme tykke, dypper dem i klart smeltet Smør og belægger dermed en med Smør godt besmurt Form baade paa Bunden og Siderne, besmører dem med Æg, strøer stødt Brød over dem og fylder derpaa Formen med Æbler, som, efterat være skrællede og skaarne i Skiver, ere mørkogte over en rask Ild med sex Lod Smør og et halvt Pund Melis, lidt Citronskal og et Glas hvid Viin, hvorved man nu og da rører om i dem, men holder dem samlede. Man lægger igjen Brødskiver med Æg og stødt Brød over Æblerne og sætter Formen en halv Times Tid i en heed Ovn, indtil Brødet bliver godt brunt, hvorpaa den udtages, vendes paa Fadet og anrettes med en Sauce, kogt af nogle Spiseskeefulde Ribsgelée og et Glas hvid Viin. Man kan, hvis det Øverste ikke er rigtigt sprød, strøe Sukker paa og lade en gloende Ildskuffe glide derover. Smagen af denne Charlotte kan varieres ved ogsaa at anbringe deri Syltetøi af hvilkensomhelst Sort, man selv vil. — Æbletærte med Butterdeig: Æblerne skjæres i tynde Skiver, koges under Laag halvmøre med Sukker og Viin og

lægges paa en Sie; den afløbende Saft indkoges under stadig Omrøring og Æblerne blandes dermed, samt, efter Smag, med Abrikos-Marmelade, eller skyllede Korender og Citronsukker. Man udruller nu Butterdeig til en halv Fingers Tykkelse, skjærer deraf en rund Plade af den Størrelse, man vil have Tærten, og indeni denne, halvanden Fingersbred fra Randen, en anden Rundkreds, lægger den yderste Deig varsomt tilside, udruller den tilbageblevne runde Plade til samme Størrelse som den første hele Plade, lægger den glat paa en fugtet Blikplade, bestryger den med Æg og belægger den i halvanden Fingers Tykkelse med de kolde Æbler, dog saaledes at der ved Kanten bliver Plads for den store Ring, udruller den tiloversblevne Deig til en god Knivsrygs Tykkelse, skjærer deraf Strimler af en halv Fingersbredde, saa lange, at de naae over Tærten, flætter dermed ligesom et Gitter over den og trykker Enderne af disse Strimler fast i Deigen paa den ikke med Æbler belagte Kant, bestryger saa denne endnu engang med Æg, lægger den store Ring glat derover, trykker den lidt fast, afpudser den fremragende Deig, bestryger den hele Tærte med Æg, udtakker Randen, gjør med en Knivspids Figurer i den efter Behag, og bager derpaa Tærten i en moderat heed Ovn indtil den faaer en smuk Couleur. Naar den er næsten færdig, bestrøer man den med fiint Sukker og lader den blive blank i Ovnen. — Man kan ogsaa blot beklæde en Form med Butterdeig, komme deri Æbler, som ere skaarne i tynde Skiver, mørkogte med lidt Sukker i Smør og derpaa overhælde dem med stivtpidskede Æg (eet til hvert Par store Æbler), Sukker, reven Citronskal og lidt Saft indtil de netop begynde at koge, hvorpaa de strax aftages, røres indtil de ere næsten kolde og hældes i Formen, hvori Kagen bages langsomt. — Man kan lægge over dem en Deig af stødte, søde og nogle faa bittre Mandler, Sukker, Æggeblommer og de til Skum

pidskede Hvider (et Fjerdingspund Sukker og fire Æg til et halvt Pund Mandler). — Vil man have Kagen med Crême, beklædes Formen med Butterdeig, de i tynde Skiver skaarne Æbler lægges deri, og en Crême hældes over dem, lavet af Æggeblommer, rørte med hvidt Sukker efter Smag og pidskede med raa Fløde, hvori man kan komme lidt stødt Vanille; Formen fyldes heelt med Crêmen og en afpudset eller rullet Kant af Butterdeig maa staae lidt over Crêmen. Den er bagt i en Time. Til halvandet Pund Æbler tages omtrent en Snees Æggeblommer og en Pot Fløde. Man bruger ogsaa at lægge et Lag Syltetøi over Æblerne inden Crêmen paahældes. — Fransk Æblekage med Crêmesauce: Man koger saamange Æbler, at en Form, der rummer tre Pægle, næsten fyldes dermed, kommer i dem Krydderi af Kaneel, Nelliker og Citronskal efter Smag, maser dem gjennem en Sigte, omrører dem over Ilden med Sukker efter Smag og to toppede Spiseskeefulde Kartoffelmeel, kommer, naar Massen er næsten stiv, fem til sex Æg deri og koger Kagen en Time i en Form, hvorpaa den serveres med en Crêmesauce, der er jevnet med Kartoffelmeel og hvori man kommer lidt Noyeau. — Risengryns-Æblekage (Chartreuse): Et halvt Pund Risengryn koges til en Grød, med en Stang Kaneel, og omrøres med en Spiseskeefuld Rosen- eller Orangeblomstvand. Et Dousin gode saftige Æbler udhules saaat Kjærnehusene udtages og Hullet fyldes med Hindbærgelée. Formen, eller et dybt Fad, beklædes med Butterdeig, Æblerne lægges deri og Mellemrummene fyldes med Risengrøden; det Hele oversmøres med Æggeblommer og bestrøes med et tykt Lag Sukker, Syltetøi lægges i Figurer ovenpaa og Kagen bages rask i en heed Ovn en Time. — Riismeels- og Mandel-dito: To Pund ituskaarne Æbler morkoges med et Fjerdingspund Smør, lidt Vanille eller Citronskal, Sukker og en heel eller halv Pægel

Viin efter Æblernes Saftighed, ophældes og røres varme, først med et Fjerdingspund Riismeel og derpaa med otte iforveien pidskede Æg; Deigen slaaes i den smurte og med Brød godt strøede Form og bages ved ikke for stærk Varme i halvanden Time. Man kan ogsaa røre et Fjerdingspund fiintstødte, søde Mandler i Deigen og lægge ovenpaa Kagen før den bages et Fjerdingspund i Strimler skaarne søde Mandler, blandede med hvidt Sukker. — Deigen til Æblekage kan endnu varieres paa mange Maader. Man kan, efterat have kogt Æblerne med Sukker, Citronskal eller Vanille, Kaneel og Viin, blande dem med velpidskede Æggeblommer, hvori der er rørt Sukker, stødte Mandler, Meel og Fløde, samt tilsidst de pidskede Hvider. Eller ogsaa kan man koge Æblerne med Smør, Sukker, Viin og Citronsaft og naar de ere afsvalede, sagte røre dem i Æg, som ere pidskede med lidt Sukker, og bestrøe Deigen med Sukker og Mandler i Strimler. Det Halve af denne Deig kan man først komme i Formen, saa lægge et Lag Marmelade og syltet Pommerantsskal, og derpaa Resten af Deigen. — Til de fleste af de her anførte Kager kan man, istedetfor Æbler, ogsaa bruge andre Frugtcompoter, som Stikkelsbærgrød, Rhabarbercompot, Pærecompot etc.

Citronkage kan ligeledes tillaves paa mange forskjellige Maader og enten med eller uden Mandler. Vil man bruge Mandler dertil, tages til fire Citroner halvandet Pund fiintstødte Mandler og ligesaa meget Sukker, en halv Snees Æg og en Pægel afklaret Smør; Sukkeret, Æggene, Smørret og den fiinthakkede Skal af to Citroner røres godt en halv Time, hvorpaa Mandlerne kommes deri og røres et Qvarteer. Denne Deig lægges i den smurte og strøede Form lagviis med de i tynde Skiver skaarne fire Citroner, bestrøede med Sukker, efterat alt det Hvide er fraskrællet, saaledes at det øverste Lag bliver Deig, og bages langsomt i to Timer. Man kan overstryge den

med stivtpidsket Flødeskum, eller med en Glasur, lavet af to pidskede Æggehvider, rørte en Time med et Fjerdingspund fiintstødt Sukker og Saften af en Citron. — Eller: Et halvt Pund afklaret Smør røres med et Pund hvidt Sukker og derpaa med seksten velpidskede Æg, et Pund søde og fire Lod bittre fiintstødte Mandler, Saften af fem til sex og den revne Skal af to Citroner; Deigen kommes, naar den er rørt en halv Time, i den smurte Form og bages i et Par Timer. — Spansk Citronkage: Et Pund søde og to Lod bittre Mandler stødes grovt med to pidskede Æggehvider og røres med to Æggeblommer, fire hele pidskede Æg og et halvt Pund afklaret Smør, som er rørt med et Pund stødt Sukker og lidt Citronskal; fire til sex Citroner i Skiver, uden det Hvide, strøede med Sukker, lægges paa Bunden af et dybt Fad, Deigen hældes derover, den bages godt og Kagen serveres kold, belagt med Flødeskum. Vil man hellere bage den i en Form med løs Bund, beklædes denne med Papir eller Butterdeig; et Lag af Mandeldeigen lægges da først deri, saa Citronskiver og derpaa den øvrige Deig, bestrøet med Sukker. (Istedetfor Citronskiver kan man ogsaa bruge Æble- eller andre Compotter til denne Kage). — Uden Mandler kan Citronkage laves ved at røre en Snees Æggeblommer en halv Time med et Pund stødt Sukker, derpaa med Skallen af fire og Saften af sex Citroner og tilsidst med de stivtpidskede Hvider; Deigen hældes i et Fad eller en smurt Form med fast Bund og bages ved god Varme en Time, dog med meest Undervarme, og serveres belagt med Flødeskum. — Citron-Crêmekage: Et halvt Pund stærkt rørt Smør røres med fire hele Æg, tolv Lod Sukker og halvandet Pund Kartoffelmeel; Deigen udrulles ikke altfor tyndt; man lægger en Kant omkring den, bager den en halv Time og belægger den med Citron-Crême. — Eller: Formen beklædes med Papir eller Butterdeig; man rører tredive vel-

pidskede Æg godt med et Pund fiintstødt Sukker, sex Spiseskeefulde afklaret Smør, Saften af fire til sex og den revne Skal af tre Citroner og tilsidst en halv Pot Fløde, hælder det i Formen og bager det en god Time med stærk Under-, men ikke megen Overvarme.

Appelsinkage: Man laver en Deig af tre Fjerdingspund Meel, et halvt Pund Smør, sex til otte Lod Sukker, fire Lod søde og to Lod bittre Mandler, fiintstødte med lidt Æggehvide, tre hele Æg og en Priis Salt, udruller den i en Plade, saa tyk som to Knivsrygge, der lægges paa Papir og afpudses rund; af den tiloversblevne Deig lægger man en Kant om Kagen og bager den i Ovnen. Derpaa pidsker man et Fjerdingspund Sukker, ti Æggeblommer, Saften af to Citroner, den paa Sukker afrevne Skal af en stor Appelsin og et Glas Viin til en Crême, rører deri fire stivtpidskede Æggehvider, kommer den i Kagen, glatter den, strøer Sukker over, sætter den endnu nogle Minutter i Ovnen og serverer den kold, garneret med Appelsinskiver, bestrøede med Sukker.

Raa Frugt, som Hindbær, Jordbær, Ribs, Stikkelsbær eller Kirsebær, kunne benyttes til Kage ved en Dag iforveien at lægges i stødt Sukker. Man laver en Deig af et halvt Pund fiintstødt Sukker, otte Æg, en halv fiinthakket Citronskal og et halvt Pund afklaret Smør, hvori man, efterat have rørt den tre Qvarteer, kommer et halvt Pund stødte søde Mandler, bestryger saa Fadet med Smør og kan danne Kagen i en Topform ved at smøre Deigen paa runde Papirer, ligeledes besmurte med Smør og af en stedse aftagende Størrelse. Deigen bages og Papirerne aftages medens de ere varme, hvorpaa Lagene lægges paa Anretningsfadet med et Lag af den sukkrede Frugt mellem hvert Kagelag. Man lader Kagen staae til næste Dag, afpudser den, overstryger den med Glasur og ovntørrer den. — Eller ogsaa kan man røre et Fjerdingspund

Smør med tre Fjerdingspund Sukker, og derpaa med otte hele velpidskede Æg, fire Lod raspede og overskaarne Hvedeknopper eller Franskbrød, som et Par Timer have været udblødte i Melk og et Fjerdingspund stødte søde Mandler, og naar det Hele er godt sammenrørt, da komme et Pund raa Frugt, af hvilken Slags man vil, deri og bage Kagen halvanden Time. — Compotter, som Stikkelsbær eller Rhabarbergrød etc., kunne ogsaa lægges paa Bunden af et Fad, overhældes med en Makrondeig af et halvt Pund søde og nogle bittre Mandler, ikke altfor fiintstødte, og rørte en halv Time med et halvt Pund Sukker og en halv Snees Æg, hvorpaa Kagen bages i en Time.

2256—2315. Forskjellige andre Kager og Tærter.

Sandkage: Et Pund afklaret Smør røres først et Qvarteerstid med et Pund fiintstødt Sukker og en Priis Salt, derpaa med otte til ti Æggeblommer, een efter een, og den paa Sukker afrevne Skal af en Citron, saa med et Pund fiint Hvede- eller Kartoffelmeel, og tilsidst, naar Deigen er rørt en Time, løseligt med de stivtpidskede Hvider; Deigen kommes i en smurt og tyndt bestrøet Form og bages i omtrent to Timer i moderat Varme, især i Førstningen; naar den har hævet sig, lægges Papir over, den vendes varm af Formen og bestrøes med Sukker, naar den er bleven kold, eller belægges med en Glasur som foranført. Man kan, førend Hviderne røres i, komme Vanille, eller ogsaa Cognak, deri.

Wienerkage kan laves af samme Deig som den nysanførte til Sandkage; Deigen deles derpaa i fire eller fem Dele, lægges paa ligesaa mange smurte Blik- eller Papirplader, med Papirkanter, fastgjorte med Meel og Æg, for at den ikke skal løbe ud under Bagningen, og bages i en moderat

varm Ovn, saaat den bliver lyseguul og ikke for haard. Papirkanterne aftages og Kagelagene afskjæres varsomt, hvorpaa de, naar de ere blevne kolde, lægges ovenpaa hinanden, med et Lag Syltetøi, forskjellige Slags Marmelade, eller ogsaa Crême eller Mandelbeig mellem hvert, men intet paa det øverste; man afpudser Lagene, bestryger Kagen glat med Glasur, tørrer den lidt i Ovnen og kan derpaa ogsaa pynte den ovenpaa med syltede Frugter eller med pidsket Flødeskum. For at undgaae Uleiligheden med de paafæstede Papirkanter kan man ogsaa bage Deiglagene hver for sig i en stor Kageform med løs Bund, eller i Papirkapseler, saaledes at man folder et Ark Papir til hvert Lag over Bunden af en Kasserolle, afskjærer saameget af Papiret, at der kun bliver en tommehøi Kant tilbage og klæber ligesaa brede Strimler Papir med Meel og Æggehvide rundtom den. — Deigen kan ogsaa laves af et Pund klaret Smør, sex Æggeblommer, et Pund Sukker, Skallen af en Citron, tolv Lod fiintstødte søde og fire Lod bittre Mandler og tilsidst de pidskede Hvider, eller af ligemeget Smør, Meel, Sukker og Mandler, samt Citronskal.

Genfer-Kage: Et Pund udvasket Smør røres til Fløde, og æltes derpaa godt med et Pund fiintstødt Sukker, et Pund Meel, et Pund fiintstødte søde og et Lod bittre Mandler; man lader Deigen blive staaende i to Timer, hvorpaa den bages paa smurt Papir af Anretningsfadets Størrelse, i sex til syv Lag, med lidt Sukker strøet paa hvert Lag. De tages nu af Papiret og naar de ere kolde, lægges et godt Lag Crême med Vanille mellem hvert Lag, men intet paa det øverste, som overstryges med Glasur og pyntes med Syltetøi. Man kan, istedetfor Crême, lægge et meget tyndt Lag Syltetøi imellem hvert Deiglag; men det bliver da snarere en Wienerkage.

Mandeltærte: Et Pund søde og to til tre Lod bittre, meget fiintstødte Mandler røres med femten Æggeblommer, tre

Fjerdingspund stødt Sukker og en reven Citronskal til en tyk skummende Masse, som derpaa sagte omrøres med ti Æggehvider og to til tre Spiseskeefulde fiint Hvede- eller Kartoffelmeel, eller en god Haandfuld reven Hvedeknop, og kommes i en godt smurt og strøet Form, der helst først belægges med Papir og bages i halvanden til to Timer i en moderat heed Ovn. Naar den er vendt fra Formen og er bleven kold, bestrøes den med Sukker, eller belægges med Glasur og pyntes med Syltetøi.

Plumkage: Et Pund Smør røres til Fløde; man kommer efterhaanden lidt Sukker og ni Æg, eet efter eet, deri, og ælter det med halvandet Pund Meel og tilsidst et Pund Korender. Denne Deig kommes i en med smurt Papir belagt Form, sættes først en Time paa et varmt Sted og bages derpaa en Time ved langsom Varme. Man kan belægge denne Kage med Glasur og pynte den med Syltetøi; den er bedst naar den er et Par Dage gammel.

Berlinerkage: Tre Fjerdingspund Sukker, tre Æg, et Pund Meel, et halvt Pund Smør, den revne Skal af en Citron og en Skeefuld Rosenvand ældes til en Deig, som derpaa udrulles til en Fingers Tykkelse og afskjæres efter Anretningsfadets Størrelse, hvornæst den lægges paa en Plade og bages. Den kan enten serveres heel, eller skjæres i mindre Kager strax efterat den er kommen ud af Ovnen.

Engelsk Ingefærkage: Et halvt Pund Sukker, et halvt Pund Smør, tre Lod stødt Ingefær og sex Æg pidskes godt sammen og ældes med halvandet Pund Meel og ligesaa meget lunkent Melk, hvorpaa Deigen bages i to Timer paa en Pande.

Pariser Hvedekage (Galette): Et Pund Meel ældes let i et Fad eller paa et Bord med tre Fjerdingspund Smør,

hvorpaa man kommer deri to Æg, en halv Pægel Fløde og lidt Melk, og hvis Deigen er for stiv en qvart Theeskeefuld Salt og to Theeskeefulde Sukker; det Hele ældes godt til en stiv Deig; man strøer noget Meel paa Fadet, former Deigen rundagtig, udruller den i en Tykkelse af tre qvart Tomme, afpudser den i en aldeles rund Façon, smører Æg over den, skjærer med en Kniv Figurer i den, bager den i omtrent en halv Time i en heed Ovn, strøer Sukker paa og serverer den med Syltetøi til.

Denne Kage er særdeles yndet i Paris og nydes af alle Klasser, da den kan tillaves simplere f. Ex. af et Pund Meel, tolv Lod Smør, en Theeskeefuld Salt, Melk og en Theeskeefuld Sukker. — Man kan ogsaa lave den af Butterdeig, eller af halv Butterdeig (see foran S. 458), strøe Sukker paa Deigen og saa bage den. Det bliver da en meget let Kage.

Brunsviger-Kage: Hertil tages følgende Ingredientser: halvtredie Pund Meel, et Pund Smør, fire hele Æg, otte Æggeblommer, lidt Salt, tolv Lod Sukker, noget reven Citronskal og Muskatblomme, to Lod stintstødte bittre Mandler, sex Lod Gjær, et halvt Pund store og et halvt Pund smaa Rosiner og omtrent en halv Pot Melk. Fjerdeparten af Melet røres først sammen med Gjæret og noget varm Melk til et blødt Stykke Gjær; Smørret røres til Fløde og blandes med Sukkeret, Citronskallen, Muskatblommen, Mandlerne og Æggene; Melet kommes deri og det Hele ældes med varm Melk til en ikke altfor fast Deig, som man, efterat Gjærstykket er kommet deri, slaaer i fine Blærer med en Træskee og blander med Rosinerne. Derpaa udrulles Deigen i en halv Fingers Tykkelse paa en med Meel bestrøet Blikplade; man lader den hæve sig, trykker den paa forskjellige Steder løseligt ned med Fingrene, lægger i hver af disse Fordybninger et lidet Stykke udvasket Smør saa stort som en Nød, bestrøer Kagen tæt med Sukker

og bager den rask i en temmelig heed Ovn indtil den har en smuk Farve. Man kan ogsaa undlade at strøe Sukker paa den, men saasnartsom den er udtaget, overstryge den med en ikke altfor flydende Glasur af fiint Sukker, og derpaa sætte den lidt ind igjen, forat Glasuren kan tørres noget.

Linzer-Tærte: Deigen til denne velsmagende Kage tillaves paa flere forskjellige Maader: 1) af et Pund Meel, tolv Lod Sukker, Citronsukker, et halvt Pund søde og et Lod bittre, med Æggehvider fiintstødte Mandler, et halvt Pund Smør, otte haardkogte, gjennem en Sigte masede Æggeblommer og en Priis Salt. 2) Et Pund Meel, tre Fjerdingspund Smør, tolv haardkogte Æggeblommer, tolv Lod Sukker, Citronsukker, otte Lod søde og et Lod bittre Mandler. 3) Tre Fjerdingspund Meel, et halvt Pund Smør, tolv Lod Sukker, tolv Lod Mandler, ser haardkogte og fire raae Æggeblommer. — Man ælter disse Ingredientser til en ret glat Deig, udruller den med Meel til henimod en halv Fingers Tykkelse, tilskjærer den rundt, lægger den paa et med Meel bestrøet Papir og belægger den tæt med Hindbær- eller Abrikos-Marmelade, saaledes at man lader en Rand rundtom paa omtrent en Fingers Bredde forblive ubelagt. Derpaa udruller man den øvrige Deig med Sukker, eller med en Blanding af Meel og Sukker i runde Stænger af en Penneposes Tykkelse og saa lange, at de naae over Kagen, flætter deraf et Gitter over Kagen, trykker Stængerne fast paa den ubelagte Rand, afpudser de fremragende Ender, bestryger den med Æg, lægger et Baand af samme Deig ligesaa bredt som Randen rundtom denne, trykker det fast, udtakker Kanten, bestryger den hele Kage med Æg, strøer Sukker over den, sætter en Papirrand om den og bager den i en meget moderat varm Ovn til en rødagtig Farve, aftager Papirranden efterat den er bleven lidt kold, tilligemed Papiret udenom

den og anretter den paa Fadet med Varsomhed saaat den ikke gaaer itu.

Dronning Victorias-Kage. Til tre Fjerdingspund Meel tages et Lod Gjær, som med varmt Vand røres deri til en stiv Deig, der lægges i en Gryde, som man lader staae ved Ilden eller i Ovnen indtil den har hævet sig godt. Imidlertid rører man noget Smør efterhaanden med et Fjerdingspund Meel og fem Æg, eet efter eet, og ælter det Hele godt sammen, og naar det er godt hævet, kommer man deri halvandet Pund Rosiner, lidt Salt og Sukker, kommer det i Formen, lader det staae noget deri og bager det derpaa i Ovnen ved langsom Varme.

Florentinerkage. En stor høi Form smøres med en blød Pensel og klaret Smør; man lader den afløbe og kaster derpaa noget fiintstødt og sigtet Sukker ind i den, dreier den saaat det hæfter ved overalt, afryster det overflødige Sukker, binder et Baand af Smørpapir rundtom Toppen og sætter Formen paa et koldt Sted, medens man tillaver Deigen. Fjorten Æggeblommer knækkes i et Fad og pidskes godt ved Hjelp af en Træskee med et Pund Sukker, hvorpaa man har revet Skallen af to Citroner inden man støder det, samt blandes derefter let, men godt, med de stivtpidskede Hvider, tolv Lod Hvede- og tolv Lod Kartoffelmeel; Formen fyldes saaat den er over tre Fjerdedele fuld og sættes en Time i en meget moderat varm Ovn, med Ovndøren lukket. Man prøver med en Træpind om den er færdig, aftager i saa Fald Smørpapiret, og vender Kagen paa en Sigte, hvor man lader den staae indtil den er kold. Den er bedst naar man har bagt den nogle Dage før den skal anrettes.

Pundkage. Et Pund stødt og sigtet Sukker og et Pund udvasket Smør ældes godt sammen i ti Minutter, hvorpaa man

kommer deri først ni Æggeblommer, een efter een, og tilsidst de velpidskede Hvider; det Hele ældes godt sammen; man kommer deri et Pund fintsigtet Hvedemeel, noget Kommen, otte Lod Succat i smaae Skiver og nogle velskyllede Korender, hvilket Alt blandes ganske løseligt deri og hvorefter Kagen bages i Ovnen. — Hvis man vil lægge Pundkagen lagviis med Syltetøi mellem hvert Lag og foroven pyntet med Syltetøi, kaldes den Bordeaux-Kage.

Engelsk Bryllupskage: Til fire Pund Florhvedemeel, tages fire Pund nykjærnet Smør, to Pund fintstødt og sigtet Raffinade, et halvt Lod Muskatblomme og ligesaa meget revet Muskatnød, otte Æg til hvert Pund Meel, fire Pund velpillede, skyllede og tørrede Korender, et Pund skoldede og i lange, meget fine Strimler skaarne søde Mandler, et Pund Citron, et Pund candiseret Pommerantsskal og ligesaa meget candiseret Citronskal, samt en Pægel fiin Cognak. Smørret røres først til Fløde og pidskes saa i ti Minutter sammen med Sukkeret og derpaa med de noget stivtpidskede Hvider. Saa pidsker man Æggeblommerne godt i fulde tyve Minutter og blander dem med det Øvrige, kommer Melet og Muskaten deri og vedbliver at pidske det Hele indtil Ovnen er tilstrækkelig varm, hælder saa Cognakken paa, pidsker Korenderne og Mandlerne løseligt ind derimellem, binder tre Ark Papir rundtom Bunden af Formen, for at Intet skal løbe ud, smører den godt og lægger Kagen deri, deelt i tre Lag, med fiint Syltetøi mellem hvert Lag, samt Zirater af Frugter foroven. Efterat den har hævet sig og faaet Couleur, belægges den med Papir inden Ovnen lukkes. Den fordrer tre Timers Bagning. — En anden Opskrift dertil foreskriver følgende Ingredientser: To Pund Meel, et Pund Smør, halvandet Pund fiint Sukker, halvfjerde Pund Korender, et halvt Pund candiseret Citron- og Pommerantsskal, et halvt

Pund skaarne Mandler, sex Lod Krydderier, den revne Skal af tre Citroner, atten Æg og en Pægel gammel Rom.

Frokostkage. Halvandet Pund Smør ældes i en Otting Hvedemeel, og sammenældes derpaa med tre Pund Korender, et halvt Pund Sukker, et halvt Lod Muskatnød, noget stødt Kaneel og Muskatblomme blandet sammen, lidt Salt, tre Pægle varmt Fløde eller Melk, en halv Pægel Cognak, to Pægle god Ølgjær og fem Æg. Det Hele ældes godt sammen og bages i en moderat varm Ovn. Denne Kage kan holde sig god i tre Maaneder.

Makron- og Krandsekage. Man laver til en Makronkage først en Deig saaledes som den i det Følgende er anviist til smaa Makroner, lægger paa Papir en rund Bund af sammenklæbede store Oblater, belægger dem i en Knivsrygs Tykkelse med Makrondeigen, lægger af samme Deig en pæn Rand om Kagen og indenfor denne forskjellige sammenhængende Figurer deraf, bager Kagen i jevn Ovnhede, tager den af Papiret inden den er bleven kold og belægger den, naar den er ganske kold, med Syltetøi eller Frugter. — Istedetfor Oblatbunden kan man ogsaa lægge en Bund af Butterdeig, oversmøre den med Makrondeig, først bage denne lidt, derpaa med en Sprutte lægge den øvrige Makrondeig i en Kant og skraa Ruder, bage den færdig, og naar den er kold, lægge Syltetøi i Ruderne. — Eller ogsaa kan man beklæde en velsmurt Spændeform med Makrondeig, bage denne ved jevn Hede og naar den er kold lægge Hindbær eller Æblecompot over Bunden og i en Top derover stivtpidsket Flødeskum, oppidsket med Sukker og Vanille, og belagt med smaa Maringues. — Til en Krandsekage kan man tage færdige Oblater og skjære dem i Krandse, først en større og derpaa stedse mindre Krandse af en til to Fingres Bredde, sammenklinede med Æggehvide og derpaa tørre dem,

saa lægge Makrondeigen derpaa, efterat Krandsen er lagt paa en Plade og sammensætte Krandsene efterat de ere blevne kolde. Man kan imidlertid ogsaa bruge Krandse af Papir, tyndt besmurte med Smør.

Søsterkage kan laves med eller uden Æg. Paa førstnævnte Maade røres tre Fjerdingspund afklaret Smør til Fløde med to Spiseskeefulde hvidt Sukker, og derpaa med ti til tolv velpidskede Æg; man kommer deri tre Spiseskeefulde Gjær, et Pund Meel, et Fjerdingspund Rosiner og lidt Succat, rører det Hele godt sammen, kommer det i en smurt og strøet Form, som ikke maa være fuld, sætter det et Par Timer ved Varmen for at hæves og bager det derpaa halvanden Time, først ved en jevn og siden ved stærkere Hede. — Eller ogsaa koger man et Pund Smør i en halv Pot sød Melk, men tager det af Ilden saasnart som det begynder at koge, lader Smørret stivne noget ovenpaa, afskummer det og rører deri først et halvt Pund Meel, saa efterhaanden otte Æg, derpaa en Pægel Fløde, et Fjerdingspund fiintstødt Sukker, lidt Succat, et halvt Pund Korender og tilsidst to Spiseskeefulde Gjær; det Hele røres godt, kommes i den smurte Form og sættes hen forat hæve sig, hvorpaa det bages som foranført. — Vil man ikke bruge Æg til denne Kage, kan man smelte tre Fjerdingspund Smør, komme deri halvanden Pægel sød Melk og naar den er lunken røre deri et Pund Meel, et Fjerdingspund Rosiner, lidt Kardemomme, to Spiseskeefulde hvidt Sukker og tilsidst to Spiseskeefulde Gjær, udrørt i lidt varm Melk, røre det godt, komme den i Formen, sætte det hen, for at hæve sig og saa bage det ved en god Varme. Med de her angivne Qvantiteter bliver Kagen imidlertid mindre end de forrige.

Broderkage. En halv Pot Meel røres med lunkent Vand og to Spiseskeefulde Gjær og sættes saa paa et varmt

Sted til Gjæring, hvorpaa det, naar det har hævet sig, blandes godt med en Deig af en halv Pot Fløde, et Pund Smør, ti hele Æg og ti til tolv Lod Sukker. Deigen lægges nu i en godt med Meel bestrøet Serviette, paa et ikke for varmt Sted, i tolv Timer til Gjæring, og ældes saa en halv Time, hvorpaa man igjen lader den staae noget, ælter den rund, trykker et Hul i Midten, hvori man lægger en lille rund Bolle af Deigen, bestryger hele Kagen med Æg og bager den en god Time i en ikke altfor heed Ovn. Saaledes bagt bruges den til Thee eller Kaffe; men kan ogsaa serveres varm, i hvilket Tilfælde Deigen maa være løsere, lægges til Gjæring i en Form og bages ligesom Søsterkage. Naar den er bagt, aftages den øverste Skorpe som et Laag; man udtager Noget af det Indvendige af Kagen, lægger Syltetøi istedet, paalægger Laaget og varmer Kagen lidt i Ovnen.

Kartoffelkage. Man river et Pund kogte kolde Kartofler, trykker over dem Saften af to à tre Citroner, rører et halvt Pund Sukker med et heelt Æg, ti til tolv Æggeblommer og den revne Skal af en Citron, kommer, naar det er rørt en halv Time, fire Lod søde og et Lod bittre fiintstødte Mandler deri, rører det et Qvarteer og blander det derpaa med Kartoflerne, som atter røres godt og tilsidst med de stivtpidskede Hvider, hvorpaa Kagen bages en Time ved en jevn Ild. — Man kan ogsaa lave denne Kage af Kartoffelmeel, som da pidskes i en Pot kogende Melk, med noget Smør i, til en tyk Grød, som man lader blive kold og derpaa blander med Sukker, et halvt Pund Rosiner og den revne Skal af en Citron, hvorpaa Deigen kommes i Formen; man hælder over den ser Æg, pidskede i en halv Pægel Fløde, og bager den ved jevn Varme.

Tydsk Kage: Et halvt Pund Smør ældes med tre Pund Meel og tre Spiseskeefulde Gjær til en Deig, som man

lader staae og raske sig i halvanden Time, hvorpaa man ælter godt deri, først de pidskede Blommer og dernæst de stivtpidskede Hvider af fire Æg, et Pund Sukker, en halv Pot Melk, et Glas sød Viin, den revne Skal af en Citron, en Theeskeefuld stødt Ingefær, et Pund Korender og noget stødt Kaneel, og bager Kagen. — Eller: Tre Fjerdingspund Meel, et halvt Pund Smør, et Fjerdingspund Sukker, et Lod Kommen og et Glas sød Viin ældes godt sammen, afrøres og bages hurtigt.

Ungarsk Tærte: Et Pund klaret Smør røres til Fløde og blandes efterhaanden med fire hele Æg, otte Æggeblommer, tre Fjerdingspund Sukker og en paa Sukker afreven Citronskal. Efterat man har rørt Massen tre Qvarteer, forbinder man den med et Pund Kartoffelmeel, eller et halvt Pund Kartofler og et halvt Fjerdingspund fiint Hvedemeel, legerer den let med otte meget stivtpidskede Æggehvider, kommer Massen i en bred smurt Tærteform og bager den i moderat Hede fra en Time til fem Qvarteer. Kagen vendes varm udaf Formen, besprænges med gammel Rom, bestryges med Glasur og tørres derpaa lidt i Ovnen.

Spansk Tærte: Man pidsker tolv Æggehvider meget stivt, blander dem med et Pund fintsigtet Sukker, smører denne Masse fingertykt paa flere ligestore runde Papirsbunde, strøer Sukker derover og tørrer dem i en jevnt varm Ovn indtil de faae en guul Farve. Naar de ere blevne noget kolde, tager man dem varsomt af Papiret og gjemmer dem paa et varmt Sted, saaat de blive rigtigt tørre. Naar man vil bruge dem, lægger man Bundene over hinanden, med en Crême af stivtpidsket Fløde, Sukker og fiintstødt Vanille, eller Marasquino, imellem den saaledes at den pæneste af dem uden Crême lægges øverst. Man kan ogsaa smøre Massen i store Krandse paa Papir, bage disse Krandse, sætte dem over hinanden med

Hindbær- eller Abrikos-Marmelade imellem, fylde Midten med Flødecrême og pynte Tærten med syltede Frugter. — En lignende Tærte kan laves af Butterdeigsbunde, som bages hver for sig paa smurte Plader og derefter anrettes med Crême eller Syltetøi mellem hver Bund. Disse Bunde kunne, ved at skjæres af forskjellig Størrelse, ogsaa gives Form af en Pyramide. Tærten overstryges jevnt med nogle stivtpidskede Æggehvider, blandede med Sukker og nogle Draaber Citronsaft, og bestrøes derpaa med grovtstødt Sukker.

Portugisisk Kage. En halv Snees Æggeblommer pidskes og røres derpaa med ligesaa meget fiintstødt Sukker som de veie, i en halv Time til een Side, samt derefter med samme Vægt af Meel, sammenrørt med ligesaa meget smeltet Smør og tilsidst med de stivtpidskede Hvider og lidt revne bittre Mandler, hvorpaa det Hele kommes i den smurte og strøede Form og bages ved jevn Ovnvarme henved en Time. Man kan, om man vil, glasere den, bestrøe den med couleurt Sukker og derpaa tørre den lidt.

Punsche-Tærte: Et Pund Sukker pidskes en halv Time med tolv hele Æg, sex Æggeblommer og noget Citronsukker i en Messingkjedle over en meget svag Glødeild; derpaa aftages Kjedlen; man pidsker Massen igjen kold, blander den med et Pund Kartoffel- eller Hvedemeel og rører et Pund klaret varmt Smør let derimellem. Af denne Deig bager man i Papirkapseler (ligesom det tidligere er anført ved Wienerkage) tre eller fire runde Bunde i en moderat Ovnvarme, besprænger dem med god Rom, lægger dem over hinanden, med Hindbær- eller Abrikos-Marmelade imellem, og glaserer dem med fiintstødt og sigtet Sukker, der er rørt med Rom og Citronsaft til en tyktflydende Vælling, hvorpaa Glasuren tørres.

Brød-Tærte eller Brødkage tillaves i Almindelighed af Rugbrød, paa forskjellige Maader: 1) Et Pund fiintstødt Sukker, hvoraf noget Citronsukker, pidskes med otte hele Æg og tolv Æggeblommer over en svag Glødeild, rigtigt tykt og skummende. Efterat Massen igjen er pidsket kold, blandes den med tyve til fire og tyve Lod fiintrevet gammelt Rugbrød, krydres med fiintstødt og sigtet Kaneel, Kardemomme, Muskatblomme og Vanille, kommes i en smurt Form og bages omtrent halvanden Time ved moderat Varme. 2) Et halvt Pund søde og et Lod bittre, med lidt Æggehvide meget fiintstødte Mandler pidskes over Gløder med sex hele Æg, sex Æggeblommer, tre Fjerdingspund Sukker og noget Citronsukker til en skummende Masse, som igjen pidskes kold, blandes med sex til otte Lod revet Brød, fire Lod Meel, fire Lod reven Chokolade og Krydderier som foran anført og tilsidst let sammenrøres med de stivtpidskede Hvider. 3) Et halvt Pund fiintstødte søde Mandler, hvoriblandt nogle bittre, røres i tre Qvarteer til en tyk skummende Masse med et Pund Sukker, Citronsukker og tyve Æggeblommer; man kommer deri Krydderi, som anført, blander det med tyve Lod fiintrevet Rugbrød, et Fjerdingspund reven Chokolade, fire Lod fiinthakket Succat og tilsidst med de tyve stivtpidskede Hvider. 4) Tyve Æggeblommer pidskes med tolv Lod Sukker, krydres med en reven Citronskal, lidt Kaneel, Kardemomme og Muskat og blandes med otte Lod revet Rugbrød, otte Lod fiintstødte Mandler og otte Lod fiintskaaren Marv, samt tilsidst med sex stivtpidskede Hvider. — Brødtærte kan glaseres og pyntes ligesom Wienerkage. — En Lagkage af revet Rugbrød og Syltetøi kaldes Bondepige med Slør; den tillaves paa følgende Maade: Rugbrødet dertil rives fiint, sigtes og bages i Smør indtil det begynder at blive bruunt, hvorpaa man omrører det i et Par Haandfulde Puddersukker, og kommer det varmt i Formen, eller et dybt

Fad, lagviis med Syltetøiet, der kan være af forskjelligt Slags, som f. Ex. først et Lag Brød, saa Stikkelsbær, et Lag Brød, saa Hindbær og det øverste Lag igjen Brød. Man trykker det godt sammen, sætter det et Qvarteer i Ovnen og serverer det, naar det er koldt, med en Crême over af stivt Flødeskum, Sukker og Vanille. — Brødtærter eller Kager kunne ogsaa laves af fiint Brød, eller Tvebakker, som da lægges i Skiver, eller flækkede, lagviis i en Form eller et Fad, hvert Lag bestrøet med Sukker og lidt reven Citronskal og overhældet med smeltet Smør, og det Hele tilsidst varsomt overhældet med en Crême af en halv Pot Fløde, pidsket med sex Æggeblommer, lidt stødt Vanille og Sukker, og en Times Tid derefter med de stivtpidskede Hvider, hvorefter Kagen bages i halvanden Time. — Skjøndt Julekage egentlig henhører under Brødbagning, kan den ogsaa regnes blandt Brødkagerne og vi skulle derfor her anføre hvorledes den kan tillaves i en Husholdning. De angivne Qvantiteter ere til en stor Julekage. Et halvt Pund udvasket Smør og et halvt Pund stødt hvidt Sukker smeltes over Ilden i en Pot sød Melk; naar det er smeltet, tages Melken af Ilden og naar den er bleven lunken, kommer man deri tre til fire Spiseskeefulde Gjær, pidsket med lidt Melk, sex hele pidskede Æg og lidt stødt Kardemomme, og ælter det i et Fad til en Deig med tre Pund tørt og fiint Hvedemeel indtil Deigen begynder at hæve sig og slipper baade Hænderne og Fadet. Man sætter den derpaa hen, med et Klæde over, forat hæves, og naar dette er skeet, kommer man deri et Pund renSede og skyllede Rosiner, som først have faaet et lidet Opkog, samt endeel skaaret Succat og slaaer det saa op til en Kage, som bages paa en smurt Plade, eller kommer det i en smurt Form, sætter det i Ovnen, efterat have besmurt det med Æggehvide og strøet lidt Sukker paa, og bager det ved god Varme i en Time. Man kan ogsaa strax ælte Rosinerne og Succaten i

med det Øvrige og, naar Deigen slipper Hænderne, lægge den i koldt Vand, hvorpaa den da, uden at æltes mere, bliver slaaet op eller lagt i Formen. Da det ikke sjelden hænder, at man ikke kan faae Deigen til at hæve sig, skulle vi anføre, hvorledes man kan sikkre sig i denne Henseende. Man maa nemlig røre Gjæret kort før man skal bruge det, med noget lunkent Vand (ikke hedere end 16 til 20 Grader), hvori der iforveien er opløst en lille Qvantitet Sukker og sætte det paa et moderat varmt Sted, f. Ex. foroven paa en Ovn. I Gjæret vil der da efter nogle Minutters Forløb, (seneſt om et Qvarteer), indtræde en stærk Gjæring. Naar man kommer det i Deigen, vil det deri tilveiebringe en rask Gjæring saaat den hæver sig. Bruger man presset Gjær, tages til et Stykke som et Hønseæg kun en Knivsod fuld af Sukker og ikke formeget Vand.

Butterdeigstærte tillaves paa mange Maader, af hvilke flere ville findes anførte under andre Benævnelser. Man kan lave den i Form af en Krandsekage, ved at udrulle Deigen tyndt, afskjære den som det er viist i det Foregaaende med en Makron-Krandsekage, dog med den Forskjel, at Lagene ikke lægges paa Oblater, bage den og naar den er kold, smøre mellem hvert Lag en Grød af kogte Kathrineblommer, hvoraf Stenene ere udtagne og som derpaa ere hakkede og igjen kogte med Hindbærsaft, Citron og Sukker. Eller ogsaa kan man skjære en rund Bund af Butterdeig, lægge den paa en Plade med Smør paa og belægge den med Syltetøi, dog saaledes at der bliver en Rand tilbage, hvorpaa man lægger en anden Butterdeigsbund, efter først at have vædet Randen med Vand, afpudser den, smører pidsket Æggehvide derover, bestrøer den tæt med sigtet stødt Sukker og bager den i en ikke altfor heed Ovn. En saadan Tærte kalder man: Blindtærte. Vil man have en Butterdeigskage med Crême, beklædes Formen med Butterdeig saaledes at man først skjære en Bund og derefter belægger den

paa Siderne, hvorefter den bages, efterat være afpudset foroven, Crêmen laves, sigtes, kommes i Tærten og bages med den; naar den er næsten færdig, bestrøes den tæt med Sukker. Eller med Flødeskum: Butterdeigskagen bestrøes, naar den er næsten bagt, med Sukker og naar den er bleven blank som et Speil, fyldes den med Flødeskum med Vanille og man lægger efter Aarstiden, enten friske Jordbær eller Hindbær, vendte i Sukker, lagviis deri, eller belægger det med stiv Ribsgelée i Pletter.

Flødekage laves i Almindelighed af tyk suur Fløde, men kan ogsaa laves af sød Fløde med eller uden Citronsaft. Man kan røre tre Spiseskeefulde stødt Sukker og tre dito Meel med noget revet Citronskal, lidt Vanille, to Lod bittre finstødte Mandler og ti Æggeblommer, een efter een i en Pot suur Fløde og tilsidst komme Hviderne i, bage Kagen og servere den som Omelette, eller ogsaa pidske de ti Æg hele, efterhaanden komme deri to Potter pidsket suur Fløde, fire Lod Meel, udrørt i lidt af Fløden, et halvt Pund søde og sex Lod bittre Mandler, den revne Skal og Saften af en Citron og Sukker efter Smag, komme denne Deig i en med Smørpapir belagt eller smurt og godt med Sukker strøet Form og bage den henved en Time i en velhedet Ovn, med megen Undervarme. Vil man ikke have Mandler deri, tages noget mere Meel, og vil man ikke bruge saamange Æg dertil, kan man tage færre, eller ogsaa lave den med Smør, i hvilket Tilfælde man til et Pund reludvasket Smør og en halv Pot Fløde tager sex Æggeblommer, noget Muskat og to Lod Sukker, pidsker Æggeblommerne godt i Fløden, først rører Sukkeret og Muskaten deri og derefter saameget Meel, at det bliver til en Deig, som lader sig udrulle, hvilket dog først skeer efterat man har sat Deigen hen at stivne; man udruller den da med Smørret ligesom Butterdeig og danner den til en ikke meget tyk Kage, som besmøres med smeltet Smør og derpaa bages godt, hvorefter den bestrøes med Sukker

og, om man vil, tillige med Kaneel. Denne Kage taaler at gjemmes længe. — Man kan ogsaa lave en Kage af oplagt Melk ved at bage fire afraspede, i Melk udblødte og masede Hvedeknopper i et halvt Pund Smør, røre sex stærktpidskede Æg deri, medens det endnu er noget varmt, samt et halvt Pund søde og nogle faa bittre, stødte Mandler, en reven Citronskal og et halvt Pund stødt Sukker, eller godt tørt Puddersukker og, naar det er godt rørt, komme en halv Pot oplagt Melk deri, hvorpaa Massen strax kommes i en smurt og strøet Form og bages en Times Tid ved jevn Varme.

Riiskage. Hertil bruges enten Gryn eller Meel. Et Pund Risengryn koges i Melk til en stiv Grød, som røres varm med henved et halvt Pund afklaret Smør og derpaa blandes med tolv Æggeblommer, et Fjerdingspund Sukker, ligesaa meget kogte, kolde Rosiner, hvoraf Stenene ere udtagne og ligesaa meget stødte, søde Mandler, samt nogle bittre dito, lidt Salt og tilsidst de stivtpidskede Hvider. Deigen kommes i den smurte og strøede Form, bestrøes med Sukker og bages godt i omtrent en Time. Man kan istedetfor Mandler komme Succat og lidt Vanille i Deigen. Vil man derimod bruge Riismeel dertil, kan man komme et halvt Pund Riismeel, der er udrørt i en halv Pot Melk, i halvanden Pot kogende Melk, tilligemed en reven Citronskal, tolv Lod Sukker, tolv Lod søde og nogle bittre stødte Mandler, og, naar det er noget afsvalet, røre godt deri henved et Fjerdingspund udvasket Smør, otte Æggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider. Man kan ogsaa bage den uden Smør, pidske Æggeblommerne med en Contoirkopfuld af Sukker, saa komme ligesaa meget Meel deri, derefter ligesaa meget Mandler og tilsidst Hviderne.

Sukkerbrødskage kan laves paa forskjellig Maade, f. Ex. enten ved at røre fjorten til sexten Æggeblommer i henved en

halv Time med et Pund sigtet, stødt hvidt Sukker, derpaa med fire til sex Lod Kartoffelmeel og tilsidst med de stivtpidskede Hvider — eller ved kun at røre ti til tolv Æggeblommer med Sukkeret og derpaa med et halvt Pund Hvedemeel, en Spiseskeefuld Cognak og Hviderne. Deigen kommes i begge Tilfælde strax i en med Smørpapir belagt Form med løs Bund og bages i omtrent halvanden Time ved god Varme, især mod Slutningen og meest Undervarme.

2317—2390. Smaakager.

Blandt den store Mængde af Smaakager, hvortil man har Anviisninger og Opskrifter, vil det være meest hensigtsmæssigt, først at omhandle dem, der især egne sig til Desert, saavelsom til at serveres ved tilfældige Visiter, og derefter dem, der bedst passe til Thee, Kaffe etc. Af det førstnævnte Slags tillaves en betydelig Deel med Mandler som en Hovedbestanddeel. Saaledes: Mandel-Krumkager, hvortil et Pund stødt Sukker først røres med otte Æggeblommer og et Pund rørt udvasket Smør og derpaa med et Fjerdingspund søde og et Lod bittre, fiintstødte Mandler, den hakkede Skal af en Citron, et Pund Hvedemeel og tilsidst de stivtpidskede Hvider, hvorpaa Deigen udrulles tyndt og lægges i smaa runde Kager, som bages og krummes med et smurt Krumkagejern. — Andre Mandelkager, af forskjellig Deig, f. Ex.: 1) Tolv Lod Meel røres i et halvt Pund rørt-smeltet Smør, derpaa med sex pidskede Æggeblommer og fire Hvider, et halvt Pund stødt Sukker og tilsidst med tolv revne bittre Mandler; Deigen bages i smaae, smurte og med Meel strøede Former; 2) Sex Æggeblommer røres med et halvt Pund stødt Sukker og derefter med et Fjerdingspund fiintstødte søde og to Lod bittre Mandler og blandes derpaa med et Fjerdingspund søde Mandler i tynde Strimler; Deigen sættes

i Smaakager paa Pladen og bages jevnt; 3) Tre Fjerdingspund godt udvasket, rørt Smør blandes med tre Fjerdingspund Meel, derpaa med otte i Sukker pidskede Æggeblommer og tilsidst de stivtpidskede Hvider; Massen lægges i smaae Skeefulde paa en med Papir belagt Plade, overstrøes med fiintskaarne søde og nogle bittre Mandler, blandede med Sukker, og bages jevnt; 4) Et Pund skoldede og hakkede Mandler røres over Ilden med tre Fjerdingspund stødt Sukker og en halv Pægel Vand indtil det begynder at blive brunt, trykkes derpaa fingertykt i smaae vædede Former og tages af disse naar det er koldt, uden at bages. — Eller, efter Soyers Opskrifter: Engelske Routkager: Et Pund stødte Mandler og et Pund stødt Sukker røres med Æggeblommer til en stiv, men bøielig Deig, som lægges i smaa Kager af forskjellige Façoner paa Plader, hvor man lader dem ligge fem til sex Timer, eller ogsaa Natten over, og som derpaa bages i en varm Ovn. — Engelske Mandelkager: Et Pund stødte Mandler og to Pund stødt Sukker pidskes, ved Hjelp af en Træskee, i omtrent ti Minutter godt med ni Æggehvider, lægges paa ovalt udskaarne Oblater, med tre eller fire Mandelstrimler over hver og bages i en jevnt varm Ovn. Dito med Butterdeig: Et halvt Pund Butterdeig udrulles i omtrent en qvart Tommes Tykkelse og skjæres eller aftrykkes med et Glas i Smaakager, som belægges tyndt med Marmelade; et Fjerdingspund Mandler skaarne i Strimler og blandede med et halvt Fjerdingspund Sukker og to Æggehvider, lægges tæt over Marmeladen og Kagerne bages i en moderat heed Ovn. Istedetfor Marmelade og Mandler kunne de ogsaa belægges med en Mandeldeig af fire pidskede Hvider, rørte med tre Fjerdingspund stødt Sukker, et Pund grovtstødte søde og to Lod fiintstødte bittre Mandler. — Smaa Krandsekager: Af to Pund søde og sex Lod bittre Mandler, stødes de bittre og det ene Pund søde Mandler, og det andet

Pund søde Mandler skjæres i fine Strimler; syv Æggehvider røres først en halv Time, derpaa ligesaa længe med halvandet Pund stødt hvidt Sukker, og derefter med de iforveien veltørrede Mandler og den revne Skal af to Citroner; Deigen lægges i Fingerstykkelse paa Krandse af Oblat, eller smurt hvidt Papir, overstrøes med lidt Sukker og bages lyse ved en jevn Varme; Papiret maa aftages inden de blive kolde. — Façonkager: Man laver en fast Deig af et halvt Pund stødte Mandler, tolv Lod Sukker, fem Æg, to Spiseskeefulde Fløde og en Vægel Cognak, udruller den til en halv Fingers Tykkelse, udskjærer den enten i Form af smaa Hjortetakker, eller i andre Façonner efter Behag, og koger Kagerne i klaret Smør. — Makroner (efter Soyers Anviisning): Søde: Et halvt Pund skoldede søde Mandler tørres godt, stødes fiint med halvandet Pund Lumpen og det Hele sigtes, kommes igjen i Morteren, tilligemed to Æggehvider, stødes godt sammen dermed, saa med en tredie Hvide og fremdeles indtil man har brugt omtrent otte Hvider og det er blevet til en blød Deig, hvorefter denne lægges i lige Afstand paa Oblatpapir, i Stykker af næsten en Valnøds Størrelse, med nogle tynde Mandelstrimler over; man strøer Sukker derover og bager dem langsomt indtil de have en gulbruun Farve; de have nok naar de ere faste heeltigjennem. — Bittre Makroner laves paa samme Maade, kun at man tager et halvt Fjerdingspund mindre af de søde Mandler og kommer et halvt Fjerdingspund bittre istedet; de lægges i meget mindre Stykker paa almindeligt Papir og bages i en langt varmere Ovn; naar de ere kolde, kan man let tage dem af Papiret. — Italienske Drops: Hertil bruges en Deig ligesom den ovenfor anførte, men med Tilsøiende af et Likeurglas fiin Noyeau; Deigen lægges i runde smaa Drypninger paa Papir, og bages i en heed Ovn, uden at der strøes Sukker over. Naar de tages af Papiret, maae de tørres lidt

førend de serveres. Man kan til de søde Makroner komme nogle Lod bittre Mandler med i Deigen, og man kan lave de bittre af kun halvt saa mange bittre som søde Mandler. — Mandel-nødder: Ti Lod Sukker, ti Lod Mandler og en Æggehvide stødes meget fiint tilsammen og æltes med lidt Meel til en Deig, hvoraf Nødderne trilles; de bages derefter langsomt paa smurte Plader. — Chokolade-Makroner laves ved at blødgjøre et Fjerdingspund Chokolade i Ovnen og blande den melleu den øvrige Makrondeig; man strøer grovkornet sigtet Sukker derover og bager dem ved en meget jevn Varme.

Marcipan er ligeledes en Mandeldeig, som laves paa følgende Maade: Et Pund søde og to Lod bittre Mandler skoldes, aftørres, stødes meget fiint i en Steenmorter med lidt Rosen- eller Orangeblomstvand, som kommes derover af og til, for at de ikke skulle smage oliede, og omrøres derpaa i en Leerpande eller Kasserolle, med et Pund kogende fiintstødt hvidt Sukker, over en meget svag Glødeild til en glat, fast Deig, som ikke klæber ved Fingrene, naar man stikker dem deri, lægger den saa op paa et Fad eller paa et med Sukker bestrøet Papir, ruller den fast sammen som et langagtigt Brød og lader den blive kold. Naar man vil bruge Deigen, ælter man den igjen paa det med lidt Meel bestrøede Bræt; skulde den da være for sprød eller tilbøielig til at brække, maa den æltes godt igjennem med lidt Æggehvide. Derpaa udruller man den temmelig tyndt med fiint Sukker og udstikker eller udskjærer deraf Smaabunde af forskjellig Form, som rundtom Kanten besmøres med lidt Æggehvide og belægges med et tyndt, omtrent fingerbredt Baand af den tiloversblevne Deig, som kruses lidt med et Knibejern eller med Fingeren. Disse Smaakager lægges paa Papir og sættes ind i Ovnen, hvor de bages jevnt ved en moderat Varme, indtil de faae en guulagtig rød Farve og fyldes, naar de ere blevne kolde, med syltede Frugter. — Man kan ogsaa af Deigen

forme smaa Ringe, Stjerner etc., som bages paa et med Meel bestrøet Papir, eller skjære den strax, naar man har udrullet den, i to ligestore firkantede Plader, belægge den ene tyndt med stiv Abrikos- eller Hindbær-Marmelade, lægge den anden derover og saa udskjære eller udstikke den i Figurer, som besmøres med en Glasur af Æggehvide, Citron og Sukker og bages i en meget jevn Varme.

Deigen til smaa Butterdeigskager behandles ligesom i det Foregaaende er anført om smaa Postejer; naar den er udrullet, lægges noget fra Kanten et Par Theeskeefulde Syltetøi, helst Marmelade, eller ogsaa en tyk Compot, Kanten af Deigen lægges derover, nedtrykkes og afskjæres i Kager, sædvanligt i Form af en Halvmaane, og saaledes fremdeles; man smører lidt Æggeblomme og Vand over dem og bager dem ved god Varme. Deigen kan ogsaa, efterat være tyndt besmurt med Æg, belægges med Mandeldeig og bages dermed enten i Form af Kringler, eller i firkantede Stykker. — Den ligeledes tidligere anførte Deig til Sukkerbrødskage kan lægges i Smaakager, ganske tynde, eller tykkere, og af forskjellig Form. Bagte i en langagtig firkantet Form kaldes de Sukkerbrød. Disse kunne skjæres i Skiver og mellem Skiverne lægges hele, sødt syltede Kirsebær uden Stene, hvorpaa Kagerne glaseres og bages ved en meget jevn Varme. Saaledes kaldes de Napoleonskager. — Soyer meddeler følgende Opskrift til Dronningekager: Man tager ni Æg, saameget stødt Sukker som de veie, og saameget Smør, som sex Æg veie; Smørret og Sukkeret pidskes godt til en jevn Fløde; man kommer efterhaanden de ni Æg deri, og naar det Hele er godt pidsket, rører man deri saameget Meel som de ni Æg veie og et halvt Pund Korender, kommer Massen i omtrent et Dousin smurte smaa runde Former, saa at de blive godt tre Fjerdedeel fyldte dermed, strøer Sukker over og bager dem i en moderat Ovn. Har man ingen Former, kan

man lægge Masjen paa Papir i Smaaklumper af en halv Valnøds Størrelse, halvanden Tomme fra hverandre, strøe Sukker over, bage dem i en varm Ovn og derpaa tage dem af Papiret. — Prindsesjekager: Hertil tages ni Æg, ligesaa meget Sukker som de veie, og saameget Meel som de sex af dem veie; Blommerne røres først alene, saa med Sukkeret, indtil det Hele er jevnt, derpaa med Melk og tilsidst efterhaanden med de stivtpidskede Hvider; de bages iøvrigt paa samme Maade som Dronningekager. — Smaa Sandkager: Et halvt Pund afklaret Smør røres først stivt og derefter med ligesaa meget Sukker, ligesaa meget Meel og fire Æggeblommer, saaledes at Æggeblommerne først røres deri, saa Sukkeret, derefter Melet og tilsidst de stivtpidskede Hvider; Deigen sættes med en Skee i Smaakager paa Plader. Vil man have Mandler deri, kommes til det angivne Qvantum fire Lod stødte søde og nogle bittre Mandler i Deigen; og vil man have dem belagte med en Chokoladeglasur, laves denne dertil af et Fjerdingspund reven Chokolade, fire Spiseskeefulde Sukker, pidsket med fire i Forveien til Skum pidskede Æggehvider og paastryges efterat de ere bagte, hvorpaa de igjen indsættes i Ovnen, dog blot saa at Glasuren kan tørres. — Smaa Chokoladekager laves paa samme Maade som den nysnævnte Glasur, men med mere Sukker; Deigen sættes strax med en Theeskee paa den smurte Plade og bages ved en langsom Varme. — Sukkerkrandse: Et Fjerdingspund Sukker, ligesaa meget udvasket Smør og et halvt Pund Meel æltes med tre udtværede haardkogte og fire raae Æggeblommer til en stiv Deig, som udrulles og lægges i smaa Krandse, der smøres med Æggehvide, dyppes i meget grovtstødt Sukker og bages lysebrune. — Sukkerspaaner: En halv Snees Æggeblommer pidskes godt en halv Time med et Pund fiintstødt Sukker og lidt stødt Kardemomme, saa med de stivtpidskede Hvider og tilsidst med tre Fjerdingspund Meel,

hvorefter Deigen lægges i Kager paa Smørpapir, og disse bages saa bløde, at de kunne bøies over en Kagerulle. — Sukkerpledskener: Otte Æggeblommer pidskes med et halvt Pund fint Sukker og den finthakkede Skal af en Citron, røres saa med et halvt Pund Hvede- eller Kartoffelmeel og tilsidst med de pidskede Hvider; Deigen sættes i smaa runde og flade Kager paa en med Vox gneden Plade, udglattes og bestrøes med Sukker. — Viin-Sukkerkager: To Æggeblommer pidskes godt med et halvt Pund Sukker og en halv Pægel Madera (eller ogsaa simpel hvid Viin og Cognac) og sammenæltes derpaa med tre Fjerdingspund Meel og et halvt Pund udvasket Smør; Deigen udrulles tyndt og afstikkes til smaa Kager, som besmøres med Æggehvide, bestrøes med Sukker, Succat eller Mandler og bages ved jevn Varme. — Spansk Vind: Tolv Æggehvider pidskes længe og uafbrudt saa stive som muligt, blandes, under vedvarende Pidsken, lidt efter lidt med et Pund fintsigtet hvidt Sukker, og Deigen lægges i smaa Klumper som et lidet Hønseæg paa Papir, eller paa den smurte og afsvalede Plade, bestrøes med fint Sukker og tørres i Ovnen, som ikke maa være mere end lunken. Man kan i Deigen komme et Par Draaber Bergamotolie. Vil man have Mandler deri, pidskes med det sidste af Sukkeret søde, skoldede og i fine lange Strimler skaarne Mandler, og der bruges da til tolv Hvider tre Fjerdingspund Sukker og et halvt Pund Mandler. Ønsker man Kagerne med Chokolade, tages til sidstnævnte Qvantitet Sukker ligesaa meget revet Chokolade. — Baisers laves ligeledes af Æggehvider og Sukker (ti à tolv Hvider til et Pund Sukker) paa samme Maade som Spansk Vind; Deigen lægges i Klumper af lignende Størrelse paa et med Papir beklæbet Bræt, bestrøes med fint Sukker, tørres ved ganske lidt Varme og tages af Papiret, hvorpaa man med en Skee enten udtager eller let sammentrykker noget af den indvendige bløde Masse, fylder Skallerne med

pidsket Fløde eller med Jis og lægger dem sammen, to og to. — Meringues tillaves paa samme Maade som Baisers, men sættes i høiere Klumper paa Plader, bages ved jevn Varme haarde udvendig, vendes varsomt, og maae gjennembages godt, for at kunne gjemmes. — Citronsukkerkager laves paa lignende Maade. Til hver Æggehvide tages et Fjerdingspund Sukker og den revne Skal af en halv Citron; Deigen udrulles i en Fingers Tykkelse, afstikkes til Kager med et Glas og bages ligesom Spansk Vind. Til andre Citronkager æltes et halvt Pund Meel med et Fjerdingspund hvidt Sukker, sex Lod udvasket Smør, to Æg, en reven Citronskal og noget Saft; Deigen udrulles, afstikkes som nys anført og Kagerne bages lyse. — Hamborgerkager: Ser Æg pidskes godt, først alene, derpaa med et Pund stødt hvidt Sukker, den revne Skal af to Citroner, lidt reven Muskatnød og stødt Kaneel og tilsidst med et Pund Meel og en Theeskeefuld Hjortesalt, opløst i lidt Rosenvand, eller lidt Potaske; Deigen lægges enten paa Oblater i firkantede Stykker, eller paa den smurte Plade, i smaa Stykker, som trykkes flade, og belægges med Succat (eller ogsaa syltet Citron- eller Pommerantsskal) i fine Strimler og flækkede Mandler. Man kan kan ogsaa røre grovtstødte Mandler i Deigen og bestrøe Kagerne med stødt Kaneel. — Fire Species: Et halvt Pund udvasket Smør røres godt sammen med Meel, Sukker og stødte Mandler, et halvt Pund af hver Deel; Deigen udrulles tyndt med en i koldt Vand udblødt Citron, bages og udskjæres i Smaakager, der krummes over Kagerullen eller en Flaske. Man kan ogsaa udrulle Deigen som en Pølse og derpaa skjære den i Skiver, som bankes flade. Istedetfor Citron kan man komme et Par Æg deri. Vil man udelade Mandlerne, kaldes disse Kager: Tre Species. — Jødekager: 1) Et Pund Meel, et halvt Pund Smør, et halvt Pund Puddersukker, to Æg og to Theeskeefulde Hjortesalt, op-

løst i lidt Rosenvand (eller ogsaa lidt Potaske) ældes, udrulles og afstikkes i Smaakager, som bestryges med Æg, bestrøes med Sukker og belægges med skaarne Mandler; 3) Et Pund Sukker, fem Æg, en Knivsod Potaske, lidt Kaneel og Kardemomme pidskes godt sammen, ældes derpaa med et halvt Pund fiintstødte Mandler og tilsidst med et Pund Meel, udrulles, afstikkes, bages og hver Kage belægges derpaa i Midten med en flækket Mandel. — Peberkager: Et Pund Meel, et Pund tørt Puddersukker, lidt stødt Peber og Ingefær, eller Nelliker, ældes godt sammen med fire Æg, Deigen udrulles tyndt, afskjæres i Smaakager med en flækket Mandel paa hver og bages ved jevn Varme. Denne Deig kan ogsaa trilles til Pebernødder. — Ingefærkager: Et Pund Meel, et Pund Puddersukker, et halvt Lod stødt Kaneel og et Lod fiinstødt Ingefær ældes godt med fire Æg, udrulles, afskjæres og bages paa samme Maade som Peberkager. — Deconomibakkelser: En Pot Fløde, sex til otte Æg, et Glas Cognak og et halvt Pund tørt Puddersukker ældes i saameget Meel, at man faaer en stiv Deig, som udrulles tyndt og afskjæres i Smaakager, der bages gule i klaret Smør, hvori man kommer en Skive Æble, for at det ikke skal brunes. — Vandbakkelser: Et halvt Pund klaret Smør og fra et halvt indtil tre Fjerdingspund Meel bages godt sammen, en halv Pot kogende Vand kommes efterhaanden deri, og naar det igjen er bagt dermed, afsvales det noget, røres i en halv Time med ti Æg, eet ad Gangen, og lægges i smaa smurte Former, eller med en Skee som Boller i en heed Tærtepande eller paa en Ovnplade. De maae bages godt, saa at de ikke falde og anrettes temmelig varme, med Ribssaft til, eller fyldte med tyk Vanille-Crême. — Sneeboller: Et halvt Pund Meel kommes i en halv Pot kogende Melk med lidt Smør i, og bages som til Boller, hvorpaa man, naar det er koldt, rører deri ti Æg, eet ad Gangen, og afstikker det i runde Boller, der koges i varmt

Fidt eller Smør. — Tragtebakkelser: Tolv pidskede Æggehvider røres med et Fjerdingspund Sukker og et halvt Pund Meel; Deigen kommes i en Kogetragt og koges ligesom Sneeboller. — Sprutbakkelser: Et halvt Pund Meel bages med et Fjerdingspund Smør og tre Lod Puddersukker; saa hældes efterhaanden en halv Pot kogende Vand derpaa, og det koges længe dermed, hvorefter det, medens det endnu er varmt, men ikke kogende, røres stærkt med ti Æg, eet ad Gangen, og naar det er koldt, kommes det i Sprutten, en Skeefuld ad Gangen, og trykkes ud i kogende klaret Fidt. Istedetfor ti Æg kan man bruge otte Hvider og to hele Æg. — Vafler: Fløde pidskes til Skum, og derefter med lidt Sukker og saa meget Meel, at det bliver som en jevn Grød (man regner et halvt Pund Meel til en Pot Fløde). Vaffeljernet, som i Forveien maa varmes, smøres af og til, og Vaflerne bages lysebrune. — Gode Raad: Halvandet Pund Meel, et halvt Pund Puddersukker, et Fjerdingspund Smør, fire Æg og to Æggeblommer, samt en Pægel Fløde, æltes til en haard Deig, som udrulles ganske tyndt og kommes paa Goderaadsjernet, efterat dette er besmurt med Smør; Kagerne bages lyse paa begge Sider ved at vende Jernet. — Flødelapper: En Pot suur Fløde pidskes og røres derefter med tre Fjerdingspund Meel og ser Spiseskeefulde tørt Puddersukker; Deigen lægges med en Skee paa den smurte Pande og Lapperne bages lysebrune. — Arme Riddere: Hvedebrød skjæres i Skiver, som dyppes i Melk, tildækkes en Time, derpaa i pidskede Æg, hvori der er rørt lidt Meel, bestrøes med Sukker og Kaneel, bages i Smør, eller klaret Fidt, og anrettes varme med Sukker eller Syltetøi. — Franske Nathuer: Smaa Franskbrød raspes, flækkes paalangs, dyppes i koldt Vand og tildækkes et Par Timer, dyppes saa i pidskede Æg, vendes i stødt Brød og bages i Smør eller klaret Fidt; de serveres med sød Sauce eller Saft. — Flødemunker: En

halv Pot suur Fløde pidskes med fire Æggeblommer, en halv Pægel Meel, fire Skeefulde Sukker, et Par fiintstødte Kardemommer og tilsidst med de stivtpidskede Hvider, hvoreſter Munkerne afstikkes og bages paa Panden. — Kleiner: Tre Æg, en Kop tyk Fløde, fire Lod Puddersukker, lidt Kardemomme, eller hakket Citronskal, og Kaneel, ældes godt i et halvt Pund Meel; Deigen udrulles meget tynd, skjæres i langagtige Stykker, takkede i Kanten; man gjør en Ridse i Enden af hvert, stikker den ene Ende af Kagen derigjennem, og bager eller koger dem saa lyse som muligt i vel udvasket Smør. — Franske Kjærlighedskager (Bola d'amour): Tolv Æggeblommer pidskes i en Pande med ligesaa meget Sukker som de veie og lidt fiin Likeur eller Essents. Naar det er blevet aldeles jevnt, kommes det i en fiin Sprutte og sprøites ud i en Pande med klaret, smeltet Smør, der er saa hedt, at man kan bage deri; man dreier det med Haanden under Sprøitningen, saa at det spreder sig i Traade over hele Pandens Overflade; i Løbet af to Minutter er Kagen færdig, optages og serveres, naar den er bleven kold, med Syltetøi til. — Wiener-Collatscher: Et Pund klaret Smør røres til Fløde og blandes lidt efter lidt med fire hele Æg og otte Æggeblommer; saa rører man deri et Pund Sukker, Citronsukker og tilsidst et Pund Meel, sætter Deigen i smaa runde Klumper paa Pladen, trykker dem lidt flade, smører dem med Æg, bestrøer dem med hakkede eller i fine Strimler skaarne Mandler og velrensede Korender, bager dem i moderat Varme og skjærer Kagerne varme fra Pladen. — Sand-Collatscher: Et Pund klaret Smør røres til Fløde, saa et Qvarteer med otte Æggeblommer, derefter med tre Fjerdingspund Sukker, Citronsukker og et Pund Meel, og tilsidst løseligt med de stivtpidskede Hvider; Deigen sættes i smaa runde eller langagtige Klumper paa Pladen og bages som Wiener-Collatscherne. — Samme Deig kan kommes i smaa, flade, smurte Former, stryges glat i dem,

belægges med flækkede Mandler, bestrøes med Sukker og bages paa lignende Maade. Kagerne kaldes da Portugiser-Kager. Istedetfor at belægge dem med flækkede Mandler, kan man støde disse, røre dem tørre sammen med fiintstødt Sukker, strøe denne Blanding paa Kagerne og lægge en kogt Confectrosin paa hver af dem. De kunne ogsaa bages ganske tynde paa Smørpapir. — Eggekrandse. Fem udtværede haardkogte Eggeblommer røres med et Fjerdingspund udvasket Smør, ligesaa meget Sukker, et halvt Pund Meel og lidt reven Citronskal; Deigen stødes derpaa godt sammen i en Morter, udrulles ligesom Butterdeig og afstikkes med et større og mindre Glas i Krandse, som smøres med Eggehvide, bestrøes med Sukker og bages langsomt. — Vanillekrandse: Et Fjerdingspund søde og rogle bittre Mandler stødes saa fiint som muligt og æltes med en fiintstødt halv Stang Vanille, et Pund sigtet Sukker og fire Eggehvider, samt tilsidst et Par Skeefulde Meel, og trilles i smaa Krandse, som overstryges med en tynd Glasur og bages langsomt. — Crêmekopper: Et Fjerdingspund udvasket Smør røres til Fløde og sammenrøres saa godt med en Spiseskeefuld Meel, et halvt Pund Sukker, en stødt halv Stang Vanille, eller en halv reven Muskatnød, sex iforveien godt rørte Eggeblommer, og tilsidst med en halv Pot Fløde, hvorpaa det Hele, under stadig Omrøring, sættes over Ilden, indtil det begynder at blive tykt, derefter aftages, røres, indtil det er lidt afkjølet, blandes med de stivtvidskede Hvider, kommes i smaa med Butterdeig beklædte Postejformer, saa at de blive halvt fulde, og bages omtrent et Qvarteers Tid. Vil man have dem varme, maae de serveres strax eller holdes ved Varme; kolde fyldes de med Flødeskum. — Flødekager kunne laves af sød eller sur Fløde i runde Papirformer, som dannes af stivt hvidt Papir ved at lægge det i skarpe og dybe Folder over et Olglas, og hvoraf de udtages, naar de ere blevne kolde. Til en Pot sød Fløde

tages otte Æg; Fløden pidskes først til Skum, derefter med Æggene og to Skeefulde Sukker og tilsidst med et halvt Pund Meel, hvorpaa Deigen kommes i Formerne. Til en Pot suur Fløde tages fire hele Æg, fire Hvider og tolv Lod Sukker. Fløden pidskes til Skum, saa med de hele Æg og Sukkeret, derefter med de stivtpidskede Hvider og tilsidst med et halvt Pund Meel. — Man kan ogsaa lave tynde Flødekager ved at ælte et halvt Pund udvasket Smør med et Pund Meel, to Æggeblómmer og sex Spiseskeefulde Fløde til en tyk Deig, som udrulles ganske tyndt og afstikkes i smaa Kager, der besmøres med Æggeblomme, blandet med lidt Vand, strøes med stødt Kaneel, Mandler i Strimler og fiintstødt Sukker og bages lyse i noget over et Qvarteer. — Nürnbergerkager: Et Pund Sukker røres en Time med otte hele Æg og ælles derpaa sammen med et Pund fiinthakkede og i Ovnen tørrede Mandler, et Pund Meel, noget fiintstødt og sigtet Annis, Nelliker, Kardemomme og Kaneel, fire Lod candiseret Pommerantsskal og ligesaa meget Succat, i fine Tærner; Deigen udrulles omtrent i en Sølvdalers Tykkelse, skjæres i langagtig-firkantede Stykker, eller afstikkes i runde Kager, der lægges paa Papir, bestrøet med Meel, eller paa Oblater, og bages ved moderat Varme. — Honningkager: To Lod Smør gives et Opkog i en Pægel Vand med en halv Theeskeefuld Potaske og hældes kogende over en halv Pot flydende Honning i et Fad, hvori det ælles godt sammen med to Pund Meel; Deigen hensættes for at stivnes, og man lægger saa et Klæde over, indtil den skal bages, da den atter ælles, udrulles seig og fiin og udskjæres i Kager af en halv Fingers Tykkelse; de vendes i Meel, lægges paa en smurt Plade, smøres med Melk og Æg og bages i nogle Minutter ved god Varme, men saa at de ikke brændes. — Risengryns- eller Klatkager laves i Almindelighed af levnet Risengrød med et Par hele Æg, eller blot nogle Hvider, Fløde,

Sukker og Meel i passende Forhold, saa at de kunne holde sammen, og, om man vil, tillige Korender og stødte Mandler; de bages i Smør, ligesom Flødelapper. — Vanillekager: Et Pund fiintstødt Sukker og sex hele Æg røres uafbrudt en halv Time til en tyktskummende Masse, som derpaa efterhaanden sammenæltes med et Pund fiint, tørt Meel og en fiintstødt og sigtet Stang Vanille; Deigen lægges paa en smurt Plade i Klumper af en Valnøds Størrelse, tre Fingersbredder fra hverandre og dreies i det samme hurtigt rundt med Fingerspidserne; man lader Kagerne staae idetmindste en halv Time paa et varmt Sted, saa at de blive glatte og tørre, bager dem lysegule ved meget moderat Varme og skjærer dem fra Pladen, medens de endnu ere varme. — Berlingos: Tre Fjerdingspund Meel, et halvt Pund Smør, tolv Lod Sukker, Citronsukker, en Priis Salt, syv haardkogte, gjennem en Sigte masede Æggeblommer og to raae dito ælles til en glat Deig, som udrulles i en halv Fingers Tykkelse og afstikkes i runde Kager, der lægges paa Pladen, smøres tykt med blødt pidsket Æggehvide og bestrøes med fiint Sukker, hvorpaa man med et i stødt Sukker dyppet Æg trykker en Huling i Midten af hver Kage, besprænger dem med en Pensel løselig med Vand og bager dem i en moderat varm Ovn. Efterat de varme ere skaarne af Pladen, belægges de, naar de ere blevne kolde, med syltede Kirsebær, Ribs- eller Hindbærgelee. — Tynde Pandekager laves paa mange forskjellige Maader; Panden maa være heed førend man bager og smøres blot første Gang: 1) En halv Pot Fløde, eller god Melk, pidskes med lidt Sukker, en Pægel Meel, otte Æggeblommer og en Pægel smeltet Smør. Deigen spædes med en Pægel Vand; 2) Et Fjerdingspund smeltet Smør røres til Fløde, derefter med en stor Spiseskeefuld Sukker, to Æg og en reven Citronskal, saa efterhaanden med tre Fjerdingspund Meel og tilsidst, ligeledes lidt efter lidt, med fem Pægle Melk, ialt i en

halv Times Tid, og man lader saa Deigen staae et Par Timer; 3) Et halvt Pund Meel udrøres i en Pot Melk med to Æg, to Spiseskeefulde hvidt Sukker, nogle Kardemommer og fem Lod Smør, og ligesaa meget Smør kommes paa Panden under Bagningen; 4) Et halvt Pund Meel røres med tre Æg, lidt Sukker, stødt Kaneel og Citronskal, en halv Pot Fløde eller Melk og tilsidst med en Pægel tyk, suur Fløde, der er pidsket til Skum. — Pandekagerne kunne bages saa tynde, at de ikke behøve at vendes. Vil man belægge dem med Syltetøi, bages de paa begge Sider. — Vandpandekager bages af et Fjerdingspund Meel og Æg, som røres med Vand. — Engelske tynde Pandekager: Et halvt Pund afklaret Smør røres stivt og derpaa med fire hele Æg og tre Æggeblommer, fire Lod Meel, Sukker efter Smag og lidt reven Citronskal; de bages kun paa den ene Side, og naar de alle ere bagte, belægges de med stivt pidskede Æggehvider, udrørte med lidt hvidt Sukker, Citron- og Kirsebærsaft, og et varmt Pandelaag sættes over dem, indtil Hviderne ere tørre. De kunne ogsaa belægges med Flødeskum. — Tykke Pandekager: 1) Et Fjerdingspund Meel bages i ligesaa meget smeltet Smør, spædes efterhaanden med en Pægel Fløde og røres, naar det er lidt afsvalet, med fire hele Æg, lidt Sukker, en halv Pot Melk og lidt stødt Kardemomme eller reven Citronskal; Kagerne vendes, naar de ere lysebrune, og bages paa begge Sider; 2) Ser Spiseskeefulde Meel udrøres i en halv Pot suur eller sød Fløde, derpaa med fem Æg og lidt smeltet Smør, saafremt Fløden er tynd, Sukker og Kardemomme efter Smag. — Man kan blande Deigen med Æbler i tynde Skiver, eller lægge disse mørkogte over Kagerne paa Panden, og man kan ogsaa, istedetfor Æbler, komme modne raae Ribs, Kirsebær, hvoraf Stenene ere udtagne, eller Blaabær i Deigen. Tykke Pandekager maae overhovedes bages langsomt og vendes bedst paa et Laag. — Man kan ogsaa ved selve Bag-

ningen enten af tynde eller tykke Pandekager give dem en Fyldning af Syltetøi, Marmelade eller Compot, idet man, efterat Deigen er udrullet, med et Glas afstikker Kredse deri og i Midten af hver Kreds lægger en halv Theeskeefuld Fyldning, saa paa samme Maade afstikker runde Deigplader, lægger dem over Fyldingen og trykker Deigen fast derover. Vil man strøe Sukker paa dem, skeer det bedst strax efter Bagningen; de kunne ogsaa glaseres og smage da især bedst med en Citron- eller Appelsinglasur af Sukker, Saften af en Citron eller Appelsin, den med Sukker revne Skal og Vand. — Æbleskiver bages, som bekjendt, i en særskilt dertil indrettet Pande med Rum, som kaldes Æbleskivepande. Æblerne dertil skjæres, efterat de ere skrællede og Kjærnehusene udtagne, i ganske tynde Skiver; Deigen tillaves paa forskjellige Maader: 1) Et Pund Meel og en halv Pot Melk røres sammen, derefter med en halv Pot smeltet Smør og otte Æggeblommer, saa med en Pot Fløde og tilsidst med de pidskede Hvider; 2) Et Pund Meel røres med tre Fjerdingspund smeltet Smør, syv Æggeblommer, tre Pægle lunken Melk og tilsidst de pidskede Hvider. De i Skiver skaarne Æbler gives i begge Tilfælde enten et Opkog i hvid Viin, Vand, Sukker, og, om man vil, tillige stødt Kaneel, eller sættes deri over et Fyrfad uden at komme til at koge. Naar Panden er heed, kommer man lidt Smør i hvert Rum, derpaa lidt Deig, hvori man lægger en Skive af Æbler og lidt Deig igjen ovenpaa, indtil Rummet er næsten fyldt. Naar Æbleskiverne ere blevne brune paa den ene Side, vendes de med en Gaffel; de bages med ikke for stærk Lueild. Istedetfor Smør kan ogsaa bruges klaret Fidt til Deigen. — Til flydende Æbleskiver laves Deigen enten af et halvt Pund Meel, udrørt med et Fjerdingspund klaret Smør eller Fidt, en Pægel Melk, en Pægel Øl, otte Æggeblommer og tilsidst de pidskede Hvider; eller af et halvt Pund Meel, tolv Hvider, et Fjerdings-

pund Sukker, lidt Øl, og Viineddike; eller ogsaa af samme Qvantitet Meel, henved en halv Pot Melk, fire Lod klaret Smør eller Fidt, een Æggeblomme og den pidskede Hvide. Æblerne behandles paa samme Maade som til andre Æbleskiver. Disse Æbleskiver kunne bages paa samme Maade som Rouletter, uden nogen Pande med Rum. — Engelske Æbleskiver bages paa lignende Maade: Et Pund Meel røres med en Pægel Melk eller Vand og derefter med et halvt Pund smeltet Smør; Deigen spædes med lidt Øl eller Vand og blandes tilsidst med tre stivtpidskede Hvider; de i Skiver skaarne Æbler dyppes i Smørret, og Kagerne bages i Fidt omtrent fem Minutter, hvorved bemærkes, at Fidtet ikke strax maa være altfor hedt; men maa blive hedere under Bagningen. — Franske Æbleskiver laves med Æblemos, saaledes at halvandet Pund af de skrællede Æbler, efterat Kjærnehusene ere udtagne, mørkoges under Laag med en Pægel Vand og derpaa røres stærkt med meget Sukker; denne Mos kommes varm i Rummene paa Panden, imellem tvende smaa Lag Deig, lavet af et halvt Pund afklaret og stivtrørt Smør, som først røres med to pidskede Æggeblommer og lidt revet Citronskal, saa med et halvt Pund Meel, en halv Pot varm, men ikke kogende Melk og tilsidst fire stivtpidskede Hvider; hvilken Deig man ikke maa lade staae, men strax bage. — Skiver af Æbler kunne ogsaa dyppes i Pandekagedeig og bages paa Panden i Smør og klaret Fidt, eller paneres hele, efterat de ere skrællede og Kjærnehusene udtagne, og dyppes da i smeltet Smør eller Æggeblommer med lidt Fløde, vendes i stødt Brød og Sukker, reven Citronskal, stødt Kaneel eller stødte Mandler, fyldes med stiv Marmelade eller andet fast Syltetøi, mørkoges hurtigt, saa at de blive haarde udvendig og serveres med Crêmesauce, eller kolde med Flødeskum. Hele Æbler kunne paa lignende Maade ogsaa fyldes med Mandeldeig, eller med haardtbagt revet Franskbrød i

Smør, med Sukker og Kaneel, og serveres med Vanillesauce. Ligeledes kunne de fyldes med Mandeltærte- eller Risengrynsdeig, eller ogsaa med stødt Sukker, Kaneel og Korender, belægges med tynd Butterdeig og bages, efterat være smurte med velpidskede Æggeblommer og bestrøede med Sukker. Usfrælede kunne de bages paa en velsmagende Maade ved at lægges paa en Pande med nogle Nelliker, lidt Citronskal, Puddersukker og rød Viin efter Antallet, og bages ved en rask Ovnvarme idetmindste en Time. Af smaa Stykker Æbler, halvkogte Rosiner og skoldede Mandler kan man lave Traadkager, ved at trække disse Ingredientser tæt og afvexlende paa en grov Traad i et Qvarteers Længde, dyppe dem i en Deig som til flydende Æbleskiver og bage dem lysebrune i kogende klaret Fidt, hvorpaa Traaden udtages. — Mandler og Sukker anvendes paa flere Maader til smaat Bagværk, f. Ex.: hvide Sukkermandler, som bestaaer i skoldede og afskallede Mandler, der, med et Par Mellemrum, koges under stadig jevn Omrøring i en meget tyk Sukkersirup, indtil de have indtrukket alt Sukkeret, aftages, naar de begynde at revne, men tildækkes for at udsvede og gjennes i Glas, naar de ere blevne kolde; brændte Mandler, hvortil tages ligesaa meget fiintstødt Sukker som Mandlerne veie; Sukkeret opløses med lidt Vand over Ilden, og naar det koger, kommes Mandlerne deri, som enten kunne være skoldede eller blot tørt afvaskede med Skallen paa; de bages da, under stadig Omrøring, indtil Sukkeret hæfter tørt ved dem; og candiserede Mandler, hvortil Mandlerne skoldes, bages lysebrune i Smør, aftørres, lægges paa en Pande og overhældes med en Sirup af hvidt Sukker, der er kogt indtil det traader sig; den maa være kogende heed, og Mandlerne omrøres deri, indtil de ere aldeles kolde.

Blandt de Smaakager, som isærdeleshed benyttes til Thee, Kaffe ɔc., høre Briocher til de meest velsmagende og yndede.

De tillaves paa følgende Maade: man ælter en Deig af fem Fjerdingspund Meel, et Pund Smør, sex eller syv hele Æg, lidt Sukker, Salt og ganske lidt Melk, saaledes, at man først tager en Fjerdedeel af Melet og ved Hjelp af Gjær og noget lunkent Vand ælter deraf et blødt Stykke Deig, som man sætter hen paa et varmt Sted, for at raske sig. Det øvrige Meel kommer man paa Bordet, gjør en Fordybning i Midten, lægger Smørret, som maa være godt friskt og om Vinteren først æltet, plukket i smaa Stykker over Melet, slaaer Æggene i Fordybningen, kommer ogsaa Sukkeret, Saltet og Melken deri og ælter det Hele sammen til en meget fiin og klar Deig. Naar det med Gjæret sammenæltede Meel har hævet sig, kommes dette i den øvrige Deig og æltes godt sammen dermed, hvorpaa man lægger det i en med Meel bestrøet Krukke, strøer lidt Meel paa, lægger en flere Gange sammenlagt Serviette over den og lader den staae ganske stille paa et koldt Sted i tolv til atten Timer; den vil da have hævet sig og rystes nu ud paa et med Meel bestrøet Bord, udtværes, lægges igjen sammen og skjæres i smaa Stykker, som man ved Hjelp af Meel ruller til runde Kugler af et Æbles Størrelse; disse Kugler lægges ikke altfor nær sammen paa en Plade, trykkes lidt brede, og man gjør med Fingerspidsen en lille Fordybning i hver af Kagerne og bestryger den løseligt med Vand. Derpaa ruller man af samme Deig ganske smaa Kugler med en Spids paa, sætter dem ovenpaa Kagerne, bestryger disse med Æg og bager dem i en moderat heed Ovn. — Man har desuden forskjellige Slags Theekager, som f. Ex.: Meel, Sukker og Smør, ligemeget af hvert Slags, sammenrøres med nogle Æg (to til et Fjerdingspund af hvert) til en Deig, som udrulles fingertyk, bages i ti Minutter og derpaa skjæres istykker; eller: en lige stor Vægt af Æg, Meel og Smør røres til en Deig, saaledes at Smørret røres først, saa med Æggeblommerne, Melet, lidt Sukker og

Kaneel, og tilsidst med de stivtpidskede Hvider; Kagen bestrøes med Sukker og Mandler og bages idetmindste ligesaa længe som den nysanførte. Eller ogsaa: en lige stor Vægt af Æg, Sukker og Meel, halvt Kartoffel- og halvt Hvedemeel; Æggeblommerne pidskes, røres med Sukkeret og de stivtpidskede Hvider og tilsidst med Melet og nogle Dråaber Citronsaft. — Kaffebrød: Et Pund Meel, et halvt Pund Smør, tre Spiseskeefulde Fløde, tre dito Rom, sex Æggeblommer og tre Hvider røres til en stiv Deig, som udrulles i en qvart Tommes Tykkelse, bestrøes med Sukker, bages ved moderat Varme og derpaa strax skjæres istykker. Eller: Et halvt Pund Smør, som er udvandet nogle Timer, æltes i et Pund Meel med tre til fire Spiseskeefulde Vand og et halvt Pund Sukker; Deigen udrulles, afstikkes, Kagen bages lysebrun, smøres med Æggeblommer og bestrøes med Sukker og Kaneel. Man kan, efter Behag, variere Smagen af disse Kaffebrød ved at iblande nogle bittre Mandler, revet Citronskal eller Muskatblomme. — Chokoladebrød: Et halvt Pund Sukker pidskes med fire hele Æg og sex Æggeblommer i en Kjedle over en meget svag Glødeild til tykt Skum; naar dette er varmt, aftages Kjedlen; man pidsker det koldt, blander det med tyve Lod fiint Meel og lidt Annis, bager Deigen i lange, smalle Papirkapsler, skjærer Kagen, naar den er bleven kold, i Skraaskiver og rister disse i Ovnen, indtil de faae en smuk guulbrun Farve. En simplere Slags Chokoladebrød kan man lave af gammelt Hvedebrød, ved at skjære det i tynde Skiver, koge dem lidet i klaret Smør eller Fidt, og medens de endnu ere varme, bestrøe dem paa begge Sider med Sukker og Kaneel, blandet med stødte Mandler, hvorefter de ristes. — Æggeskoller: Sex Æg, en halv Pot Fløde og to Pund Meel ælte som Butterdeig og udrulles saa tyndt som Papir, hvorpaa det afstikkes i Smaakager, der smøres med smeltet Smør, bestrøes med Sukker og bages haarde. — Fastelavnsboller

kunne laves af den samme Deig, som i det Foregaaende er angivet til Julekage; den behandles og bages paa samme Maade, kun at Deigen opslaaes i smaa runde Boller, som udtrilles i Haanden med lidt Smør, hvorefter de lægges paa Pladen og bages et Qvarteer. — Mandelbrød: Franskbrød skjæres i Skiver, besmøres med to pidskede Æggehvider, rørte med to Spiseskeefulde hvidt Sukker, derpaa med to Haandfulde fiintstødte Mandler og en Spiseskeefuld Fløde, og bages ved en rask Ild. — Kiks af Hvedemeel kunne laves enten med Smør, eller Fløde. Til et Pund Meel tages ti à tolv Lod Smør, eller en Pægel Fløde, og en god Theeskeefuld Sukker; det ältes til en fast Deig med et Æg og sex til otte Spiseskeefulde Vand, udrulles meget tyndt, afstikkes med en Kop eller et Glas og prikkes med en Gaffel, hvorefter de lægges paa Pladen og bages langsomt i en ikke altfor heed Ovn. — Til Kiks af Rugmeel tages for hvert Pund Meel en Pægel Fløde, et halvt Fjerdingspund Smør, et Æg og en Haandfuld Kommen. Efterat det er ältet godt, lader man det staae tildækket et Par Timer; Deigen udrulles og afstikkes ligesom nysanført, men Kiksene behøve ikke at prikkes. Man kan ogsaa lave dem uden Fløde og med Sukker ligesom til Kiks af Hvedemeel, men tager da tre Æg til hvert Pund Meel og ælter sex Spiseskeefulde Vand i Deigen. — Sukkerkringler: Til et Pund Meel tages et Pund tørt Sukker, et halvt Pund Smør, tre Æg, henved et qvart Lod Kaneel og ligesaa meget Kardemomme; det Hele ältes med Melk til en stiv Deig, som udrulles og lægges i Form af Kringler, der bages ved moderat Varme. Man kan udelade Krydderiet, kun tage halvt saa meget Sukker, men tilføie lidt Rum og Potaske, og naar Kringlerne ere trillede, dyppe dem i Sukker og Æggehvide. — Flødekringler: Et Pund Meel ältes med halvanden Pægel Fløde, (som først er lunknet med et halvt Fjerdingspund hvidt Sukker), et Æg eller et Par Hvider og tre

Skeefulde Gjær, og bages som nysanført. — Croquant-Kringler bages enten af ligemeget Meel, Smør og Sukker, f.Ex. et Pund af hvert Slags, som æltes med et Æg; eller af halvt saa meget Smør og Sukker (et halvt Pund af hvert) som Meel, og da æltes først Smørret i Melet, saa med Ægget og tilsidst med Sukkeret; man smører Kringlerne med Fløde og dypper dem i grovt stødt Sukker. Man kan ogsaa ælte en Kringledeig af Meel, halvt saa meget Smør, kold Fløde og Gjær, sætte den hen at hæve sig, udtrille den og dyppe Kringlerne i Sukker, eller bage dem aldeles flade af et Pund Meel, et Fjerdingspund Smør og en Pægel Fløde, æltet og udrullet ganske tyndt, hvorpaa Kringlerne lægges og vendes i grovtstødt Sukker. — Æggekringler laves af en Deig i følgende Forhold: To Pund Meel, tolv Lod Smør, tolv Lod Sukker, otte Æg, en halv Pægel Fløde, ligesaa meget sød Melk og lidt Gjær; det Hele æltes godt sammen og lægges hen et Par Timer for at hæve sig, hvorefter Kringlerne lægges og bages; og de saakaldte Veile-Kringler: Et Pund Meel, et halvt Pund Smør, et Fjerdingspund Sukker og tre kogte, hakkede Æggeblommer æltes først og derpaa med fire raae Æg, og lægges i Kringler, som dyppes i Æggehvide og Sukker. — Finere Kringler til Thee eller Chokolade kunne laves med Tilsætning af stødte Mandler, f.Ex. til et Pund Meel enten et halvt Pund Mandler, ligesaa meget Sukker og Smør, samt fire Æg; eller tolv Lod Mandler, ligesaa meget Sukker, tre Fjerdingspund Smør og to Æggeblommer.

Crêmer og Fromager tillaves med en stor Mængde Variationer af Ingredientser. Vi indskrænke os her til de væsentligste og meest anvendte samt til Angivelsen af de forskjellige Tillavningsmaader. — Vanillecrême: Sexten til atten Æggeblommer røres hvide med halvanden Stang Vanille,

som iforveien stødes, et halvt Pund Sukker og, om man vil, ogsaa med een à to Citronskaller og lidt Kaneel, hvorpaa man efterhaanden rører to Potter Fløde deri; Crêmen sættes over Ilden under stadig Pidsken og Omrøring, indtil den tyknes og netop begynder at koge, og hældes saa igjennem en Sigte i en Terrin, hvori den, med lidt Salt, atter røres, indtil den er kold, og hvori man helst maa lade den staae til næste Dag. Man serverer den, pyntet med Syltetøi og med smaa Pledskener eller spansk Vind til. Vil man bruge Vanillen heel, flækkes og udkoges den først i den ene Pot Fløde, som man lader blive kold, inden den røres i det Øvrige med Resten af Fløden. Man kan lave en simplere Crême ved at koge to Potter sød Melk med fire Theeskeefulde stødt Vanille, lidt Sukker og de pidskede Hvider af det nævnte Antal Æg, hvorpaa Melken sies og kommes i de iforveien godt rørte og med en Pot Melk blandede Blommer. Crêmen røres saa først over Ilden som foranført og, naar den er ophældt, indtil den er bleven kold, og serveres med de kogte Hvider, lagte over den. — Citron-Crême: Det samme Antal Æggeblommer røres først alene og derpaa med to Lod Meel, Saften af otte Citroner, en halv Pot hvid Viin og et Pund hvidt Sukker, samt den derpaa afrevne Skal af to Citroner; Crêmen røres over Ilden, indtil den begynder at koge, ophældes og røres saa igjen med de stivt pidskede Hvider, indtil den er kold. Den serveres med Syltetøi og Pledskener. — Punschecrême laves paa samme Maade; men man tager kun en Pægel hvid Viin og derimod en Pægel Rom eller Cognak, og kun Saften af to Citroner dertil. — Viin-Crême kan enten være af Rød- eller Hvidviin og laves med eller uden Æg. Til Rødviins-Crême bruges i Almindelighed ingen Æg. Man regner til hver Pot Rødviin en Pot god tyk Fløde, et Pund Sukker, Saften af fem til sex og den revne Skal af to Citroner; man rører det Hele godt sammen, lader det staae

Natten over, pidsker det saa stærkt, lægger Skummet efterhaanden paa en Sigte og derfra i Koppen eller Anretningsfadet, hvorpaa det serveres med Plædskener til. Hvidviins-Crême med Æg tillaves ligesom Citron-Crême; men med den Forskjel, at man ikke tager Citroner dertil, men ialtfald kun en reven Citronskal. Uden Æg derimod omtrent som Rødviinscrême, men ligeledes uden Citroner og kun en halv Pot Viin. — Til Madera-Crême pidskes Fløden og Sukkeret, der kan være et Fjerdingspund mindre, først til Skum, og halvanden Pægel Madera røres deri, tilligemed et Fjerdingspund smeltet Stivelsegelee. Crêmen maa staae nogle Timer paa Fadet efterat være pidsket, forinden den serveres. — Likeur-Crême (hvortil især bruges Marasquino) kan laves paa samme Maade, kun at man, istedetfor Vinen, tager fra en halv til en heel Pægel Likeur dertil. — Mandel-Crême: Tolv Æggeblommer pidskes godt og røres derefter med et Fjerdingspund Sukker, fire Lod søde og to Lod bittre, skoldede og fiintstødte Mandler og et Lod Meel eller ikke fuldt saameget Stivelse, udrørt i lidt Fløde, samt tilsidst efterhaanden med tre Pægle Fløde; det Hele pidskes over Ilden, indtil det bliver tykt og netop begynder at koge, hvorpaa det ophældes og anrettes ligesom Vanille-Crême. — Ægge-Crême: En halv Pot Fløde og Melk, halvt af hver, pidskes over Ilden med et halvt Pund Sukker, ti Æggeblommer og en Haandfuld Meel, aftages, naar det koger, og pidskes, indtil det er noget kjølnet, hvorefter sex af Hviderne stivtpidskede røres jevnt deri; Crêmen ophældes, bestrøes med Sukker og bages ved svag Varme, indtil den har hævet sig. En Crême blot af Æggehvider kan laves af samme Quantum Fløde, Melk og Sukker, et Lod fiintstødte Mandler, ti stivtpidskede Hvider og et Lod i Melk udblødt Stivelse. Naar det igjen er pidsket, efterat være taget af Ilden, kan man komme lidt Citronsaft deri. Denne Crême bages ikke, men anrettes kold, garneret med

Syltetøi og fiintskaarne Pommerantsskaller. — Chokolade-Crême: En Pot Fløde, eller god sød Melk, koges med et Fjerdingspund reven bitter Chokolade, et halvt Fjerdingspund Sukker og Skallen af en halv Citron under stadig Pidsken og Omrøring, sies og blandes med otte, i lidt Fløde velrørte Æggeblommer, gives derpaa et Opkog over en rask Ild og under stærk Pidskning, indtil den bliver tyk, hvorefter Crêmen strax aftages og pidskes igjen, indtil den er kjølnet; den serveres med Syltetøi eller Plædskener. — Kaffe-Crême: En halv Pot Fløde koges, og en qvart Pægel brændt og malet Kaffe kommes deri, naar den koger, hvorpaa den tages af Ilden og sættes under Bedækning hen, for at afkjøles. Derefter sies den og røres med otte Æggeblommer og Sukker efter Smag, sættes igjen over Ilden, pidskes, indtil det bliver tykt, aftages og pidskes indtil det er afkjølet, hvorpaa Crêmen serveres kold. — Thee-Crême laves paa samme Maade, kun med den Forskjel, at man istedetfor Kaffe kommer lidt Thee i den kogende Fløde. — Syltetøis-Créme: En Pot god tyk Fløde pidskes til haardt Skum, som efterhaanden aftages, indtil al Fløden er oppidsket, hvorpaa man rører deri blandet Syltetøi af Hindbær, Kirsebær ɔc. og kommer Crêmen i en Form over Is for at fryse med lidt Salt omkring; Formen dyppes i hedt Vand og vendes, og Crêmen serveres med Kager til. — Frugt-Crême kan laves af Æblemos, Kirsebær- eller Hindbærsaft, Jordbær eller Hindbær, mosede og rørte med Sukker i skumpidsket Fløde ɔc. Æblemosen udrøres, efterat være kogt med hvid Viin og Vanille eller Kardemomme, med pidskede Æggeblommer (otte til halvandet Pund Æbler og en Pægel Viin), hvidt Sukker, lidt Citronsaft efter Smag og en Theeskeefuld Meel, sættes over Ilden, røres igjen, indtil det er tykt, og belægges med Flødeskum. Man kan ogsaa lave den uden Æg og blande den med Flødeskum; men sætter den da ikke igjen over Ilden. Af

Kirsebær- eller Hindbærsaft laves den med en halv Pægel Viin og syv til otte pidskede Æggeblommer til hver Pægel Saft; det Hele pidskes først godt, saa igjen over Ilden, indtil det tyknes, hvorpaa man kommer fire til fem stivtpidskede Hvider deri, aftager den, inden den koger, og pidsker den noget endnu. Af mosede Jordbær eller Hindbær tages til hvert Pund et halvt Pund Sukker og en Pot skumpidsket Fløde. Det Hele blandes godt og behøver ikke at koges.

Soyer meddeler følgende Anviisning til de forskjellige Crêmers Tillavning: Man kan til Crêmer bruge modne Frugter, Frugtgeleer, Marmelader eller Syltetøi, naar man blot dermed blander Saften af et Par Citroner, en halv Pot Vand, hvori man har opløst tre Lod Husblas, eller en halv Pot indkogt og klaret Gelee af Kalvefødder, og sammenrører det Hele i en Terrin, som er sat paa Jis; naar det er næsten koldt, rører man da hurtigt deri halvanden Pægel pidsket Fløde og kommer det i Formen. Kirsebær, Hindbær, Jordbær og Stikkelsbær maae mases gjennem en Sie; men Abrikoser, Ferskener, Æbler, Pærer, Qvæder, Ananas og Marmelade bruges som de ere. Uden nogen saadan Tilsøining af Frugt ꝛc. laves Crêmen paa følgende Maade: Man pidsker i en Pande fem Æggeblommer med tolv Lod Sukker, indtil de ere hvide, koger en halv Pot Melk og to Lod Husblas i ti Minutter i en anden Pande, under uafladelig Omrøring, saa at den ikke brænder paa, kommer deri Vanille, eller andet Krydderi efter Smag, hælder saa Melken over Æggene og Sukkeret, sætter det over Ilden og rører det godt sammen, men lader det ikke komme til at koge, og sier det gjennem en Geleepose i en rund Terrin, sætter det paa Jis, naar det er blevet koldt, kommer et Par Glas fiin Likeur deri, omrører det godt og længe, indtil det er aldeles jevnt, kommer saa halvanden Pægel velpidsket Fløde deri, blander det godt sammen og kommer det i Formen, hvor

man lader det staae over Jis, indtil det skal anrettes. — Trifle: En Pægel hvid Viin hældes over et halvt Pund bittre Makroner; man lader Vinen i en Times Tid trække godt nd i dem, optager dem og lægger dem tæt i et dybt Fad, kommer et tyndt Lag Syltetøi uden tynd Saft over dem, derovenpaa igjen en tyk Vanille-Crême af en Pot Fløde og tilsidst stivtpidsket Flødeskum. Istedetfor Makronerne kan man tage smaa i Viin udblødte Tvebakker, bestrøede med otte Lod søde og fire Lod bittre fiintstødte Mandler. Soyer anbefaler at udbløde Makronerne eller Tvebakkerne i en Blanding af et Glas Sherry, et halvt Viinglas Cognak, et Snapseglas Gammelrom og ligesaameget Noyeau, hvorved Crêmen ikke saa let bliver suur. Man bør overhovedet ikke lade Triflen staae længe, inden den serveres. — Russisk Charlotte: Man belægger Bunden og Siderne af en rund glat Form ganske tæt med smaa Bisquits, tilskaarne saa at de passe sammen og med den glatte Side udad, fylder derpaa Formen med en af de ovenfor anførte Crêmer, lader den blive stiv, helst over Jis, hvorved Bisquitlaget bliver fugtigt, og vender den paa Fadet. Man kan ogsaa fylde den med afverlende Lag af Crême og Syltetøi. — Blancmanger: En Pot Fløde koges med en istykker skaaren Stang Vanille, et Fjerdingspund søde og otte bittre, meget fiintstødte Mandler og sexten til tyve Lod Sukker, gnides gjennem en fiin Sigte, blandes med tre til halvfjerde Lod opløst Hausblas, eller tolv Lod Stivegelee og omrøres indtil det er næsten koldt, hvorpaa det hældes i Formen. Eller: En Pot sød Melk koges med to Lod Hausblas, et Fjerdingspund Sukker, et halvt Lod Kaneel, lidt reven Muskatnød, en halv Citronskal og et Laurbærblad over en langsom Ild ganske jevnt og omrøres indtil Hausblaset er opløst, sies gjennem et Klæde og kommes i Formen. — Fromage laves i Almindelighed af Frugtsaft og Flødeskum. Til en Pot Fløde, som maa pidskes til stivt Skum,

tages en halv Pot Hindbær- eller Ribs- og Kirsebærsaft, kogt med Sukker og et halvt Pund Stivegelee, eller en halv Pot raae Jordbær eller Hindbær, som først have faaet et godt Opkog i Sukker og samme Quantum af Stivegelee; begge Dele maae være afkjølede, inden Flødeskummet røres deri; hvilket maa skee saa længe, indtil det er koldt. Formen, der helst maa være af Fajance, vædes med Salatolie; Fromagen kommes deri og kan først vendes derfra ti à tolv Timer efter. Istedetfor Saft eller den nævnte Frugt, kan man bruge Saften af otte Appelsiner og en Citron, eller af ni Citroner, men i sidste Tilfælde maa naturligviis bruges mere Sukker; laves Fromagen af Appelsiner bruges et heelt Pund; af Citroner derimod, kun tre Fjerdingspund Stivegelee. — Fromager uden Frugt kunne laves, enten med Spirituosa, som f.Ex.: En Pægel Cognak, ligesaa meget fiin Likeur, en ituskaaren Stang Vanille og tre Lod Husblas, rørt tilsammen over Ilden, indtil det koger og derpaa indtil det er næsten koldt, hvorpaa det røres med Flødeskummet; eller ogsaa af Chokolade (et halvt Pund fiintrevet Chokolade og tyve Lod Stivegelee til en Pot Fløde), af Kaffe, (en halv Pægel stærk kold Kaffe, sexten Lod Stivegelee og Sukker efter Behag til en Pot Fløde) og af Mandler eller Nøddekjærner (et Fjerdingspund skoldede og stødte Mandler, eller Kjærner, kogte i en Pægel sød Melk, gnedne gjennem en Sigte og blandede med en Pot Fløde, skumpidsket med et Fjerdingspund Sukker og femten Lod Stivegelee). Man kan til alle Slags Fromager belægge Formen tæt med Plædskener eller Prindsessekager; den vædes da ikke med Olie.

Geleer. Til Crêmer og Geleer bruges forskjellige Geleestoffer. Det bedste, men ogsaa det dyreste, er den ægte Hussblas, der opløses ved at rives i smaa Stykker, som vaskes i lunkent Vand og gives et Opkog i koldt Vand (en Pægel til tre fire Lod), hvorpaa man lader den koge fra Siden meget lang-

somt en Time, passer paa, at den ikke koger over, hvortil den er meget tilbøielig, og saa sier den gjennem en fiin Sigte, eller en i varmt Vand udvasket Serviette. Til en Form Gelee af sædvanlig Størrelse bruger man halvfjerde Lod Husblas; til en Form Crême derimod kun halvandet til to Lod. Om Viuteren kan man tage noget mindre til Gelee. Soyer anbefaler derimod at komme tre Lod Husblas i en Pot Vand og indkoge den til en halv Pot. Den bedste Husblas er den, som er tørret i Blade; den maa være uden mindste Lugt og spille i Regnbuefarver, naar man holder den mod Lyset. Som et Surrogat derfor har man i den sildigere Tid den saakaldte danske Husblas, som er langt billigere og meget brugbar; men som hverken er saa drøi eller giver en saa aldeles reen og klar Gelee som den ægte. Et andet Geleestof er raspet Hjortetak, som nu bruges sjeldnere. Man tager til en Pot Gelee et Pund deraf, skyller det godt, koger det meget langsomt fem til sex Timer med tre Potter Vand, sier det gjennem en fiin Sigte, indkoger det til omtrent tre Vægle, og aftager, naar det er blevet koldt, det Fidt, som maatte vise sig ovenpaa; eller, efter Soyer: Et halvt Pund Hjortetak indkoges i tre Potter Vand til een Pot. — Det for Tiden meest anvendte Geleestof er imidlertid Stivegelee af Fleskesvær eller Kalveskank. Af Fleskesvær laves den paa følgende Maade: Til en Form Gelee tager man et Pund friskt Fleskesvær, skjærer det i smaa Stykker, skyller dem godt, koger dem ved en rask Ild med saameget Vand, at dette staaer rigeligt over dem, skummer dem og lader dem koge meget langsomt i sex til otte Timer, hælder Geleen gjennem en Sigte, indkoger den til en halv Pot, lader den blive kold og aftager omhyggeligt alt Fidtet. Af Kalvefødder bruger man til en Form Gelee to Pund flækkede Kalvefødder, hvoraf Benene udtages, og som derpaa vaskes, skoldes og skylles, sættes over Ilden og koges meget langsomt i fire til fem Ti-

mer. Geleen hældes igjennem en Sigte, Fidtet aftages og den indkoges til en halv Pot. Naar man vil tillave og opbevare disse forskjellige Geleer, for siden at bruge dem, behandles og klares de paa følgende Maade: Efterat Geleen er stivnet og Fidtet aftaget, kommer man deri Saften af to Citroner, en Pægel hvid Viin og fire Æggehvider, pidsker den dermed over Ilden, indtil den koger, tager den af, bedækker Kasserollen og lader den staae en halv Times Tid paa et varmt Sted eller i en varm Ovn, sier den saa gjennem en Geleepose gjentagne Gange, indtil den er aldeles klar, indkoger den igjen meget langsomt ved Siden af Ilden og opbevarer den. Istedetfor fire Æggehvider kan man til Klaringen bruge to hele Æg. Man kan ogsaa efter Behag komme Sukker deri; men maa da først pidske dette i Vinen, Citronsaften og Hviderne, indtil det er smeltet, førend det kommes i Geleen. Naar man bruger Hvider, kunne Skallerne knuses og pidskes med dem, dog ikke til stivt Skum. Geleeposen maa være af hvidt Multum eller tæt Flonel, viid foroven og spids nedad til, tætsyet og med Baand, saa at den kan opbindes frit i en Stol uden Sæde, med den Skaal under, hvori den sies; Posen maa først opvrides af hedt Vand og afvrides i et tørt Klæde, og den maa endnu være varm, naar Geleen hældes deri. Istedetfor Pose kan man benytte en tyk Serviette og binde den over Fødderne af en omvendt Skammel, eller Træstol; eller ogsaa et dobbelt sammenlagt reent Klæde i en Sigte. — Viin-Geleer laves af alle Slags hvide Vine, men isærdeleshed af Rhinskviin, Champagner, eller Gammelviin, blandet med Madera eller Sherry. Rhinskviin-Gelee: Til en Form, som holder en Pot, koger man tre Fjerdingspund fiint Sukker i en Pægel Vand, kommer deri Saften af et Par Citroner, skummer Sukkeret godt og lader det blive næsten koldt, blander saa dermed fra et halvt til tre Fjerdingspund Stivegelee, kommer deri den tyndtskrællede Skal af en Citron, lader

det blive ganske koldt og hælder saa meget Rhinskviin deri, at Formen fyldes med Geleen, som hældes deri gjennem den varme Pose eller Serviette, hvorpaa man lader den blive stiv, helst i Jis, dypper Formen i lunkent Vand, aftørrer den og vender den paa Anretningsfadet. Man gjør bedst i ikke strax at bruge al Stivegeleen, men at lade omtrent en Fjerdepart blive tilbage og først prøve, om Geleen vil stivnes; skeer det ikke, benytter man Resten med. — Champagner-Gelee: Man bruger hertil samme Qvantitet Sukker, Vand, Citronsaft og Viin paa samme Maade som nysanført, men ingen Citronskal, kommer Fjerdeparten af Geleen, esterat man ved en Prøve har overbeviist sig om dens Stivhed, i en Krukke, sætter den paa Jis og pidsker den saa længe, indtil den er bleven melkehvid og næsten stiv. Med denne skummende Masse fylder man Formen qvartfuld, lader den endnu afkjøles lidet, hælder saa den klare Gelee derover og lader den blive fuldkommen stiv. Vil man lade den hele Gelee gjennemtrækkes af Champagnens Skumperler, hvilket seer ret smukt ud, sætter man Sukkeret, naar det er blandet med Geleen og kun lidet af Champagnen, paa Jis, øser op i den med en Sølvskee, indtil den begynder at stivne sig, men lader den ikke blive stiv paa Bunden og hælder saa, under uafladelig Opøsen, esterhaanden den skummende Champagne deri, hvorved Perlerne sætte sig i Geleen, kommer denne i Formen og lader den blive fuldkommen stiv i Jis. — Frugt-Gelee kan lages af Ananas i Skiver, Jordbær, Hindbær, Abrikoser og Ferskener (esterat de ere overskaarne og Stenene udtagne) o. a. friske, eller ogsaa candiserede Frugter, blot ved esterhaanden at fylde Formen, først med noget Gelee, saa, naar den er stivnet, med Frugt, og saaledes stadigt afverlende, indtil den er fuld, eller ogsaa af Appelsiner og Citroner paa følgende Maade: Man tager enten fem Appelsiner og een Citron, den yderste Skal af to Appelsiner og den halve Skal

af Citronen, eller sex Citroner og Skallen af een — lægger Skallen i et Fad, presser Saften over den, koger et Fjerdingspund Sukker med en Pægel Vand til en tyk Sirup, kommer Saften og Skallen deri, lægger Laag over Panden og sætter den igjen over Ilden; saasnart som det begynder at koge, skummer man det godt, og kommer efterhaanden et Glas Vand deri, hvorved det vil klares bedre, lader det koge endnu en Minut, kommer saa et Lod opløst Husblas (eller ogsaa Stivegelee af Kalvefødder) deri, sier det gjennem en Geleepose, kommer nogle Draaber præpareret Cochenille deri, hvis det er Appelsin-Gelee, og man ønsker at den skal have Couleur efter Frugten, kommer den i Formen og sætter denne paa Is. Man kan til Slutningen hælde lidt Rhinskviin i Formen. Appelsin- og Citrongeleen kan ogsaa serveres i Skallerne, som da overskjæres paalangs og efterat Kjødet og Saften er udtagen, ordnes paa et Fad og fyldes med Geleen. — Æblegelee: Man koger fire saftige Æbler, efterat de ere skrællede, med lidt hvidt Sukker og saameget Vand, at det staaer over dem, sier det gjennem Posen, blander med en Pot af denne Saft, en halv Pot Rhinsk- eller Maderaviin, Saften af tre og Skallen af een Citron, halvandet Pund Sukker og det fornødne Stivegelee, koger og klarer det ligesom Viingelee. — Likeur- og Punschegelee kunne laves ved at blande sex Likeurglas Marasquino, Noyeau, Curaçoa eller anden fiin Likeur, eller ligesaa megen fiin Punschextract, med en Pot Stivegelee, tillavet til Opbevaring paa den ovenfor anførte Maade; Guld- og Sølvgelee ved at tage Goldwasser eller Dantziger-Likeur, blande det med lidt Gelee, komme det paa Bunden af Formen og lade det stivnes, hvorpaa den øvrige Gelee hældes op derover. Man kan ogsaa, istedetfor den nævnte Likeur, bruge fiin Cognak, blandet med et qvart Ark ganske smaaklippet Guld- eller Sølvpapir. — Viingelee og Blanc-Manger (see foran) kunne serveres tilsammen ved,

medens de endnu ere flydende, at komme afvexlende i en Form, først et tykt Lag Gelee, som man hurtigt lader fuldkommen stivne, saa et dito Blancmanger; naar dette er stivt, igjen Gelee, og saa fremdeles. — Vil man have rød Viin-Gelee, farves den, naar den skal sies, med Berberissaft; guul dito laves ved at pidske over Ilden ser Æggeblommer og under stærk Pidskning give det et Opkog-sammen, hvorpaa det, esterat være taget af, stadigt pidskes, indtil Geleen er afkjølet. — Saftgelee laves af halvanden Pægel Kirsebær- og ligesaa meget Hindbærsaft, en Pægel Vand og Sukker efter Smag, som koges med Stivegelee, sies og kommes i Formen, naar det er blevet koldt. — Vanille-Gelee: Tre Fjerdingspund Sukker gives et Opkog med en Pægel Vand; man kommer Saften af tre Citroner deri, skummer det og kommer saa deri tre Stænger Vanille, skaarne i ganske smaa Stykker, lægger Laag over og lader det afkjøles, sier det gjennem Posen eller et Klæde, blander det med Stivegelee og fylder Formen med Rhinskviin. — Salep-Gelee laves aldeles klar og transparent paa følgende Maade: Man rører jevnt en god Theeskeefuld Salep med to Spiseskeefulde Vand, kommer, under uafladelig Omrøring, saa meget kogende Vand deri, at det bliver som en Stivelse, hælder det i en Pande og rører det over Ilden, indtil det har kogt i to Minutter, kommer lidt Fløde, et lidet Glas Viin og lidt Sukker (eller ogsaa klar Frugtsaft) deri, og det er da færdigt til Servering.

Jis. For at kunne lave Jis, maa man have en høi og smal Form af Tin eller Blik med Laag, som kaldes en Frysebøsse, en lille Jisspade, eller istedet derfor en Blikskee, en høi, rummelig Ballie, med et Spundshul forneden paa Siden, og en Jisform af Blik, som man har af forskjellige Façoner, enten som en Melon, stribet eller stjernet i Bunden ꝛc. Det fornødne Qvantum Jis hugges smaat og lægges lagviis i Ballien med

en Haandfuld grovt spansk Salt mellem hvert Lag, hvorved man passer, at nogle større, glatte Isstykker, tykt bestrøede med Salt, kunne tjene som fast Underlag for Frysebøssen, som sættes midt i Ballien, og omkring hvilken Isen maa være tætsluttende, medens Laaget paa Bøssen maa passe godt og være trykket fast til, saa at intet Salt kan komme ind; man strøer endnu noget Salt imellem Isen rundtom Bøssen, stamper Isen godt fast og lader Bøssen blive rigtigt kold, aabner den, hælder den Substants, navnlig Crême, man vil frysе, i den, lægger Laaget igjen over den og begynder saa at dreie Bøssen; jo raskere dette skeer, desto snarere fryser Crêmen. Efterat have dreiet den omtrent ti Minutter, aftager man Laaget, løsner med Isspaden eller Blikskeen den Crême, der har fastnet sig ved Siderne og paa Bunden, rører den mellem det Øvrige, lægger Laaget paa igjen, dreier Bøssen paany meget hurtigt i ti Minutter, løsner Crêmen igjen med Spaden og rører det Hele jevnt. Den vil da allerede være halvfrossen; Laaget lægges over og man dreier den atter et Qvarteers Tid, løsner Crêmen fra Siderne og rører den, indtil den er frossen i en stiv, men jevn og seig Masse, omtrent som fast, koldt Smør. Det Isvand, som samler sig, lader man kun løbe ud af Spundshullet, naar Bøssen ikke længer kan staae fast eller det gaaer for høit op paa Siderne af den, da forøvrigt netop dette salte Isvand ved sin stærke Kuldegrad fremskynder Frysningen. Lader man meget Vand løbe ud, maa man komme mere Is og Salt i Ballien. Formen lader man forblive staaende i Isen, indtil den skal bruges. Isen kan da enten, efterat være rørt med Spaden, serveres umiddelbart fra Bøssen portionsviis i Glas, Kopper ɔc. eller fyldes i en af de nævnte Isformer, for at vendes derfra ved Anretningen. Man bruger ogsaa meget, saa snart som Crêmen er frossen til en jevn Grød, da at komme den i Formen, som iforveien maa være vædet og bestrøet med

fiintstødt Sukker, lægge fiint Postpapir over Formen, inden Laaget trykkes paa, for at intet Salt skal komme ind, sætte Formen i Isballien, pakke ny Is omkring den og strøe Salt imellem, indtil Formen ganske er dækket dermed og lade den blive staaende stille paa et koldt Sted i fire til fem Timer. Man maa da jevnlig see til den og lægge mere Is omkring, saafremt den ikke er bleven stiv nok. Naar den skal vendes paa Anretningsfadet, dypper man den enten et Par Gange i hedt Vand, eller slaaer et i kogende Vand dyppet og afvredet Klæde om den. I den varmeste Sommertid vil det være nødvendigt at Isen er optagen inden Solen staaer op, og for at Is i det Hele skal lykkes, udfordres der, foruden en rigtig Tillavning af Massen, at man hverken sparer paa Saltet eller paa Ulei-ligheden med den gjentagne stadige og raske Omrøring med Spaden eller Skeen; og for hurtigt at bringe Frysningen istand, maa Bøssen staae godt fast i Isen, midt i Ballien, der maa være saa stor, at der er et med Is og Salt godt pakket Rum af fire Tommer rundtom Bøssen. Soyer angiver, at først tolv Pund hugget Is bør lægges paa Bunden i en Dybde af sex Tommer og derovenpaa to Pund Salt, hvorefter det bankes tæt sammen med en Kagerulle; man kommer saa afverlende mere Is og mere Salt derover, indtil tre Tommer fra Laaget over Frysebøssen; Frysningen lettes, naar man blander noget Salpeter med Saltet. — Den bedste Crême til Vanilleiis laves, efter samme Forfatter, ved at pidske tolv Æggeblommer med et halvt Pund Sukker, komme to Stænger Vanille i en Pot kogende Melk, saa tage den af Ilden, lægge Laaget over og lade den blive lunken, røre den godt sammen med Æggene og Sukkeret, sætte det over Ilden under stadig Omrøring, indtil det klæber ved Skeen, lade det blive koldt, komme det i Frysebøssen, og naar denne rask er dreiet to Gange, hver Gang i ti Minutter og efter hver Dreining rørt med Spaden, saa at

det er stivt frosset, da at komme fire Glas Noyeau eller Marasquino og tre Pægle velpidsket Fløde deri, pidske det Hele godt sammen, og saa dreie og røre det afverlende, indtil det er aldeles stivtfrosset. — Vanille-Jis kan naturligviis ogsaa laves blot af Vanille-Crême, tillavet paa den i det Foregaaende angivne Maade. Naar den er næsten kold, kan man enten røre nogle stivtpidskede Hvider, eller komme nogle Spiseskeefulde Vand deri, førend den hældes i Frysebøssen; Behandlingsmaaden er iøvrigt den samme som nysanført. — Chokolade- og Kaffe-Jis tillaves ganske paa samme Maade, kun med den Forskjel, at man, istedetfor Vanille og Likeur, tager enten et Fjerdingspund reven Chokolade, eller en halv Pægel stærk Kaffeextract, til Crêmen; til Chokoladen kan bruges Melk istedetfor Fløde. — Til Frugt- og Saft-Iser benyttes Crêmer af Jordbær, Hindbær, Abrikoser, Appelsiner, Citroner ɔc., eller af Jordbær-, Hindbær-, Kirsebær- eller Ribssaft. Man kan overhovedet tillave Iser af alle de i det Foregaaende anførte Crêmer. — Jis kan imidlertid ogsaa laves af pidsket Fløde uden Æg, og da ogsaa enten med Vanille, Frugter, Chokolade ɔc., uden at dreies i Frysebøssen eller røres med Jisspaden; men kun ved at pakke de vel tilsluttede Former fast ned i Jis og Salt, bedække dem ganske dermed og lade dem staae roligt paa et koldt Sted to til tre Timer, hvorpaa Formen udtages, aabnes, dyppes i lunkent Vand, aftørres, og Isen vendes paa Anretningsfadet. Til en Vanille-Jis paa denne Maade, blot af Fløde, pidsker man en Pot sød Fløde, efterat man har ladet den blive ret kold ved at sætte den i Isen, med et Messingtraadsriis til et ganske fast Skum, blander den med et halvt Pund Sukker, som er stødt ganske fiint tilligemed en Stang Vanille og derpaa sigtet, og kommer den i Formen. Man kan komme lidt Marasquino eller Noyeau deri, eller lave en Likeur-Jis ved at udelade Vanillen og blot blande et Glas af den nævnte Likeur med den stivt-

pidskede Fløde og Sukkeret, eller en Chokolade-Is ved at blande den stivtpidskede Fløde med et halvt Pund fiin Chokolade, som er brukket i Stykker, blødgjort i en varm Ovn, derpaa rørt med tolv Lod Sukker og lidt Melk til en tyk, glat Grød, men som først maa være kold, inden den røres sammen med Fløden. Frugt-Iser kunne ligeledes paa denne Maade laves af friske Frugter, som Jordbær eller Hindbær, blot ved at mase dem igjennem en fiin Sigte og blande dem med fiint Sukker og stivtpidsket Fløde. Endelig kan man lave Citron-, Appelsin- og Frugt-Iser uden Æggeblommer og Fløde, blot ved Hjelp af Vand og pidskede Æggehvider. Saaledes af Citroner ved at koge et Pund Sukker i halvanden Pægel Vand, skumme det, komme den fiint afskrællede Skal af to Citroner deri, lade det blive koldt, presse Saften af fire til sex Citroner deri, hælde det gjennem en Sie i Frysebøssen, lade det som ovenanført fryse fast i Isen og derpaa røre to stivtpidskede Æggehvider deri. Hvis man, inden Hviderne røres deri, omrører det godt med omtrent en halv Pægel gammel Rom eller Arrak, har man en Punsche-Is, og naar man, istedetfor Citron-, tager ligesaa meget paa Sukker afreven Appelsinskal, og istedetfor Saften af det nævnte Antal Citroner, kun af to Citroner, men derimod tillige af fire til sex Appelsiner, faaer man Appelsin-Is. En lignende Jordbær- eller Hindbær-Is laves enten af friske Bær, ved at skylle halvanden Pot af dem, mase dem gjennem en fiin Sigte og blande dem med et Pund Sukker, som, efterat have faaet et Opkog i en halv Pot Vand, er blevet koldt og blandet med Saften af et Par Citroner. Naar denne Masse er frossen, rører man en halv Theeskeefuld gammel Rom og een eller to stivtpidskede Hvider deri. Vil man lave denne Is af Jordbær- eller Hindbær-Saft, eller Marmelade, blander man Saften eller Marmeladen med Citronsaft, opløst Sukker og saameget koldt Vand, som er nød-

vendigt til at fortynde den, lader denne Masse fryse og behandler den paa samme Maade. Ananas-Jis faaer man ved at blande en paa et Rivejern reven Ananas med et Pund Sukker, som er kogt op med en halv Pot Vand og afskummet, lade det blive koldt, presse Saften af tre til fire Citroner deri, mase det Hele gjennem en Sigte, lade det fryse og saa røre to til tre stivtpidskede Hvider deri; Abrikos- og Ferskен-Jis ved at mase tyve til tredive godt modne og skrællede Abrikoser eller halvt saa mange Ferskener gjennem en fiin Sigte, give et Pund Sukker et Opkog med halvanden Pægel Vand og de fiint stødte Kjærner, lade det blive koldt, presse Saften af et Par Citroner deri, sie det, blande det med Abrikoserne eller Ferskenerne og lade denne Masse fryse. Skulde Frugterne ikke være saa bløde, at de godt kunne mases raae, maae de først koges møre med lidt Vand. Kirsebær-Jis laves ved at give et Pund Sukker et Opkog med halvanden Pægel Vand, skumme det, og naar det er koldt, blande det med Saften af to Citroner og Kjødet af halvandet til to Pund sure Kirsebær, efterat det er fiintstødt og maset gjennemen fiin Sigte; Kjærnerne stødes og gjøres hede med en Kop kogende Vand; man lader dem staae et Qvarteer, hælder det Flydende deraf gjennem en Sigte, og blander det siden mellem Isen, der ikke maa være for tyk. Kirsebærrene kunne ogsaa koges, og man kan ligeledes lave denne Jis af Kirsebærsaft, som man blander med koldt Vand, Citronsaft og, hvis det er fornødent, med noget i lidt Vand opløst Sukker. Kjærnesmagen kan man da erstatte ved at udkoge otte bittre Mandler i lidt Vand. Naar Isen er fast, kan man røre en halv Theeskeefuld gammel Rom deri. — Man maa til enhver Slags Frugtiis passe, at Massen hverken bliver for sød, da Isen ellers ikke bliver fast, eller ikke sødes nok, da den saa kommer til at mangle Smidighed. Bliver Massen ved Frysningen

for sværr, kan man tilsøie lidt koldt Vand; bliver den derimod for let, og er den kort og tør, kan man komme deri noget i Vand opløst, til en tyk Sirup indkogt og derpaa afkjølet Sukker. — Brød-Jis: Man pidsker en Pot Fløde med tyve Lod Sukker og ti til tolv Æggeblommer til en Crême og lader den blive halv frossen. Derpaa rører man tolv til sexten Lod tørret, stødt og sigtet Rugbrød, som man iforveien har vædet med noget Marasquino eller Noyeau og blandet med et Lod stødte og sigtede Nelliker og Kaneel, godt sammen dermed og lader Massen fryse, indtil den er fast. — Balomba: En Stang Vanille skjæres i smaa Stykker og gives et Opkog i halvanden Pægel Vand; man tildækker det, lader det blive koldt og blander det med sexten Æggeblommer, rører Massen over Ilden med tyve Lod Sukker, indtil den begynder at tyknes, men lader den ikke komme til Kog, maser den gjennem en fiin Sigte og pidsker den med et Messingtraads-Riis, indtil den er bleven kold, skummende og tyk, og omtrent tre Gange saa stor, rører saa en halv Pot stivt pidsket Fløde sammen dermed, kommer det Hele i en høi Jisform, tillukker denne godt og lader den fryse godt, nedgravet i Jis og Salt to til tre Timer paa et koldt Sted. — Jis-Punsch: Man giver et Pund Sukker et Opkog med en halv Pot Vand, skummer det, kommer den fiint afskrællede Skal af to Citroner deri, tildækker det og lader det blive koldt, presser saa Saften af tre til fire Citroner deri, sier det og lader det fryse. Naar det er frosset, rører man, under uafladelig Omdreining af Frysebøssen, en Flaske Champagnervin, en qvart Flaske af den fineste gamle Rom eller Arrak og et Glas Marasquino deri, og serverer denne frosne Punsch, der maa være tykt flydende, i Champagneglas. — Dito à la Romaine: Et Pund Sukker gives et Opkog i en halv Pot Vand; naar det er koldt, kommes deri den paa Suk-

ker afrevne Skal af en Appelsin eller Citron og Saften af to Citroner og to Appelsiner, sier det Hele, lader det fryse, rører derpaa, under vedvarende Omdreining af Frysebøssen, efterhaanden en qvart Flaske fineste gammel Rom eller Arrak og en Flaske Champagner deri, samt kort før Anretningen tre til fire stivtpidskede Hvider.

Saucer.

Da vi alt i det Foregaaende ved mange forskjellige Retter tillige have anført Tillavningen af de meest passende Saucer dertil, kunne vi under dette Afsnit satte os kortere og forresten indskrænke os til at henvise til det saaledes allerede tidligere Meddeelte.

Soyer sammenligner Saucer med Fundamentalreglerne i Grammatiken og de to Fundamental-Saucer: brun og hvid Sauce med Substantiv og Verbum, da de ere de vigtigste, letteste lærte og meest almindeligt brugte, medens alle de andre Saucer kun ere at regne for Adjectiver, Pronominer, Adverbier og Interjectioner; det er paa hines rigtige Anvendelse, at alle de andres Beskaffenhed beroer. Det er imidlertid ikke for den daglige Huusholdning, at disse Saucer ere af saa stor Vigtighed; Soyer indrømmer selv, at han, naar han ikke venter Besøg hos sig, sjelden gjør sig den Uleilighed at tillave dem; men af desmere Betydning ere de, naar man har Selskab, og vi skulle derfor først meddele Soyers Anviisninger til Tillavningen af disse to Fundamental-Saucer:

Hvid Sauce: Kjødet af en Kalveskank paa omtrent fem Pund skjæres i store Tærner, tilligemed et Pund magert Flesk; man smører Bunden af en stor Gryde med et Fjerdingspund

Smør, kommer deri Kjødet med noget af Benene, to Løg, en lille Gulerod, et Par Roer, tre Nelliker, et halvt Blad Alle-haande, nogle Laurbærblade, en Stilk Timian og ser Stilke Petersilie, hælder en halv Pægel Vand derpaa, sætter det over en rask Ild og rører nu og da om deri, indtil Bunden af Gryden er belagt med en hvidagtig Gelee, fylder saa Gryden med tre Potter Vand, kommer en god Theeskeefuld Salt deri og lader det koge ganske jevnt ved Kanten af Ilden i halvanden Time, skummer det efterhaanden godt og sier det saa giennem en Haarsigte i et Fad. I en anden Gryde kommer man et Fjerdingspund Smør og tolv Lod Meel, rører det godt sammen over Ilden i tre Minutter, tager det saa af og vedbliver at røre deri, indtil det er næsten koldt, hvorpaa man slaaer det sammen med al Sup-pen, lader det koge et Qvarteer under stadig Omrøring, kommer saa en Pægel kogende Melk deri, rører endnu nogle Minutter om, tilsøier nogle hakkede Champignoner, hvis man har dem ved Haanden, sier det Hele gjennem en Haarsigte i et Fad, rører nu og da om deri, indtil det er koldt, og lader det saa staae, indtil man vil bruge det. — Brun Sauce: Bun-den af en Gryde smøres med et halvt Fjerdingspund Smør; man skræller et Par store Løg, skjærer dem i tykke Skiver og lægger dem paa Bunden, skjærer i smaa Stykker Kjødet af om-trent to Pund Kalve- eller Oxestank, eller halvt af hver, eller tre Pund, hvis man tager Benene med, samt et Fjerdingspund magert Flesk, og kommer det i Gryden, tilligemed to Nelliker, nogle Peberkorn, en Spiseskeefuld Salt, to Laurbærblade og en halv Pægel Vand, sætter det over en rask Ild, lader det staae der roligt i ti Minutter, rører saa godt om deri, lader det staae endnu tyve Minutter paa Glødeild, og rører nu og da deri, indtil det har en smuk brun Farve, fylder saa Gryden med tre Potter Vand, lader det koge og flytter det derpaa hen til Kan-ten af Ilden, med Laaget tre Fjerdedele over Gryden. Medens

det koger, skummer man det godt, og naar det har kogt jevnt i een eller halvanden Time, sier man det gjennem en Sigte i et Fad. — En Jevning dertil, eller hvad de franske Kokke kalde Roux, laves ganske simpelt, ved at smelte et halvt Fjerdingspund Smør over en langsom Ild, komme sex Lod Meel deri, og røre det med en Træskee, indtil det faaer en smuk guul Farve. Tillavningen af denne Jevning vil medtage ti Minutter; man lader den da afkjøles i to Minutter, kommer saa paa eengang deri halvanden Pot og en halv Pægel af den nysanførte Sauce, lader den faae et meget hurtigt Opkog dermed, sætter den saa hen at koge jevnt ved Kanten af Ilden, og skummer den, saa at den bliver aldeles fri for Fidt og af en lys kastaniebrun Farve. — En Halvgelee, eller tynd brun Sauce, kan laves, ved at komme en halv Pot af den nysanførte brune Sauce, tilligemed en Pægel god Kjødsuppe, i en Gryde af Middelstørrelse, sætte den over Ilden, røre om deri med en Træskee, lade det koge saa rask som muligt, skumme det og indkoge det, indtil det hæfter let ved Skeen, sie det over i et Fad, omrøre det nu og da, indtil det det er koldt, saa at der ikke sætter sig noget Skind derpaa, og saa hensætte det, indtil det skal bruges. Det vil om Vinteren holde sig en Uge, naar man hveranden Dag spæder det med en Pægel Kalvekjødsuppe og giver det et Opkog. Hvis man kommer en Spiseskeefuld Tomatsauce deri, faaer det en meget smuk Farve. Vil man deraf lave en Champignonsauce, kommer man tolv Spiseskeefulde i en lille Gryde over Ilden, kommer deri sex til otte smaa velskyllede og fiinthakkede Champignoner, koger dem i fem Minutter og strøer, efter Smag, lidt Sukker og lidt Cajennepeber deri. Denne Sauce passer især til Côteletter, stegte Høns og Kyllinger, Vildt ɔc. En Charlotte-Sauce laves ved at hakke fiint en god Spiseskeefuld Charlotter, binde dem i Hjørnet af en Serviette, hælde Vand derover, aftrykke Saften,

indtil Servietten er tør, og komme dem i en lille Gryde med to Spiseskeefulde Viineddike, en Nellike- og lidt Muskatblomme, koge det i to Minutter, komme deri ti Spiseskeefulde af den nysnævnte tynde brune Sauce eller Halvgelee, koge det lidt længere dermed og strøer lidt Sukker deri. — En skarp eller piquant Sauce laves ved at komme to Spiseskeefulde hakkede Løg eller Charlotter i en Gryde og koge dem med fire Spiseskeefulde Viineddike og et Laurbærblad, hvorpaa man kommer deri ti Spiseskeefulde af den førstnævnte brune Sauce, en halv dito hakket Persille og ligesaa meget grønne Agurker, lader det koge i fem Minutter, skummer det, kommer lidt Sukker deri og udtager Laurbærbladet. — Estragon-Sauce: Otte Spiseskeefulde af den tynde brune Sauce eller Halvgelee og fire dito Kjødsuppe koges i fem Minutter, hvorpaa man kommer deri en Spiseskeefuld Estragoneddike, eller helst, hvis man kan faae tyve Blade frisk Estragon, da disse, og en Spiseskeefuld Viineddike; man lader det koge jevnt i to Minutter; denne Sauce smager især fortræffeligt til Kyllinger, men den bruges til alt Slags Fjederkræ. — Kapers-Sauce kan laves paa to aldeles forskjellige Maader. Enten blot med Smør, i hvilket Tilfælde man kommer tolv Spiseskeefulde smeltet Smør i en dyb Pande, sætter den over Ilden, og naar det lige er ved at koge, kommer deri to Lod frisk Smør og en Spiseskeefuld Kapers, ryster Panden over Ilden, indtil Smørret er smeltet, og serverer Saucen, efter først at have kommet lidt Salt og Peber deri. Eller ved at røre nogle Æggeblommer hvide, komme deri Meel, Smør, Suppe, Salt, lidt Muskatblomme og Kapers og røre det over Ilden, indtil det koger. Paa sidstnævnte Maade kan man ogsaa lave Champignon-Sauce, ved blot at tage Champignoner istedetfor Kapers. Man kan, efter Smag, komme lidt hvid Viin i, inden Saucen sættes over Ilden. — En fortrinlig Carri-Sauce, som kan opbevares og bruges til at varme

alle Slags Kjød, Vildt, Fjederkræ og Fisk i, tillaves, efter Soyer, paa følgende Maade: Fire store Løg, skaarne i Skiver, to skrællede Æbler, et Fjerdingspund Smør, ligesaa meget mager Skinke, et Blad Muskatblomme, fire Peberkorn, to Laurbærblade og to Stilke Timian røres over en jevn Ild, indtil Løgene blive brune og møre; man kommer da deri to Spiseskeefulde bedste Carri, een dito Viineddike, to dito Meel, een Theeskeefuld Salt og een dito Sukker, spæder det med en Pot Suppe, Melk eller Vand og lidt Kjødgelee, koger det, indtil det klæber tykt ved Bagen af Skeen, sier det gjennem en fiin Sigte, giver det endnu et Opkog i fem Minutter, og det er da færdigt til Opbevaring, for at benyttes som nævnt, serveret med velkogte, tørre Risengryn. Man kan, ved nu og da at give denne Sauce et Opkog, om Vinteren have den en heel Maaned paa et kjøligt Sted. — Tomat-Sauce: Sex friske Tomater (Kjærlighedsæbler), uden Stilke, og hvoraf, efterat de ere knuste i Haanden, Kjærnerne ɔc. ere borttagne, et halvt Løg, skaaret i Skiver, en Stilk Timian, et Laurbærblad, to Lod Selleri, to Lod magert Flesk eller Skinke, ligesaa meget Smør, en Theeskeefuld Sukker, en dito Salt og en qvart dito Peber stuves over en jevn Ild, og naar det Hele er mørt, kommer man deri en Spiseskeefuld Meel, spæder det med en Pægel Kjødsuppe, koger det igjen i fem Minutter, kommer lidt Cognak deri, efter Smag, sier det og kommer det igjen i Panden, indtil det klæber tykt til Bagen af Skeen, og det er da færdigt til Servering med alle Slags Kjød eller Fjederkræ. — Ravigotte-Sauce: Et Løg af Middelstørrelse, skaaret i Skiver, en lille Gulerod, lidt Timian, et Laurbærblad, en Nellike, lidt Muskatblomme og lidt skrabet Peberrod brunes nogle Minutter i lidt Smør, hvorefter man kommer deri tre Theeskeefulde Viineddike, ti Spiseskeefulde brunn Sauce og fire dito Suppe, lader det koge, skummer det og kommer saa deri en Spiseskeefuld Ribsgelee. Naar denne

er ſmeltet, ſier man Saucen, der paſſer til al Slags Kjød eller Fjederkræ; men iſærdeleshed til Haresteg eller andet Vildt. — Maitre d'Hôtel-Sauce: Man koger otte Spiseskeefulde af den forannævnte hvide Sauce tilligemed fire dito Kalvekjødsſuppe eller Melk, i fem Minutter, rører saa deri fire Lod maitre d'Hôtel-Smør (vide 1 D. S. 431) hurtigt over Ilden, indtil Smørret er ſmeltet; men lader ikke Saucen koge efterat det er kommet deri. Denne Sauce maa først tillaves, naar den skal bruges; man kan ogsaa tage ſmeltet Smør dertil, istedetfor maitre d'Hôtel-Smør. — Foruden den tidligere (2 D. S. 121) anførte Vildt-Sauce (Fumet de Gibier) bruges ogsaa, iſær til Fuglevildt, en Appelſin-Sauce, ſom laves ved at skrælle en halv Appelſin ganske tyndt, skjære Skrællen i fine Strimler, koge dem et Par Minutter i en halv Pægel Vand, lade dem afløbe paa en Sie, bortkaſte Vandet, ſætte fire Spiseskeefulde Halvgelee eller ti dito Kjødſuppe over Ilden, og naar det koger, da komme Appelſinskallen deri, tilligemed Saften af den halve Appelſin og lidt Sukker, lade det koge jevnt i ti Minutter og skumme det, hvorpaa Saucen er færdig til Servering. — Urte-Sauce: To Spiseskeefulde fiinthakkede Løg røres nogle Minutter over Ilden med en Spiseskeefuld Salatolie, hvorpaa man hælder deri ti Spiseskeefulde Halvgelee og fire do. Suppe eller Vand, koger og skummer det; hvis det er for tykt og Skummet ikke vil komme op, spædes det med lidt Kjødſuppe eller Vand; det indkoges, indtil Saucen er passende jevn; man kommer deri en Spiseskeefuld hakket Peterſilie, en dito Champignoner, lidt Cayennepeber og Saften af en qvart Citron, og Saucen er færdig. Vil man lave den à l'Italienne, kommer man endnu deri lidt hakket Timian og et lidet Glas Madera. — En ſimpel Vildt-Sauce laves ved blot at røre Fløde og Smør over Ilden indtil det koger, og saa røre Schy eller Soya deri, og en ſkarp brun Schyſauce ved først at brune et Stykke Smør

lyst, derpaa komme otte til ti Rødløg i Skiver deri, koge dem lidt, røre en Skeefuld Meel deri, og naar dette er guult, spæde det med Schy, koge det godt med lidt Citronskal, Nelliker, Ingefær, Peber og Cayennepeber, og saa sie Saucen, hvori man, efter Smag og Retternes Beskaffenhed, kan komme lidt Soya, mere Peber, Citronsaft eller Eddike, eller et Glas rød eller hvid Viin. — Béchamelle-Sauce: En Haandfuld Løg, eller Charlotter, i fine Skiver, svitses i Smør med en Skive Skinke og nogle Korn hvidt Peber, over en jevn Ild; man rører en god Skeefuld Meel deri, koger det lidt dermed, spæder det, enten med ligemeget Bouillon og Fløde, eller med Schy, Citronsaft og et Glas hvid Viin, og indkoger det med lidt Salt til en jevn Sauce. Bruger man Schy og Viin, maa man, efterat det er kogt, røre en Vægel Fløde deri. — Peberrods-Sauce laves enten med Smør eller Fløde, varm eller kold, efter hvad der er angivet ved de forskjellige Retter, hvortil den bruges; Smørret smeltes, men førend det er ganske smeltet, kommes den revne Peberrod deri og omrøres, indtil det netop koger. Eller: man smelter et Par Lod Smør, rører deri halvt saameget Meel og en Vægel Fløde, eller sød Melk, koger det og giver saa den revne Peberrod et Opkog deri med lidt Muskatblomme og Sukker. Kold laves den suur ved at pidske en Vægel god Fløde til stivt Skum med lidt Sukker, røre deri en Spiseskeefuld Eddike og tilsidst den revne Peberrod (som først maa rives, naar den skal bruges). — Persilie-Sauce laves enten ved at give den finthakkede Persilie et Opkog i Vand og røre Smør deri, indtil det er smeltet, eller ved at give den hakkede Persille et Opkog i Smør og Meel, som er spædt med Fløde eller sød Melk, og komme lidt Salt og Sukker deri. — Rémolade-Sauce: Man koger Meel og Smør med lidt Kjødsuppe, kommer deri hakkede Charlotter, hakket Persille og stødt hvidt Peber, og rører, naar det er blevet koldt, otte Æggeblommer

godt deri, hvorpaa man tilsøier en Spiseskeefuld skarp Sennep, noget Viineddike og Peber efter Smag. Eller: man laver en Mayonnaise-Sauce (See 1 D. S. 835) rører deri Petersilie, lidt Løg eller Charlotter, Kapers og Anchiovis, eller Sardeller, Alt meget fiinthakket, og kommer lidt Estragoneddike deri. — Sauce à la Tartare: Blommen af et koldt, haardkogt Æg mases gjennem en Sigte, blandes godt med to raae Æggeblommer, lidt Salt og Peber og derpaa draabevis, under stadig Omrøring, med en Pægel Salatolie og lidt Estragoneddike, saa at det holder sig jevnt, og kommer deri en Spiseskeefuld fiinthakkede Agurker, en halv dito hakkede Kapers, ligesaa meget hakkede Charlotter og hakket Petersilie, to Spiseskeefulde fransk Sennop, lidt Cayennepeber, Sukker og noget mere Salt, hvis det behøves. — Hollandsk Sauce: Sex Lod Smør røres til Flode, sammenrøres derpaa med fire til fem Æggeblommer og en Spiseskeefuld Meel, idet man først hælder nogle Spiseskeefulde koldt Vand og derpaa ganske sagte kogende Vand deri, og, under uafladelig Omrøring, faaer Saucen til at bruse lidt op, og tilsidst kommer en i Skiver skaaren Citron, et Par Spiseskeefulde stærk Viineddike og et Lod Sukker deri; Saucen maa være godt jevn. Man kan tage Kjød- eller Fiskesuppe istedetfor Vandet; og man kan ogsaa pidske et Fjerdingspund Smør i Saueen. — Matelote-Sauce: En halv Snees Løg skjæres i Skiver; man smelter over en rask Ild en halv Theeskeefuld Sukker, kommer et Stykke Smør og Løgene deri, ryster dem over Ilden af og til, saa at de blive næsten brune, kommer et Glas Sherry eller Maderaviin deri, lader det koge, hælder saa en Pægel brun Sauce, eller en halv Pægel Schy, og en halv Pægel Kjodsuppe deri, og lader det koge jevnt ved Kanten af Ilden, indtil Løgene ere aldeles møre, skummer det godt, kommer nogle Champignoner eller Østers deri, hvis man har dem, eller ogsaa en Theeskeefuld Anchiovis-Essents, og til-

sidst lidt Salt og Sukker. — Poivrade-Sauce: To Charlotter hakkes og røres mellem den masede Blomme af et haardkogt Æg, lidt Salt og Cayennepeber, og det Hele pidskes i en Spiseskeefuld Champignon-Soya og krydres med Pebereddike og lidt Citronsaft. Hvis denne Sauce skal serveres varm, jevnes den med smeltet Smør, kold derimod med Salatolie. — Sauce à l'Espagnole: Man bruger hertil Levninger af Fjederkræ og Vildt, som koges, tilligemed nogle Skiver-Skinke og Kalvekjød, en Times Tid i saameget Vand, at det rigeligt staaer derover; Fidtet afskummes, og man kommer deri brunede Løg, Krydderurter, et Laurbærblad, Krydderier, Champignoner, hakkede Gulerødder, Selleri og Charlotter og en lille Hvidløgsknop deri, og stuver det Hele, indtil det er aldeles maset, hvortil vil medgaae to Timer. Derpaa stes det, og hvis Schyen da ikke skulde være stivnet, kommer man Kraftsuppe eller Gelee deri. Man kan, efter Smag, tilsøie lidt Soya og jevne Saucen med Meel, eller Salep, og Smør. I Almindelighed kommer man ogsaa noget hvid Viin, helst Madera eller Sherry, deri. — Østers-Sauce: Sex Lod Smør røres med fire Lod Meel; man blancherer og tager Skjægget af tredive Østers, lægger disse for sig selv, men kommer Skjægget og Østersvandet over Melet og Smørret, sætter det over Ilden med tre Pægle Melk, en Theeskeefuld Salt, en halv Saltskeefuld Cayennepeber, to Nelliker, et halvt Blad Muskatblomme og sex Peberkorn, og lader det, under uafladelig Omrøring, koge i ti Minutter, kommer saa deri en Spiseskeefuld Anchiovisessents og en dito Harvey-Sauce, sier det Hele over Østerserne og gjør det meget hedt over Ilden, uden at lade det komme til at koge. Paa en simplere Maade kan man blot koge Skjægget og Østersvandet i lidt Vand eller tynd Suppe, sie det og komme det paa Smørret og Melet, med hvid Viin, lidt Citronsaft, Salt, Muskatblomme og saameget Suppe, at det bliver passende jevnt,

hvorefter det hældes over Østerserne og varmes dermed. Man bruger ogsaa at komme smaa Fiskeboller i denne Sauce, hvilke da først maae koges i Suppen, eller at komme kogte og pillede Kastanier deri, foruden Østerserne. Den kan legeres med lidt Æggeblomme. — Muslinge-Sauce tillaves paa selvsamme Maade, men med den Forskjel, at man ikke bruger Skjægget af Muslingerne, men blot Vandet. — Hummer-Sauce laves paa forskjellige Maader. Man behøver kun at bruge dertil det Bløde og Skallen, som stødes tilsammen i en Morter meget fiint, koges jevnt i ti Minutter i en halv Pot kogende Vand og sies, hvorpaa det hældes over sex Lod Smør, som er sammenæltet med en god Spiseskeefuld Meel, og omrøres over Ilden, indtil det er lige ved at koge; man kommer lidt Cayennepeber deri, samt lidt Anchiovis-Smør, tilligemed den røde Rogn, hvis der findes nogen saadan i Hummeren, rørt Smør og Saften af en halv Citron. Man bruger ogsaa at støde en Anchiovis med Hummerskallerne og at servere endeel af Hummerkjødet i Saucen. A la crême: En lille Hummer skjæres i Skiver, som lægges i Vanden; de bløde og hvide Dele stødes med to Lod Smør og mases gjennem en Sigte; man hælder ti Spiseskeefulde smeltet Smør og to dito Fløde over Hummerskiverne, tilsøier et halvt Blad Muskatblomme, en Saltskeefuld Salt, en qvart dito Peber og lidt Cayennepeber, varmer det jevnt, kommer, naar det er lige ved at koge, Smørret og to Spiseskeefulde tyk Fløde deri, og ryster det godt over Ilden, indtil det er aldeles hedt. — Krebsesauce laves paa samme Maade, eller ved at afkoge de kogte, pillede og stødte Krebs, efterat de ere bagte i Smør (ligesom til Krebsesuppe), sætte Krebsesmørret over Ilden med Meel, spæde det med halv Fløde og halv tynd Suppe og komme Krebsene deri med lidt Muskat, Salt og Sukker. — Reie- og Asparges-Sauce: Aspargeserne skrabes, skjæres i korte Stykker, koges, helst i Suppe, og

afſtes. Efterat ogſaa Reierne ere kogte, pilles endeel af dem til Saucen, i pasſende Forhold til Mængden af Aſpargeſerne, hvorimod de øvrige ſtødes og laves til Reieſmør, paa ſamme Maade ſom tidligere anført om Krebſeſmør; man rører lidt Meel deri, ſpæder det med Aſpargesſuppen, ſætter det over Ilden med Muſkatblomme, lidt Smør og Salt, og kommer, naar det koger, Aſpargeſerne og Reierne deri. Man kan efter Smag komme lidt fiinthakket Peterſilie i denne Sauce. — Æggeſauce laves varm, ved at røre fire Æggeblommer, komme deri en god Theeſkeefuld Meel, Saften af en heel og Skallen af en halv Citron, en Theeſkeefuld Eddike, lidt Sukker, en Skive Smør og en Pægel Vand og røre det over Ilden, indtil det koger; — og kold ved at maſe otte haardkogte Æggeblommer i en Skeefuld Vand, med lidt fiinthakket Peterſilie og Purre, ſpæde dem med Fløde, maſe dem gjennem en Sigte og røre Eddike og Sukker deri. Sennopsſauce, enten ſimpel, af fiintmalet ordinair dansk Sennop, rørt med en Theeſkeefuld Meel og efterhaanden ſpædt med Vand, hvorpaa den, under ſtadig Omrøring, koges med en Skive Smør; eller af ſkarp Sennop, med ligeſaa meget Meel og dobbelt ſaa meget Smør, ſpædt med Suppe; brun, rørt med Citronſaft og Schy og derpaa over Ilden i brunet Smør; eller ogſaa med haardkogte Æg; Æggene hakkes da fiint, koges med lidt Vand, tages af Ilden, naar det koger, Smørret røres i og tilſidſt Sennop efter Smag. — Smør- og Eddike-Sauce: Eddiken koges førſt, ſaa kommes Smørret deri og røres, efterat være taget af Ilden, indtil det ſmelter. — Silde-Sauce: Lidt revet Løg ſvitſes i brunet Smør med lidt Meel, Peber og en lille, vel udblødt og fiinthakket Spegeſild og ſpædes med Suppe eller Vand, hvorpaa man kommer deri lidt Schy, eller Soya, og Citronſaft. Vil man have den kold, røres Silden med otte maſede haardkogte Æggeblommer, en raa dito, tre Spiſeſkeefulde Olie, ligeſaa meget

Eddike, lidt Salt, Peber, hakket Petersilie, lidt rørt Sennop, kogte og hakkede (eller raae, men revne) Løg og spædes med Suppe. — Anchiovis-Sauce kan laves enten af hele Anchiovis, eller blot af Hovederne, Benene og Krydderiet, der koges i lidt Suppe eller Vand, som sies, koges og jevnes med Meel og Smør. Skal den bruges kold, koges Hoveder og Been i lidt Vand, Kjødet hakkes med haardkogte Æg, og raae Æggeblommer røres deri med lidt Sennop, Olie, Eddike og Anchiovisvandet. Man kan ogsaa bruge Anchiovissmør dertil. Sardelle-Sauce laves i Almindelighed saaledes at Sardellerne først røres til Sardellesmør (paa lignende Maade som Anchiovis) og derpaa, tilligemed noget Citronsaft, røres i en jevn Sauce, af Meel, velafskummet Suppe, Schy og en i Smør svitset Charlotte. Vil man have den bruun, maa Melet dertil brunes. — Suur Fiskesauce: Et Fjerdingspund Smør røres først til Fløde og siden efterhaanden med fire tyktpidskede Æggeblommer, Saften af en Citron og en qvart Pægel Fiske- eller Kjødsuppe, hvorpaa det igjen røres over Ilden indtil det er jevnt. — Smørsauce til Asparges etc. laves ved at røre Smørret, med lidt stødt Muskatblomme, ved Varmen, men uden at det smelter, indtil det er hvidt og jevnt. — Løgsauce: Sex store Løg skrælles, skjæres i Skiver, lægges over en langsom Ild med et Fjerdingspund Smør, en Theeskeefuld Salt, en dito Sukker og en halv dito Peber, og koges, under Omrøring nu og da, til en Purée, hvorefter man kommer deri en Spiseskeefuld Meel og en halv Pot Melk, og koger den indtil den er lidt tykkere end smeltet Smør. — Flødesauce: To Æggeblommer, Saften af en Citron, en qvart Theeskeefuld Salt, lidt hvidt Peber og et Fjerdingspund Smør røres over en jevn Ild, hvorved man nu og da maa tage det af Ilden, naar det bliver for hedt, indtil Smørret efterhaanden er smeltet

og har jevnet sig med Æggene, uden at disse løbe sammen; saa kommer man en Pægel smeltet Smør deri, rører det Hele over Ilden, uden at lade det komme til at koge, og ster det. — Trøffel-Sauce: Trøflerne skylles, skrælles, skjæres i Skiver eller smaa Stykker, gives et Opkog med noget Viin og Suppe, og kommes i en jevn bruun Sauce, tillavet paa den tidligere anførte Maade. Man kan ogsaa, efterat de ere skaarne itu, koge dem et Qvarteerstid i en Sauce af brunet Smør, jevnet med Meel og spædet med stærk Kjødsuppe, og komme lidt Cayennepeber og Saften af en Citron deri. — Morkel-Sauce: Velrensede Morkler hakkes og svitses i lidt Smør, hvorpaa man kommer lidt Peber, Muskat og hakket Petersilie deri og kommer dem i en iforveien tillavet Syresauce. — Oliven-Sauce: Man kommer noget rød Viin i bruun Sauce, indkoger den, kommer Salt og Citronsaft deri, lidt Sukker og nogle Skeefulde Oliven, hvoraf Stenene ere udtagne, og giver Saucen et Opkog dermed. — Kastanie-Sauce: Kastanierne skoldes ti Minutter i hedt Vand, skummes og stuves derpaa omtrent en halv Time i god Schy, med et Glas hvid Viin, lidt hvidt Peber, Salt og Muskatblomme, indtil de ere møre. — Selleri-Sauce: Knopperne blancheres i varmt Vand og koges i Kalvekjødsuppe med noget Sukker indtil de ere møre; man kan komme lidt Cayennepeber deri. — Agurk-Sauce: To store Agurker skrælles tyndt og skjæres i Stykker paa tre Tommer; hvis der er Kjærner i dem, udtages de; derpaa lægges de i et Fad med en Pægel koldt Vand, lidt Peber og Salt, samt en Kopfuld Viineddike. Efterat de have ligget noget deri, udtages de, sættes over Ilden med lidt kraftig Suppe og indkoges til en Gelée, hvorpaa man hælder noget bruun Sauce over dem og tilsøier Saften af en Citron, lidt sort Peber, Sukker og Salt. — Syre-Sauce: Man koger en jevn Sauce af Kjødsuppe og Meel, legerer den med

nogle Æggeblommer, ſvitſer nogle pillede, velafvaſkede og nogle Gange overſkaarne Syrer i Smør over en jevn Ild og kommer dem i Saucen. — Roſin-Sauce: Man koger en jevn Sauce af brunet Meel, Kjødſuppe, lidt Salt, Viineddike og lidt brændt Sukker, kommer et Fjerdingspund velſkyllede Roſiner deri, Skallen af en Citron eller Appelſin, ſkaaren i fine Strimler, et Glas Viin, en Haandfuld ſkoldede og i fine Strimler ſkaarne Mandler og koger det Hele ſaa længe indtil Roſinerne ere møre; man kan jevne den med lidt Kartoffelmeel, udrørt i Vand og komme lidt Sukker eller Citronſaft deri, hvis man finder den for ſuur eller ſød. — Madera-Sauce: Man koger en brun Sauce med nogle Glas Maderaviin og Skyen af de Kjødretter, hvortil den ſkal benyttes, til en jevn Sauce, hvori man kommer lidt Sukker, og efter Smag, tillige lidt Cayennepeber. — Smør-Sauce lader ſig, efter Soyer, variere i det Uendelige og paa det meeſt Oeconomiſke. Vil man iſær gjøre det oeconomiſke Henſyn gjeldende, kan Fundamentet dertil, det ſmeltede Smør, laves paa følgende Maade: Til fire Lod Smør og fire Lod Meel tages en halv Theeſkeefuld Salt og en qvart dito Peber; det omrøres med en Skee, kommes i en Pande med en halv Pot koldt Vand, ſættes over Ilden, omrøres ſtadigt og tages af naar det begynder at koge; man kommer endnu to Lod Smør deri og rører om indtil det er ſmeltet. Dette ſmeltede Smør kan, blot med Tilføiende af endnu ſex Lod Smør, ſættes paa det bedſte Taffel. Det er en Regel, at Bagen af Skeen, naar man tager den op deraf, altid maa være bedækket med Saucen; lader man den koge, bliver den tyndere. Man kan imidlertid lave ſmeltet Smør endnu paa en anden Maade, nemlig af to Lod Smør, tre Lod Meel, lidt mere Salt, Peber og en halv Pægel mere Vand end ovenfor anført. Denne Sauce er ikke ſaa feed, men holder ſig længere. Til begge Slags ſmeltet

Smør kan man tage en halv Spiseskeefuld Viineddike. Med det Halve af den nævnte Qvantitet kan man lave mange forskjellige Saucer, som f. Ex. Anchiovis-Sauce ved at komme to Spiseskeefulde Anchiovis-Essents deri og omrøre det godt; Sennop-Sauce ved blot at komme to Theeskeefulde fransk Sennop deri; Peber-Sauce ved at blande det med tre Theeskeefulde Pebereddike;Ægge-Sauce, ligeledes med to tværede haardkogte Æg; Kapers-, Agurk- og Persilie-Sauce ved at komme deri to Spiseskeefulde hakkede Kapers, sure Agurker eller hakket Persilie; Løg-Sauce ved at koge fire Løg i Salt og Vand, hakke dem og komme dem i Smørsaucen med lidt mere Salt, en Theeskeefuld Sukker og lidt Fløde eller Melk; en skarpere dito ved at komme noget mere Peber deri etc. De, under Navn af Harwey-Sauce, Soyers Relish o. s. v. bekjendte engelske Saucer kunne ligeledes fordeelagtigt anvendes ved at blandes med Smørsaucerne, ligesom ogsaa de engelske Pickles og Piccalillys kunne laves til velsmagende Saucer ved at tage en Spiseskeefuld deraf, hakke det og tilligemed en dito af Eddiken, koge det nogle Minutter i en Pægel smeltet Smør. — Slutteligen skulle vi anføre nogle af de bedste søde og spirituense Saucer til Buddinger etc. Viinsaucer kunne laves baade af rød og hvid Viin. Man kan udrøre en god Theeskeefuld Kartoffelmeel i en qvart Pægel Vand og dermed blande en Pægel Rødviin og en halv Pægel Kirsebærsaft, røre det over Ilden indtil det netop koger og da komme et Par Spiseskeefulde Cognak deri; — eller give en halv Flaske Rødviin et Opkog med Skallen af en halv Citron, et Stykke Kaneel og nogle Nelliker, og derpaa koge den jevn med et Fjerdingspund Sukker, Saften af en halv Citron og en Spiseskeefuld Kartoffelmeel, udrørt i Vand; — eller ogsaa afbrænde en Flaske Rødviin i det Øieblik den koger og komme en Haandfuld skoldede og i Strimler skaarne Mandler, fire Nelliker, lidt

Citronskal og endeel Kaneel deri, hvorpaa det stes, efterat være godt kogt; man koger Rosiner deri og jevner Saucen med Kartoffelmeel. Af hvid Viin laves flere Saucer: Saaledes kan man koge en Pægel-gammel og en Pægel ung Viin med et Stykke Vanille, Kaneel, Citronskal og Sukker og jevne den som foranført med Kartoffelmeel. Eller: Man rører lidt Smør, en Skeefuld Meel, lidt Citronskal og fire Æggeblommer sammen, hælder en halv Flaske Madera eller anden hvid Viin deri, søder det med stødt Sukker, kommer Saften af en Citron deri og pidsker det over Ilden til en jevn Sauce. Eller ogsaa: Fire Lod Smør udrøres med to Lod Meel og koges med en Pægel Vand, hvorpaa denne Sauce legeres med fire Æggeblommer, rørte med Sukker og blandede med Saften og Skallen af en Citron og en Pægel Gammelviin. En Chaudeau- eller Viinskum-Sauce laves ved at komme to hele Æg, fire Æggeblommer, den revne Skal af en Citron, et Fjerdingspund Sukker, en halv Flaske hvid Viin og Saften af en halv Citron i en Kasserolle og pidske det til Skum over en langsom Ild; den maa strax serveres saasnart som Skummet stiger iveiret. Eller ogsaa pidsker man fire hele Æg med Sukker, kommer, naar det skummer, en Pægel hvid eller rød Viin, Saften og Skallen af en Citron og en qvart Pægel Vand deri, pidsker det igjen stadigt over Ilden indtil det har kogt i nogle Minutter, tager det af og pidsker det indtil det skal serveres. Soyer anbefaler en simpel Viin- og Spiritus-Sauce, som laves ved at komme et Glas Cognak, Rom, stærk Viin, eller Likeur, og to Theeskeefulde Sukker i en Pægel smeltet, iforveien udvasket Smør. — En Viin- og Citron-Sauce laves ved at koge en Pægel gammel Viin, Saften af to og Skallen af een Citron, med Sukker efter Smag, jevne den med Stivelse og pidske den over Ilden. — Saftsaucer laves enten af Saften af friske Hindbær, Ribs eller Kirsebær, som vrides og røres jevn

med Sukker, eller af halvt Ribs- og halvt Hindbærsaft med Vand, Kaneel, Citronskal, Vanille og Sukker. Naar man koger den, jevnes den, som anført, med lidt Kartoffelmeel. Naar Saucen serveres, kommer man et Glas Rom eller Cognak deri. Eller: En Pægel syltet eller raa Frugtsaft røres med en i en Pægel Vand udrørt god Theeskeefuld Kartoffelmeel stadigt over Ilden indtil det netop koger; man kommer syltet Marmelade, eller kogte Rosiner deri, lidt Citron, Viin eller Cognak. — Kirsebær-Sauce: Et Fjerdingspund Kirsebær støbes og koges i en halv Pot Vand, sies og Saften sættes igjen over Ilden med en Theeskeefuld Kartoffelmeel, Sukker, Kaneel eller Citronskal og nogle syltede Bær, indtil den koger. Vil man lave denne Sauce af tørrede Kirsebær, kommer man deri lidt Ribs- og Hindbærsaft og nogle Skiver Citron. — Æble-Sauce: Efterat Æblerne ere ituskaarne, morkoges de i Vand med nogle støbte Mandler, mases gjennem et Dørslag og sættes igjen over Ilden med lidt Viin, Citronsaft og Citronskal, Sukker og lidt Kartoffelmeel, og gives et Opkog dermed. Man kan, om man vil, tilføie Korender og lidt Kaneel. — Rom-Sauce: En Spiseskeefuld Smør og ligesaa meget Meel sammenrøres og gives, under stadig Omrøring, et Opkog med en god qvart Flaske Rhinskviin, hvorpaa man kommer deri tilstrækkeligt Sukker, Saften af en Citron og et Glas gammel Rom. — Punsche-Sauce laves paa samme Maade som den ovenfor anførte Viinskum-Sauce, kun med den Forskjel, at man tager noget mindre Viin og istedet derfor Rom eller Arrak. — Blomme- og Svedske-Sauce: Stenene udtages og Blommerne skrælles; hvorpaa de morkoges med Vand, Citronskal, Kaneel og Nelliker, sies og spædes med Viin og Vand, sødes med Sukker, gives endnu et Opkog og jevnes med en halv eller heel Skeefuld Kartoffelmeel, udrørt i Vand. — Chokolade-Sauce: Et Fjerdingspund Chokolade koges i en halv Pot

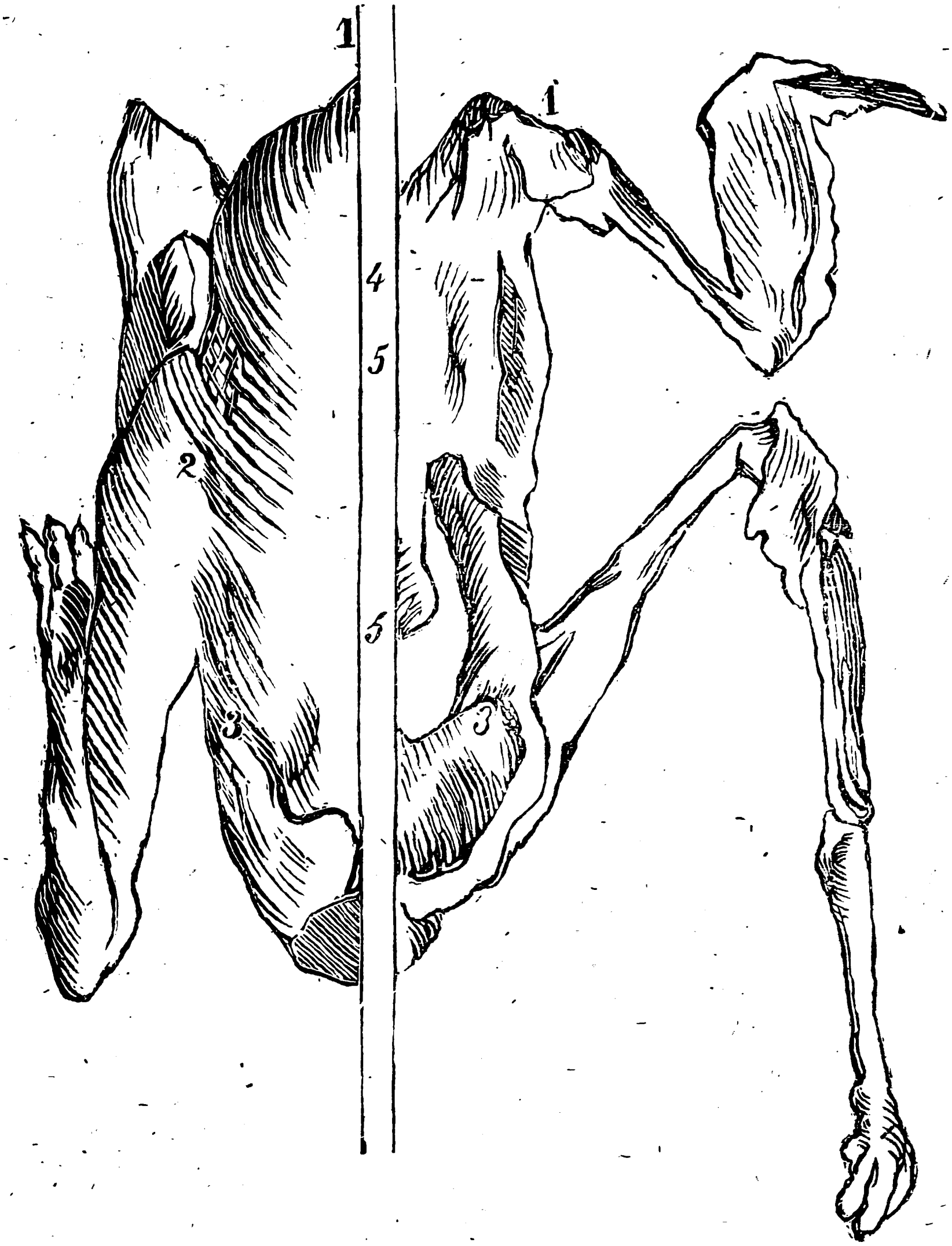
Melk eller Fløde og legeres med fire Æggeblommer, eller med to Æggeblommer og en lille Skeefuld Meel udrørt i lidt Melk. Vil man have denne Sauce rigtigt skummende, pidsker man fire Æggehvider stivt og kommer dem ogsaa deri. — Til Meelspiser og Buddinger bruges ogsaa, især i Tydskland, en Melkesauce, som gives Smag af Kaneel, Citron-, Appelsin- eller Pommerantsskal, Vanille, Marasqvin, Noyeau, Orangeblomster, Mandler etc., efter Smag og Godtbefindende, og som tillaves paa følgende Maade: En halv Pot Melk gives et Opkog med Kaneel, Vanille eller bittre Mandler etc.; man kommer tilstrækkeligt Sukker og nogle Korn Salt deri og legerer det med fire til sex Æggeblommer, som man har rørt med en Skeefuld Meel og noget koldt Melk. Likeur kommer man først i, naar Saucen er kogende. Denne Sauce kan serveres baade varm og kold. — Crêmesauce laves enten med eller uden Vanille. Man bruger til en halv Pot Fløde eller sød Melk sex à otte Æggeblommer, et Fjerdingspund Sukker og en Stang Vanille. Den laves ligesom Crême.

Soyers forbedrede Trancheerkunst, Kogekunst for Fattige og Cholera-Diæt.

Den Vanskelighed, som det medfører selv for en nogenlunde øvet Kok og Forskjærer, at ituskjære og tranchere Fjederkræ, saavel naar det skal opsættes som ved Taffelet, har foranlediget Soyer til at opfinde et særeget Instrument, som han har givet Navn af „The Tendon Separator“ og som igjennem Handelen ogsaa her let vil kunne erholdes. Dets praktiske Nytte vil være indlysende af omstaaende Illustration (195), som viser Halvparten af et Stykke Fjederkræ med Kjødet ved og den anden Halvpart, efterat det er afskaaret.

Man begynder Trancheringen med at trække Skindet over Vingerne og overskjære Senerne i hvert af Ledene (vide 1 paa Illustrationen), og paa samme Maade at overskjære Senerne i hvert af Fodledene (2), gjør saa et Indsnit til Brystbenet (4) og et lignende til Rygbenet (5). Ved disse fire Snit, som med den største Lethed skeer ved Hjelp af Separatoren, ere de fire Hovedsener overskaarne. Man bringer nu Ledemodene tilbage i deres forrige Stilling, anbringer Instrumentet i Kroppen ved den anden Ende af Fuglen, skiller Laarledet (ved 3) og giver derpaa nok et Snit ved Rygbenet (5). Med lidt Øvelse kunne Snittene i Brystet og Ryggen skee, uden at man i mindste

195.



Maade beskadiger Skindet. Fuglen opsættes derefter paa sædvanlig Maade. Naar den er stegt, faaer den ved denne simple Operation et langt bedre Udseende; den seer mere fyldig ud, paa Grund af at Senerne have mistet deres Sammentrækningsevne under Stegningen, og naar den bliver sat paa Bordet, behøver Forskjæreren kun at stikke Kniven ind, for at

faae Vingerne og Laarene, uden at han møder mindste Modstand; det Samme er Tilfældet med Brystet og Ryggen. Ved denne nye Fremgangsmaade kan en Høne trancheres i ti Stykker i omtrent tre Minutter. Paa en Kalkun eller Gaas overskjæres Senerne ganske paa samme Maade, og naar man skjærer den for, skjæres Filletskiverne ikke i lige Linie med Brystbenet, men paa Skraa; alle de andre Stykker som sædvanligt. Fasaner, Ænder og især alt Fuglevildt trancheres med Lethed paa samme Maade. En Hare og en Kanin maae ogsaa have Senerne og Rygbenet gjennemskaarne. For at iværksætte dette, lægger man dem paa Ryggen, giver med Separatoren sex Snit næsten igjennem Rygbenet fra Bugen af, og Dyret opsættes saa, for at steges. Hvis det er en meget stor Hare, skjæres alene Filetstykkerne for, og disse maae skjæres i tynde Skiver i en skraa Retning, istedetfor lige langsmed Ryggen.

Soyers Kogekunst for Fattige har i England vundet stort Bifald. Den nærmeste Anledning dertil var Hungersnøden i Irland 1847, ved hvilken Leilighed den britiske Regjering sendte ham derover, for paa Stedet at virke derimod, og Følgen deraf var Oprettelsen af de store Soyerske Suppekjøkkener for de Fattige, som ei alene findes flere Steder i Irland (hvor i Dublin eet alene daglig forsyner med 15,000 til 20,000 Portioner), men ogsaa i England og Skotland, og af hvilke eet i London, hvor Maden koges ved et nyt fortrinligt Gas-Kogeapparat (der er udført af Smith & Philips, Snow Hill, cfr. 1ste Deel, S. 77) daglig forsyner 8 à 10,000 Personer med Middagsmad. Af de Anviisninger, Soyer giver til at lave Mad for saa billigt Kjøb, at det grændser til det Utrolige, skulle vi her anføre følgende:

1) Kjødsuppe: Et halvt Fjerdingspund klaret Fidt kommes i en Gryde, som holder ni Potter Vand, tilligemed et Fjerdingspund skjært, magert Drekjød, uden Been, som er skaaret i Tærner paa omtrent en Tomme, og to Løg af Mellemstørrelse, skrællede og skaarne i Skiver; Gryden sættes over en Kul- eller god Glødeild og man rører om deri med en Træ- eller Jernskee nogle Minutter indtil det Hele er blevet lidt brunet. Saa kommer man deri Skrællen af to store Roer, eller Kaalrabi, femten grønne Blade eller Toppe af Selleri og det Grønne af et Par Purreløg (hvilket Alt almindeligt er Affald, som ikke bruges i Huusholdninger), efterat det Hele er skaaret i smaa Stykker, lader Gryden staae dermed ti Minutter endnu over Ilden og rører af og til om i den, hvoreefter man kommer deri en Pot koldt Vand, tre Fjerdingspund Meel og et halvt Pund Perlebyg, rører det Hele godt sammen, hælder otte Potter kogende Vand derover, strøer deri sex Lod Salt og et halvt Lod Puddersukker, rører nu og da om deri indtil det koger og lader det blive staaende og koge ganske jevnt i tre Timer, til hvilken Tid Byggrynene ville være aldeles møre. Denne Suppe vil, tillavet paa den nævnte Maade, holde sig i flere Dage; men maa da ikke forblive staaende i Gryden, men i et fladere Kar, hvori den mere er udsat for Luftens Paavirkning, og man maa af og til røre om i den indtil den er næsten kold, da den ellers, ligesom enhver anden Suppe eller Sauce, let bliver suur. Ihvor ubetydeligt end denne Suppe koster, er den befunden baade ret velsmagende og nærende. Med Hensyn til Benyttelsen deri af Skrællinger og Affald af Grønsager, vil det være tilstrækkeligt at gjøre opmærksom paa den Kjendsgjerning, at netop det Ydre, Skrællen og Topenderne af de fleste Grønsager og især af Rødder, indeholde en større Velsmag end det Indvendige deraf, af hvilken Grund Soyer ogsaa anbefaler, ikke

at skrabe, men blot godt at afvaske og skylle disse Vegetabilier inden de skjæres itu. — 2) Ærter: Et Fjerdingspund fedt Flesk skjæres i Tærner og kommes i en Gryde med to store eller tre mindre Løg, skrællede og skaarne i Skiver, og to Lod klaret Fidt; det brunes lidt over Ilden, hvorpaa man kommer deri fire Lod Roer eller Kaalrabi, ligesaameget Gulerødder, to Lod Purrer og to Lod Selleri, Alt skaaret i tynde Skraaskiver, bruner det i ti Minutter, paahælder saa otte Potter Vand og kommer, naar det koger, fem Fjerdingspund Flækkeærter deri, lader dem koge jevnt i to til tre Timer, indtil de have maset sig, krydrer Ærterne med fire Lod Salt, et Lod Sukker og et halvt Lod Mynte, jevner dem med et halvt Pund Meel, udrørt i tre Pægle Vand, omrører det godt og lader Ærterne endnu koge et Qvarteer, hvorpaa de ere færdige til Servering. — 3) Fiskesuppe: Fire Pund fersk Fisk af hvilkensomhelst Slags, der er billigst Kjøb, skjæres i store Stykker og lægges i Gryden med sex Lod Salt, to Lod Sukker, lidt Peber, to Laurbærblade, lidt Timian og en Pot Vand; man stuver det ganske jevnt, udrører imidlertid to Pund Havremeel i otte Potter lunkent Vand og hælder det over Fisken, rører sagte om deri, saaat Fisken ikke gaaer formeget i Stykker, og lader det koge tyve Minutter, saa er Suppen færdig. Istedetfor fersk Fisk kan man ogsaa godt bruge Spegesild, eller tør salt Fisk; man maa da først lægge dem godt i Blød og undlader da naturligviis at komme Salt i Suppen. — 4) Fisk i Carri: Man lægger i Gryden fire Løg, en lille Visk af Laurbærblade og Krydderurter, et Par Æbler, hvis man kan faae dem, et Fjerdingspund Fidt, sex Lod Salt og et halvt Lod Sukker, bruner det et Qvarteers Tid, kommer saa deri et Pund Risengryn og halvfemte-Pot Vand og koger det indtil Grynene ere møre, hvorpaa man kommer deri to Lod Carri, udrørt i lidt Vand og sex Pund af den billigste Fisk, skaaren i

Stykker af Størrelse som et Æg, og koger den deri tyve til tredive Minutter, efter Fiskens Beskaffenhed. Ogsaa tillavet paa denne Maade smager veludblødt salt og tør Fisk fortræffeligt. — 5) Riis i Carri: Et Pund velskyllede Risengryn koges en Time i halvfemte Pot Vand, hvorefter man kommer deri halvandet Lod Sukker og fire Lod Salt, udrører et Pund Hvede- eller Havremeel og et Lod Carri i koldt Vand, kommer det i Riissuppen og koger det Hele i tyve Minutter. — 6) Beensuppe med Riis: Sex Pund Skanker, eller Kjødbeen fra et foregaaende Maaltid, hugges i smaa Stykker og koges fire Timer i elleve til tolv Potter Vand, tilligemed sex Lod Salt og en lille Visk Laurbærblade og Krydderurter. Imidlertid kommer man i en anden Gryde fire Lod Fidt, to Løg i tynde Skiver, et halvt Pund Grønsager, som Gulerødder, Roer, Selleri etc., skaarne i meget tynde Skraaskiver og et Lod Sukker, bruner det over Ilden i et Qvarteer og rører nu og da om i det, hvorpaa det omrøres godt med et halvt Pund Havremeel. Saa kommer man deri ni Potter af Beensuppen og sem Fjerdingspund, iforveien udblødte Risengryn og koger Suppen indtil Grynene ere møre. — Soyer anfører endnu flere Recepter til Godtkjøbsretter, som Pladsen her ikke tillader os at meddele; men af hvilke ogsaa Størstedelen ikke saa let her ville være anvendelige, fordi en Hovedbestanddeel deri er Maismeel, som hos os desværre er vanskeligere at erholde, skjøndt Mais, som bekjendt, netop er den Kornsort, der indeholder meest Næringsstof.

Soyers Cholera-, eller rettere Anti-Cholera-Diæt indskrænker sig, i Hovedsagen, til, saalænge man befinder sig rask under en Cholera-Epidemi, at nyde mindre af Fisk, Grønsager og Frugter end ellers sædvanligt, men ikke ganske at afholde sig fra Nydelsen deraf; istedetfor Kartofler at nyde Riis,

kogt i Vand, og ofte Carri, der, ligesom overhovedet en mere bindende (astringent) Diæt, er meget at anbefale. — Vi tilføie nogle af hans Opskrifter paa Retter, der fortrinligt kunne anbefales dem, som enten have Tendents til at faae Cholera, eller nære stor Frygt for denne Sygdom: 1) Kogte Riis: Et halvt Pund Risengryn skylles godt i koldt Vand, som bortkastes, lægges derpaa i lidt over to Potter kogende Vand, hvori man lader dem koge i ser Minutter, og hældes op paa en Sigte; Grynene kommes saa i en med lidt Smør smurt Gryde og sættes under Laag ind i Ovnen eller i Nærheden af Ilden, i et Qvarteers Tid, eller koges samme Tid i Vand, i hvilket sidste Tilfælde man lader Vandet afløbe paa en Sigte. Hvert Gryn vil da ligge for sig, uden at de blive ufordøielige. De serveres glohede, enten blot med Salt, eller med en halv Theeskeefuld Salt, et halvt Lod Puddersukker, lidt Cayennepeber og et Lod salt Smør, som røres løseligt om i dem med en Gaffel. De kunne ogsaa serveres med Carri; man rører da en Spiseskeefuld Carri deri. — 2) Bagte Riis: To Æg røres godt i en halv Pægel Melk og blandes derpaa med Risengrynene; man kommer dem paa et Posteisad, bager dem i tyve Minutter og serverer dem til Kjød. — 3) Riis à l'Indienne: Et halvt Fjerdingspund magert Flesk skjæres i smaa Tærner og røres med en Træskee over Ilden med lidt Smør og et halvt Løg af Mellemstørrelse; man kommer de i Vand kogte Risengryn deri, krydrer dem som ovenfor anført, kommer mindre Salt og intet Smør, men en Spiseskeefuld Carri deri, omrører det Hele godt og serverer det glohedt. — 4) Ristet Kjød med Carri à l'Indienne: Et Pund magert og skjært Ore-, Kalve-, Bede- eller Hønsekjød skjæres i Tærner og ristes over Ilden, under stadig Omrøring med en Træskee indtil der neppe er noget Schy mere tilbage; saa kommer man derpaa en Spiseskeefuld

Carri og ligesaa meget Meel, rører det Hele godt sammen, spæder det med en Pægel Vand, strøer deri to Saltskeefulde Salt og tre dito Sukker og lader det koge ganske jevnt indtil Kjødet er mørt. Man maa nu og da røre om deri, for at det ikke skal brænde paa, og komme lidt mere Vand deri, hvis det er for tykt. Naar det skal anrettes, skjærer man tre haardkogte Æg i store Tærner, lægger dem derpaa og serverer Kjødet med Riis, kogt i Vand, særskilt dertil. For at variere Smagen, kan man komme lidt Løg eller Charlotter, Timian eller nogle Laurbærblade deri. — 5) Krydder-Æg: Ét Løg skjæres i Skiver og vendes over Ilden en Minut i et Lod Smør; man kommer lidt Meel og en halv Pægel Melk derpaa, lader det koge fem Minutter, kommer saa deri fire haardkogte Æg, skaarne i store Tærner, og krydrer det med Peber og Salt. — 6) Æg i Carri: Tre hele Æg pidskes og røres derpaa i en Pot Melk, med lidt Salt, ganske lidt Sukker og to Theeskeefulde Carri, hvorefter de bages paa et Fad eller i en Skaal. Dette er en meget let fordøielig og nærende Ret.

Maal- og Vægts-Forhold; Arrangementet af Dineer, Soupeer og Dejeuneer; Spise-sedler; Borddækning etc.

Det er en temmeligt almindelig Anke mod de fleste Kogebøger, at de hverken aldeles nøiagtigt angive, for hvor stort Personantal de deri meddeelte Opskrifter passe og kunne være tilstrækkelige, eller præcise Maal- og Vægts-Forhold af Ingredientserne til Retternes Tillavning. Skjøndt vi have bestræbt os for, i alle væsentlige Tilfælde, ogsaa i denne Henseende at fyldestgjøre enhver rimelig Fordring, er det dog at vente, at denne Anke heller ikke vil undlade at gjøre sig gjeldende mod nærværende Kogebog, som, netop paa Grund af sit udførligere Indhold, umuligt i alle enkelte Tilfælde har kunnet meddele en saa minutieus Detail, og man vil sikkert ogsaa, ved nærmere Overveielse, ikke kunne andet end indrømme, at ihvor ønskelig denne endog for Mangen kan være, vilde den ved mange af de her meddeelte Opskrifter medføre næsten uovervindelige Vanskeligheder, for ikke at tale om den større Vidtløftighed, som vilde have været en Følge deraf. Enhver Husmoder, ja ethvert Tyende, der ikke er aldeles uerfaren i Madlavning, vil desuden let af de anførte Qvantiteter kunne skjønne og med nogen Opmærksomhed og ved egne Jagttagelser

vide at træffe det rigtige Forhold, saameget mere som dette dog altid kun kan gjelde tilnærmelsesviis og ialtfald maa rette sig efter Antallet af Retter til hvert Maaltid m. m. For imidlertid end yderligere at lette en saadan Beregning, skulle vi her (efter Scheiblers nyeste Kogebog) anføre Maal og Vægt af flere Ingredientser til Retter ved et Maaltid efter Personantallet. At det kun kan være omtrentligt, er en Selvfølge, da lokale eller personlige Forhold altid kunne have nogen Indflydelse med Hensyn til Størrelsen af det Quantum, som udfordres.

Til en stor Diner fordrer Kjødsuppen, naar den skal være god og kraftig, idetmindste et halvt Pund Oxekjød pro persona. Skal det være en klar Suppe, maa man regne noget mere, og en Høne til hver fire eller sex Pund Oxekjød. Til en mindre Diner behøver man til en lignende Suppe tre Fjerdingspund Kjød for hver Person. En Pot Suppe kan regnes til tre à fire Personer. — Af en god gammel Høne kan man lave en velsmagende Suppe til tre à fire Personer. — Af Oxekjød, Oxefilet, Kalvesteg, Fricandeaux, Bede- og Lammesteg regner man et Pund til hver Person, saafremt dette Kjød er den væsentligste Ret; ved en stor Diner derimod et halvt til tre Fjerdings-Pund. En stor og kjødfuld Dyreryg som Hovedret kan regnes til 8 à 10 Personer; men ved en Diner til 14 à 16 Personer; en Dyrekølle som Hovedret til 6 à 8, og som Steg efter flere andre Retter til 10 à 12 Personer. Af Beefsteg og Côteletter udfordres tre Fjerdingspund à eet Pund pro persona; i Forbindelse med andre Retter kun et halvt, eller høist tre Fjerdingspund. En Hare er som Hovedret tilstrækkelig til 4 à 5 Personer; efter flere andre Retter til 6 à 8 Personer. En stor Oxetunge kan som Hovedret regnes til 6 à 7 Personer. En stor kalkunsk Hane er som

Hovedret nok til 8 à 10 Personer og som Steg efter andre Retter til 12 à 14 Personer; en stor kalkunsk Høne i første Tilfælde til 6 og i sidste til 8 à 10 Personer. En Kapun til 4 à 6 Personer; en Fasan til 6, og to store Agerhøns til 4 à 5 Personer. Af Kyllinger kan, saalænge de endnu ere smaa og naar Maaltidet kun bestaaer af to Retter, ikke regnes mindre end en heel til hver Person. Hvis de derimod ere saa store, at de kunne skjæres i fire Stykker, regner man to til 3 Personer, og efter flere foregaaende Retter en halv lille Kylling til hver Person eller to store til 5 à 6 Personer. Til Hønsefricassée som Hovedret regner man en Høne til 2 à 3 Personer. — Ved et Maaltid, som kun bestaaer af een eller to Retter, regner man 3 Duer til to Personer. Serveres der flere Retter, er 1 Due nok til hver Person. Til Duefricassée som Hovedret tager man 1 Due pro persona, og naar der er flere Retter, 2 Duer til tre Personer. Af Kramsfugle regnes 3, men ved flere Retter 2 for hver Person. En Gaas er tilstrækkelig til 6 à 8, og en And til 3 à 4 Personer. — Naar Fisk er Hovedretten, regner man tre Fjerdingspund, eller høist et Pund, men ved store Dineer kun et halvt Pund til hver Person; og ved dens Tillavning kan man til hvert Pund Fisk anslaae omtrent fire Lod Smør. — Af Gemyse kan regnes en Tallerkenfuld Grønneærter, Bønner, Roer etc., tre Fjerdingspund Asparges og et halvt stort eller et heelt lidet Blomkaalshoved pro persona, til et almindeligt Maaltid; ved større Dineer kun omtrent det Halve. — Et Pund Risengryn, kogte i Melk, er, som Hovedret, tilstrækkeligt til 5 Personer. — Et Pund røget Lax regnes til 6 og et Pund Kalvebrissel til 3 Personer. — Af Æggeretter med Meel kan, til et Maaltid paa flere Retter, anslaaes tre Æg til 2 à 3 Personer; men bestaaer Anretningen desforuden kun af Suppe og Steg, idetmindste to Æg pro persona. — Til

Kjødretter er en halv Pot kraftig Sauce tilstrækkelig for 10 à 12 Personer. Smørsauce til Fisk, Grønsje, saavelsom Frugt-, Fløde- eller Vinsauce, maa laves rigeligere. — En Pot Is regnes til 8 à 10 og ligesaameget Gelee til 10 à 12 Personer.

Om **Arrangementet af et Taffel** bemærker Forfatterinden af den i Wien udkomne „Illustr. Muster-Kochbuch," Anna Dorn, Følgende:

Omendskjøndt Hovedregelen ved et Taffel-Arrangement stedse er og bliver den allerhøieste Grad af Reenlighed, ikke alene ved Retternes Tillavning, men ogsaa ved Alt hvad der hører til Borddækningen og Taffel-, Brugs- eller Zier-Apparater, saavelsom til selve Spiseværelset og dets Ameublement, saa kræver dog Nutidens Fremskridt i fin Levemaade desforuden Zierlighed, Harmoni, et passende Udvalg ihenseende til Retterne og til den Orden, hvori de serveres, og man indskrænker sig ikke længere til at kildre Ganen og Lugteorganet og til at vække og tilfredsstille Appetiten; man stræber ogsaa at skaffe Øiet en behagelig Nydelse og at udbrede en fri, munter Tone, som kan sætte enhver af Gjæsterne, der ikke lader sig hilde af en forgangen Tids ceremonieuse Hensynsfuldhed, i en glad Stemning, som er den bedste Leder for Lunet og Selskabeligheden. — I store Huse holder man Taffeldækkere, hvis smaa Kunster: Sammenlægning af Servietter etc. let lade sig lære, naar man blot engang har seet dem, og vel ogsaa forøge ved egen Opfindsomhed; den systematiske Opstilling af hvad der hører til Bordet o. s. v. kræver kun et noget øvet Øie og tidligere Forsøg, for at kunne bemærke enhver Feil og redressere den. Enhver der har nogen Takt, vil af sig selv indsee, at der udfordres den meest overeensstemmende Lighed ihenseende

til de forskjellige Stel af Porcellain, til Sølvtøi, Glas og Dækketøi; at Gammelt og Nyt, tungt og let, flere Slags forskjelligartede Mønstre etc. vilde give en forresten nok saa god Anretning et vist simpelt Anstrøg, som om Apparatet var skrabet sammen fra flere Kanter; at hver Ret kræver en Omskiftning af Tallerkener m. v. med nye, der passe for den næste Ret, og at der skal staae andre Glas paa Bordet til de finere Vine end til dem, der først nydes, for ikke engang at tale om, at man aldrig maa lægge Skee og Kniv eller sætte Glas paa venstre Side af en Couvert og at Stolene ikke maa placeres saa nær hverandre, at de ere til Hinder for Gjæsternes Bequemmelighed. — Efterat den Tvang, som en streng Etikette paalagde, nu forstørstedelen er banlyst fra Taffelet, saaat der ikke længere tages et ængsteligt Hensyn til Gjæsternes Rang, for derefter at bestemme deres Plads, og da desuden det runde Bord i Vennekredse foretrækkes for de lange Spiseborde, er det ikke forbundet med saa stor Vanskelighed eller Overveielse at anvise enhver Gjæst hvor han skal sidde; ved de runde Borde er enhver Plads lige og ved store Taffeler udgjør nu ikke længere Pladserne øverst ved Bordet, men derimod Midtpladserne paa begge Sider de egentlige Æressæder, hvorved ogsaa flere i forrige Tider heelt martrende Collisioner undgaaes. Større Opmærksomhed og Overlæg kræver det ved Bordselskaber af begge Kjøn, deels at faae tilveiebragt en saakaldet Bunterad ved Bordet, saaat, saavidt muligt, hver Dame kommer til at sidde mellem to Herrer og hver Herre mellem to Damer, hvorved da tillige opnaaes, at selve Gjæsterne lette Opvartningen, idet at Herrerne sørge for de dem nærmest siddende Damer. Naar Bunteraden er complet, maa ogsaa hver Dame sidde ligeoverfor en Herre; men man placerer aldrig en gift Kone ved Siden af, eller ligeoverfor sin Mand, eller en Søster ved Siden af, eller ligeoverfor sin Broder, og man gjør bedst

i at holde Børn, der enten ikke forstaae at opføre sig med Anstand, eller som med Selvklogskab gjerne blande sig i Ældres Tale, aldeles borte fra Bordet, og naar der er flere Børn i Selskabet, dække for dem alle særskilt ved et Bord for dem selv. — Med det stive Ceremoniel og den gammeldags Etikette have ogsaa alle de overdrevne Høflighedsbeviisninger og Complimenter, som før qvalte enhver livligere Conversation, faaet deres Løbepas. Qvintessentsen af den nu herskende fine Levemaade er: Bort med al Tvang! Man tager uden videre den Plads, som anvises, beholder den Portion, man faaer, uden først at lade Tallerkenen gjøre en Rundaf om Bordet, tager, uden at lade sig nøde, og har som Chapeau især Opmærksomhed for de ved Siderne siddende Damer, saavelsom for den Dame, der sidder ligeoverfor, hvis hendes Chapeau skulde forsømme det. —

I sine Breve fra en Dame om Huusholdning og Kogekunst i „The modern Housewife,“ udtaler Soyer sig paa følgende Maade mere detailleret om samme Gjenstand:

— — Jeg har altid været af den Mening, at Arrangementet og Serveringen af et Middagstaffel bidrager ligesaa meget til Gjæsternes Tilfredshed som selve Retterne, og jeg havde i forrige Uge et praktisk Beviis derpaa. Min Mand og jeg vare budne til Middag hos en Ven af ham i City, hvis Kone jeg vel havde seet engang før i et Aftenselskab, men ikke kjendte videre til. Middagsmaden blev serveret temmelig punktligt, kun en halv Time efter den bestemte Tid. Da jeg kom ind i Spisestuen, sagde mit første Blik paa Bordet mig strax, at der var en Mangel paa savoir faire i Arrangementet; Sølvtøiet, som fandtes der baade i rigelig Mængde og splendidt, havde en saa guul Teint, at det saae ud som Plet, og Chrystallet var stærkt dugget. Min første Overraskelse var, at der ikke laae Servietter paa Bordet, den næste, at de dybe

Tallerkener til Suppen vare aldeles kolde (hvilket jeg desværre ofte har fundet andre Steder). Efterat Fisken var serveret og jeg havde ventet indtil den var kold efter Saucen til den, fik jeg en stærk Tvivl om, hvorledes det vilde gaae med Resten af Maaltidet. Den anden Anretning kom; den var svær og i altfor stor Overflødighed; Retterne vare veltillavede, men der var kun een Tjener til Opvartning; vi vare fjorten ved Bordet og efter den strænge Formalitet, som herskede, vilde det have været en Helligbrøde, hvis Nogen havde rakt sin Tallerken frem, for at faae noget Gemyse, eller hvad han ellers ønskede sig. Der stod fire, meget massive Sølv-Saltkar ved hver Ende af Bordet og en prægtig Plat-Menage i Midten; de varme Retter ved denne Anretning bleve, ligesom ved den forrige, kolde og smagløse inden man kunde komme til at nyde dem, og medens Tjeneren gik om og skjænkede Champagne i Glassene vare alle Tallerkenerne tomme, — kort at sige, det var en god Diner, som Ingen havde godt af. Vinen havde da ogsaa mindre Smag end ellers, og de lange Pauser imellem Retterne gjorde Formaliteten endnu større end den virkelig var og fremkaldte det Ønske, at Taffelet snart maatte være forbi, hvilket da ogsaa endelig skete. Omtrent en halv Time efterat Dugen var tagen af og netop da Conversationen begyndte at tøe lidt op efter den frosne Tilstand, hvori den var kommen ved Bordet, trak Fruen sig tilbage med os Damer, og vi maatte nu i halvanden Time døie den flaue Conversation inde i Salen, hvorved den hvislende Maskine paa Kaffebordet spillede en Hovedrolle. Der blev fra Tid til anden sendt Bud ind i Spisestuen, for at melde, at Kaffen nu var færdig, og da endelig Herrerne kom, havde to af dem taget saa godt til sig af Vinen, at de blève modtagne med adskillige harmfulde Diekast fra deres Koner, der vare glade ved at faae dem ned i Vognen, som ventede, og ikke mindre glad blev jeg, da Tjeneren meldte,

at vor Vogn holdt for Døren. — Alt dette hidrørte ingenlunde fra mindste Kniberi; thi der vilde ikke have manglet det Mindste, hvis det havde været at faae for Penge; men ene og alene fordi man ikke forstod at arrangere, og Enhver, der vil byde gode Venner til sig, bør dog først tænke paa, om han kan indrette det saaledes, at de kunne have nogen Fornøielse deraf. Penge kunne naturligviis skaffe de største Lækkerbidskener af enhver Art; men at disponere over disse Lækkerbidskener paa bedste Maade og saaledes at Ens Venner kunne sætte Priis paa dem, det forstaaer man desværre ikke i flere af de Huse, jeg besøger. — Ved det Middagsselskab hos mig, hvorom De, kjære Veninde, i Deres sidste Brev ønsker at høre en detailleret Beskrivelse, vare vi Tolv til Bords; thi skjøndt baade vort Spiseværelse og vort Bord tilsteder et større Antal; indbyder jeg nødig flere, da dette Tal bedst passer til mit Sølvservice og mit hele Kjøkkenarrangement, og Conversationen desuden lettere deler sig og gaaer i Stumper naar der er over Tolv ved et Bord. Du veed, at vi ikke har nogen Tjener; men ved deslige Leiligheder leier jeg to, og placerer een paa hver Side af Bordet, hver med sit eget Sidebord, hvor han kan faae Alt hvad han behøver. Spiser man ved Lys, er det Første, man maa passe, en god Belysning: Lysene maae placeres saaledes, at Ingen af dem, der sidder ved Bordet, kommer i Skygge, og der maa være saa stærk Belysning, at Alt fremtræder deri saa fordeelagtigt som muligt. Naar Dugen er tagen af, pleier jeg at sætte nogle af Lysene hen paa Sidebordene. Mit Spisebord er, som Du veed, fulde tre Alen bredt og jeg sætter i Almindelighed en Vase med Blomster i Midten, da disses Friskhed og Duft giver Bordet et livligere Udseende og Vasen desuden tilsteder Anbringelse af en Biret (flanc) paa hver Side. Min Mand og jeg foretrække den gamle engelske Skik at placere os hver for sin Ende af Bordet, istedetfor

ved Siden af hinanden. Naar Dugen er lagt, med den rette Side øverst, lader jeg placere en Serviette, to Par Knive og Gafler, to Spiseskeer og to Viinglas ved hver Couvert og et Saltkar mellem hveranden, da Salt bruges af Enhver, skjøndt tidt paa en urigtig Maade; Plat-Menagerne o. a. Requisiter sættes paa Sidebordene. Suppen anrettes af mig og Fisken af min Mand; Sauce og Kartofler fra Sidebordene. Saaledes faaer jeg Leilighed til at see, at mine Gjæster nyde al sømmelig og lige Opmærksomhed, og kan ogsaa besvare enhver Anmodning om at drikke et Glas med mig. Imidlertid har Pigen havt behørig Tid til at lægge den næste Anretning paa Fadene og bringe disse til Døren, da jeg ikke holder af lange Pauser imellem Retterne, og den bestaaer i Almindelighed af Fjederkræ, som Kyllinger, unge Høns etc., som jeg lader sætte foran mig, saaat den Herre, der sidder ved min høire Side, faaer Leilighed til at vise sig galant ved at tranchere dem og jeg endnu bedre Leilighed til at vise mine Gjæster Opmærksomhed. Min Mand, der er en fortræffelig Forskjærer, faaer Stegen, en Bederyg, en Kolle, eller Lammesjerding, foran sig, og Resten af Retterne bestaaer i en Tunge og forskjellige Mellemretter, eller Entrées. Jeg vælger helst dem, der ere lettest at tranchere og heller ikke volde Kokkepigen formeget Bryderi. Under denne Deel af Maaltidet beroer Meget paa Opvartningen; Tjenerne maae næsten paa Blikket kunne see hvad enhver Dame eller Herre ønsker, hvilken Slags Gemyse de skulle række dem etc.; det er paa deres Opmærksomhed og paa varme Tallerkener det beroer, om den mere substantielle Deel af Maaltidet vil blive tilfredsstillende. Saasnart som jeg seer, at der er sørget for Alle og Conversationen, som en Følge deraf, just ikke er meget livlig, giver jeg Tjenerne et Vink og man hører øieblikkelig Knaldet af Propperne paa to Flasker Champagner, som de have parat, tilligemed en Bakke med sex Glas til hver; de ere snart

ſerverede og forberede Ganen til Mellemretterne, ſom i Regelen vinde meget Bifald, ſaaat min Kokkepige vilde troe, at der var noget mislykket for hende, hvis ikke et Par af Fadene kom tomme tilbage. Ved at ſkjænke Champagnen paa denne Maade, ſlaaer den desuden langt bedre til, end hvis man kun aabnede een Flaſke ad Gangen, da der vil blive Nok tilbage i Flaſkerne til at en Herre kan bede en Dame drikke et Glas Champagne med ham. Naar jeg har Vildt, gjør jeg candiſerede og ſøde Sager til en ſærſkilt Anretning, og paſſer, at der er kolde Tallerkener til Geleerne etc. og at de tilſvarende Drikkevare ſkjænkes rundt medens de ere paa Bordet. En Oſt placeres foran min Mand og Macaroni foran mig. Man har meent, at Servietter ere til Overflod ved et engelſk Middagstaffel, hvor man vaſker ſine Hænder ved Bordet efter Maaltidet; men jeg veed ikke hvorfor Englænderne ikke ſkulde optage en Skik, hvorved de ville blive endnu reenligere. Min Mand har foræret mig et Par ſmukke Fade med to Afdelinger, af hvilke den yderſte fyldes med Roſenvand, den inderſte med lidt Eau de cologne; disſe præſenteres langs hver Side af Bordet, og man dypper deri Hjørnet af Servietten. Han har ogſaa indført ved vort Bord, men kun til Julen, en gammel engelſk City-Skik, ſom Herrerne ſynes at holde meget af — jeg kan derimod ikke ſvare for Damerne —: det er at lade Kjærlighedsbægeret (The loving cup; — maaſkee bedre: Venſkabspokalen) gaae om. Han lader nemlig en Pokal ſætte foran ſig, naar Oſten bringes ind; efterat have fyldt begge ſine Borddamers Glas, reiſer han ſig og drikker paa deres og vore øvrige Gjæſters Sundhed; Pokalen gaaer ſaa til den Herre, der ſidder paa venſtre Side af ham; denne reiſer ſig, fylder den Dames Glas, der ſidder paa hans venſtre Side, reiſer ſig og drikker hendes og det øvrige Selſkabs Skaal, og ſaaledes gaaer Pokalen fremdeles Bordet rundt. For at forlænge Tiden

og nyde Selskabeligheden ved Bordet saa meget som muligt, lader jeg ikke Deserten bringe ind førend et Qvarteers Tid esterat Dugen er tagen af. Omtrent en halv Time esterat den er sat paa Bordet, og naar jeg seer, at Conversationen begynder at blive mindre almindelig, gaaer jeg ind i Salen; Tjenerne borttage de brugte Glas og Desert-Tallerkenerne, og min Mand lader bringe for Herrerne nogle af hans fine røde Vine, eller Burgunder, i Isskjølere. — Du veed, kjære Veninde, at jeg kun indrømmer os ældre Damer lidet over en halv Time til at tale om de sidste nye Moder, eller om Fru A's Hat og Fru B's Kappe etc., eller de unge Damer om deres sidste Balcavalerer og lignende Bagateller, inden der serveres Kaffe og Thee, som jeg altid lader bringe ind, lavet i Kjøkkenet og skjænket i Kopper, saaat jeg kun har Flødekande og Sukkerskaal i Værelset. Man er derved fri for Formaliteten ved et Theebord med den syngende Maskine; en og anden ung Herre med en Byronkrave og lidt Dunn paa Hagen faaer Leilighed til at vende Nodebladene for en ung Dame ved Fortepianoet og nyde sin Kaffe paa samme Tid; min kjære Fru Moder og en gammel Herre kunne faae sig en Whist og drikke deres Thee under Spillet; eller, hvis de unge Damer ere stemte for lidt Dands, kunne de faae en Vals eller Polka medens Kaffen serveres. Klokken bliver da snart halv elleve; Fru C's og Dr. D's Equipager holde for Døren. Selskabet bryder op, veltilfreds med den Aften, de have tilbragt i hverandres Selskab; og Du seer, at Styrelsen af det hele Arrangement har været mig en reen Bagatel. —

Man vil let have bemærket, at den hele foranstaaende Skildring af Arrangementet ved en Diner refererer sig til den sildige Tid, hvorpaa man overhovedet i England spiser til Middag, og hvorved der ikke kan blive Tale om noget Aftensmaaltid, ligesom ogsaa den deri berørte Vaskning af

Hænderne ved Bordet, saavelsom Damernes Afsondring fra Herrerne efter Maaltidet, for at disse kunne tage desbedre til sig af Drikkevarene, er aldeles engelske Skikke, af hvilke idetmindste den sidstnævnte just ikke torde være at anbefale til Efterligning. At Skildringen forresten indeholder flere Vink, som fortjene Opmærksomhed, vil Enhver ved Gjennemlæsningen nok have bemærket.

Vi skulle nu anføre, i hvilken Orden, eller Følgerække, endeel af de i det Foregaaende anførte Retter egne sig til at serveres ved en Diner: 1) Alle Slags Supper og lignende Formadsretter; 2) De saakaldede hors d'oeuvres som fine Ragouter, smaa Posteier, Croustader, Croquetter, Fondus og Ramequins, bagte Høns, Kalvebrissel, røget Lax, Kalve- og Lammebryst, Kalvefødder, Medisterpølser, Sardiner og Sardeller, Omeletter og Røræg, Macaroni etc.; 3) Fisk; 4) Kjød, som f. Ex. braiseret og indbagt Oxekjød, Roastbeef, Oxefilet, Beefsteg, Côteletter, Collops, Rouletter, Oxetunger og Oxehaler, Skinke og røget Kjød, Kalve- og Lammebryst, Kalvehoved, Bede- og Dyrekølle, Kapuner, Kalkuner, Ænder, Fasaner etc.; 5) Gemyser af alle Slags med dertil passende varme Garnituren, som Côteletter, Fricandeaux, Rouletter, røget Gaasebryst etc.; 6) Varme Entrées af Kjød, Vildt og Fisk som Fricasséer, Ragouter, Côteletter, Rouletter, Blanqvetter, Gratin, Epigram, Dyrefilets, forloren Skildpadde, Kyllinger, Høns, Kapuner, Kalkuner, Duer, Agerhøns, Fasaner, større Posteier og Kjød- eller Fiske-Buddinger, Krebs og Hummer, Karper, Gjedder, Lax etc.; 7) Kolde Entrées af Kjød, Vildt og Fisk som Mayonnaiser, Galantiner, Hummer- og Fiske-Salater, kolde Posteier, Gaas, And og Aal i Gelee, Skinke, Sylte, Vildsvinehoved etc.; 8) Stege, som Oxefilets, Dyre-, Hare-, Kalve-, Bede- og Lammesteg, og alle Slags stegt Fjederkræ og Fuglevildt, samt forskjellige Gemyse-Salater, Sardelle- og Silde-

salat; 9) Entremets, bestaaende af fine Gemyser uden Kjød; 10) Forskjellige Slags Buddinger, som Krebse-, Fiske- og Riis-Budding, allehaande søde Buddinger og Omeletter, Charlotter etc.; 11) Compotter; 12) Crêmer, Geleer, Blancmangers etc.; 13) Kager, Tærter og andet Bagværk; 14) Jis og Jispunsch; 15) Desert. NB. Ved mindre Dineer serveres Fisken efter Gemyserne og Compotterne med Salaterne til Stegen. Buddinger etc. kunne ogsaa, som det tidligere var Skik, serveres før Stegen; nu serveres de almindeligst efter den, hvorimod Smør og Ost præsenteres umiddelbart før Stegen. Ved en stor Diner serveres i Almindelighed to Slags Kjødsuppe, en klar og en hvid legeret, eller Purée-Suppe, og to forskjellige Slags Stege, den ene af Fjederkræ eller Fuglevildt, den anden af Dyr. — Vil man indrette en stor Diner ret splendid, kan det f. Ex. skee i følgende Orden: 1) Hvid og bruun Suppe; 2) Østers eller Kaviar (Østers serveres ogsaa undertiden før Suppen); 3) To forskjellige Slags hors d'oeuvres, f. Ex. Smaa Postei er og Croquetter; 4) Fisk, heel tillavet; 5) Kjød, garneret med Gemyser; 6) En Entrée af Fjederkræ, Kalvebrissel, med hvid Sauce; 7) En dito af Fuglevildt, Kalvekjød, Brissel, Vildt etc., med bruun Sauce; 8) Mayonnaise af Fisk, Hummer, Krebs eller Aal; 9) To Slags Steg med Salater; 10) Fiin Gemyse, uden Kjød, garneret med Croutons; 11) Kold Postei af Gaaselevere, Skinke etc.; 12) Kold eller varm Budding, eller Omeletter; 13) Compotter; 14) Gelee og Crême (hvis Buddingen var kold, da kun Gelee); 15) Tærter; 16) Jis; 17) Desert. — En simplere Diner: 1) Suppe; 2) Hors d'oeuvre; 3) Kjød; 4) Gemyse med varm eller kold Garnitur; 5) Fisk, heel eller trancheret; 6) Entrée af Fjederkræ, med hvid eller bruun Sauce; 7) Steg, med Salat og Compotter;

8) Budding eller Omelette etc.; 9) Kage; 10) Smør og Ost, Desert og Frugt. — En endnu simplere: 1) Suppe; 2) Smaa Posteier, Østers eller Kaviar; 3) Kjød; 4) Gemyse med Garnitur; 5) Fisk eller varm Postei; 6) Steg, med Salat og Compotter; 7) Kage; 8) Smør og Ost; Frugt. —

Soyer leverer i sin Modern Housewife følgende Spisesedde1 til en Diner for tolv Personer: 1) Suppe (Purée af Ærteskokker); 2) Fiske-Filet med Østerssauce; 3) Bederyg og Kalkun med Selleri-Sauce; 4) Côteletter og spækket Kalvebrissel med hvid Sauce; 5) Gemyser og Kartosler; 6) Agerhøns og Vildænder, med Frugtgelee, Crême, Salat og fiin Gemyse; 7) Isbudding og 8) Desert. — Til et Selskab af tyve Personer ved en Fødselsfest: 1) To Supper; 2) To Slags Fisk; 3) Bedekølle og kogte Kapuner; 4) Kalve-Fricandeau og Høns i Carri; 5) Oxefilet med Tomatsauce; Côteletter, smaa Østersposteier og Kalve- eller Hønse-Croquetter; 6) Vildænder og Agerhøns; 7) en Charlotte, Punsche-Gelee, indbagte Frugter, Meringue, Æbler med Riis; 8) bagte Østers, Hønse-Mayonnaise og Asparges; 9) Is og Gelee; 10) Desert. — Til en mindre Diner: 1) Julienne-Suppe; 2) Fisk; 3) En Lammefjerding; 4) Côteletter med Gemyse; Skinke og Bønner; 5) Kogt Kalkun; 6) Gelee eller Crême; 7) Bagværk; 8) Hummer-Salat; 9) Omelette soufflé; 10) Desert. — Til et dagligt Middagsbord for en velhavende Familie, hvor der jevnlig kommer uventede Gjæster, angiver han: Suppe, Fisk, Kjød eller Fjederkræ, en Entrée, to Slags Gemyse, Budding eller Tærte og lidt Desert. — En anden fordringsfri Spisesedde1 er følgende: Suppe, Kjød,

Gemyse med Garnitur, Steg med Salat og Compotter, Budding eller Crême, Smør og Ost, Frugt.

En stor Souper, med forstørstedelen varme Retter, kan serveres paa følgende Maade: 1) Bouillon i Kopper (eller ogsaa Viinskum-Suppe); 2) Fisk (heel eller trancheret); 3) En let Gemyse, med Garnitur af Lamme-Côteletter, Croquetter etc.; 4) En varm Entrée af Fjederkræ, Vildt etc.; 5) En kold Entrée som Mayonnaise, kold Postei etc.; 6) Steg med Salat og Compotter, 7) Varm eller kold Budding; Gelee eller Crême; 8) Let Bagværk; 9) Is; 10) Desert. — En simplere Souper: 1) Bouillon i Kopper; 2) Høns i Mayonnaise; 3) Fisk, heel eller trancheret, eller en varm Postei af Agerhøns, Duer etc.; 4) Steg, med Salat og Compotter; 5) Varm eller kold Budding; 6) Smør og Ost; Desert. — En Familie-Souper: 1) Fisk, trancheret, eller en varm Postei af Høns, Duer etc., eller ogsaa en Fricassée af Høns etc.; 2) Steg med Salat og Compotter; 3) Varm eller kold Budding.

Soyer leverer følgende Opgivende til en kold Souper for tredive Personer: Taffelet indrettes bedst ved en saadan Leilighed i Form af en Hestesko, (som den selskabeligste næstefter et rundt Bord). I Midten og for Spidsen af Bordet sættes en stor Agerhønsepostei; paa hver af Fløiene: Høns, Hummer-Salater, Mayonnaiser af Høns, Skinke, Tunge, Alt i Skiver og med Schy i Gelee og Petersilie over; og paa Sidebordet en god Oremørbrad eller Tyksteg, eller ogsaa Kalvefilet. Saafremt det ikke er paa Vildttiden, kan man tage en Kalkun eller Høns i Galantine istedetfor Agerhønse-Posteien. Paa de tre Borde placeres desuden (fire Assietter paa hvert): Geleer, Crêmer, Is-Kabinetbuddinger og fire Assietter med smaat Bag-

værk, Alt symmetrisk ordnet; tilligemed sex Assietter med forskjellige Compotter og sex med candiserede Frugter og Biscuits.

Man kan i Almindelighed antage som en Regel, at der ved en Souper maa serveres saa lidet Kogt som muligt af Kjød eller Fisk. Jomere Chrystal og Glas der kan anbringes paa Bordet, desbedre vil det tage sig ud, ligesom ogsaa Geleer, Retter af forskjellig Farve og Blomster bør bidrage til at forskjønne det.

Som en Følge af den sildige Middagsspisning (Kl. 5 eller 6 om Eftermiddagen), ere egentlige Soupéer sjeldnere i England end i andre Lande. Derimod har man i Regelen to Formiddags-Maaltider: Frokosten og den saakaldte Luncheon, af hvilke det første serveres omtrent paa samme Tid som hos os Theen eller Kaffeen om Morgenen; det sidste omtrent Kl. 12 eller 1. Begge Maaltider ere som oftest af en temmelig solid Beskaffenhed. Til Theen eller Kaffeen nyde Englænderne i Almindelighed Toast d. v. s. ristet Hvedebrød, der maa være een eller to Dage gammelt og som ristes paa begge Sider guulbrunnt paa en Gaffel over Glødeild, eller over et Fyrfad, og enten spises tørt, eller besmurt med Smør paa en varm Tallerken, eller ogsaa paa andre Maader, som f. Ex. med maitre d'Hôtel- eller Anchiovis-Smør, med forlorne, haardkogte eller Røræg, med ristet Spegesild, med Sild, Æg og masede Kartofler, med Sardiner, Lammenyre etc. Foruden denne Toast serveres der forskjelligt andet fiint Brød, Briocher, bløbkogte Æg, Speilæg, Omeletter etc., Karse, tørrede og stegte Villinger, ristet eller grilleret Lammenyre, ristet Skinke og Medisterpølse. (I Frankrig hører Blodpølser til de staaende Frokostretter om Vinteren). Kolde Kjødretter bruges vel ogsaa til Frokosten; men høre egentlig først til Luncheon, hvor de serveres med forskjellige Pickles og Saucer til, og i Regelen bestaae af hvad man har tilovers fra et foregaaende Middagsmaaltid. Til

Luncheon laves ogsaa forskjellige Slags Hachés og Carri'er, kolde Postejer, Beefsteg, Grillader, og paa Bordet sættes, foruden Pickles og Saucer, Kartofler, Smør, Ost, Sherry- og Portviin, ligesom der ogsaa undertiden serveres Syltetøier og Marmelader. Vil man have en varm Anretning, bliver det en Dejeuner à la fourchette, hvortil man, med Undtagelse af Supper, efter Ønske, kan anvende de samme Retter som til en Diner.

Vi skulle slutteligen anføre et Uddrag af den i „La cuisinière de la campagne et de la ville" meddeelte, detaillerede Anviisning til et fiint og elegant Taffelarrangement, à la Française, ledsaget af nogle Illustrationer:

Naar man inviterer Nogen til at spise hos sig, bør man først sørge for, at Spisesalen er vasket og reengjort med meer end almindelig Omhu, og Bordet bør stedse være dækket een eller to Timer før Spisetiden, for at Intet skal komme for seent eller blive glemt. Ved Bordet maa hver Gjæst have rummelig Plads; man kan ikke godt regne mindre end halvfjerde Qvarteer til hver Person; til tolv Personer maa Bordet følgelig være 10 Alen langt (man vinder naturligviis Endepladserne); og for at faae begvem Plads derpaa til fire Retter og Biretter, maa det være 2 Alen bredt. Da Gulvet i en Spisesal i Almindelighed er koldt, er det at anbefale at lægge et uldent Tæppe eller Maatter under Bordet. Lys ved Hængelamper er langt at foretrække for Lys paa Bordet, da Skinnet fraoven udbreder sig mere ligeligt, for ikke at tale om det Vanheld, at man kan komme til at vælte en Lampe eller Stage. Spiser man paa en Aarstid, da Mørket falder paa inden Maaltidet er tilende, er det bedst at rulle ned og tænde førend man gaaer tilbords. Naar Aarstiden tilsteder det, bør Vinen være paa rede Haand iforveien, placeret og mærket saaledes, at man ikke kan tage feil af den Orden, hvori den bør

serveres, og hvorved Følgende er at iagttage: Den simplere Rødviin serveres først, men det er saameget desvigtigere, at den er god som Ganen netop ved Maaltidets Begyndelse egner sig bedst til at smage den; Vinene fra Basse-Bourgogne og især fra Maçon ere de bedste af dette Slags. Disse afløses af de finere: le Beaune og le Pomard, den lette Volney, Clos-Vougeot, Chambertin og Romanée, Langon, Canon, Saint-Emilion etc., og disse igjen af de stærkere fra Roussillon og Rhones Bredder, blandt hvilke man har Valget imellem: Jurançon, Grenache, Pic-Pouille, Château-Grillé, Côte-Rôtie, l'Ermitage, Saint-Gilles og Tavel. Nu komme de hvide Vine: Graves, Barsac, Sauterne, de hvide Bourgognere, eller Rhonevinene, som den delicieuse hvide Ermitage. Til Deserten fyldes Glassene med den brusende Champagne, dog meest for at behage Damerne; thi Kjendere foretrække den ikke mousserende Aï, Pierry og Epernay, medens Damerne finde at kun den behagelige Arbois kan gjøre den Rangen stridig. Ved Slutningen af Deserten, til de søde Kager og Crêmer, serveres de spirituense og søde Vine fra Roussillon, Languedoc, Provence og Spanien: Rivesalte, Lunel, Grenache, Malovisie, Frontignac, Malaga, Xeres og Alicante. Bordeauxvinene maae sættes i Varmen nogle Timer iforveien, da de ellers ere uden Bouquet; Bourgognevinen derimod serveres frisk, men ikke i Jis, hvilket kun bør være Tilfældet med Champagne og de simplere Vine. — Dersom man vil servere Viin (som Portviin og Madera) paa Karafler, maae disse fyldte placeres vis à vis med Karafler, fyldte med Vand, og alle paa Flaskebakker. Tjenerne maae iforveien have Ordre til at fylde dem saasnart som de ere tømte, saavelsom til strax at borttage de tømte Flasker og sætte fulde istedet.

Ovenover Borddugen er det Skik i Frankrig at brede en mindre Dug, som ikke maa naae længere end til Tallerkenerne,

og som tages af, naar Deserten skal serveres. — Det er en Selvfølge, at Alt paa Bordet maa være saa smagfuldt ordnet, at det gjør et behageligt Indtryk ved første Diekast. Man bør f. Ex. ikke pakke Skee, Kniv og Gaffel ind under Kanten af Tallerkenen, men derimod opstille disse Gjenstande i Form af en lille Trophæ, som smykker hver Couvert. — I England bruger man at skifte Kniv og Gaffel ved hver Ret. I Frankrig skeer det i Regelen kun naar man har spiist Fisken. Tjenerne sætte Suppeterrinerne hen paa et Sidebord, hvor de øse Suppen op i Tallerkenerne, for at bringe den om ved Bordet, ligesom ogsaa Stege og alle større Retter, efter først at have figureret hele paa Spisebordet, trancheres paa Sidebordet og af Tjenerne præsenteres om paa Fade; hvorimod saadanne Retter, som vilde tabe i Delicatesse ved at staae paa Bordet, serveres paa Tallerkener, som man lader circulere, uden at præsentere dem omkring. Foruden flere Sæt af Couverts til at skifte, maa Forskjærerkniv og Gaffel, saavelsom et Par Ragoutskeer, placeres henimod Midten af Bordet, saaledes at den, der gjør Honneurs ved Maaltidet, kan have dem til sin Raadighed. Alle disse Gjenstandes Ordning maa, tilligemed Placeringen af Plat-Menager etc., bidrage til at pynte Bordet. — Ved almindelige Anretninger placeres de dybe Tallerkener i en Stabel mellem Suppeterrinen og Værtens Couvert, en Tallerken ved hver Couvert og et lidet Franskbrød, eller afskaaret Stykke af et større, stikkes under Servietten, som til den Hensigt lægges i en eller anden pittoresk Form. Ved hver Tallerken sættes først et almindeligt Viinglas, et mindre til finere Rødvine og et endnu mindre til Madera- eller Portviin; Champagneglasene bringes først til Deserten. Flasken gaaer fra Haand til Haand, og Enhver betjener sig selv, efterat man har modtaget den af Tjeneren, eller af Værten, hvis der ikke er Opvartere.

Hvad der ved et Maaltid skal bydes, d. v. s. en Liste over Retterne, eller Spisesedde l, burde man egentlig aldrig iforveien meddele sine Gjæster, da man maa gaae ud fra den Forudsætning, at Ingen af dem vil gjøre Værten den Affront at troe, at Enden af Maaltidet ikke vil svare til Begyndelsen og at han derfor maa forsyne sig i Tide. Men Værten maa, saavidt som muligt, have skrevet Spisesedlen iforveien saa betimeligt, at hans Kok eller Kokkepige har kunnet anskaffe alt Fornødent til alle Retternes Tillavning. Det er imidlertid for Tiden Skik i mange franske Huse, at lade omdele Spisesedler, eller Lister over Retterne, som lægges mellem hver anden Couvert; de ere enten skrevne paa et Kort, eller anbragte paa smaae Opsatser i Form af Skjærme, ja endog indsattede i Sølvrammer.

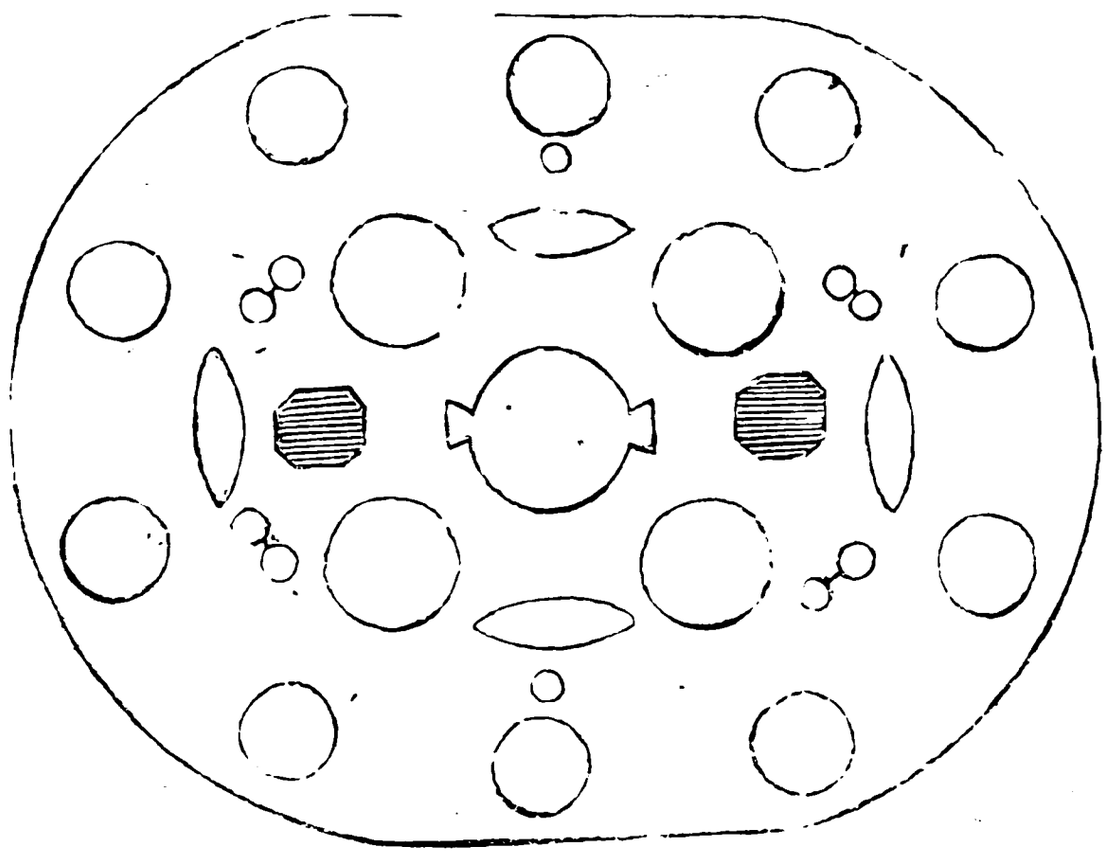
Ved Anretning forstaaer man det Antal af Retter, som serveres paa eengang. Et Maaltid paa een Anretning (à un service) indbefatter Alt hvad der serveres, fra Suppen, saafremt denne hører med dertil, og indtil Deserten; det er, saa at sige Maaltidet for Felten, hvor det ikke er muligt at spise efter sin Bequemmelighed, naar og hvor man helst vil; det er desuden Maaltidet for Natten, under et Bal. I Almindelighed er ogsaa Dejeunen et Maaltid paa een Anretning. — Ved et Maaltid paa to Anretninger serveres de første Retter og Mellemretterne (Entrées og Entremets) paa eengang. Dette Slags Anretning bruges meest paa Landet, og man remplacerer da de tømte Tallerkener med nye, som ere varme. Deserten udgjør den anden Anretning. Det Samme kan ogsaa finde Sted ved en Dejeuner.

Et Maaltid paa tre Anretninger bestaaer af Følgende:

Første Anretning. De første Retter: Suppe, den Ret, der følger umiddelbart efter Suppen, de saakaldede Entrées

og Biretterne (hors d'oeuvre). Efter Suppen serveres i Almindelighed strax Suppekjødet, eller ogsaa en eller anden af de sværere Entrée-Retter, hvilke sidste iøvrigt kunne være mere eller mindre kraftige, af Kjød, Vildt, Fjederkræ, Fisk, næsten alle med Sauce. Biretterne ere pirrende og lette Retter, som Østers, Anchiovis, Reier, Sardiner, Rædiker, Smør og Ost etc. Man har før ogsaa havt varme Biretter; men disse adskilles for Tiden ikke fra de egentlige Retter. Nedenstaaende Illustration Nr. 196 viser Retternes Ordning ved første Anretning til et Maaltid paa otte à tolv Couverts:

196.



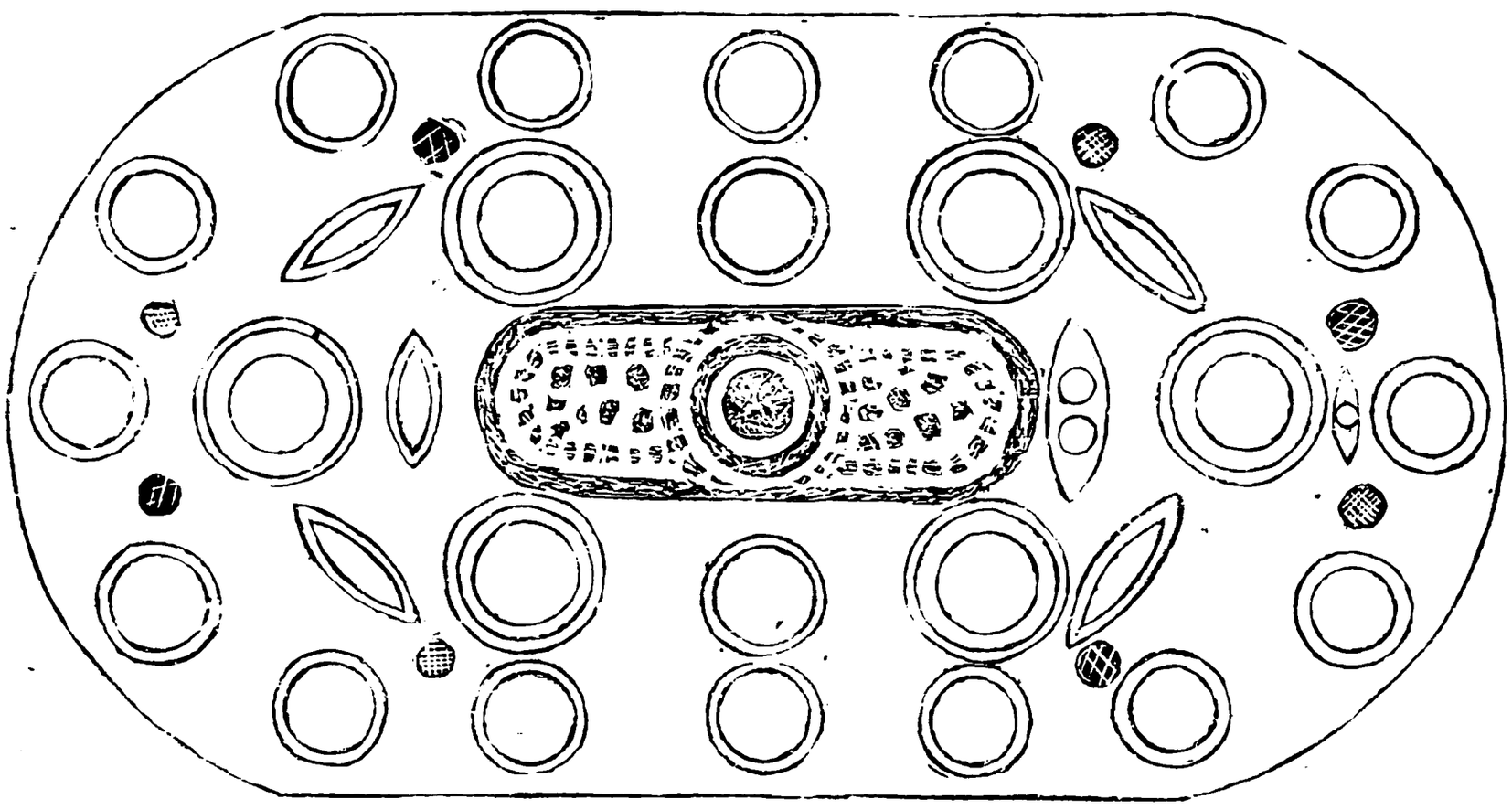
Suppen placeres i Midten; saasnartsom den er serveret, remplaceres Suppeterrinen med det Fad, som indeholder den umiddelbart paafølgende Ret, som, hvis det ikke simpelthen er Orekjødet, hvorpaa Suppen er kogt, med Petersilie omkring, bør være en Ret, som ved sit Omfang og Betydenhed bliver den vigtigste blandt Entrée-Retterne. Medens denne Ret skjæres for, omdeles Biretterne, og efterat den er serveret, Entrée-Retterne, saaledes at de lækreste serveres tilsidst. Fire Entrée-Retter (ovenfor betegnede ved de fire Cirkler omkring Midten)

og fire Biretter (de fire mindre, langagtige Ovaler) kunne være tilstrækkelige paa et Bord med otte à tolv Couverts. Disse Retter maae være valgte saaledes, at de tilfredsstille Alles forskjellige Smag og de bør være af gjensidigt forskjellig Beskaffenhed, ligesom og Saucernes Farve bør være forskjellig. Man kan f. Ex. i Midten have en Oxemørbrad, paa den ene Side en Ragout af Harer eller Fuglevildt, og Tunge med Tomatsauce og paa den anden Side Fricandeau med Syrer og Kyllinge-Fricassée; og som de fire Biretter: Rædiker, Anchiovis, Smør og Oliver, eller smaa Agurker. — Til fire à sex Personer behøves kun to Entrée-Retter, foruden den første Ret efter Suppen, og fire smaa Biretter; de tre førstnævnte Retter placeres i een Linie, med Biretterne ved Siden. — Hvad vi her have anført om den første Anretning til et Bord paa otte à tolv Couverts, vil ogsaa kunne anvendes ved et større Taffel.

Vi kunne ikke nokſom anbefale dem, der jevnlig invitere tolv Personer, eller Flere, til Bords, at betjene sig af en Bordopsats (Dormant, eller Surtout de table). Bordet bliver derved tildeels pyntet og stafferet, og fordrer færre forskjellige Retter; der er saaledes i ethvert Fald Oeconomie derved, selv om Opsatsen er af Speilglas med en pletteret eller Sølv-Balluſtrade (i hvilket Tilfælde den strax ved Dækningen besættes med Porcellains-Figurer, Pap- og Sukkerdeigs-Ornamenter og Desert-Lækkrerier), da Bekostningen derved kun er en Udgift for een Gang; men vi skulle angive et Middel til ogsaa at fjerne Bekosteligheden ved denne Udgift, da selv den kostbareste Bordopsats lader sig remplacere ligesaa godt som en simpel, men smuk Blomst er istand til at remplacere den meest glimrende Diamant. Man behøver blot hos en Snedker at lade sig gjøre en Egetræes Bund, omtrent tre Qvarteer bred og af en Længde, som staaer i passende Forhold til Bordet (man kan

lade den forfærdige i flere Stykker, saaat den kan gjøres større eller mindre). Paa denne Bund, som afrundes for begge Ender, anbringes smaa dreiede Been ligesom paa Sokkelen af et Taffeluhr, og man bedækker den med et, en Tomme tykt Lag af Leerjord, som igjen dækkes med Mos. I denne massive Grund planter man friske, smaa eller større Løvqviste, smaa Træer og Buske og saamange Blomster, som man kan tilveiebringe dertil. Intet tager sig bedre ud paa et Bord end Synet af et saadant livligt Blomster-Parterre. Det er en Bordopsats af dette Slags, vi have tænkt os paa nedenstaaende Illustration Nr. 197, som forestiller den første Anretning til et Taffel paa seksten Couverts, og som ligeledes vil være anvendelig hvor der udfordres et større Personantal. Naar man ikke vil anbringe Bordopsats,

Nr. 197.

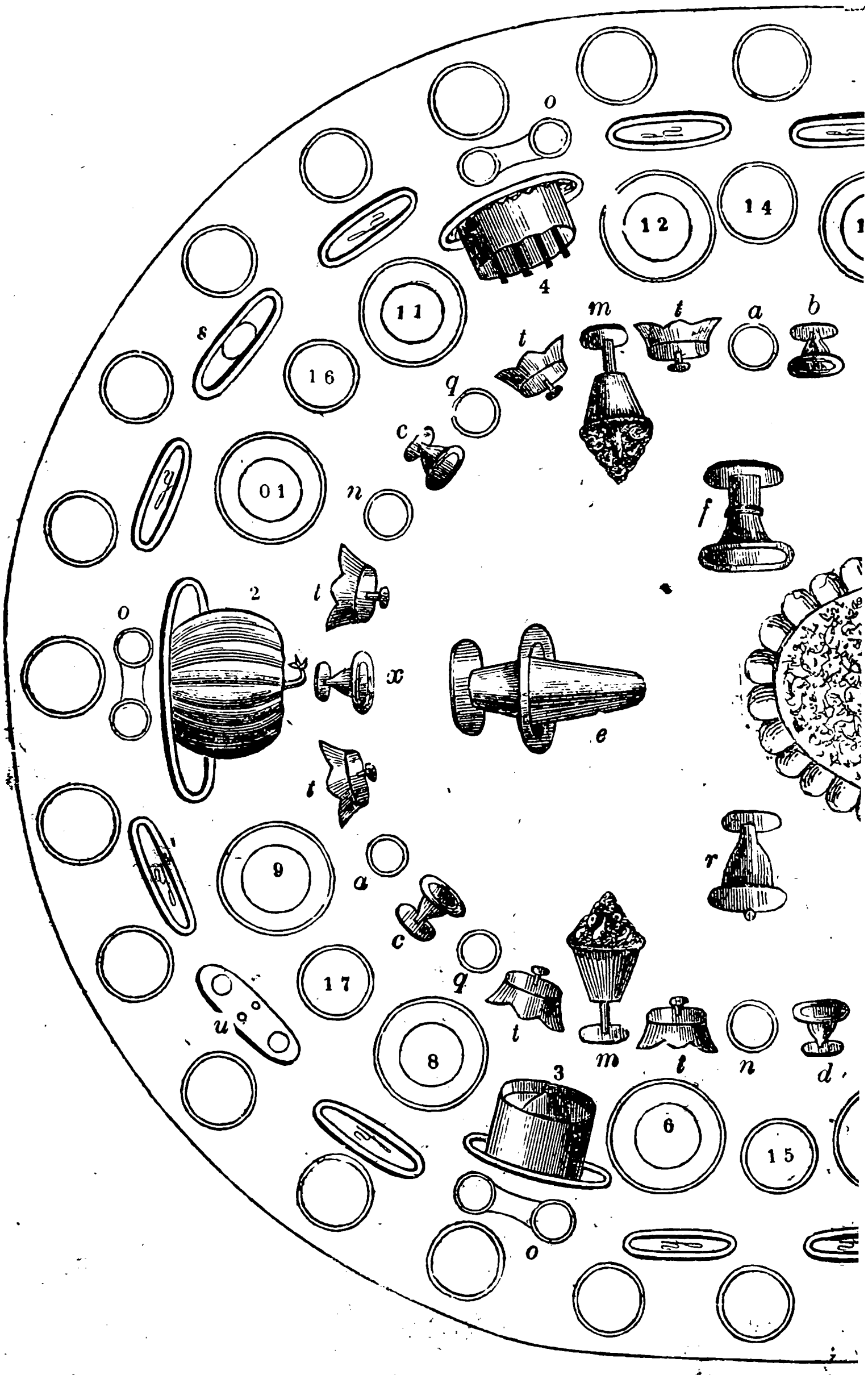


remplaceres den af Suppen ved første Anretning, en Steg ved anden Anretning og en stor Kage ved Deserten; men i dette Tilfælde ville de fire Entrée-Retter ikke være tilstrækkelige, medens de her, i Forbindelse med Opsatsen og Biretterne, rigeligt fylde Bordet. Man kan paa denne Maade ei alene

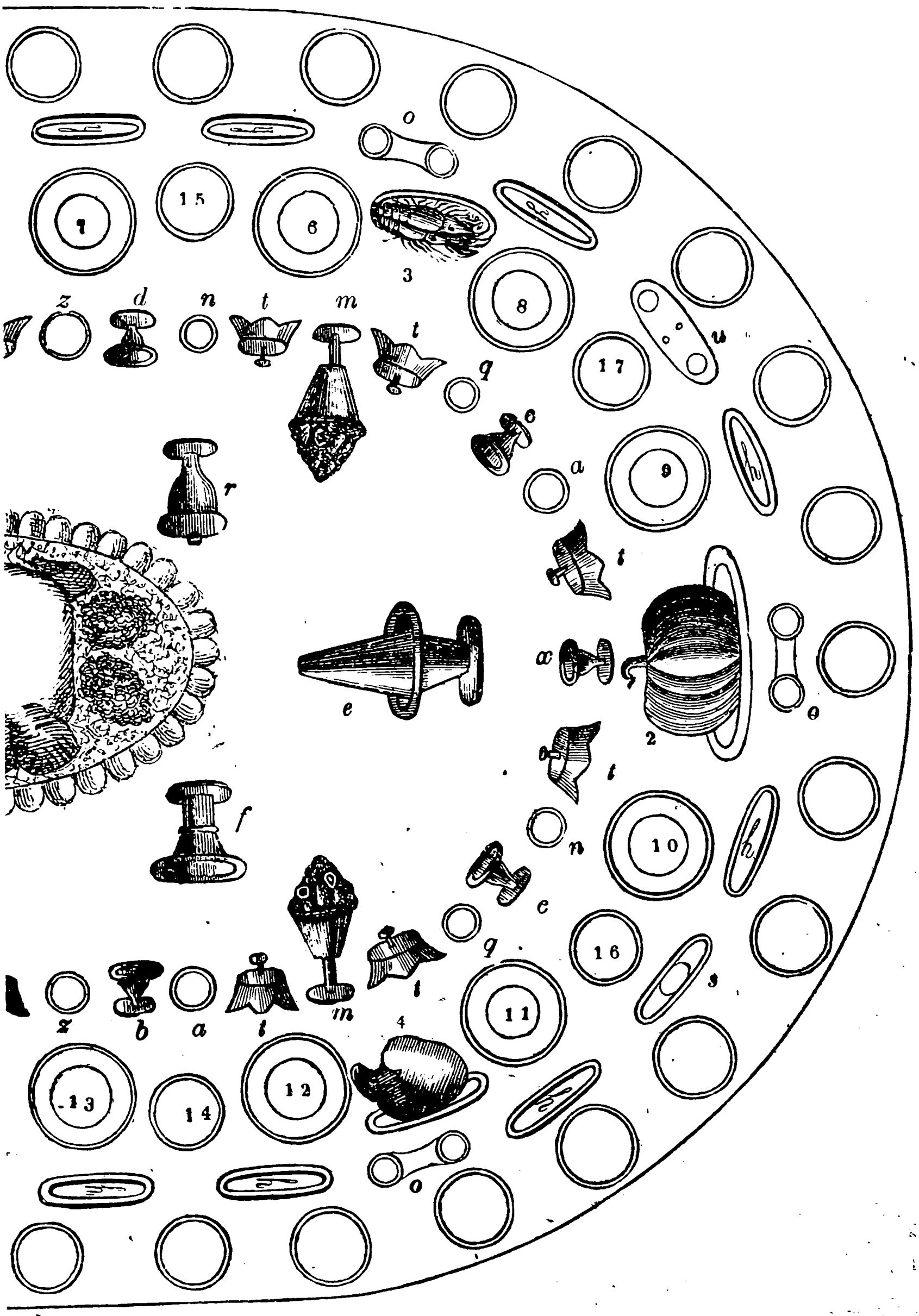
tilveiebringe en Løv- og Blomsterdecoration paa et fladt Terrain; men man kan ogsaa ved Hjelp af Leerjord componere Klipper, Søiler, Vaser etc. Man maa stedse passe, at al Jorden er bedækket enten med Blomster og Løvværk, eller med Mos, Gruus og smaa Conchylier. Vil man anbringe ophøiede Gjenstande, maa man lade forme Rammer af smaa Træstykker. Det er især paa Landet, en saadan Bordopsats fortrinlig lader sig anbringe, og hvis man ikke har Tid, eller vil gjøre sig den Ulejlighed, bør man idetmindste pynte Bordet med Blomster i Vaser. Benytter man Bordopsats, kan man sætte en Terrin med Suppe for hver Ende ved første og ligeledes en Steg for hver Ende ved anden Anretning. Vil man kun have een Suppeterrin, maa den sættes paa den ene Side midt for Opsatsen. — Det paa Illustrationen forestillede Taffel til seksten Personer, som kan forøges efter Forgodtbefindende til saa Mange man vil, ved at tilføie flere Entrée- og Biretter, viser i Midten den omtalte Blomster-Opsats; de to Cirkler ved begge Ender deraf ere forskjellige Supper, som derpaa afløses med Kjød og Fisk; de sex Cirkler paa begge Sider af Opsatsen ere Entrée-Retterne; de fire langagtige Ovaler paa begge Sider af Ende-Cirklerne, Biretterne; Ovalen indenfor Ende-Cirkelen tilvenstre en Sauceskaal og Ovalen indenfor Ende-Cirkelen tilhøire en Plat-Menage.

Anden Anretning: Mellemretterne. Disse bestaae af stegte Sager, andre varme og kolde Mellemretter og Salater. Mellemretterne maae være lettere end Entrée-Retterne og bestaae fornemmelig af Fisk, Buddinger og Posteier, Gemyser, Æggeretter, Crêmer etc. Denne Anretning serveres efterat man har borttaget saavel Hoved- som Biretterne ved den forrige, med Undtagelse af Smør og Oliven, og ombyttet Viin-Bouteillerne med nye af de til Mellemretterne passende Slags. Først ombydes alle de stegte Retter saasnartsom de ere trancherede,

Opdækning ved en Sommer-Dejeun

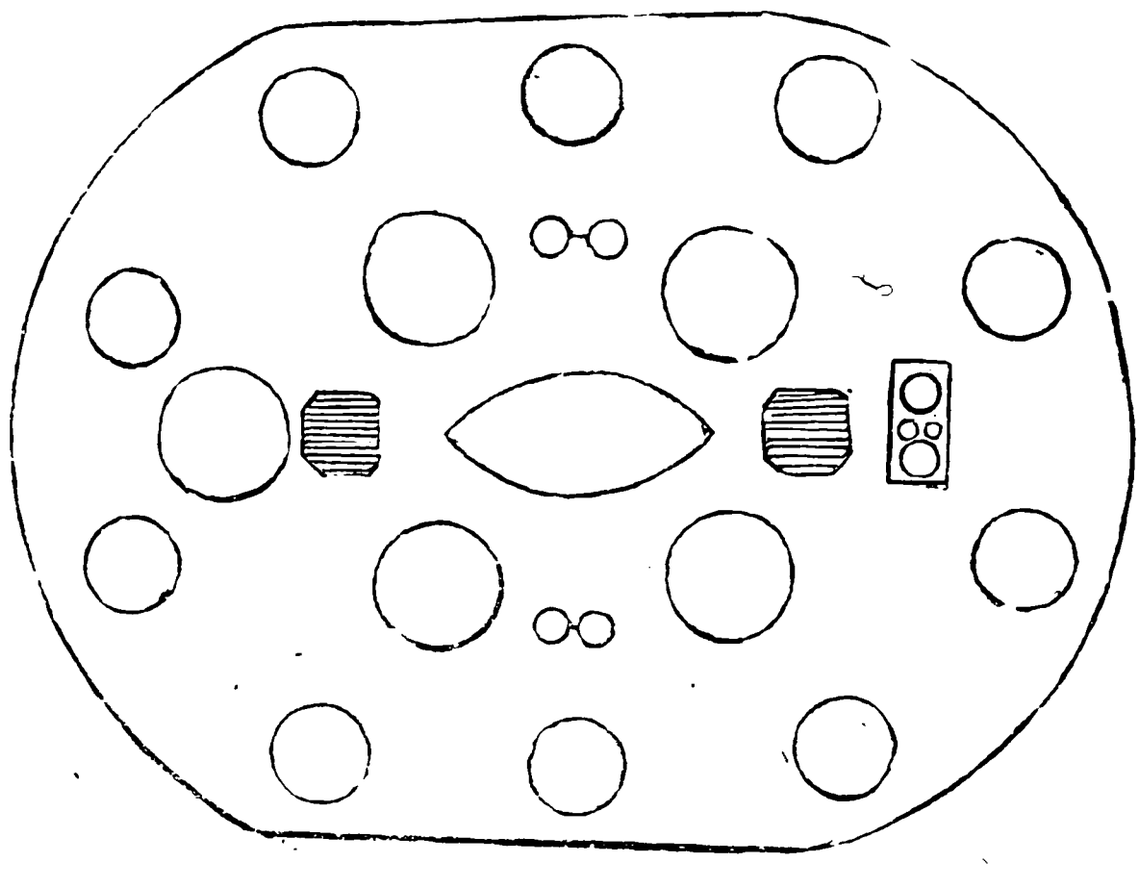


:ing, paa 36 Couverts. (See Side 583).



derpaa Gemyſerne og Salaterne, Æggeretterne og tilſidſt de ſøde Mellemretter. Skjøndt det er imod Vedtægt, ſpiſes Salaten ofte til Stegene. Ved ſtore Gjæſtebud tillaves den udenfor Bordet (efter først at have figureret der) af en øvet Kok. Nogle bruge at tillave Saucen til Salaten iforveien og saa at komme Salaten deri. — Nedenſtaaende Illuſtration Nr. 198 viſer den anden Anretning til et Taffel for ti Perſoner.

Nr. 198.



Ovalen i Midten er en Ret Steg eller Fiſk; i ſidſte Tilfælde kunne de fire Mellemretter, ſom findes angivne ved Cirklerne paa begge Sider deraf, være ſtegt Fjederkræ eller Vildt, Krebs, Gemyſer, og en Gelée eller Crême; Cirklen tilhøire for Ovalen i Midten kan være en Salat. Paa venſtre Side af Ovalen er placeret en Plat-Menage. — Skal Taffelet være for ſexten Perſoner eller derover, maa der anbringes to Midtretter, helſt een paa hver Side af en Bordopſats, den ene beſtaaende af ſtegt Kjød, Fjederkræ eller Vildt, den anden af Fiſk, og ſex Mellemretter, varierede paa den Maade, ſom vi allerede i det Foregaaende have anført. Salat og Plat-Menage kunne placeres paa hver Side ligeſom paa Illuſtrationen.

Tredie Anretning: Deserten. — Naar denne skal serveres, maa Alt hvad der endnu er forblevet staaende paa Bordet, borttages, tilligemed den lille Dug, der er bredt over den store og de brugte Glas; man affeier med en Bordbørste, eller Servietie, Brødkrummerne og kommer dem i en Kurv; Deserttallerkener, dito Skeer, Knive og Gafler lægges og Champagne- samt Likeur-Vinglas placeres ved hver Couvert. Paa Taffeler for otte à tolv Couverts, uden Bordopsats, sætter man i Midten det Største af hvad der serveres, f. Ex. en ægte Schweizerost; ved de to Ender lukkede Crystalvaser med syltede og candiserede Frugter, samt Confiturer; forøvrigt Assietter med det Bedste, Aarstiden og Conditorens Kunst har at byde, Alt ordnet med Smag og uden kjendelige Gjentagelser. Enhver Assiette bør have een tilsvarende, ikke i lige Linie, men i en diagonal Linie dermed; saaledes f. Ex. to med Frugter, to med Bisquits og Bagværk, to med Ost, to med Figner, Rosiner, Mandler og Nødder, to med Compotter og to med Sukkergodt. — Et Taffel paa serten eller flere Couverts serveres efter samme Principer. Ved begge Ender af Bordopsatsen maa placeres de to største Retter f. Ex. en Ost og en Tærte etc. — Man lægger en Kniv paa Ostefadet, saasnartsom Chrystalklokken over den er tagen af, og sætter strax Klokken over den igjen. Osten serveres først; derpaa Bagværk, Frugter, Compotter, Crêmer etc. Har man ristede Kastanier, serveres de i en dertil sammenlagt Serviette, helst strøget med Glands som en Cravatte og lagt i Form af en rund Æske, hvori Kastanierne lægges, forat holde sig varme. — Ved den Ende af Bordet, hvor Fruen i Huset sidder, placeres otte Assietter med større og mindre Skeer, som hun ombeler ved Serveringen af Crêmer, Fromager, Confiturer etc., for at man ikke skal have nødig at placere dem ved hver Couvert. — Man maa passe efterhaanden at sætte igjen paa deres Plads de Ar-

tikler, som under Maaltidet ere komne ud af deres Orden, saavelsom Knive etc., for at ikke Symetrien skal forstyrres. Deserten, eller hvad der er benyttet til dens. Servering, maa aldrig tages af Bordet inden Gjæsterne have reist sig; men Herren og Fruen maae have deres Opmærksomhed henvendt paa, ikke at lade dem forblive siddende længere, naar Maaltidet i Virkeligheden er endt, saaat Tjenerne strax kunne komme til at tage af Bordet. Det er en Selvfølge, at Fruen maa have givet disse Ordre til Alt hvad de have at iagttage under Deserten, saaat hun under Maaltidet intet Øieblik behøver at forlade sine Gjæster, ligesom og at hun maa have sørget for at de Stole, som ere komne i Uorden inde i den Sal, hvor de tidligere have været, sættes paa deres Plads igjen, Varmen holdes vedlige og Lysene tændte.

Naar Middagsmaaltidet er endt, gaaer man ind i Salen, hvor Kaffeen maa staae serveret, tilligemed Likeur, og bringes omkring kogende i Kaffekanden, tilligemed frisk, raa Fløde, der ikke maa være varmet. Tjenerne maae have forladt Salen saasnartsom Kaffeen skal serveres og have Intet at gjøre med at præsentere den og Likeurerne; hvilket stedse besørges af Fruen i Huset og de Damer, som frivilligt yde hende deres Assistance derved. — En Time efterat Kaffeen er serveret, bringer Tjeneren Sukkervand ind i Glas, som de byde om til alle Gjæsterne og først til Damerne og de Ældre.

Dersom Gjæsterne ere budne til Aften, Selskabet er talrigt og man tillige vil dandse, maa man have truffet alle de dertil fornødne Forberedelser. Vi skulle anføre, hvori disse ville bestaae for et Selskab paa omtrent tredive Personer.

Drikkevarerne bestaae fornemmelig af forskjellige Limonader, Orgeade (Mandelmelk) og Orangeade (Pommerantsvand), som serveres i to Trediedeel fyldte, lange og smalle Glas paa Præsenteerbakker, mere eller mindre kolde, efter Aarstiden, mellem

hver Dands, eller, hvis man ikke dandser, da til anden passende Tid. Om Vinteren bør man stedse paa Præsenteerbakkerne have nogle Glas lunken Orgeade. En Flaske deraf og en dito tynd Ribs- eller Hindbærsaft vil være tilstrækkelig til tredive Personer, naar Saften, efterhaanden som den bruges, blandes med fire Gange saameget Vand. Man bruger ogsaa meget, som styrkende Forfriskning, længerhen paa Aftenen, i lignende Glas, at servere kold Kaffe med Fløde og Sukker, og mod Slutningen et Par Gange varm Punsch i Punscheglas, tre Fjerdedeel fyldte, ligeledes paa Præsenteerbakker. Man maa stedse passe at lade en tom Bakke følge efter enhver Omdeling, for at modtage de tomme Glas. — Dersom man har Jis, regner man tvende Halvportioner til hver Indbuden, hvoraf Halvdelen serveres henimod den første Trediedeel af Aftenen og Resten en Time, eller, efter Omstændighederne, noget længere derefter.

Med Hensyn til Kage og Bagværk, som serveres i Assietter paa Præsenteerbakker, kan ingen Regler angives, da disses Beskaffenhed maa rette sig efter Skik og Brug paa Stedet hvor man er.

Varer Selskabet til ud paa Natten og man ikke nyder noget Aftensmaaltid, bør der serveres en Collation i Spisesalen, eller i et til Dandsesalen stødende Værelse, med Riis- og Nudle-Supper, Mellemretter af Posteier, Buddinger etc. Man serverer ogsaa Bouilloner, Bordeaux- og Champagneviin.

Mousserende Crêmer høre blandt de nyeste meget yndede Forfriskninger; men maae i Regelen bestilles hos Conditoren. Man kan imidlertid i deres Sted bruge mousserende Fromage, som fryddres og sødes lidt mere end til Deserten og som man varierer ihensende til Smag og Farve. De serveres i store Sorbetglas (ligesom smaa Punscheglas) og saa kolde som

muligt. Desuden kan man lade ombyde friske eller syltede Frugter, candiserede Pommerantser, syltede Ingefær etc.

Et-Maaltid paa een Anretning kan bestaae baade af kolde og varme Retter. De større Dele deraf placeres ved Enderne og paa Midten af Bordet og de andre afverlende omkring derpaa. Ved et saadant Maaltid, hvad enten det serveres om Natten eller Dagen, er det ikke nødvendigt at have Gemyser, og man bruger heller ikke Saucer, naar Gjæsterne ikke tage formelig Plads ved Bordet. Om Natten bør derimod Geléer og andre søde Mellemretter udgjøre Hovedbestanddelene af Serveringen. Frugter og andre Desertsager placeres midt paa Bordet, helst omkring en Blomsteropsats.

En Dejeuner serveres efter de samme Principer, der ere angivne for de andre Maaltider. Man bruger ikke ved en Dejeuner at lægge Dug paa Bordet, især naar den serveres tidlig og uden megen Ceremoni. Ved hver Couvert sættes kun en Tallerken, med Kniv og Gaffel. Dejeuneen bestaaer deels af kolde Retter, som alle Slags Stege, Postejer, Fisk i Gelee, alle Sorter Pølser, Skinker etc., kolde Gemyser, Salater, Meloner, Ost, Frugt, Frugtkager, Compotter etc.; deels af varme Retter, som Kalve-, Bede- og Svine-Côteletter, Beefstege, og andre forskjellige Entrée- og Biretter, som bagte Østers, smaa Postejer, Grillader, Rissoler, Omelette, Krebs og Hummer etc. I Almindelighed undgaaer man ved en Dejeuner Retter med Sauce; ialtfald serveres en maitre d'Hôtel-Sauce under Beefstege etc. Alt serveres paa eengang, da Dejeuneer henregnes under Maaltider paa een Anretning.

Kaffeen, Chokoladen og Theen placeres for Fruen i Huset, og hun skjænker i Kopperne; serveres ogsaa Likeur, skeer det ved Slutningen af Dejeuneen. —

Artiklen slutter med følgende almindelige Bemærkninger:

Med Hensyn til det Tyende, som opvarter ved Bordet, udfordres der, at de ere velklædte (Pigerne med hvide Forklæder), og at deres hele Udseende og Paaklædning bærer Præget af den meest fuldendte Reenlighed; at de bevæge sig hurtigt uden mindste Støi; at de ikke i fjerneste Maade lægge Mærke til hvad man siger og som ikke angaaer Opvartningen; at de ikke svare paa Andet end hvad man udtrykkeligt spørger dem om; at de ikke forstyrre Conversationen ved at tale høit, og at Tonen hvori de tale, stedse er blid og høflig. Det er en god og kun lidet bekostelig Skik at lade de Folk, som opvarte ved Bordet, bære hvide Bomuldshandsker, som de, i Tilfælde at de skulde blive smudskede, strax maae kunne ombytte med andre.

Det vil maaskee være overflødigt at sige, at Herren og Fruen i Huset bør anvende den størst mulige Omhu og Opmærksomhed paa at gjøre Honneurs ved Bordet saaledes, at ingen af deres Gjæster mangle Noget, uden at nøde, eller formeget bede dem om at modtage hvad de ikke selv synes at ønske. De bør vide og gjætte hvad Enhver helst vil have, og de maae sørge for, at alle Retter ved Bordet bydes paa en saadan Maade, at Enhver føler sig tilfredsstillet.

Ærespladserne ved Bordet tilkommer høitstaaende Embedsmænd og Fremmede; de nærmeste Paarørende placeres saameget som muligt for Midten af Bordet. Den første Æresplads for Damerne er paa høire Side af Herren i Huset, for Herrerne paa høire Side af Fruen; den anden Æresplads paa Fruens venstre Side; Ordningen af de øvrige bør skee i samme Aand. En lignende Orden finder Sted ved Serveringen, især naar Suppen serveres, da det vilde være for ceremonieust, nøie at følge den under hele Maaltidet. Den første Plads ved Bordet er den, som er ligefor Hoveddøren til Spisesalen. Hver af Herrerne

byder den Dame, han skal have til Bords ved sin høire Side, sin Arm og fører hende ind til Bordet.

Det er Fruens Pligt, naar Aarstiden kræver det, iforveien at sørge for, at Spisesalen er saa godt opvarmet, at Gjæsterne ikke komme til at føle Kulde, naar de sætte sig til Bordet. I ethvert Huus, hvor man tager Hensyn til en god Oekonomi, paaligger det ogsaa Fruen, selv at drage Omsorg for Kopperne og de finere Glas.

Deserten bør være opstillet i den Orden, hvori den skal serveres, paa et Bord i et tilstødende Værelse, saaat Opvarterne kunne sætte den paa Taffelet, uden først der at sørge for at den kommer i denne Orden. Det Samme gjælder om Mellem- og Biretterne. Det er Skik at have en Buffet i Spisesalen.

Opvarterens Plads er bagved Herren eller Fruen i Huset, hvor han er parat til at udføre deres Befalinger; han maa stedse have sin Opmærksomhed henvendt paa Gjæsterne, for strax at see hvad de ønske, og han maa have en Serviette paa Armen, for at kunne afviske hvad der trænger dertil. Han maa aldrig byde Noget, uden paa en Tallerken, og altid tage et Glas ved Foden. Han sørger for at borttage Skee og Tallerken hvergang een af Gjæsterne har benyttet dem og vieblikkelig bringe andre i Stedet, da de aldrig bør fattes ved Couverten; og naar han bringer en fyldt Tallerken til en Gjæst, borttager han først den tomme. Faaer han Ordre til at skjænke de fine Vine, nævner han Vinen ved dens Navn for hver Gjæst, og skjænker Glasset ikke over to Trediedele fuldt. De simplere Bordvine bør være saa rigeligt fordeelte paa Bordet, at Enhver kan forsyne sig dermed, uden at uleilige sine Naboer eller sætte Opvarterne i Requisition. Forinden nogen af Retterne fra første Anretning bæres ud, bør Tallerkenerne til anden Anretning være placerede for Gjæsterne.

Ved Slutningen af Maaltidet bruger man nu at bringe hver Gjæst en couleurt Chrystalskaal, hvori man har sat et Vandglas, halv fyldt med koldt Vand, hvori der er kommet noget Myntevand. Dette kaldes en rincebouche (Mundskyller); de Gjæster, som ikke iagttage den Opmærksomhed, man skylder Selskabet, skylle da uden videre deres Mund og besprøite deres Naboer. Det er uforklarligt, hvorledes en saadan Skik har kunnet finde Indpas i Huse, hvor man ellers holder paa Reenlighed. Man burde vende tilbage til den tidligere Skik, at placere en Vandkumme i Spisesalen og et Bord, Chrystalskaaler og Glas derved til Enhver, der vil betjene sig deraf, efterat have forladt Bordet. Enhver kan da tage sin Serviette med derhen, hvis det ikke er paalagt Opvarteren at være tilstede der, for at række hver af Gjæsterne en reen Serviette. —

Efter „Cuisinier national“ (22. Edition, 1853) tilføie vi endnu en Illustration (see Side 574—575, Nr. 199), som viser Opdækningen ved en Sommer-Dejeuner, i een Anretning, paa 36 Couverts.

Midten af Bordet optages af et Kalvehoved au naturel. Ved hver af de to Ender (Nr. 2) er der placeret en Melon. Paa begge Siderne (Nr. 3, 4 og 5) ser større kolde Retter (en Andepostei, en stor Brioche, Galantine af Fjederkræ, en Skinke, en Tærte og Hummer), udenfor samme (de med h betegnede smalle langagtige Ovaler) serten Fade med 8 forskjellige kolde Biretter (Anchiovis, Smør, Oliven, marinerede Østers, marineret Fisk, Agurker, Radiser og Sardiner), og i Række med de større Retter: otte varme Biretter (Nr. 14: Lammebryst i fiin Ragout og Leverposteier; Nr. 15: Croquetter af Vildt og smaa Posteier; Nr. 16: Pølser og Croquetter af Fjederkræ; Nr. 17: Bedenyrer i Champagne og Bede-Côteletter) og serten Entrées eller Mellemretter:

(Nr. 6: Due-Chartreuse og Hare-Filets; Nr. 7: Vol-au-vent og varm Kramsfugle-Postei; Nr. 8: Poulard i Mayonnaise og Nyrer med Hanekamme i Gelee; Nr. 9: Høns à la reine og unge Ænder à la jardiniére; Nr. 10: Lamme-Epigrammer og sauterede Dyre-Filets; Nr. 11: Fiske-Fricandeau og Lax; Nr. 12: Sauterede Tunge-Filets og Gjede-Filets med Béchamelle-Sauce; Nr. 13: Kalvenyre piquée i Gelée og Kalvebrissel i Gelée med Aspargestoppe.) Desert: Fire Kurve med friske Frugter (m); fire Assietter med Jordbær (n); fire Assietter med candiserede Frugter (q); sexten Chrystalskaale med smaat Bagværk af forskjelligt Slags (t); fire Assietter med Kirsebær (a); fire Assietter med Posteier og Frugter i Caramel. Tolv Compotter: fire af Ananas (x), to af Abrikoser (b), to Fromager à la crême (f), fire af Abelsiner (c), to af Reineclauder (d) og to af Sukkergodt (r) samt to Fromager glacés. Paa Bordet findes desuden placeret: to Platmenager (a), to Sauceskaale (s) og otte dobbelte Saltkar (o).

Som Sidestykke hertil meddele vi, efter Bishops „Illustrated London Cookery-Book“ følgende Opskrift paa Anretningen af en lille Dejeuner à l'Anglaise:

I Midten: Hvid Suppe; to kogte Høns à la financiére; Karper; Trøffelbudding; Kager; klar Kraftsuppe; to stegte Høns. Nærmest ved Midten: to Chrystalskaale med Frugt paa hver Side. Paa den ene Side: Hummer i Mayonnaise; Noyeau-Gelee; Skinke; Abrikos-Gelee; Hønse-Filets med Trøffelsauce. Paa den anden Side: Lamme-Côteletter med Grønneærter; Tærte; Postei; Vanillecrême; Vibeæg i Schy og Gelee.

Dito paa en stor Diner til tredive Personer:

Første Anretning. Fire Supper: Hvid à la reine, hvid af Lammehaler, klar bruun Julienne- og bruun Nudlesuppe.

Fire Retter efter Suppen: Kalkunragout med Trøfler, Skinke og Spinat, kogt Oxekjød af Tykstegen med Snittebønner, to spækkede og braiserede Høns. Derefter: Roastbeef, Bederyg, smaa Østerspostei er og Postei à la reine; Fire Fiskeretter: Lax, Pigvarer etc. Otte Entrées: Lammecôteletter med Grønnecærter, braiserede Bedecôteletter med Purée af Roer, Kalve-Tendons med Endivien-Salat, Brissel med Champignoner, Hønse-Filets, Kyllinger, Blanquette med Trøfler, Agerhønse-Salmi og Gratin af Lærker. — Anden Anretning: To stegte Fasaner; Soufflé fleur d'orange; Frugt-Gelee og Ingefær-Crême; Stuvede Champignoner og Spinat à la crême; en Postei og en Vol-au-vent af Abrikoser; fire stegte Snepper og fire dito Brokfugle; Kurv med Bagværk og en Tærte, Asparges og franske Bønner, Vanille-Crême og Abelsin-Gelee; tre stegte Agerhøns; Ramequins af Parmesanost.

Til en Bal-Souper for 250 Personer:

14 Fade med Kyllinger, kogte og stegte.
10 dito med forskjellige Galantiner.
8 dito med Hummersalater.
6 hele Tunger, hvide og brune.
6 hele pyntede Skinker.
8 Fade med Krebs i Gelee.
8 dito med Vibeæg i Gelee.
8 dito med Kager.
8 klare Geleer.
8 Citron- og Abelsin-dito.
8 forskjellige Crêmer af forskjellig Couleur.
7 Kurve med smaat Bagværk.
7 Tærter,
og 5 forskjellige Puréer.

Til en Souper for 50 til 60 Personer.

I Midten af Bordet: En stor Postei ved hver Ende og Frugt, Tærte, Smaakager, Frugt, Syltetøier og Kager, i dobbelt Anretning fra Posteierne. Paa begge Sider, ligeledes i dobbelt Anretning: Stegte Høns, Gelee, forskjellige Slags Toaster, Salat à l'Italienne, Kurve med Frugter; paa den ene Side Skinke og paa den anden Side Tunge.

Soyer leverer følgende Uge-Spiseseddel for en engelsk Familie, der maa bruge Oeconomi:

Søndag: Roastbeef, Kartofler, Gemyse og Budding.
Mandag: Hachi af Stegen og Kartofler.
Tirsdag: Grillade, Gemyse og Budding.
Onsdag: Fisk, Chops og Gemyse.
Torsdag: Kogt Flesk, Ærtebudding og Gemyse.
Fredag: Ærtesuppe og Flesk.
Løverdag: Stuvet Steg og Æbleskiver.

og for en Familie med større Indtægter:

Søndag: Kjødsuppe, Fisk, Bederyg, en Lammesjerding eller desl., to Gemyser, Kager og en Frugtbudding, samt lidt Desert.

Mandag: Nudlesuppe (af den levnede Søndagssuppe), Suppekjødet og Levningerne af Stegen, to Gemyser og en Frugttærte.

Tirsdag: Fisk, fyldt Kalvebryst, stegte Duer eller Carri, to Gemyser, Æbler med Riis og let Bagværk.

Onsdag: Gemyse-Suppe, stegte Høns, Levningerne af Kalvekjødet hacheret med Æg, to Gemyser og Budding.

Torsdag: Roastbeef, det Levnede af Hønsene, to Gemyser og Omeletter.

Fredag: Fisk, Lammebryst, Ore-Miroton, to Gemyser og bagt Budding.

Løverdag: Bedekjødsuppe, kogt Bederyg, Lever og Flesk, to Gemyser og Frugtbudding.

og for en lille Familie, hos hvem der ofte kommer En og Anden tilbords, daglig:

Afverlende Suppe eller Fisk, en Kjødret efter Suppen, en Mellemret, to Gemyser, Budding eller Tærte, og lidt Desert.

Vi skulle endnu kun exempelviis tilføie Spisesedler til en Diner for hver Maaned i Aaret:

Januar. Første Anretning: Skildpaddesuppe, Bederyg og heel Fisk, Oxetunge, Hønse-Filets, Bede-Côteletter, Beefsteg og Fiske-Filets, Ragout og Tærte af Blad-Butterdeig (vol-au-vent), Agurker og Snittebønner; Anden Anretning: Haresteg og stegte Høns, Posteier, Crême, Gelee og Syltetøier.

Februar. Første Anretning: Østerssuppe, Dyreryg og heel Fisk, Tunge og Skinke med Macaroni, Kalve-Tendons med Tomatsauce og Riis-Cassероletter, Côteletter med Champagnesauce, Agurker etc.; Anden Anretning: Stegt Fuglevildt og Hare, Æble-Charlotte og Vol-au-vent, brunede Ærteskokker, Gelee etc.

Marts. Første Anretning: Windsor-Suppe, Suppekjødet og en Postei, Kalvefricandeau og Hønse-Fricassée med Croquetter, Fiske-Filets, eller hele Fisk med Garnitur af Filets, Granadins; Anden Anretning: Stegte Kapuner og kogt Lax, Plumbudding og Posteier, stuvede Champignoner, Soufflé og Gelee.

April. Første Anretning: Jardiniére-Suppe, Fisk og en stegt Lammesjerding, Lamme-Côteletter og Kyllinger med Aspargestoppe etc.; Anden Anretning: Stegt Kalkun og stegte Duer, gratinerede Østers, Asparges, Biscuit, Crême og Gelee.

Mai. Første Anretning: Printaniére-Suppe, Skinke med Surkaal og braiserede Kyllinger, Lamme-Côteletter med Grønneærter, sauterede Kalvebrisseler og Fiske-Filets; Anden Anretning: Stegte Kyllinger og Duer med Blomkaal, Asparges, Macaroni au gratin, Biscuits og Gelee.

Juni. Første Anretning: Suppe à la hollandaise eller Grønneærtesuppe, Lax og Ænder, Ore-Filets med Kartofler, Brissel-Croquetter og Fiske-Fricandeau med Syrer; Anden Anretning: Stegte Perlehøns og Kyllinger med Grønneærter, Asparges, Jordbærgelee og Frugtcrême.

Juli. Første Anretning: Nudle- eller brun Suppe, braiseret Skinke og Kalve-Filets, Kyllinge-Posteier, Ænder i Filets, Fiske-Filets og Rissoler; Anden Anretning: Stegte unge Kalkuner, Posteier, Bønner og Grønneærter, Kirsebærtærte og Kabinetsbudding.

August. Første Anretning: Créci- eller Julienne-Suppe, Poulard med Østerssauce og Pigvarer, Agerhønse-Salmi, Bede-Côteletter, Hønse-Filets med Tomatsauce og Kalvebrissel med Syrer; Anden Anretning: Stegt Fuglevildt og Kalkun, Omelette, Æbletærte, Østers og Macaroni.

September. Første Anretning: Krebsesuppe, Tunge, Kyllinger med Béchamellesauce og Bederyg, smaa Posteier, Grenadins, Brisseler med Tomatsauce og Fricassée à la financiére; Anden Anretning: Stegte Agerhøns og Kalkun, Plumbudding, Østers og Spinat med Æg.

October. Første Anretning: Skildpaddesuppe, Dyreryg og Fisk, Bede-Côteletter med Tomatsauce, Croquetter, Kyllinge-Fricassée og Vol-au-vent; Anden Anretning: Stegt Fuglevildt og Kyllinger, Omeletter, Æbletærte, Riis-Casseroletter og stuvede Agurker.

November. Første Anretning: Brun eller Krebse-Suppe, Fisk og Dremørbrad, Posteier, Brisseler med Spinat, Fricandeau med Tomater og Hønse-Blanquette med Trøfler; Anden Anretning: Stegte Kapuner og Agerhøns, Østers, Krebs, Crême og Gemyser.

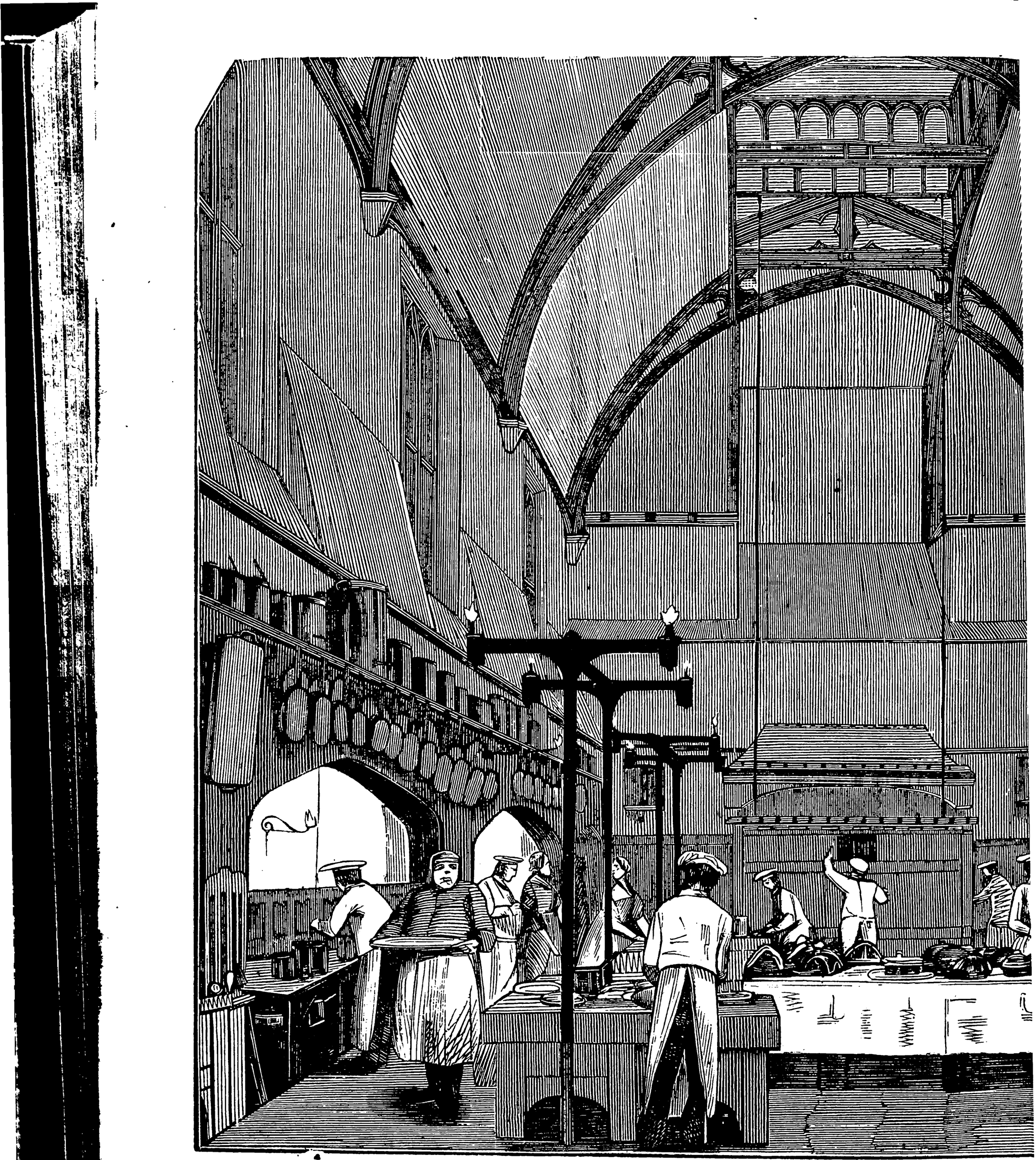
December. Første Anretning: Skildpaddesuppe, Fisk og Drebryst med Agurker, Østerspostеier, Bede-Côteletter, Skinke med Gemyse; Anden Anretning: Fuglevildt, Budding, Macaroni, Crême, Ærteskokker og stuvet Selleri.

Dronning Victorias Kjøkken i Windsor-Castle.

Vi troe, at det vil interessere Størstedelen af dette Værks talrige Læsere ved Slutningen af samme at erholde en illustreret Fremstilling af den engelske Dronnings Kjøkken, som vi derfor her vedføie og skulle ledsage med følgende oplysende Bemærkninger:

Det kongelige Kjøkken i Windsor Castle ligger paa Slottets nordlige Side og er, som Illustrationen viser, af et overordentligt stort Omfang. Der er alene henved fem og tyve engelske Alen til Loftet. Man kan gjøre sig en Idee om, hvor stort det er, naar vi bemærke, at der alene til Julen steges tredsindstyve Kalkuner til det kongelige Taffel. Ved begge Ender af Kjøkkenet findes uhyre Ildsteder og paa hver Side af dem er der mindre, som hedes med Trækul, til finere Sager. Baade Størrelsen og Antallet af de Kogeapparater og øvrige Requisiter, som i pragtfuld Orden omgive Ildstederne, maa forbause Enhver, der seer dem.

Kjøkken-Personalet er naturligviis talrigt. Det bestaaer af en Kjøkkenmester (chef de cuisine), to Overkokke, to Mundkokke, to Underkokke, to Stegekokke, en Dampkok, to Spisekammer-Opsynsmænd, fem Reengjørings-Officianter, tre Kokkepiger, to Gemyse-Officianter (hvis Function alene bestaaer i at reengjøre Grønsager) og fire Lærlinger; ialt 26 Personer.



Dronning Vict

rias Kjøkken.

Enhver Dont i det kongelige Kjøkken udføres med den største Orden, uden mindste Støi eller Forvirring, da alle Detailś, endogsaa ved den største Diner, stedse ere fordeelte og ordnede saaledes, at Enhver har sin bestemte Andeel deri og ikke blander sig i de Andres. Den største Activitet herfker derinde, naar Lakeierne møde, for at bringe Retterne fra det midt i Kjøkkenet placerede Varmebord til de Apartementer, hvor de skulle serveres.

Dronning Victoria holder ofte Privat-Taffel. Til de staaende Retter paa det kongelige Taffel hører en „Baron of Beef“ (Steg af Oxe-Bagfjod, vide 1ste Deel, Side 119), en umaadelig stor Postei, et Vildsvinehoved og en stor Agerhønse-Postei, som, efter gammel Skik, af Vicekongen i Irland sendes til det kongelige Taffel.

Alphabetisk Register.

(Ved I henvises til Første Bind, ved II til Andet Bind af Kogebogen.)

	Bd.	Side
Aal, ferske, Bemærkninger ved Indkjøb og Behandling af	II.	191
— —, Budding af	II.	295
— —, i Carri	II.	300
— —, i Fricassée	II.	299
— —, —, med Boller	II.	299
— —, —, med Fløde	II.	299
— —, Galantine af	II.	293
— —, i Gelée	II.	297
— —, Granade af	II.	295
— —, indlagte	II.	298
— —, kogte à l'Anglaise	II.	296
— —, i Ol	II.	301
— —, i Mayonnaise	II.	300
— —, Postei af	II.	296
— —, Ragout af	II.	299
— —, ristede	II.	292
— —, Rulle=	II.	294
— —, i Schy	II.	301
— —, stegte	II.	291
— —, — med grøn Sauce	II.	292
Aal, ferske, stegte paa Spid	II.	292
— —, stuvede à l'Anglaise	II.	298
— —, — à la Française	II.	297
— —, — à la Matelote	II.	297
— —, — paa Wiensk	II.	298
— røgede, kogte i Ol	II.	301
— —, stegte	II.	293
— salte, kogte og stegte	II.	293
— —, ristede	II.	319
Aalesuppe	I.	272
—, à l'Anglaise	I.	274=75
—, hamborgsk	I.	273
—, à la Menagère	I.	276
—, tydsk	I.	276
Aborrer, Bemærkninger ved Indkjøb og Behandling af	II.	192
—, bagte	II.	259
—, Filets af	II.	260
—, i Fricassée	II.	259
—, fyldte	II.	260
—, kogte	II.	258

	Bd.	Side
Aborrer, kogte paa Hollandsk	II.	261
—, nøgne	II.	261
—, sauterede	II.	262
—, stegte	II.	259
—, stuvede	II.	258
—, — med Østers	II.	259
Aborre-Souchet	I.	279
Aborresuppe	I.	277
Abrikos-Compot	II.	452
Abrikos-Is	II.	520
Afløber, Flaske- (illustreret)	I.	53
Aftensmaaltid, see Souper.		
Aftenselskab med Dands, Be-værtning ved	II.	578
Agerhøns, Bemærkninger ved Indkjøb af	I.	403
—, -Chartreuse (Kartheuser)	II.	155
—, -Côteletter	II.	118
—, fyldte	II.	114
—, i Hvidkaal	II.	117
—, nedlagte	II.	186
—, Opsætning af	II.	114
— -Ost	II.	114
—, Postei af	II.	118
—, ristede	II.	117
—, — à l'Anglaise	II.	117
— Salat af	II.	119
—, Salmi af	II.	115
—, stegte	II.	114
—, stuvede	II.	116
—, Tranchering af (illustr.)	II.	7
Agerhønsesuppe	I.	307
—, à la Balzac	I.	307
—, à la Conti	I.	307
Agurker, fyldte	I.	409
—, nedlagte	II.	437
—, stuvede	II.	437
Agurk-Puréesuppe	I.	156
Agurksalat	II.	450
Agurksauce	II.	536, 38
Agurksuppe à la Française	I.	157
Albumen, animalsk	I.	94
—, vegetabilsk	I.	94
Allemande-Suppe	I.	315
Alliance-Grød	I.	364
Alliance-Postei	II.	389
Alliker, stegte	II.	110
Amerikansk Ovn, til Bagning af Smaakager (illustr.)	I.	30
Ananas-Is	II.	520
Anchiovis, at give ny Lage	I.	105
— i Form	II.	290
— -Rouletter	II.	290
— -Salat	II.	290
— -Sauce	II.	535, 38
— -Toast	II.	291
— med Æg à l'Anglaise	II.	290
— — — à la Française	II.	398
And, Bemærkninger ved Ind-kjøb af	I.	403
—, en Daube	II.	56
—, à la Diable	II.	31, 56
— farceret	II.	55
— i Gelée	II.	57
—, kogt og stuvet	II.	52
— — med Brunkaal eller Suurkaal	II.	54
— — med Grønneærter	II.	53
— — med Kaal paa engelsk Maade	II.	55
— i Mayonnaise	II.	56
— Opsætning af	II.	5
— i Ragout	II.	57
— i Roulade	II.	57

	Bd.	Side
And, i Rødviin	II.	55
Andesteg	II.	50
—, à l'Aubergiste	II.	52
—, farceret	II.	50
—, i Gratin	II.	51
—, med Løg	II.	51
—, — Oliven	II.	52
—, — Æbler	II.	52
Andesuppe	I.	311
Andesylte	II.	57
And, Tranchering af	II.	5
Anretninger ved et Taffel (illustreret)	II.	569
Anrettergaffel (illustr.)	I.	30
Anti-Cholera-Diæt	II.	547
Apparat, Dampkognings- (illustreret)	I.	49
—, —Ægge- (illustr.)	I.	72
—, Flaskepropnings- (illustr.)	I.	55
—, Gaskognings- (illustr.)	I.	78
—, — Soyers (illustr.)	I.	76
—, — Spiritus- (illustr.)	I.	78
—, Kjøkken-, for borgerlige Huusholdninger, Soyers (illustreret)	I.	74
—, Koge-, oeconomisk (illustr.)	I.	24
—, Krebsserverings- (illustr.)	I.	73
—, Melkekognings- (illustr.)	I.	66
—, Riste- (illustr.)	I.	45
—, Røge- (illustr.)	I.	82
—, — Benhams (illustr.)	I.	80
—, Seltser- og Kulsyrevands- (illustreret)	I.	68
—, Æggekoger- (illustr.)	I.	71
Appelsin-Budding	II.	382
— -Compot	II.	454
— -Gelee	II.	514

	Bd.	Side
Appelsin-Is	II.	520
— -Kage	II.	466
— -Koldskaal	I.	340
— -Sauce, til Vildt	II.	529
Arme Riddere	II.	493
Arraks-Budding	II.	375
Arrangement af en Diner	II.	555
— af et Taffel	II.	553
— —, à la Française	II.	566
Artischokker, see Ærteskokker.		
Afskjærgte (illustr.)	I.	42
Asparges, Bemærkninger ved Indkjøb af	II.	426
— -Blanquette	II.	425
— à l'Italienne	II.	425
— med Reier	II.	425
— — Rørag	II.	425
— Slik-	II.	424
— stuvede	II.	424
— -Salat	II.	426, 450
Asparges-Suppe à l'Anglaise	I.	158
— — à la Française	I.	158
— — klar	I.	158
— — med Purée	I.	256
Aspargestoppe à la Française	II.	425
—, Suppe med	I.	255
Aubain, af stegt eller kogt Kjød	I.	469
Automat-Kaffebrænder (illustreret)	I.	30
Bagerovn, Benhams (illustr.)	I.	80
Bagt Suppe	I.	210
Baillys Huusholdningscomfur (illustr.)	I.	86
Bainmarie-Pande (illustr.)	I.	33, 83
Baisers	II.	490
Bakkelser, Oeconomi-	II.	492

	Bd.	Side
Bakkelser, Sprut=	II.	493
— Tragte=	II.	493
— Vand=	II.	492
Balance=Spid (illustr.)	I.	38
Baldwins Digester, eller oecon. Kogeapparat (illustr.)	I.	24
— Kartoffel=Dampkoger (illustreret)	I.	25
— Saucepande, oeconomisk (illustreret)	I.	25
— Stuvegryde, oeconomisk (illustreret)	I.	25
Balomba	II.	522
Bal, Souper ved et	II.	585
Bankebyggryns=Suppe	I.	344
— =Vælling	I.	333
Bankekjød	I.	427
Barsch (polsk Suppe)	I.	163
Bèchamelle=Sauce	II.	530
Bede=Beef	I.	549
Bedebov, Tranchering af	I.	414
Bedebryst, bagt	I.	552
—, i Carri	I.	553
—, kogt	I.	552
—, stegt	I.	552
Bede=Budding (Pudding) I.		451 og 53, 554
— =Chops	I.	571
— =Côtelette=Budding (Pudding)	I.	451
— =Côteletter	I.	549
— — à l'Anglaise	I.	550
— — à l'Indienne	I.	551
— — i Ragout	I.	552
— — sauterede	I.	549
— =Filets	I.	553
— =Fødder	I.	576
Bede=Kage	I.	465
— Kjødstykkerne paa en (illustreret)	I.	121-22
Bedekjød, Bemærkninger ved Indkjøb af	I.	401
— i Carri	I.	499
— sprængt og salt	I.	583
Bedekjødsuppe à l'Anglaise	I.	153
— à l'Irlandoise	I.	154
Bedekølle, stegt	I.	547
— à la Daube	I.	547
— med Vildtsmag, à l'Anglaise	I.	548
— =Spyd (illustr.)	I.	39
Bedelaar, kogt og stegt	I.	555
—, farceret	I.	555
—, Trancheringen af et (illust.)	I.	414
Bedenyre=Budding (Pudding)	I.	453
Bedenyrer, stegte	I.	558
— à la Française, med Champagne	I.	558
Bede=Pillau	I.	554
— =Postei	I.	553
Bederagout	I.	556, 58
— engelsk	I.	557
— fransk	I.	556
— irlandsk	I.	557
Bederyg	I.	543
— spækket	I.	545
— à l'Anglaise	I.	545
— à la Polonaise	I.	546
— à la Portugaise	I.	545
— Trancheringen af en	I.	416
Bede=Saunders	I.	458
Beef, Bede=	I.	549
— =Bouilli	I.	432
— à la Braise	I.	440

	Bd.	Side
Beef, braiseret à l'Allemande	I.	442
— — à la Napolitaine . .	I.	442
— — à la d'Orleans . . .	I.	442
— — à la Royale	I.	442
— — à la Windsor	I.	442
— =Collops	I.	433
— =Côteletter	I.	436
— —, hamborgske	I.	437
— —, wienske	I.	437
— Dyre=	I.	631
— =Fricandeau, engelske . . .	I.	457
— Helleflynder=	II.	229
— =Kager	I.	465
— Kalve=	I.	492
— =Karbonade	I.	434
— Laxe=	II.	223
— (Boeuf) à la mode . . .	I.	428
— =Oliven	I.	443
— Pot=, engelsk	I.	481
— —, med Vildtsmag . . .	I.	482
— Raun=	I.	432
— Roast=	I.	431
— =Roulade	I.	444
— =Rouletter	I.	444
— — farcerede	I.	445
— — af Farce	I.	445
— =Saunders	I.	457
—, skarp	II.	189
Beefsteg	I.	429
— à la Française	I.	431
— i Gelee	I.	453
— à la maitre d'Hôtel . .	I.	460
— efter Soyers nyeste Methode	I.	459
Beefstegs=Tænger (illustr.) .	I.	40
Beef=Thee, Liebigs	I.	98
Beefstegs=Postei	I.	45
Beefstegs=Postei med Østers .	I.	447
— =Pudding (Budding) . .	I.	448
Beensuppe med Riis, oeconomisk	II.	547
Beignets, Kartoffel=	II.	417
Bekkasiner, farcerede	II.	120
— i Gratie, med Trøfler . .	II.	121
— nedlagte	II.	186
— Postei af	II.	122
— Salmi af	II.	120
— stegte	II.	120
— med Vildtsauce	II.	121
Bemærkninger, indledende	I.	3
Benhams Bageovn (illustr.)	I.	80
— Frysemaskine (illustr.) . .	I.	29
— Oxfordske Comfur (illustr.)	I.	79
— Røgeapparat (illustr.) . .	I.	80
— Stegeovn (illustr.) . . .	I.	80
Benævnelsen paa de Dele, hvori Slagterne afhugge Kjødet	I.	118
Bergefisk	II.	317
— =Budding	II.	317
— plukket	II.	321
Berlinerkage	II.	469
Berlingos	II.	497
Blaabærsuppe	I.	351
Blancmanger	II.	510
— med Viingelee	II.	515
Blanquette, Asparges=	II.	425
—, Kalkun=	II.	27
—, Kalve=	I.	531
—, Lamme=	I.	571
— — à l'Anglaise	I.	571
—, med polske Fugle	I.	478
Blikkasser til Thee, Kaffe, Sukker (illustr.)	I.	30

	Bd.	Side
Blindtærte	II.	481
Blodbudding	II.	181
Blodpølser	II.	157, 59
— engelske	II.	163
— franske	II.	162
Blomkaal, bagt eller gratineret	II.	441
—, farceret	II.	441
—, kogt og stuvet	II.	440
—, med Ostesauce	II.	441
Blomkaalshoved, fyldt	I.	468
Blomkaal-Salat	II.	448
— -Suppe	I.	183
Blomme-Compot	II.	452
— -Koldskaal	I.	341
— -Sauce	II.	540
— -Suppe	I.	352
Boeuf, see Beef.		
Bofaiser, Lakse-	II.	227
Boghvedegrød	I.	360
Boghvedegryns-Boller	I.	386
Bola d'amour (Kjærligheds-kager)	II.	494
Bollefarcer og Boller til Supper o. a. Formads-retter	I.	377
Bollemelk	I.	327, 383
— Mannagryns	I.	328
Boller, bagte, med Ragout	I.	395
— til Bollemelk	I.	383
— Brød-	I.	384
— Boghvedegryns-	I.	386
— Fiske-	I.	380
— flydende	I.	384
— Fløde-, med Parmesanost	I.	388
— Frugt-	I.	397
— Gjær-, tydske	I.	392
— Gryn-	I.	385–86
Boller, Hjerne-	I.	392
— Hvidkaals-	I.	390
— Kartoffel-	I.	386
— Kjød-, af Dyrekjød	I.	379
— — af Flesk	I.	379
— — - Harekjød	I.	379
— — - Harer, Duer og Fuglevildt	I.	379
— — - Hønsekjød	I.	388
— — - Kalve- eller Lamme-kjød	I.	378
— — - Oxekjød	I.	377
— Kirsebær-	I.	398
— Klumper, tydske	I.	386
— Krebse- og Hummer-	I.	392
— Mandel-	I.	389
— Meel-	I.	381
— — af Hvedemeel	I.	381
— — - Kartoffelmeel	I.	382
— — - Riismeel	I.	382
— Vand-	I.	383
— — tydske	I.	383
— Oste-	I.	393
— Perle- og Byggryns-	I.	386
— Pære-	I.	397
— Riis-	I.	395
— Risengryns-	I.	385
— Sagogryns-	I.	385
— Skum-	I.	342
— Urte-	I.	389
— Æble-	I.	397
—Ægge-	I.	394
Bomuldssuppe, wiensk	I.	314
Bondepige med Slør	II.	479
Borddækning ꝛc.	II.	553
Bordeaurkage	II.	473
Bordopsatser	II.	571

	Bd.	Side
Boudins, Kalkun=	II.	27
Bouillabaisse (provençalsk Fiskesuppe)	I.	170
— de Marseille	I.	183
Bourride (fransk Fiskesuppe)	I.	268
Brasen, Bemærkninger ved Indkjøb af	II.	192
— kogte	II.	254
— — med Vinsauce	II.	255
Briets Gazogène (illustr.)	I.	68
Briocher	II.	501
Brisel, Kalve=	I.	528
— — bagt	I.	528
— — =Croquetter	I.	532
— — Gratin af	I.	528
— — =Rouletter	I.	529
— — stegt	I.	528
— — =Posteier	I. 529	II. 390
— — =Ragout	I.	543
— Lamme=	I.	579
— — =Fricassée, brun	I.	579
— — — hvid	I.	579
— =Risoler	II.	91
Broderkage	II.	475
Brokfugle, Gratin af	II.	124
— sauterede, med Trøfler	II.	125
— stegte	II.	124
— Tranchering af	II.	7
Brunoise=Suppe	I.	151
Brunsvigerkage	II.	470
Bryllupskage, engelsk	II.	473
Brændesnude=Suppe	I.	163
Brødboller, see Boller.		
Brødbuddinger, see Budding.		
Brød=Compot	II.	454
Brød, fiint, at opbevare	I.	104
Brød=Croûtons	I.	399
Brød=Is	II.	522
Brødsuppe, italiensk	I.	325
— Kommen=, tydsk	I.	325
—, med Rødder og Æg	I.	323
—, med Vin eller Saft	I.	347
—, Æg og Schy	I.	325
Brødtærte eller Kage	II.	479
Brød=Æblekage	II.	460
Broudkarse=Salat	II.	450
Bubbert, Ægge=	I.	367
Bubble, Engelsk (af Kjød og Kaal)	I.	472
Budding (Pudding) Ale=	II.	295
— Appelsin=	II.	382
— Arraks=	II.	375
— Bede=	I. 451, 53 og	554
— Bedenyre=	I.	453
— Bergefiske=	II.	317
— Blod=	II.	181
— Brød=	II.	361
— — engelsk	II.	363
— — med Kirsebær eller Æbler	II.	363
— — oeconomisk	II.	381
— — Rugbrøds=	II.	364
— — — tydsk	II.	364
— — — engelsk	II	364
— — Smørrebrøds=	II.	365
— — — engelsk	II.	365
— Bævende	II.	352
— Chokolade=	II.	379
— Citron=	II.	382
— Cognaks=, engelsk	II.	383
— Côtelette=	I.	451
— Dronninge=	II.	351
— Dyre=	I.	632
— Fiske=	II.	311

	Bd.	Side
Budding (Pudding), Fiske= med Hønse=Fricassée	II.	311
— Fløde=	II.	372
— Frugt=	II.	380
— Galop=	II	369
— Gennyse=	II.	369
— Gjedde=	II.	237
— Gulerods=	II.	371
— Hollandsk	II.	349
— à la Holstein-Lehn	II.	376
— Hummer=	II.	330
— Hvidlinge=	II.	281
— Hvidviins=	II.	376
— Hønsekjød=	I. 451 og II.	87
— syltet Ingefær=	II.	380
— Jæger=	II.	348
— Kaal=	II.	369
— Kabinets=	II.	349
— Kalvekjød=	I.	451, 521
— Kalvenyre=	I.	510
— Kanin=	I.	451, 653
— Kartoffel=	II.	365
— — engelsk	II.	366
— Kartoffelmeels=	II.	360
— Kastanie=	II.	350
— Kjærnemelks=	II.	373
— Kjød=, af Farce	I.	451
— — af stegt Kjød	I.	452
— —, med Parmesanost	I.	452
— Klipfiske=	II.	316
— Krebse=	II.	335
— Kyllinge=	II.	87
— Lammekjød=	I.	574
— Lammenyre=	I.	582
— Laxe=	II.	220
— Lever=	I.	508
Budding (Pudding), Louise=	II.	352
— Macaroni=	II.	353
— Mais=	II.	356
— Mandel=	II.	378
— Marmor=	II.	376
— Marve=	II.	367
— — engelsk	II.	368
— Meel=	II.	360
— Montagu=	II.	351
— à la Nesselrode	II.	377
— Nudle=	II.	354
— Nyretælle=	II.	368
— Oste=	II.	369
— af Oxekjød og Oxenyrer	I.	453
— Plum=	II.	345
— — fransk	II.	347
— Polenta=	II.	356
— Prindsesse=	II.	351
— Punsche=	II.	375
— Reform=	II.	367
— Reie=	II.	337
— Riismeels=	II.	359
— Risengryns=	II.	357
— — engelsk	II.	359
— — med Frugt	II.	358
— — — kold	II.	358
— — wiensk	II.	358
— Rom=	II.	373
— Rowley=Powley=	II.	380
— Rødløgs=	II.	371
— Rødviins=	II.	376
— Sago=	II	356
— Saley=	II.	353
— Skinke=	I.	609
— — à l'Anglaise	I.	611
— — med Oxekjød	I.	610

	Bd.	Side
Budding (Pudding), Skinke= i Pandekager	I.	610
— fort og hvid, engelsk	II.	181
— Spinat=	II.	370
— Sylteteis= og Frugt=	II.	380
— Syre=	II.	370
— sød, uden Æg	II.	383
— Transparent=	II.	361
— Urte=	II.	371
— Vanille=	II.	379
— Viin=	II.	376
— Vildt=	I.	451
— Villinge= (Hvidlinge=)	II.	281
Buddinger, Posteier, Meel= ogÆgge=Retter ꝛc.	II.	345
Butterdeig (Smørdeig)	II.	456
— til Frugtkager	II.	458
— halv	II.	458
— kort	II.	458
— om Tillavningen af	II.	459
Butterdeigskager, smaa	II.	488
Butterdeigstærte	II.	481
— med Crême	II.	481
Byggryns=Boller	I.	386
— =Grød i Melk	I.	362
— — kold	I.	362
— =Vandgrød	I.	362
— =Kjødsuppe	I.	250
— — à la Duchesse	I.	251
— — à la Princesse Alexandrine	I.	251
— =Suppe	I.	344
— =Vælling	I.	334
Bønner, brune, med Sødt og Suurt	II.	434
— hvide, kogte	II.	434
Bønner, hvide, sure	II.	434
— — à la Garbanzas	II.	434
— — som Salat	II.	448
— Pral=, stuvede	II.	435
— i Purée	II.	434
— Snitte=	II.	433
— — nedlagte	II.	433
— valske, stuvede	II.	434
— valske, som Salat	II.	448
Bønnesuppe	I.	229
— pommersk	I.	167
Cabab (Carri paa Pinde)	I.	613
Cambridge=Pølser	II.	169
Carbonade, see Karbonade.		
Cardoner (spanske Ærteskokker), kogte og brunede	II.	427
— ristede og stuvede	II.	428
Carrée, Svine=	I.	604
— — indbagt	I.	604
Carri, Aal i	II.	300
—, Bedebryst i	I.	553
—, Bedekjød i	I.	499
—, Cabab (= paa Pinde)	I.	613
—, Fisk i	II.	312
— Fiskefilets i	II.	273
— Flesk i	I.	499
— Haché i	II.	147
— Hornfisk i	II.	283
— Hummer i	II.	327
— Høns i	II.	62
— Kallun i	I.	481
— Kalvebryst i	I.	497
— Kalvefødder i	I.	534
— Kalvehaler i	I.	542
— Kalvehoved i	I.	520

	Bd.	Side
Carri, Kalvekjød i	I.	498
— Kanin i	I.	651
— Kjød, ristet med, à l'Indienne	II.	548
— Kyllinger i	II.	62
— Lam i	I.	499, 595
— Lax i	II.	215
— Oxekjød i	I.	499
— Ris i, à l'Indienne	II.	548
— -Sauce, til Opbevaring	II.	527
— -Suppe	I.	150
— Svine-	I.	612
— Æg i	II.	400, 549
Caseine, animalsk	I.	93
—, vegetabilsk	I.	93
Cervelatpølser	II.	179
Champagnegelee	II.	514
Champignons, at kjende de ægte	II.	422, 24
— i Fricassée	II.	423
— at opbevare	II.	423
— ristede	II.	423
— stuvede	II.	422
Champignon-Former (illustr.)	I.	39
— -Sauce	II.	526, 27
Chanoinaise-Suppe	I.	258
Chantilly-Suppe	I.	179
Charlotte, russisk	II.	510
— Eble-	II.	461
Charlotter at opbevare	I.	106
Charlotte-Sauce	II.	526
Chartreuse (Kartheuser) Ager- hønse-	II.	155
— Due-	II.	155
— af Kaal	II.	152
— Risengryns-Eblekage	II.	463
Chaudeau (Vinskumsauce)	II.	539
Chiffonade-Suppe	I.	150
Chokoladebrød	II.	503
— -Budding	II.	379
— -Crême	II.	508
— -Fromage	II.	511
— -Kager, smaa	II.	489
— -Is	II.	519, 20
— -Makroner	II.	487
— -Sauce	II	540
— -Suppe	I.	326
— — forloren	I.	326
Cholera-Diæt, Soyers	II.	547
Chops, Bede-	I.	571
— Lamme-	I.	569
— — i Papillotter	I.	570
— af Lammebryst	I.	570
— — brune	I.	570
— — hvide	I.	570
Cichorie-Salat	II.	447
Cinders, Anvendelse af	I.	104
Citron-Budding	II.	382
— -Crême	II.	506
— — -Kage	II.	465
— -Gelée	II.	514
— -Is	II.	520
Citronkage	II.	464
— med Mandler	II.	464
— spansk	II.	465
Citronkager, smaa	II.	491
Citron-Koldskaal	I.	341
Citroner og Citronskaller at opbevare	I.	106
Citron- og Vin-Sauce	II.	539
Citron-Sukkerkager, smaa	II.	491
Citronsuppe med Vin	I.	345

	Bd.	Side
Cocky-Leeky, skotsk Løgsuppe	I.	169
Cognaks-Budding, engelsk	II.	583
Colbert-Suppe	I.	182
Clermont-Suppe	I.	182
Collatscher, Sand-	II.	494
—, Wiener-	II.	494
Collops, Beef-	I.	433
—, Helleflynder-	II.	230
—, Kalve-, brune skotske	I.	538
— —, hvide dito	I.	538
— —, hurtigttillavede	I.	539
—, Svine-	I.	614
Comfurer etc. (illustr.)	I.	23
Comfur-, Cottage (illustr.)	I.	84
—, Huusholdnings-, (illustr)	I.	86
—, lukket (illustr.)	I.	83
—, Minichs portative for smaa Kjøkkener (illustr.)	I.	86
—, portativ (illustr)	I.	47
Comfurrist, Benhams oxfordske (illustr.)	I.	79
Comfur, Stryge-, Harels (illustr.)	I.	48
Comte de Paris-Suppe	I.	154
Comtesse-Suppe	I.	180
Compotter	II.	451
—, med Flødeskum	II.	454
Compot, Abrikos-	II.	452
—, Appelsin-	II.	454
—, Blomme-	II.	452
—, Brød-	II.	454
—, Due-	II.	101
—, Ferskен-	II.	452
—, Figen-	II.	454
—, Hindbær-	II.	453
—, — og Ribs-	II.	453
—, Jordbær-	II.	453

	Bd.	Side
Compot-Kager	II.	464, 67
—, Kirsebær-	II.	453
—, Melon-	II.	462
—, Pære-	II.	452
—, Quæde-	II.	454
—, Rhabarber-	II.	453
—, Ribs og Hindbær-	II.	453
—, Stikkelsbær-	II.	453
—, Svedske-	II.	454
—, Æble-	II.	461
Condé-Suppe	I.	135
Conotelans, Haché-	II.	150
Cook-Hold (illustr.)	I.	37
Côteletter, Agerhønse-	II.	118
—, Bede-	I.	549
— —, à l'Anglaise	I.	550
— —, à l'Indienne	I.	550
— —, i Ragout	I.	551
— —, sauterede	I.	549
—, Beef-	I.	436
— —, hamborgske	I.	437
— —, wienske	I.	437
—, i Budding	I.	451
—, Due-	II.	101
—, Dyre-	I.	631
—, — à la chasseur	I	631
— —, panerede	I.	631
—, Fiske-, af Farce	I.	305
— —, à la maitre d'hôtel	I.	270
— —, med Schy	I.	271
—, forlorne	I.	502
—, Hare-	I.	646
—, — à la Perigueux	I.	647
—, Helleflynder-	II.	230
—, Hjerpe-	II.	112
—, Hornfiske-	II.	283
—, Hønse-	II.	60

	Bd.	Side
Côteletter, Kalve=	I.	500
—, — à l'Anglaise	I.	502
—, — i Carri	I.	502
—, — forlorne	I.	502
—, — glasserede	I.	501
—, — hakkede	I.	501
—, — af kogt Kalvekjød	I.	503
—, — à la Maintenon	I.	503
—, — i Papillotter	I.	501
—, — à la Perigord	I.	503
—, — med Riis à l'Anglaise	I.	503
—, —, sauterede	I.	501
—, —, spækkede	I.	501
—, Lamme=	I.	568
—, — à l'Anglaise	I.	568
—, — à l'Italienne	I.	580
—, — à la Maintenon	I.	569
—, Laxe=	II.	217
—, Rødspætte=	II.	269
—, Svine=	I.	600
—, — à l'Aurore	I.	602
—, — à l'Indienne	I.	602
—, — marinerede	I.	601
—, — med Pickle	I.	601
—, — à la Polognaise	I.	602
Côtelette=Pande (illustr.)	I.	23
— =Rist, med portativ Com= fur (illustr.)	I.	47
Crécy=Suppe	I.	135, 238
— —, à l'Anglaise	I.	240
— —, med Macaroni, Nudler eller Riis	I.	240
Crêmer	II.	505
Crême, Citron=	II.	506
—, Frugt=	II.	508, 9
—, Hvidviins=	II.	507
—, Kaffe=	II.	508
Crême, Likeur=	II.	507, 9
—, mousserende	II.	579
—, Madera=	II.	507
—, Mandel=	II.	507
—, Rødviins=	II.	506
—, Tykmelks=	I.	371
—, Thee=	II.	508
—, Syltetøis=	II	508
—, Viin=	II.	506
—, Egge=	II.	507
—, Eggehvide=	II.	507
Crêmekager, see Kager.		
Crêmekopper	II.	495
Crême=Riis af fortinnet Staaltraad (illustr.)	I.	63=64
Crême=Sauce	II.	541
Crepinetter, Lever=	I.	507
Crominski=Haché	II.	149
Croquant=Kringler	II.	505
Croquetter, Fiske=	II.	307
—, Haché=	II.	148
—, Hjerne=	I.	511
—, Hønse=	II.	60
—, Kalve=	I.	532
—, Kalvebrissel=	I.	532
—, Riis=	I.	172
Croûstader	II.	390
—, af Franskbrød	II.	391
—, af Kartoffeldeig	II.	391
Croûtons, Brød=	I.	399
—, Condé=	I.	225
—, Deig=	I.	399
Cylinder, Infusions= (illustr.)	I.	65
Dampkjedler til Kogning. (illustr.)	I.	83
Dampkoger, Kartoffel=, Baldwins (illustr.)	I.	25

	Bd.	Side
Dampkogningsapparat, Egge= (illustr.)	I.	72
Dauphine=Suppe	I.	185
Deig=Croûtons	I.	399
Deigformer (illustr.)	I.	36
Dejeuner	II.	580, 84
—, Sommer= (illustr.)	II.	583
Desert, Servering af	II.	577
Diablotins	II.	408
Digester, Baldwins (illustr.)	I.	25
Diminutif (illustr.)	I.	45
Diminutions=Fyrfad (illustr.)	I.	45
Diner, Arrangementet af en	II.	555, 84
—, Maal og Vægtsforhold af Retterne ved en	II.	551
—, Retter ved en	II.	561
—, Spisesedler til en	II.	563, 86
—, — for hver Maaned	II.	587
Dolmer (af Kaal og skrabet Kjød)	I.	467
Dorfiner, Hønse	II.	81
—, Lamme=	I.	571
Dorfinrøre	II.	429
Dreieinstrument til at give Kartofler etc. en Spiral= form (illustr.)	I.	60
Dreiekniv til at forme Rødder (illustr.)	I.	59
Dronningebudding	II.	351
Dronningekage	II.	488
Dronning Victorias Kage	II.	472
Dronning Victorias Suppe	I.	133
Drops, italienske	II.	486
Dryppepande, (illustr.)	I.	32
Duchesse=Suppe	I.	180
Duer, Bemærkninger ved Kjøbet af	I.	403
Duer anrettede som Agerhøns	II.	99
—, bagte eller grillerede	II.	100
—, — à l'Anglaise	II.	100
—, — à la Française	II.	101
— med Champignonsauce	II.	99
— i Chartreuse	II.	155
—, Côteletter af	II.	101
—, Filets af	II.	101
—, Fricassée af	II.	103
—, i Gelée	II.	104
—, — Hvidkaal eller Grønne= ærter	II.	103
—, — Kartheuser	II.	155
—, i Postei	II.	107
—, Pot=	II.	184
—, i Ragout	II.	102
—, — á l'Anglaise	II.	102
—, — à la Danzig	II.	103
—, i Risfoler	II.	91
—, Skov=	II.	107
—, stegte	II.	98
—, — à l'Anglaise	II.	98
—, Tranchering og Opsæt= ning af (illustr.)	II.	6
Duesuppe	I.	304
— à l'Anglaise	I.	305
Dunk, Vand= (illustr.)	I.	33
Dyrebeef	I.	631
Dyrebudding	I.	632
Dyre=Côteletter	I.	631
— — à la Chasseur	I.	631
— —, panerede	I.	631
— =Filets	I.	633
— =Fricandeau	I.	631
— =Haricot	I.	635
Dyrehovedsuppe à la chasseur	I.	300
Dyrekjødsuppe	I.	298

	Bd.	Side
Dyrefjødsuppe à l'Anglaise	I.	299
Dyrefølle	I.	628
—, à l'Anglaise	I.	628
—, marineret	I.	628
—, Tranchering af en (illustr.)	I.	417
Dyrelammesteg	I.	630
Dyremørbrad	I.	633
— afsogt	I.	633
— wiensk	I.	633
Dyrepostei	I.	637
Dyreragout	I.	634, 35
— med Champignoner	I.	636
Dyreryg	I.	626
—, à la Maria Stuart	I.	630
—, paneret	I.	627
—, Trancheringen af en	I.	418
Dyresteg	I.	626
— Haché af	II.	145
Dyrevildt, Bemærkninger ved Kjøbet af	I.	402
— Haché af	II.	147
Ederfugle, marinerede	II.	107
— stegte	II.	107
—. Tranchering af	II.	7
Elsdyrsteg	II.	637
Emincée af Bedekølle	II.	556
Endivien-Salat	II.	445
Epigram, Hønse-	II.	83
—, Lamme-	I.	582
Espagnole-Sauce	II.	535
Estragon-Sauce	II.	527
Faarefjød, sprængt og salt	I.	583
Façonfager	II.	486
Fad, dobbeltbundet (illustr.)	I.	28
Farcer, Bolle-	I.	377
Farro (spansk Havre-Kjød-suppe)	I.	179
Fasaner, Bemærkninger ved Kjøbet af	I.	403
—, fyldte	II.	126
— i Galantine	II.	129
— kogte	II.	128
— Salmi af	II.	129
— stegte	II.	126
— stuvede med Kaal	II.	128
— Tranchering af (illustr.)	II.	7
Fastelavnsboller	II.	503
Ferney-Suppe	I.	159
Fersken-Compot	II.	452
— -Is	II.	521
Fibrin	I.	94
Fjederkræ, Salat af, see Salater.		
—, Tranchering af (illustr.)	II.	1
Figen-Compot	II.	454
Filets, Aborre-	II.	260
—, Bede-	I.	553
—, Due-	II.	101
—, Dyre-	I.	633
—, Fiske-	II.	206
—, — i Carri	II.	273
—, Gjedde-	II.	242
—, Hare-	I.	645
—, Helleflynder-	II.	230
—, Hjerpe-	II.	112
—, Hornfiske-	II.	283
—, Hønse-	II.	83
—, Kalkun-	II.	26
—, Kalve-	I.	490
—, — kogte	I.	491
—, Kyllinge-	II.	83
—, Makrel-	II.	234

	Bd.	Side
Filets, Oxe.	I.	438
—, — à la chevreuil . . .	I.	439
—, — à la Marinade . . .	I.	439
—, — med Madera.	I.	439
—, Pigvare=.	II.	263
—, Svine= . . , ...	I.	603
Filtreerflaske (illustr.)	I.	71
Filtreermaskine (illustr.) . . .	I.	29
Finker	II.	143
Fisk, bagt i Meel og Ost . .	II.	303
—, Bemærkninger ved Kjøbet af	II.	191
— Boller af	I.	380
— — tydske.	I.	381
—, Budding af	II.	311
—, — med Hønsefricasée .	II.	311
— i Carri . . .	II.	273, 312, 546
— Croquetter af	II.	307
— Farce af.	I.	380
— i Filets	II.	206
— Fricadeller af	II.	308
— — med Østers	II.	308
— i Gelée	II.	322
— à l'Anglaise.	II.	323
— i Gratin.	II.	312
— Kager af.	II.	306
— Kedgeree af	II.	304
Fiskekjedler (illustr.). . . .	I.	31, 50
Fisk, Kogning af	II.	199
Fiske=Marinade	II.	207
— =Matelote.	II.	308
Fisk at opbevare.	I.	104
Fisk, Plukke=, af fersk Fisk. .	II.	319
— — bagt	II.	319
— — — i Franskbrød. . .	II.	320
— — med Hachis	II.	321
— — i Pandekage	II.	321
Fisk, Plukke= i Østerssaller .	II.	320
— — af salt Fisk	II.	321
— — — med Grønneærter eller Roer.	II.	321
— — af Stokfisk.	II.	321
Fiskepølser.	II.	305
Fiskeragout.	II.	309
— i Coquilleskaller	II.	309
Fiskeretter	II.	191
Fiske=Risoler	II.	307
— =Rouletter	II.	306
Fiske=Salater	II.	313
— à l'Italienne.	II.	315
Fisk, Stegning af	II.	199
Fiskesax (illustr.)	I.	32
Fiskesauce	II.	207
— suur	II.	535
Fiskesuppe	I.	257, 59
— af Aal.		272
— — à l'Anglaise. . .	I.	274, 75
— — hamborgsk	I.	273
— — à la Menagère . . .	I.	276
— — tydsk	I.	277
— — Aborrer.	I.	277
— — —, Souchet	I.	279
— à l'Anglaise	I.	261
— — Kraftsuppe	I.	280
— — Maigre.	I.	281
— Benedictiner=.	I.	264
— bruun à la Viennoise. .	I.	270
— af Fiskebug, wiensk . . .	I.	276
—, af Fiskehachis	I.	314
—, flamsk (Waterzode). . .	I.	269
—, af Flynder à l'Anglaise.	I.	267
—, à la Française	I.	262
—, —(Bourride)	I.	268
—, af Gjedder	I.	271

	Bd.	Side
Fiskesuppe af Kuller à l'Anglaise	I.	279
—, — Lax	I.	279
—, — —, Souchet	I.	279
—, magnifique	I.	260
—, oeconomisk	II.	546
—, provençalsk (Bouillebaisse)	I.	170
—, (Bouilleb. de Marseille)	I.	267
—, af Sild	I.	277
—, — Suder	I.	271
—, — Torsk	I.	278
—, — Tunger	I.	264
—, — — à la Bagration	I.	265
—, — —, Souchet	I.	267
Fiskesky	II.	207
Fiskesylte, wiensk	II.	303
Fisk, tillavet paa Jødernes Maade	II.	301
—, — — — —, stuvet	II.	301
—, — — — —, stegt	II.	302
—, Tranchering af	II.	208
Flaske-Afløber (illustr.)	I.	53
Flaske, Filtreer- (illust.)	I.	71
Flaskekurve til fiin Viin og af galvaniseret Staaltraad (illustr.)	I.	54, 55
Flaskepropnings-Apparat (illustreret)	I.	55
Flaskerække (illustr.)	I.	54
Flesk i Carri	I.	499
—, med Hvidkaal à l'Angl.	I.	619
—, indbagt	II.	186, 88
Fleske-Pandekage	I.	622
Flesk, ristet à l'Anglaise	I.	618
Fleske-Salat	II.	134
— -Saunders	I.	458
— -Svær, Gelee af	II.	512
Fleske-Toast	I.	619
Flesk med Æg à l'Anglaise (cfr. Svinekjød.)	I.	622
Florentinsk Riissuppe	I.	172
Florentinerkage	II.	472
Flynder, see: Rødspætter.		
Flækkesild	II.	287
—, riskede	II.	287
Flødeboller med Parmesanost	I.	388
Flødebudding	II.	372
Flødegrød, tydsk	I.	366
Flødekage	II.	482
— -Former (illustreret)	I.	39
Flødekager, smaa	II.	495
Flødekringler	II.	504
Flødelapper	II.	493
Flødemunker	II.	493
Fløde-Omelette	II.	403
Flødesauce	II.	535
Flødesuppe	I.	330
—, med Viin	I.	330
Fløielsgrød	I.	361
Fondeaux	II.	406
— à la Napolitaine	II.	407
Form, Gelee- (illustr.)	I.	36
—, Kage- (illustr.)	I.	36
—, Smør-, Svane- (illustr.)	I.	63
—, Stege- (illustr.)	I.	45
Former, Champignon- (illustr.)	I.	39
—, Deig- (illustr.)	I.	36
—, Flødekage- (illustr.)	I.	39
—, Kage- (illustr.)	I.	50
—, Smør- (illustr.)	I.	63
Formemelk	I.	368
Forraadsgryde (illustr.)	I.	27, 130, 31
Forraadssuppe	I.	130, 31
Frankisk Panadesuppe	I.	167

	Bd.	Side
Fricadeller, Fiske-	II.	308
—, — med Østers	II.	308
—, Hjerne-	I.	511
—, Kalvenyre-	I.	510
—, Kjød-	I.	478
Fricadelle-Pølser, wienske	II.	171
Fricandeau, Beef-, engelsk	I.	457
—, Dyre-	I.	631
—, Kalve-	I.	531
Fricassée, Ale-	II.	299
—, — med Fløde	II.	299
—, — med Boller	II.	299
—, Aborre-	II.	259
—, Champignon-	II.	423
—, Due-	II.	103
—, Hummer-	II.	328
—, Hønse-	II.	68
—, Kalve-	I.	524
—, — braiseret	I.	525
—, — med Carri	I.	525
—, — med Champagne	I.	525
—, — med Farce	I.	526
—, — med Krebs	I.	525
—, — med Muslinger	I.	525
—, — i Postei	I.	526
—, — med Reier og Asparg.	I.	525
—, — med Østers	I.	525
— af Kalvehoved	I.	517
— — Kalvefødder	I.	534
— Kanin-	I.	553
— i Kartheuser (Chartreuse)	II.	156
— Lamme-	I.	574
— Lammebrissel-, hvid	I.	579
— —, brun	I.	579
— af koldt Oxekjød	I.	459
— — Persilie- og Pastinakr.	II.	429
— Ægge-	II.	400

	Bd.	Side
Frokostkage	II.	474
Frokostretter	II.	565
Fromage af Chokolade	II.	510
—, af Frugtsaft	II.	510
—, — Kaffe	II.	511
—, — Mandler eller Nøddekjerner	II.	511
—, mousserende	II.	579
—, med Spirituosa	II.	511
Frugtboller	I.	397
Frugtbuddinger	II.	380
Frugtcrême	II.	508, 9
Frugtgelée	II.	514
Frugt-Is	II.	519, 20
Frugtkager	II.	459
— af Compotter	II.	464, 67
— — raa Frugt	II.	466
(See nærmere under Kager.)		
Frugt-Posteier	II.	386
Frysemaskine, Benhams (illust.)	I.	29
Fugle, beenløse	I.	435
—, indbagte	II.	188
—, polske	I.	478
Fuglevildt, Bemærkninger ved Kjøbet af	I.	403
—, indbagt	II.	186
Fumet de gibier (Vildtsauce)	II.	121
Fyrfad, Diminuations- (illust.)	I.	45
Fødevarer, røgede og tørrede, at opbevare	I.	104
Gaas, Bemærkninger ved Kjøbet af	I.	403
—, en Daube	II.	45
— à la Diable	II.	31
—, farceret	II.	40
—, i Galantine	II.	45
—, i Gelee	II.	42

	Bd.	Side
Gaas i Gelee, farceret. . . .	II.	43
—, indlagt	II.	46
—, kogt	II.	41
—, nedlagt	II.	46
—, presset	II.	44
—, i Roulade	II.	42
—, stuvet	II.	41
—, Tranchering og Opskæ-ning af (illustr.)	II.	6
Gaasekraase-Ragout	II.	48
Gaaselever	II.	50
—, -Postei	II.	37
Gaaseragout	II.	47
Gaasesteg	II.	38
Gaasesuppe.	I.	311
Gaasesylte	II.	44
Gaffel, Anretter- (illustr.) . .	I.	38
—, Kartoffel- (illustr.) . . .	I.	39
—, Kjød- (illustr.)	I.	38
Galantine, Aal i	II.	293
—, Fasaner i	II.	129
—, Gaas i	II.	45
—, Griis i	I.	594
—, Kalkun i	II.	20, 23
— Kalve-	I.	529
—, Kapun og Poulard i . .	II.	71
Galette (Pariser-Hvedekage)	II.	469
Garnitur, Morkel-	II.	421
Garniture en ragout	I.	543
Gaskogeapparat, Soyers (illustr.)	I.	76
Gazogêne, Briets (illustr.) .	I.	68
Galatine-Semulesuppe . . .	I.	143
Galopbudding	II.	369
Gelee, And i.	II.	57
—, Appelsin-	II.	514
—, Beefsteg i	I.	453
Gelee, Blancmanger-	II.	515
—, Champagne-	II.	514
—, Citron-	II.	514
—, Duer i	II.	104
—, Fisk i	II.	322
—, — à l'Anglaise.	II.	323
—, Frugt-	II.	514
—, Gaas i	II.	42
—, — farceret.	II.	43
—, Guld- og Sølv-	II.	515
—, Halv-	II.	526
—, Hjerper i	II.	112
—, Hummer i.	II.	332
—, Kalkun i	II.	21
—, Kalvebryst i	I.	498
—, Kalve-Galantine-	I.	529
—, Lax i	II.	222
—, Likeur-	II.	515
—, Oxesteg i	I.	453
—, Punsche-	II.	515
—, Rhinskviin-	II.	513
—, Saft-	II.	516
—, Salep-	II.	516
—, Vanille-	II.	516
—, Viin-	II.	513
—, — med Blancmanger. .	II.	515
—, —, guul	II.	516
—, —, rød	II.	516
—, Æble-	II.	515
Geleeform (illustreret)	I.	36
Geleepande (illustr.)	I.	32
Geleepose (illustr.).	I.	37
Geleer	II.	511
Geleestoffer	II.	511
Gemyse-Budding	II.	369
Gemyser	II.	411
Gemyse-Sigte (illustr.) . . .	I.	38

	Bd.	Side
Genferkage	II.	468
Genfer-Lax	II.	218
Gjedder, Bemærkninger ved Kjøbet af	II.	192
—, bagte	II.	237
—, Budding af	II.	237, 311
— paa Fad	II.	238
—, farcerede	II.	241
— med Farce og Krebsehaler	II.	239
—, Filets af	II.	242
—, fyldte à l'Anglaise	II.	242
—, glacerede	II.	241
— med Lax	II.	240
—, ristede	II.	241
—, Roulade af	II.	240
— med Rødviin	II.	236
—, spækkede	II.	239
—, stegte	II.	239
— med Suurkaal	II.	244
—, Tranchering af	II.	210
— paa Wiensk	II.	243
Gjeddesuppe	I.	271
Gjærboller, tydske	I.	392
Gjæs, see Gaas.		
Goderaadskager	II.	493
Golasch-Kjød	I.	456
Granade, Ale-	II.	295
—, Fiske- med Hønsefricassée	II.	311
—, Hønse-	II.	80
—, Kalve-	I.	492
Gratin af Brokfugle	II.	124
—, Fiske-	II.	312
—, Hjerne-	I.	512
—, Hummer-	II.	332
— af Hvidlinger (Villinger)	II.	281
—, Hønse-	II.	78
— af Kalvebrissel	I.	528
Gratin af Kuller	II.	282
— — Lax	II.	219
— Macaroni-	II.	393
— af Snepper og Bekkasiner med Trøfler	II.	121
— af Tunger, Rødspætter ꝛc.	II.	272
Gresham-Suppe	I.	181
Griis, à la Daube	I.	594
—, Galantine af	I.	594
—, indlagt	I.	612
—, stegt	I.	595
—, Patte-, farceret	I.	596
—, —, — à l'Anglaise	I.	597
—, —, — à l'Italienne	I.	599
—, —, stegt med Kastanier à la Chipolata	I.	599
—, —, — à la Provençale	I.	599
—, —, — med Trøfler	I.	598
—, —, Tranchering af (illustr.)	I.	419
Griisefødder à la Mènèhould	I.	621
— med Trøfler à la Perigord	I.	621
— — Medisterfarce	I.	622
— bagte	I.	622
Griisesylte, som forloren Vildsvinesylte	I.	617
Griisetær med Lever og Hjerte	I.	621
Gryde, Forraads- (illustr.)	I.	27
—, Koge- (illustr.)	I.	27
Grynboller	I.	385
Gryn, at opbevare	I.	104
Grynsuppe af Byggryn	I.	344
—af Perle- eller Bankebyggryn	I.	344
— af Risengryn	I.	345
— af Sagogryn	I.	345
Gryn-Vandsuppe	I.	324
Grød og lignende Formads-Retter	I.	354

	Bd.	Side
Grød, Alliance=	I.	364
—, Boghvede=	I.	360
—, Byggryns Vand=	I.	361
—, — i Melk	I.	362
—, — —, kold	I.	362
—, Fløde=, tydsk	I.	366
—, Fløiels=	I.	361
—, Havregryns=	I.	363
—, Hirse=	I.	365
—, Hvid=	I.	374
—, Kartoffelmeels=	I.	363
—, Kascha=	I.	367
—, Kjærnemelks=	I.	361
—, Manna=	I.	365
—, Meel= med Æg	I.	363
—, — kold	I.	364
—, Multebær=	I.	376
—, Nudle=	I.	365
—, Pande=	I.	360
—, Perlegryns=	I.	362
—, Ribs=	I.	373
—, Riismeels=	I.	359, 374
—, Riis= med Appelsiner	I.	358
—, — bagt	I.	357
—, — à la Créole	I.	355
—, — med Græskar eller Æbler	I.	356
—, — kold	I.	357
—, — Maltheser=	I.	357
—, — med Mandelmelk	I.	356
—, — i Melk	I.	354
—, — Vand=	I.	359
—, Rom=	I.	370
—, Rød=	I.	371
—, Sago= à l'Anglaise	I.	365
—, — kold	I.	366
—, Smør=	I.	360

	Bd.	Side
Grød, Stikkelsbær=	I.	375
—, Æble=	I.	374
Grønkaal, som Langkaal	II.	442
—, stuvet	II.	442
—, som Søbekaal	I.	290
Grønneærter, kogte og stuvede	II.	431
—, — a la Française	II.	432
—, Purée af	II.	432
—, rusfiske o. a. tørrede	II.	432
—, som Salat	II.	448
—, med Skallerne som Slikærter	II.	431
Grønneærte=Suppe	I.	218
— à l'Anglaise	I.	219
— af tørrede Grønneærter	I.	222
— à la Française	I.	221
— a la Ménagère Soyer	I.	221
— =Purée, à la Princesse	I.	232
— — à la Victoria	I.	232
—, wiensk med Krebsnuderl	I.	222
— uden Kjød	I.	319
— — — med Agurker à l'Anglaise	I.	320
Grønsager	II.	411
— at opbevare	I.	104
Guld= og Sølv=Gelee	II.	515
Gulerodsbudding	II.	371
Gulerods=Suppe	I.	238
— à l'Anglaise	I.	239
— à la Crècy	I.	135, 238, 40
— med Macaroni, Nudler eller Riis	I.	240
— à la Stanley	I.	239
Gulerødder, glacerede	II.	429
— à la maitre d'Hôtel	II.	429
— til Salat	II.	450

	Bd.	Side
Gulerødder, stuvede	II.	428
— an Sucre	II.	429
Haché (Hachis)	I. 129, 32, II.	144
— i Carri	II.	147
— =Conotelans	II.	150
— Crominski=	II	149
— =Croquetter	II.	146
— af Dyrestek	II.	145
— — Dyrevildt	II.	147
— — Haresteg	II.	148
— — Kalvehoved	I.	521
— — Kalvesteg	II.	146
— paa en ny Maade	II.	146
— =Obelisker	II.	151
— af Oxenyrer	II.	147
— =Rissoler	II.	149
— =Rouletter	II.	150
— =Suppe	I. 129,	313
— =Fiskesuppe, wiensk	I.	314
Hakkekniv (illustreret)	I.	39
Hakkepølser	II.	168
—, saltede	II.	169
Hamberger=Kager	II.	491
Hamborger=Suppe	I.	168
Hare, Bemærkninger ved Kjø= bet af	I.	402
— =Côteletter	I.	646
— — à la Perigueux	I.	647
— à la Coursière	I.	643
— =Filets	I.	645
—, fyldt à l'Anglaise	I.	642
— =Haché	II.	148
— =Kage	I.	647
—, oeconomisk tillavet	I.	301
— =Postei	I.	644
—, sauteret à la Française	I.	644

	Bd.	Side
Hare=Ragout	I.	648
— — i Krukke	I.	649
Haresteg	I.	641
Haresuppe	I.	300
— à l'Anglaise	I.	301
—, forloren	I.	303
— à la St. George	I.	302
— à la Rossi	I.	302
Hare, Tranchering af en (illustr.)	I.	420
Harels Déjeuner=Kogeapparat (illustreret)	I.	41
— Kaffekande (illustr.)	I.	65
— Kogeapparat (illustr.)	I.	40
— Strygecomfur (illustr.)	I.	48
Haricot, Dyre=	I.	635
Hasselhøns, see Agerhøns.		
Havregryns=Grød	I.	363
— =Vælling	I.	334
Havresuppe	I.	343
Helleflynder, Bemærkninger ved Kjøbet af	II.	193
— =Beef	II.	229
— =Collops og =Côteletter	II.	230
— paa Fad	II.	228
— =Filets	II.	230
— =Hoved, stuvet	II.	230
— =Karbonade	II.	229
—, kogt	II.	228
—, stegt	II.	229
Hjerneboller	I.	392
Hjerne=Croquetter og Frica= deller	I.	511
— =Gratin	I.	512
—, indbagt	II.	188
—, Kalve= med Champignoner	I.	511
—, — med Citronsaft	I.	511

	Bd.	Side
Hjerne-Marinade	I.	512
— -Pofeuſer	I.	512
— -Pølſer	II.	180
— -Suppe	I.	312
Hjerve-Côteletter	II.	112
Hjerver en Daube	II.	112
—, farcerede	II.	111
Hjerve-Filets	II.	112
Hjerver i Gelee	II.	112
—, ſtegte	II.	111
—, — med Champignonſauce	II.	111
Hindbær-Compot	II.	453
— -Is	II.	520
— -Koldſkaal	I.	341
Hjortetak	II.	512
Hirſegrød	I.	365
Hodge-Podge-Suppe	I.	142
Hollandſk Sauce	II.	531
— Suppe	I.	153
— — à la reine	I.	153
Honningkager	II.	406
Hornfiſk, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	193
— i Carri og Gelee	II.	283
— -Côteletter	II.	283
— -Filets	II.	283
—, kogte	II.	283
—, ſtegte	II.	283
Huggekniv (illuſtreret)	I.	39
Humlekvopper, kogte el. ſtuvede ſom Asparges	II.	426
Hummer, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	193
Hummerboller	I.	391
Hummerbudding	II.	330
Hummer i Carri	II.	327
— — grøn	II.	328
Hummer-Fricaſſée	II.	328
— i Gelee	II.	332
— -Gratin	II.	332
— -Kager	II.	331
—, kogt	II.	324
—, nedlagt	II.	329
— -Poſtei, kold	II.	329
— -Ragout	II.	330
— -Rouletter	II.	332
— -Salat	II.	328
— — med Macaroni	II.	329
— -Sauce	II.	533
— — à la crême	II.	533
— -Smør	I. 213 II.	329
—, ſtegte	II.	327
—, ſtuvede, med Schy og Fiſkeboller	II.	325
—, — med Viin	II.	326
—, — — Oſters	II.	325
— -Suppe	I.	211
— — à l'Anglaise	I.	211, 12
— — à la Stanley	I.	212
Huusblas, ægte	II.	511
—, danſk	II.	512
Huusholdnings-Comſur, Bail-lys, (illuſtreret)	I.	86
Huusholdnings- og Kjøk-ken-Regler	I.	102
Hvedekage, Pariſer- (Galette)	II.	469
Hvedemeels-Vælling	I.	334
Hvidtvoer, kogte og ſtuvede	II.	438
Hvidgrød	I.	374
Hvidkaalsboller	I.	390
Hvidkaal, ſtuvet	II.	443
—, — ſom Suurkaal	II.	443
Hvidkaalshoved, fyldt	I.	467
—, ſtuvet eller brunet	II.	443

	Bd.	Side
Hvidkaals-Rouletter med Farce	II.	443
— -Salat	II.	448, 50
— -Suppe	I.	292
— — à l'Anglaise	I.	322
— —, brunet	I.	293
— —, fransk	I.	293
— -Søbekaal	I.	291
Hvidkjælker	II.	124
Hvidlinger, (Villinger) Bemærkninger ved Kjøb af	II.	193
Hvidlinge (Villinge-) -Budding	II.	281
Hvidlinge-Filets, i Carri	II.	273
Hvidlinger paa Fad	II.	279
—, au gratin	II.	281
—, aux fines herbes	II.	281
—, kogte	II.	278, 80
—, panerede	II.	280
—, ristede	II.	280
—, sauterede	II.	280
—, stegte	II.	279
—, tørrede paa Skotsk	II.	279
Hvidvins-Budding	II.	376
— à la Holstein-Lehn	II.	376
— -Crême	II.	507
— -Sauce	II.	539
Hybensuppe	I.	349
Hyldebærsuppe	I.	350
Hyldemelk, kold	I.	343
Hængetid for de forskjellige Kjødsorter	I.	404
Hævert, Pichons (illustr.)	I.	70
Høns, Bemærkninger ved Kjøb af	I.	402
Hønsebudding	I.	451, II. 87
Høns, bagte og marinerede	II.	77
—, — à la Villeroi	II.	78
Høns, bagte paa Wiensk	II.	76
—, — i Æggekage	II.	79
— en blanc	II.	75
— i Capilotade	II.	92
— i Carri	II.	62
— - —, stegte paa Ostindisk	II.	72
Hønse-Côteletter	II.	60
— -Croquetter	II.	60
Høns à la Diable	II.	31
Hønse-Dorfiner	II.	81
— -Epigram	II.	82
Høns paa Fad	II.	88
Hønse-Filets	II.	83
— — à l'Ecarlate	II.	84
— — à l'Indienne	II.	86
— — med Kastanier	II.	83
— — med Trøfler	II.	83
— -Fricassée	II.	68
— -Granade	II.	80
— -Gratin	II.	78
Hønsekjødsboller	I.	388
Hønsekjødsuppe	I.	252
— à la Celestine	I.	253
— à la Princesse	I.	253
— » la Printanière	I.	253
— à la Reine	I.	252
Høns, kogte	II.	61
— — med Blomkaal	II.	63
— — braiserede	II.	63
— — farcerede	II.	67
— — i Grønneærter	II.	67
— — à l'Italienne	II.	73
— — med Krebs og Blomkaal	II.	97
—, — Krebsesauce	II.	66
—, — med tynde Pandekager	II.	81
—, — med Reier og Asparges	II.	96

	Bd.	Side
Høns, kogte i Riis	II.	61
—, — med fyldt Salat	II.	64
—, — paa Wienſk	II.	65
—, — med Østers	II.	79
— i Mayonnaiſe	II.	70
—, Opſætning og Tranche=ring af (illuſtr.)	II.	4
—, Perle=, Opſætning og Tranchering af	II.	7
Hønſe=Pillau	II.	71
— — paa Oſtindiſk	II.	72
— =Postei, kold	II.	32
— —, varm	II.	87
Høns à la Provençale	II.	86
— Pot=	II.	184
Hønſe=Purée	II.	97
— — soufflé	II.	98
— =Risſoler	II.	90
— =Rubin	II.	25
— =Salat	II.	92
Høns, ſtegte	II.	57
—, — à l'Anglaise	II.	60
—, — farcerede	II.	60
—, — à la Française	II.	59
—, — gamle, ſom Vildt	II.	58
—, — panerede	II.	59
Jardinière=Suppe	I.	254
Jenny Linds Suppe	I.	134
Jerngryder, uglaſerede og glaſerede	I.	103
Jern, Udhugge= (illuſtr.)	I.	61
Jeruſalem=Suppe	I.	254
Jis	II.	516
— Abrikos=	II.	521
— Ananas=	II.	521
Jis, Appelſin=	II.	520
— Brød=	II.	522
— Chokolade=	II.	519, 20
— Citron=	II.	520
— Ferſken=	II.	521
— af piſket Fløde uden Æg	II.	519
— Frugt=	II.	519, 20
— Frysning af	II.	516
— Hindbær=	II.	520
— Jordbær=	II.	520
— Kaffe=	II.	519, 20
— Kirſebær=	II.	521
—, Likeur=	II.	519
—, Punſche=	II.	520
—, Saft=	II.	519, 20
—, Vanille=	II.	518, 19
Jisform (illuſtr.)	I.	29
Jiskjøler (illuſtr.)	I.	31
Jispunſch	II.	523
— à la Romaine	II.	522
Jldtænder (illuſtr.)	I.	44
Imperial=Suppe	I.	217
Infuſions=Cylinder (illuſtr.)	I.	63
Ingefærkage, engelſk	II.	461
Ingefærkager, ſmaa	II.	492
Ingefær, ſyltet, =Budding	II.	381
Inſtrument, Dreie=, til at give Kartofler etc Spiral=form (illuſtr.)	I.	60
Jordbærcompot	II.	493
Jordbær med Fløde eller med Æggemelk	I.	342
Jordbæriis	II.	520
Jordbær=Koldſkaal	I.	341
— =Suppe	I.	350
Jordæbler, kogte eller ſtuvede	II.	428

	Bd.	Side
Iſter, at opbevare et heelt Aar	I.	105
Italienſk Løgſuppe	I.	173
— Riisſuppe (Risotto)	I.	172, 73
— Urteſuppe	I.	173
Julienne-Mølle (illuſtr.)	I.	52
— -Presſe (illuſtr.)	I.	58
Julienneſuppe	I.	135
Jægerbudding	II.	348
Jødekager	II.	491
Kaal, Blom-, bagt eller gratineret	II.	441
— — farceret	II.	441
— — fyldt	I.	468
— — kogt og ſtuvet	II.	440
— — med Oſteſauce	II.	411
— — -Salat	II.	448
— -Budding	II.	369
— -Dolmer	I.	467
— -Suppe	I.	183
— Grøn-, hakket og ſtuvet	II.	442
— — Lang-, med Kartofler eller Kaſtanier	II.	442
— — — med Kallun	II.	442
— — Søbe-	I.	290
— — — Kommenkaal	I.	291
— — —, ſkotſk (Kail)	I.	169
— Hvid-, Boller af	I.	390
— — fyldt	I.	464
— — -Rouletter med Farce	II.	443
— —, ſom Salat	II.	448, 50
— —, ſtuvet eller brunet	II.	443
— — -Suppe	I.	292
— — — à l'Anglaise	I.	322
— — — brunet	I.	293
— — — franſk	I.	293
— — ſom Suurkaal	II.	443
Kaal Hvid, Søbe-	I.	291
— Kartheuſer (Chartreuse)	II.	152
— Roſen-, kogt og ſtuvet	II.	441
— — ſom Salat	II.	448
— Rød- ſom Salat	II.	448, 50
— — — Suurkaal	II.	442, 43
— — Søbe-	I.	292
— Savoi- og Spids-, ſtuvet og brunet	II.	442
— Suur-, nedlagt, ſtuvet eller brunet	II.	444
Kaalrabi, brunede eller fyldte	II.	439
—, moſede	II.	440
— -Toppe, kogte ſom Gemyſe	II.	440
Kabinetsbudding	II.	349
Kaffebrød	II.	503
Kaffebrænder (illuſtr.)	I.	30, 48
Kaffecrême	II.	508
Kaffe-Fromage	II.	511
— -Is	II.	519
Kaffekande, Harels (illuſtr.)	I.	65
Kaffekoger, Taffel- (illuſtr.)	I.	66
Kagebagning, om	II.	455
Kageformer (illuſtr.)	I.	36, 39, 50
Kager, Crêmer, Fromager, Is, Geléer etc.	II.	455
Kager, Smaa-	II.	484
Kager og Tærter	II.	455
Kage, Appelſin-	II.	466
—, Bede-	I.	465
—, Beef-	I.	465
—, Berliner-	II.	469
—, Blindtærte	II.	481
—, Bondepige med Slør	II.	479
—, Bordeaux-	II.	473
—, Broder-	II.	475
—, Brunsviger-	II.	470

	Bd	Side
Kage, Bryllups= engelsk	II.	473
—, Brød= (Tærte)	II.	479
—, Butterdeigs= (Tærte)	II.	481
—, Charlotte, Æble=	II.	461
—, Citron=	II.	464
— — med Mandler	II.	464
— — spansk	II.	465
—, Compot=	II.	467
—, Crême=	II.	465
—, Dronning Victorias=	II.	472
—, Dyrevildt=	I.	465
—, Fiske=	II.	306
—, Fleske=Pande=	I.	622
—, Florentiner=	II.	622
—, Fløde=	II.	482
—, Frokost=	II.	474
—, Frugt=	II.	459, 66
—, Galette- (Pariser Hvede=)	II.	469
—, Genfer=	II.	468
—, Hare=	I.	647
—, Hummer=	II.	331
—, Ingefær=, engelsk	II.	469
—, Jule=	II.	480
—, Kalvekjød=	I.	465, 506
—, Kartoffel=	II.	476
—, Krandse=	II.	474
—, Lever=	I.	506
—, Linzer= (Tærte)	II.	471
—, Makron=	II.	474
—, Mandel= (Tærte)	II.	468
—, Medister=	II.	14
—, Plum=	II.	469
—, Portugisisk	II.	478
—, Pund=	II.	472
—, Punsche= (Tærte)	II.	478
—, Pærecompot=	II.	464, 67
Kage, Rhabarber=	II.	463
—, Riis=	II.	463, 483
—, Sand=	II.	467
—, Spansk (Tærte)	II.	477
—, Stikkelsbær=	II.	463
—, Sukkerbrøds=	II.	484
—, Søster=	II.	475
—, Tydsk	II.	476
—, Ungarsk (Tærte)	II.	477
—, Wiener=	II.	467
—, Æble=	II.	459
—, — Brød=	II.	460
— — med Butterdeig	II.	461
— — Charlotte=	II.	461
— — med Crême	II.	463
— — fransk	II.	463
— — med Mandler	II.	462
— — Risengryns=	II.	463
— — Riismeels= og Mandel=	II.	463
Kager (Smaa=)		
—, Arme Riddere	II.	493
—, Baisers	II.	490
—, Butterdeigs=	II.	485, 88
—, Berlingos	II.	497
—, Briocher	II.	501
—, Chokolade=	II.	487, 89
—, Brød=	II.	503
—, Citron=	II.	491
— — Sukker=	II.	491
—, Collatscher, Sand=	II.	494
— —, Wiener=	II.	494
—, Crêmekopper	II.	495
—, Dronninge=	II.	488
—, Drops, italienske	II.	486
—, Façon=	II.	486
—, Fastelavnsboller	II.	503

	Bd.	Side
Kager (Smaa-) Fløde-	II.	495
—, — tynde	II.	496
—, Flødelapper	II.	493
—, Flødemunker	II.	493
—, Gode Raads-	II.	493
—, Hamborger-	II.	491
—, Honning-	II.	496
—, Ingefær-	II.	492
—, Jøde-	II.	491
—, Kaffebrød	II.	503
—, Riks af Hvede- og af Rugmeel	II.	504
—, Kjærligheds-, franske (Bola d'amour)	II.	494
—, Kleiner	II.	494
—, Krandse-	II.	485
— Kringler, Croquant-	II.	505
— —, Fløde-	II.	504
— —, Mandel-	II.	505
— —, Sukker-	II.	504
— —, Veile-	II.	505
— —, Ægge-	II.	505
—, Krum-	II.	484
—, Makroner, søde og bittre	II.	486
— —, Chokolade-	II.	485
—, Mandelbrød	II.	504
—, Mandel-	II.	484
— —, engelske	II.	485
— — — med Butterdeig	II.	485
— —, Krum-	II.	484
— — -Nødder	II.	487
—, Mandler, brændte	II.	501
— —, candiserede	II.	501
— —, Sukker-	II.	501
—, Marcipan	II.	487
— — med Marmelade	II.	488
— Meringues	II.	491
Kager (Smaa-) Napoleons-	II.	488
— Nathuer, franske	II.	493
— Nürnberger-	II.	496
— Oeconomibakkelser	II.	492
— Pande-, engelske	II.	498
— —, fyldte	II.	499
— —, tykke	II.	498
— —, tynde	II.	497
— —, Vand-	II.	498
— Peber-	II.	492
— Pebernødder	II.	492
— Portugiser-	II.	495
— Prindsesse-	II.	489
— Risengryns-	II.	496
— Rout-, engelske	II.	485
— Sand-	II.	489
— Skiver af Æbler	II.	500
— Sneeboller	II.	492
— Spansk Vind	II.	490
— Sprutbakkelser	II.	403
— Species, fire	II.	491
— —, tre	II.	491
— Sukkerbrød	II.	488
— Sukkerkrandse	II.	489
— Sukkerplædskener	II.	490
— Sukkerspaaner	II.	489
— Sukker-, Viin-	II.	490
— Thee-	II.	502
— Traad-	II.	501
— Tragtebakkelser	II.	493
— Vafler	II.	493
— Vandbakkelser	II.	492
— Vanille-	II.	407
— Vanillekrandse	II.	495
— Æbler, fyldte	II.	500
— Æbleskiver	II.	499
— —, engelske	II.	500

	Bd.	Side
Kager, Æbleskiver flydende	II.	499
— —, franske	II.	500
— Æggekrandse	II.	495
— Æggeskoller	II.	503
Kalkun, Bemærkninger ved Kjøb af	I.	402
— =Blanquette	II.	27
— =Boudins	II.	27
— en Daube	II.	16
— à la Diable	II.	31
—, farceret paa Wiensk	II.	24
— =Filets	II.	26
— =Galantine	II.	20
— i Gelee	II.	25
— kogt og braiseret	II.	17
— i Mayonnaise	II.	28
— =Postei, kold	II.	32
— =Risoler	II.	91
— =Rubin	II.	25
Kalkunkraase=Ragout	II.	48
Kalkunsteg	II.	9
—, braiseret	II.	15
— à l'Indienne	II.	15
— opvarmet	II.	24
Kallun, Tranchering og Opsætning af (illustr.)	II.	2, 312
Kallun, indbagt etc.	II.	187
—, Lamme=, i Carri, kogt og stuvet	I.	577
—, Oxe=, i Carri	I.	481
— —, kogt, stuvet og stegt	I.	479, 80
— — som Königsberger Fleck	I.	480
Kallunpølser	II.	170
Kallunsuppe	I.	287
— — tydsk	I.	287

	Bd.	Side
Kalv, Kjødstykkerne paa en (illustr.)	I.	120
Kalve=Beef	I.	492
— =Blanquette	I.	531
Kalvebrisfel, bagt og stegt	I.	528
— — =Croquetter	I.	532
— Gratin af	I.	528
— =Postei	I.	529. II. 390
— =Ragout	I.	543
— =Rouletter	I.	543
Kalvebryst, braiseret	I.	495
— i Carri	I.	497
—, farceret	I.	493
—, i Gelee	I.	498
— grilleret	I.	494
— i Hvidkaal	I.	497
— indbagt	I.	497
— med Macaroni	I.	496
— i Slobrok	I.	497
Kalve=Collops, brune skotske	I.	538
—, hvide dito	I.	538
—, hurtigttillavede	I.	539
— =Côteletter	I.	500
— — à l'Anglaise	I.	502
— — i Carri	I.	502
— — forlorne	I.	501
— — glasserede	I.	501
— — hakkede	I.	501
— — af kogt Kalvekjød	I.	503
— — à la Maintenon	I.	503
— — i Papillotte	I.	501
— à la Perigord	I.	503
— med Riis à l'Anglaise	I.	503
— sauterede	I.	501
— spækkede	I.	500
— =Croquetter	I.	532

	Bd.	Side
Kalvedands	I.	368
Kalve-Filet, fyldt	I.	490
— kogt	I.	490
— -Fricandeau	I.	531
— -Fricasſée	I.	524
— — braiſeret	I.	525
— — med Carri	I.	525
— — med Champignoner	I.	525
— — med Farce	I.	526
— — Krebs eller Reier og Asparges	I.	525
— i Poſtei	I.	526
— med Østers eller Muslinger	I.	525
Kalvefødder, bagte	I.	534
— — i Carri	I.	534
— — fricasſerede med Farce	I.	534
— — kogte	I.	533
Kalve-Galantine	I.	529
— -Garniture en ragout	I.	543
— -Granade	I.	492
Kalvehaler	I.	542
— — i Carri	I.	542
Kalvehale-Suppe	I.	149
— — à l'Indienne	I.	246
Kalvehjerne	I.	511
— — med Champignoner	I.	511
— — med Citronſaft	I.	511
— — -Croquetter	I.	511
— — -Fricadeller	I.	511
— — -Gratin	I.	512
— — -Marinade	I.	512
— — -Poſeuſer	I.	512
Kalvehjerte	I.	509
— — à l'Anglaise	I.	509
Kalvehoved, bagt	I.	516
— i Carri	I.	520
— i Fricasſée	I.	517

	Bd.	Side
Kalvehoved, fyldt	I.	516
— grilleret	I.	515
— hachcret	I.	521
— kogt	I.	515
— à la Maitre d'Hôtel	I.	517
— -Poſtei	I.	520
— -Ragout	I.	517
—, rullet à l'Anglaise	I.	518
— ſom forloren Skildpadde	I.	512
— -Suppe à l'Indienne	I.	246
— -Sylte	I.	519
—, Tranchering af (illuſtr.)	I.	413
Kalvekam, Tranchering af (illuſtr.)	I.	412
Kalve-Karbonade	I.	409
— — farceret	I.	500
— — hakket	I.	500
Kalvekølle	I.	488, 89
— — glaſeret	I.	489
Kalvelever	I.	504
— — à l'Anglaise	I.	505
— — -Beef	I.	506
— —, braiſeret	I.	505
— — -Budding	I.	508
— — -Crepinetter	I.	507
— — -Kage	I.	506
— — -Karbonade	I.	506
— — ſtegt	I.	504
— — ſtegt og ſpækket	I.	504
— — -Sylte	I.	507
Kalvelunge-Suppe, tydſk	I.	311
Kalve-Miroton	I.	539
Kalvenyre	I.	509
— — -Budding	I.	510
— — -Fricadeller	I.	510
— — i Papillotter	I.	510
— — ſvinget	I.	509

	Bd.	Side
Kalvenyresteg, Tranchering af	I.	413
Kalve-Oliver	I.	529
Kalve, Pot-	II.	183
Kalve-Purée	II.	83
Kalvekjød, Bemærkninger ved Kjøbet af	I.	401
Kalvekjøds-Budding	I.	521
Kalvekjød i Carri	I	498
— -Haché	II.	146
— -Kage	I.	539
— -Postei	I.	522
— -Rissoler	II.	91
Kalvekjødsuppe	I.	282
— á l'Anglaise	I.	282, 83
— -Kraftsuppe	I.	133
Kalvekjød i Æggekage	II.	79
Kalve-Ragout	I.	526
— — bruun eller hvid	I.	526
— -Roulade	I.	493
— -Rouletter	I.	536
— — à l'Anglaise	I.	536
Kalvesvank-Gelee	II.	512
Kalvesteg	I.	488
—, Haché af	II.	146
—, kold	I.	490
—, opvarmet	I.	490
Kalve-Stoffade	I.	533
— -Tendrons	I.	541
Kalvetunger	I.	535
— — i Mayonnaise	I.	535
Kanin, Bemærkninger ved Kjøbet af	I.	402
— -Budding	I.	451, 653
— i Carri	I.	651
— -Fricassée	I.	653
—, kogt	I.	653
— -Postei	I.	652

	Bd.	Side
Kanin-Ragout	I.	652
—, stegt	I.	651
— Tranchering af (illustr.)	I.	421,22
Kapersſauce	II.	527
Kapuner, à l'Anglaise	II.	73
—, braiserede	II.	63
—, — med fyldt Salat	II.	64
— en Daube	II.	69
— à la Diable	II.	31
—, farcerede	II.	67
—, à la Française	II.	73
— i Galantine	II.	71
—, kogte	II.	61
Kapun-Postei, kold	II.	32
Kapuner à la Provençale	II.	59
—, à la Royale	II.	76
—, spækkede	II.	58
—, stegte	II.	57
— paa Wiensk	II.	65
Karbonade, Beef-	I.	434
—, Helleflynder-	II.	229
—, Kalve-	I.	499
—, —, farceret	I.	500
—, —, hakket	I.	500
—, Lamme-	I.	500, 568
—, —, farceret	I.	568
— af hakket Oxekjød	I.	500
Karper, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	194
—, bagte à l'Anglaise	II.	246
— paa Bayersk	II.	251
— à la Chambord	II.	252
— à la Française	II.	250
—, fyldte	II.	250
—, grillerede	II.	246
— à l'Hongrois	II.	251
— à l'Italienne	II.	250

	Bd.	Side
Karper, kogte	II.	244
—, — paa Polsk	II.	248
—, — i Rødviin	II.	245
—, plukkede	II.	249
— à la Provençale	II.	252
—, ristede	II.	247
—, spækkede	II.	248
—, stuvede à l'Anglaise	II.	247
—, — med Portviin	II.	252
—, — paa Wiensk	II.	246
—, Tranchering af	II.	209
Karperogn à l'Anglaise	II.	252
Karse, Brønd- og Hauge-, til Salat	II.	450
Kartheuser (Chartreuse), Agerhønse-	II.	155
—, Due-	II.	155
— med Fricassée	II.	156
— af Kaal	II.	152
Kartheuser-Suppe	I.	322
Kartoffelboller	I.	386
Kartoffel-Budding	II.	365
—, engelsk	II.	365
Kartoffel-Dampkoger (illustr.)	I.	25
— -Gaffel (illustr.)	I.	39
Kartoffelkage	II.	471
Kartoffelmeels-Budding	II.	360
— -Grød	I.	363
Kartoffelmeels-Omelette	II.	404
— -Vælling, tydsk	I.	335
Kartoffel-Rister (illustr.)	I.	47
Kartoffel-Suppe	I.	241
— à l'Anglaise	I.	241
— à la Crême	I.	242
— à la Victoria	I.	243
— uden Kjød	I.	321

	Bd.	Side
Kartofler, Grønsager (Gemyser), Salater og Compotter	II.	411
Kartofler, bagte	II.	413
—, —, fyldte	II.	413
—, Beignets af	II.	417
—, brunede	II.	415
—, —, nye	II.	413
—, —, i Skiver	II.	414
— à la Figaro	II.	417
—, Kogningen af	II.	411
— i Lyonnaise	II.	417
— à la maitre d'Hôtel	II.	416
—, mosede	II.	414, 15
—, nye	II.	413
— med Ost	II.	417
—, Ragout af	II.	416
— til Rand paa Fad	II.	416
—, Rissoler af	II.	416
—, ristede	II.	416
—, Salat af	II.	418
—, stuvede	II.	415
Karudser, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	195
—, kogte	II.	253
—, — med Hummersauce	II.	253
—, stegte	II.	254
Kaschagrød	I.	367
Kasserolle, Soufflé- (illustr.)	I.	51
Kasserollelaag (illustr.)	I.	51
Kastaniebudding	II.	256
Kastanier, som Desert	II.	419
— til Salat	II.	449
—, stegte	II.	418
—, stuvede	II.	449
Kastanie-Purée	I. 236	II. 83, 420

	Bd.	Side
Kastanie-Purée, tydsk	I.	237
— -Ris'ter (illustreret)	I.	47
— -Sauce	II.	536
— -Suppe	II.	235
— — à la Polignac	I.	236
Kedgeree, Fiske-	II.	304
Keiserſuppe, wiensk	I.	166
Kjedelkrog, bevægelig (illustr.)	I.	43
Kjedler, Damp-, til Kogning (illustr.)	I.	83
—, Fiske- (illustr.)	I.	31, 50
Kjendemærker ved Indkjøb af de forskjellige Kjødsorter	I.	400
— ved Indkjøb af Fisk og Bemærkninger om de forskjellige Slags Fisk	II.	191
Kiks	II.	514
Kirsebærboller	I.	398
Kirsebærcompot	II.	453
Kirsebæriis	II.	521
Kirsebær-Koldskaal	I.	341
Kirsebærmoos	I.	374
Kirsebærsauce	II.	540
Kirsebærsuppe	I.	350
Kjærlighedskager, franske	II.	494
Kjærlighedsæbler, see Tomater.		
Kjærnemelks-Budding	II.	373
Kjærnemelksgrød	I.	361
Kjærnemelksſuppe	I.	331
Kjødboller, see Boller.		
Kjødbudding, see Budding.		
Kjødgaffel (illustreret)	I.	38
Kjød, Hængetid for de forskjellige Sorter	I.	404
Kjød, kogt, Haché af	II.	147
—, —, indbagt	II.	151, 186
Kjødpølser, see Pølser.		
Kjød, raat, at opbevare	I.	104
—, —, ristet med Carri à l'Indienne	II.	548
Kjødretter	I.	400
—, fordeelte efter Aarets Maaneder	I.	403
—, forskjellige	II.	131
—, skarpe	II.	189
—, Tranchering af (illustr.)	I.	410
Kjød-Salater, see Salater.		
Kjødskjærm (illustreret)	I.	35
Kjødsupper	I.	124
(see nærmere: Supper).		
Kjødsuppe at opbevare	I.	104
Kjøkken-Apparat for borgerlige Huusholdninger (illustreret)	I.	74
Kjøkken, Dronning Victorias, i Windsor Castle (illustr.)	II.	589
Kjøkkenregler	I.	102
Kjøkkentøi, Kogeapparater, Comfurer ꝛc. (med 155 Illustr.)	I.	23
Kjøler, Viin- (illustreret)	I.	33
Klatkager	II.	496
Kleiner	II.	494
Klipfisk, Budding af	II.	316
—, kogt	II.	315
—, plukket	II.	321
Klokke, Metaltraads- til at sætte over Fade (illustr.)	I.	29
Klumper, tydske	I.	386

	Bd.	Side
Kniv, Dreie= til at forme Rødder (illustr.)	I.	59
—, Hakke= (illustr.)	I.	39
—, Hugge= (illustr.)	I.	39
—, Kokke=, fransk (illustr.)	I.	39
—, Spække= (illustr.)	I.	39
Knivslibebræt (illustr.)	I.	46
Knivslibning	I.	107
Kobberkar, fortinnede	I.	103
Kogegryde (illustr.)	I.	27
Kogekunstens Philosophie	I.	88
Kogeapparat (illustr.)	I.	23
—, Damp= (illustr.)	I.	49
—, Dejeuner= (illustr.)	I.	41
—, Harels (illustr.)	I.	40
—, oeconomisk	I.	24
Kokkekniv, fransk (illustr.)	I.	39
Kogekunst for Fattige	II.	544
Kogning af Fisk	II.	199
— af Kjød	I.	405
Koldskaal, Appelsin=	I.	340
—, Blomme=	I.	341
—, Citron=	I.	341
—, Hindbær=	I.	341
—, Jordbær=	I.	341
—, Kirsebær=	I.	341
—, Riis=, med Fløde	I.	340
—, Sago= —	I.	340
—, Viin=	I.	339
—, — med Riis	I.	339
—, — med Sago	I.	339
—, Øl=	I.	338
Kommen=Brødsuppe, tydsk	I.	325
Königsberger=Fleck	II.	480
Kopsalat, see: Salat.		
Kraase=Purée à la Française	I.	290
Kraaseragout	II.	48
—, Schwarzsauer=	II.	49
Kraasesuppe	I.	288
— à l'Anglaise	I.	289
—, tydsk	I.	289
Krabber, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	195
—, bagte i Skallen	II.	335
—, kogte og stuvede	II.	335
—, stuvede i Viin	II.	336
—, Taske=	II.	335
— med Østers	II.	336
Krabbesuppe	I.	213
— à la Cerito	I.	213
Kramsfugle	II.	108
— med Farce og Æbler	II.	109
—, fyldte	II.	109
— =Postei	II	109
— =Suppe	I.	306
Krandsekage	II.	474, 485
Krebs, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	195
—, bagte	II.	334
—, Budding af	II.	335
—, farcerede	II.	334
—, med Grønneærter	II.	334
—, kogte	II.	333
—, Ragout af	II.	335
—, stuvede	II.	333
—, — med Østers	II.	333
Krebseboller	I.	391
Krebsesauce	II.	533
Krebsesmør	I. 207, 209	II. 335
Krebse=Serverings=Apparat (illustr.)	I.	73
Krebsesuppe	I.	207
— à l'Anglaise	I.	218

	Bd.	Side
Krebsesuppe à l'Ancienne .	I.	208
— à la Fitzhardinge	I.	208
— à la Française	I.	210
— med Muslinger à la Malmesbury	I.	210
Kringler, Croquant=	II.	505
—, Fløde=	II.	504
—, Mandel=	II.	505
—, Sukker=	II.	504
—, Veile=	II.	505
—,Ægge=	II.	505
Krumkager, see Kager.		
Kruus, Varme= (illustr.) . .	I.	32
Krydderi=Kasse (illustr.). . .	I.	37
— =Mølle (illustr.).	I.	53
Krydderæg	II.	549
Kugler, Ris= (illustr.) . . .	I.	52
Kuller, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	195
—, bagte	II.	282
— à la Béchamelle	II.	285
— i Gratin	II.	282
—, kogte	II.	282
—, stegte	II.	282
Kullersuppe à l'Anglaise . .	I.	279
Kurve, Flaske= til fiin Vin ꝛc. (illustr.)	I.	54, 55
Kyllinger, bagte paa Wiensk	II.	76
—, bagte og marinerede . .	II.	77
—, bagte à la Villeroi . . .	II.	78
—, Budding af	II.	87
— i Carri	II.	62
—, grillerede	II.	57
Kyllinge=Filets	II.	83
— — à l'Ecarlate	II.	84
— — à l'Indienne	II.	86
— — med Kastanier	II.	83
Kyllinge=Filets med Trøfler.	II.	83
Kyllinger, kogte	II.	61
—, — à la Carmelite . . .	II.	80
—, — i Grønneærter . . .	II.	66
—, — med Krebs og Blomkaal	II.	97
—, — med Reier og Asparges	II.	96
Kyllinge=Postei	II.	87, 90
Kyllinger, Pot=	II.	184
Kyllinge=Salat	II.	92
Kyllinger, stegte	II.	57
—, — i Carri paa Ostindisk	II.	72
—, — med Tomatpurée . .	II.	58
Kørvelsuppe	I.	290
Laag, Kasserolle= (illustr.) .	I.	51
Laktuk=Salat, see Salat.		
Laktuksuppe à l'Anglaise . .	I.	322
Lam af Daadyr eller Raadyr at tranchere	I.	418
Lam, et heelt, stegt à l'Espagnole	I.	561
—, — at tranchere	I.	417
Lamme=Blanquette	I.	571
— — à l'Anglaise	I.	573
Lammebov, braiseret med Farce	I.	578
—, — spækket	I.	578
Lammebrisel	I.	579
— som hvid Fricassée . . .	I.	579
— som brun Fricassée . . .	I.	579
Lammebryst à l'Anglaise . .	I.	567
—, braiseret og grilleret . .	I.	566
— i Carri	I.	575
—, Chops af	I.	570

	Bd.	Side
Lammebryst, farceret	I.	565
— i Grønneærter	I.	567
—, kogt	I.	565
— à la Villeroi	I.	566
Lamme-Budding (Pudding)	I.	574
— -Chops	I.	569, 70
— —, brune	I.	571
— —, hvide	I.	570
— — i Papillotter	I.	570
— -Côteletter	I.	568
— — à l'Anglaise	I.	568
— — à l'Italienne	I.	580
— — à la Maintenon	I.	568
— -Croquetter	I.	580
— -Dorfiner	I.	571
— -Epigram	I.	582
Lammeforfjerding, at tranchere (illustr.)	I.	416
Lamme-Fricassée	I.	574
Lammefødder	I.	575
—, farcerede	I.	577
— à la Française	I.	576
Lammehale-Suppe	I.	149
Lammehjerter	I.	564
Lammehoved	I.	563
— à l'Anglaise	I.	563
— indbagt	II.	188
Lammehoved-Suppe à l'Anglaise	I.	285, 86
Lamme-Kallun	I.	577
Lamme-Karbonade	I.	568
— —, farceret	I.	568
— —, hakket	I.	500
Lammekjød, Bemærkninger ved Kjøb af	I.	401
— i Carri	I.	499, 575
—, Haché af	II.	147

	Bd.	Side
Lammekjød, hakket til Karbonade	I.	500
—, Risfoler af	I.	580 II. 91
—, sprængt og saltet	I.	583
— i Æggekage	II.	79
Lammekjødsuppe	I.	283
— à l'Anglaise	I.	283
Lammekølle	I.	562
Lammelever	I.	564
Lammenyre-Budding	I.	582
Lamme-Postei	I.	572
Lammeragout	I.	574
— med Syrer	I.	574
Lammeryg	I.	561
— à la Russe	I.	561
Lammesteg	I.	559
— à l'Anglaise	I.	560
— à l'Espagnole	I.	561
—, spækket og fyldt	I.	560
Lammeøren, farcerede	I.	581
Lapskov	II.	142
Lax, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	195
—, en heel, hvorledes den skal behandles	II.	210
—, bagt	II.	214
Laxe-Beef	II.	223
Laxe-Bofaiser	II.	227
Laxe-Budding	II.	220
Lax i Carri	II.	215
Laxe-Côteletter	II.	217
Lax, farceret	II.	215
— i Form	II.	214
— i Gelee	II.	222
—, Genfer-	II.	218
Laxe-Gratin	II.	219
Lax, indbagt paa Russisk	II.	219

	Bd.	Side
Lax, indlagt	II.	222
—, kogt	II.	211
— à la maitre d'Hôtel	II.	215
—, marineret	II.	212, 16
— i Mayonnaise	II.	214
— en Papillotes	II.	215
Laxe-Postei	II.	221
Laxe-Pickle	II.	225
Lax, Pot-	II.	224
—, Rulle-	II.	225
—, ristet	II.	217
—, ristet à la crême	II.	213
Laxe-Salat	II.	223
— à la Française	II.	224
Lax, salt, ristet	II.	319
—, sauteret med fiin Ragout	II.	220
Laxe-Souchet	I.	279
— -Suppe	I.	272
Lax, Tranchering af	II.	209
Laxe-Ørret	II.	227
—, tillavet som Hummer	II.	227
Lever à l'Anglaise	I.	505
Lever-Beef	I.	506
Lever, braiseret	I.	505
Lever-Budding	I.	508
Lever-Croquetter	I.	507
Lever, Gaase-, stegt eller sauteret	II.	50
— -Kage	I.	506
—, Kalve-	I.	504
— -Karbonade	I.	506
—, Lamme-	I.	514
— -Pain	I.	624
— -Postei	I.	624 II. 37
— -Pølse	II.	171
Leversuppe, wiensk	I.	312
Lever, spækket	I.	504
Lever, Svine-	I.	623
— -Sylte	I.	507
Liebigs Beef-Thee	I.	98
— Liste over den relative Værdi af de forskjellige Arter af Fødemidler	I.	95
Likeur-Crême	II.	507, 9
— -Fromage	II.	511
— -Gelee	II.	515
— -Is	II.	519
Limonade, mousserende	I.	69
Lindser, kogte	II.	435
—, som Salat	II.	448
—, sure	II.	435
Lindsepurée med Agerhøns eller Svinetryne	I.	231
—, à la Brunoise	I.	234
—, à la Française	I.	234
—, à la Reine	I.	234
—, à la Soubise	I.	234
Lindsesuppe	I.	230
—, tydsk	I.	230
—, wiensk	I.	231
Linzer-Tærte	II.	471
Lorraine-Suppe	I.	231
Louise-Budding	II.	352
Louis Philippe-Suppe	I.	145
Luncheon	II.	565
Lungepølser	II.	172
Lyonnaise	II.	417
Lyonner-Pølser	II.	180
Lærke-Postei	II.	109
Lærker, stegte	II.	108
Lærke- og Spurve-Suppe	I.	305
Lys, at indkjøbe og opbevare	I.	107
Løg, at opbevare	I.	106
—, Purre-, stuvede	II.	437

	Bd.	Side
Løg, Rød=, til Budding	II.	371
—, — fyldte	I.	468
—, — med Parmesanost	II.	437
—, — til Salat	II.	448
—, — stuvede eller ristede	II.	436
Løgsauce	II.	535, 38
Løgsuppe	I.	296
—, à l'Anglaise	I.	297
—, paa Fad	I.	296
—, à la Française	I.	298
—, italiensk	I.	173
—, skotsk (Cocky Leeky)	I.	169
Løvetand=Salat	II.	446, 47
Maaltider paa een Anretn.	II.	569, 80
— — to Anretninger	II.	569
— — tre Anretn. (illustr)	II.	569
Maal= og Vægts=Forhold af flere Ingredientser til Retter ved et Maaltid, efter Personantallet	II.	551
Macaroni	II.	392
—, à la Florentine	II.	393
—, au gratin	II.	393
—, à l'Italienne	II.	393
—, med Tomatsauce	II.	396
Macaroni=Budding	II.	396
— =Postei	II.	385
— =Suppe	I.	135
— =Vælling	I.	334
Madera=Crême	II.	507
— =Sauce	II.	537
Mairoer, see: Roer.		
Maisbudding	II.	356
Maitre d'Hotel=Sauce	II.	529
— -- =Smør	I.	431
Makrel, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	197
—, bagt	II.	233
—, =Filets	II.	234
—, kogt	II.	231
—, kold, à l'Anglaise	II.	232
—, i Mayonnaise 2c.	II.	231
— =Postei	II.	235
—, ristet	II.	233
—, — à la Maitre d'Hotel	II.	232
—, stuvet	II.	231
—, — i Marinade	II.	234
—, Tranchering af	II.	210
Makroner, bittre	II.	486
—, Chokolade=	II.	487
—, søde	II.	486
Makronkage	II.	474
Mandelboller	I.	389
Mandelbrød	II.	504
Mandelbudding	II.	378
Mandelcrême	I.	507
Mandel=Fromage	I.	511
Mandelkage og Tærte	II.	463, 68
Mandelkees	I.	371
Mandelkager, smaa	II.	484, 85
Mandelkringler	II.	508
Mandelmelk, kold, med Skumboller	I.	342
Mandelnødder	II.	487
Mandelsuppe, italiensk	I.	327
—, wiensk, med Skum	I.	327
Mandler, brændte	II.	501
—, candiserede	II.	501
—, hvide Sukker=	II.	501
Mannagryns=Bollemelk	I.	328
— =Vælling	I.	334

	Bd.	Side
Mannagrød	I.	365
Marcipan	II.	487
Marcus Hill=Suppe	I.	217
Marie Louise=Suppe	I.	134
Marinade til Fisk	II.	207
—, til Oxe=Filet	I.	439
Marmorbudding	II.	376
Marvebudding	II.	367
—, engelsk	II.	368
Marvepostei	II.	388
Marvesuppe	I.	313
Matelote, Fiske=	II.	308
— =Sauce	II.	531
Mayonnaise, Aal i	II.	300
—, And i	II.	56
—, Høns i	II.	70
—, Kalkun i	II.	28
—, Kalvetunger i	I.	535
—, Lax i	II.	214
—, Makrel i	II.	231
—, =Sauce	II.	535
Medisterfarce	II.	12
Medisterkage	II.	14
Medisterpølser	II.	173
—, engelske	II.	176
—, franske	II.	175
—, til Kalkun	II.	14
—, à la Provençale	II.	176
—, røgede	II.	175
—, spanske og portugisiske	II.	175
Meelboller (see nærmere: Boller)	I.	381-83
Meelbudding	II.	360
Meelgrød	II.	363
—, kold	II.	364
Meel= ogÆgge=Retter	II.	345
Meelsuppe	I.	324
Melk, Bolle=	I.	327
— —, Mannagryns=	I.	328
—, Forme=	I.	368
—, Hylde=, kold	I.	343
—, kold, med Marasquino og Æggeboller	I.	342
—, Mandel=, kold, med Skum=boller	I.	342
—, oplagt	I.	369
—, —, kogt	I.	369
—, opsat	I.	370
—, Ris=, kold	I.	342
—,Ægge=	I.	328
Melkebrød	I.	328, 42
— med Fastelavnsboller	I.	329
— med Løg	I.	329
— Skum=Ægge=	I.	329
Melkekogn.=Apparater (illust.)	I.	66
Melkesauce	II.	541
Melkesuppe, portugisisk	I.	332
—, Tykmelks	I.	331
Meloncompot	II.	452
Meringues	II.	491
Middagstaffel, see: Diner.		
Miltsuppe, wiensk	I.	312
Mince=Posteier	II.	384
Minichs portative Comfur for smaa Kjøkkener (illustr.)	I.	86
Miroton, Kalve=	I.	539
—, af kogt og stegt Kjød	I.	465
Montagu=Budding	II.	351
Morkler, Ragout eller Garnitur af	II.	421
—, i Schy	II.	422
Morkelsauce	II.	536
Mortere (illustr.)	I.	28
Mulligatawney=Suppe	I.	141

	Bd.	Side
Mulligatawney=Suppe, oſtind.	I.	142
Multebærgrød	I.	376
Multebærſuppe.	I.	349
Muſkatriver (illuſtr.)	I.	53
Muslinger, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	157
—, à l'Anglaise	II.	343
—, bagte	II.	343
—, kogte	II.	342
—, i Posteier	II.	343
—, i Salat	II.	343
—, ſtegte	II.	342
Muslinge=Sauce	II.	533
Muslinge=Suppe	I.	205, 6
— —, à l'Anglaise	I.	206
— —, à la Française	I.	206
Mølle, Julienne= (illuſtr.)	I.	52
—, Krydderi= (illuſtr.)	I.	53
Mørbrad, Dyre=	I.	633
— —, wienſk	I.	633
—, —, afkogt	I.	633
—, Oxe=	I.	423, 38
—, Svine=	I.	603
Mørdeig, Schweitzer=	II.	549
Naal, Pak= (illuſtr.)	I.	38
—, Spække= (illuſtr.)	I.	38
Napoleonskager.	II.	496
Nathuer, franſke	II.	493
Neſſelrode=Budding	II.	377
Nivernaiſe=Suppe	I.	184
Nudlebudding	II.	354
Nudlegrød	I.	365
Nudleſuppe.	I.	138
—, au maigre, franſk	I.	326
Nudlevælling.	I.	334
Nudler, ſelvtillavede	I.	139
Nyrebudding	I.	453, 510
Nyre, Bede=	I.	558
—, Kalve=	I.	509
—, Oxe=	I.	473, II. 147
—, Svine=	I.	624
Nyretælle	II.	368
Nürnbergerkager	II.	427
Nøddekjærne=Fromage	II.	511
Obeliſker, Haché	II.	151
Oeconomi=Bakkelſer	II.	492
Olie, Salat=	II.	499
Oliven, Beef=	I.	443
Oliven, Kalve=	I.	529
Olivenſauce	I.	536
Olla potrida (ſpanſk Suppe)	I.	176, 77
— — for en Grand d'Espagne	I.	178
Omeletter	II.	400
—, med Champignoner	II.	402
—, med Citron	II.	403
—, aux confitures	II.	403
—, Fløde=	II.	403
—, à la Française	II.	406
—, med Grønneærter ꝛc.	II.	402
—, Kartoffelmeels=	II.	404
—, med Krebs.	II.	402
—, med Mandler	II.	403
—, au Naturel	II.	401
—, Riismeels=	II.	404
—, Riſengryns=	II.	404
—, med Rom	II.	403
—, Sagogryns=	II.	404
—, soufflées	II.	405
—, med Spinat	II.	402
—, søde	II.	402
—, med Trøfler el. fiin Ragout	II.	402
—, med Østers el. Muslinger	II.	402

	Bd.	Side
Omelette-Pande (illustr.) . .	I.	34
Oplagt Melk	I.	369
— —, kogt	I.	369
Opsat Melk	I.	370
Opsats, Bord-	II.	571
Opvartning ved et Taffel	II.	581, 82
Ortolaner, stegte	II.	123
Ost, Agerhønse-	II.	114
Osteboller, tydske	I.	193
Ostebudding	II.	369
Ost soufflé	II.	408
Oste-Toaster (illustr.)	I.	31
Ost og Æg	II.	406
Ost,Ægge-	I.	367
Ouka (russisk Suppe . .	I.	160, 61
Ovn, amerikansk, til Bagning af Smaakager (illustr). .	I.	34
Oxebryst	I.	461
—, paa engelsk Maade . . .	I.	461
—, i Granade.	I.	463
—, grilleret	I.	463
—, paneret	I.	462
—, i Riis.	I.	463
—, paa Russisk	I.	462
—, sprængt eller saltet . . .	I.	464
Oxe-Filet	I.	438
— —, à la Chevreuil . . .	I.	439
— —, kryddret, med Madera	I.	439
— —, i Marinade	I.	439
Oxefødder	I.	470
Oxegummer	I.	476
—, som Blanqvette med polske Fugle	I.	478
—, i Carri	I.	477
—, med Farce	I.	477
Oxehale	I.	470
—, i Carri	I.	472
Oxehale-Ragout	I.	471
—, -Suppe	I.	148
Oxeharesteg	I.	425
Oxehjerne	I.	474
Oxehjerte.	I.	473
Oxehovedsuppe.	I.	284
—, à l'Anglaise	I.	284
Oxekallun	I.	479
Oxekjæver	I.	475
Oxe, Kjødstykkerne paa en (illustreret)	I.	118-19
Oxekjød, Bemærkninger ved Kjøb af.	I.	400
—, brunet paa Wiensk . . .	I.	454
—, i Carri	I.	499
—, som Golaschkjød	I.	456
—, hamborgsk, med Brunkaal	I.	458
—, paa hollandsk Maade . .	I.	455
—, indbagt	I.	426
—, — i Riis	I.	427
—, paa Italiensk	I.	455
—, koldt, i Fricassée	I.	454
—, à la Vingrette	I.	454
—, i Æggekage.	II.	79
(see nærmere: Beef.)		
Oxekjødsuppe.	I.	125
—, fransk	I.	127
—, hurtigttillavet	I.	129
—, — med Haché	I.	129
—, Kraftsuppe	I.	133
(see nærmere: Supper).		
Oxemørbrad	I.	423, 38, 39
Oxenyrer	I.	473
—, à l'Anglaise	I.	473
—, Haché af	II.	147
—, stuvede	I.	473
Oxesteg.	I.	422

	Bd.	Side
Oxesteg i Gelee	I.	453
—, indbagt	I.	425
—, nedlagt	II.	183
—, Postei af	I.	448
—, med Vildtsmag	I.	429
(see nærmere: Beefsteg).		
Oxetunge-Budding	I.	486
Oxetunge, fersk	I.	483, 85
—, —, bagt	I.	483
—, —, farceret	I.	483
—, —, kold	I.	484
—, —, med Kapers	I.	484
—, —, med Oliven	I.	484
—, paneret	I.	484
—, spækket og braiseret	I.	483, 85
Oxetunge-Postei	I.	487
Oxetunge, røget	I.	486
— —, med Parmesanost	I.	486
— —, i Slobrok	I.	487
—, salt	I.	485
Oxford-Comfurrist (illustr.)	I.	79
Paafugle, fyldte	II.	130
—, stegte	II.	130
Pain, Oxe-	I.	630
—, Kalve-	I.	539
—, Svinelever-	I.	623
Paknaal (illustr.)	I.	138
Palæstina-Suppe	I.	255
Panadesuppe, frankisk	I.	167
Panadesuppe, fransk	I.	324
Pande, Bainmarie- (illustr.)	I.	33
— Budding- (Pudding) (illustr)	I.	34
— Côtelette- (illustr.)	I.	34
— Oxe- (illustr.)	I.	32
— Gelee- (illustr.)	I.	32
— Omelette- (illustr.)	I.	34
Pande, Tærte- (illustr.)	I.	34
Pander til Stuvning og Kog- ning etc. (illustr.)	I.	26, 27
Pandegrød	I.	300
Pandekage, Flæske-	I.	622
Pandekager, tykke	II.	498
— tynde	II.	497
— — engelske	II.	498
— — Vand-	II.	498
Papbræt, Gummi- (illustr.)	I.	36
Pastinakrødder, Fricassée af	II.	430
— kogte	II.	429
— i Purée	II.	429
Pattegriis, á l'Anglaise	I.	597
— à la Chipolata	I.	599
— farceret	I.	596
— à l'Italienne	I.	599
— med Kastanier, à la Pro- vençale	I.	599
— med Trøfler	I.	598
— Tranchering af (illustr.). (cfr. Griis.)	I.	419
Peberkager	II.	492
Pebernødder	II.	492
Peberpot-Suppe	I.	150
Peberrodssauce	II.	530
Pebersauce	II.	532, 38
Perlegrynsboller	I.	396
— -Grød	I.	362
— -Kjødsuppe	I.	248
— — à la Française	I.	249
— — à la Printaniére	I.	250
— — à la Reine	I.	250
— — à la Royale	I.	250
— — à la Victoria	I.	249
— -Suppe, sød	I.	344
— -Vælling	I.	333

	Bd.	Side
Perlehøns, stegte	II.	130
— Tranchering af	I.	7
Petersilierødder, Fricassée af	II.	430
—, kogte	II.	429
— i Purée	II.	429
Petersiliesauce	II.	530, 38
Pichons Hævert (illustr.)	I.	70
Pickle, Kare=	II.	225
Pickles=Sauce	II.	538
Piedmonteser=Suppe	I.	171
Pigvarer, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	197
— bagte	II.	265
— à la Crême	II.	266
— Filets af	II.	263
— à la Française	II.	266
— med Hummersauce	II.	264
— kogte	II.	262, 66
— kolde	II.	265
— à la roi	II.	264
— med Rødviin	II.	264
— stegte	II.	262
— Tranchering af	II.	209
Pilau, Bede=	I.	554
— Høns=	II.	71
— tyrkisk (Suppe)	I.	159
Pimpinelleplanter til Salat.	II.	448
Pirog (Lax paa Russisk)	II.	219
Plade til Smaakager (illustr.)	I.	28
Platmenage,Ægge= (illustr.)	I.	73
Plumbudding	II.	345
— fransk	II.	347
Plumkage	II.	469
Posteier, Hjerne=	I.	512
Poissoniére=Suppe	I.	257
— klar	I.	257
Poivradesauce	II.	532

	Bd.	Side
Polenta=Budding	II.	356
Pommeranser og Pommerants=skaller at opbevare	I.	106
Pommersk Suppe	I.	166
— — Bønne=	I.	166
Portabel Suppe	I.	215
— — hvid	I.	216
Portugiserkager	II.	495
Portugisisk Kage	II.	478
Portulak, til Salat	II.	450
Postei, Aale=	II.	296
—, Agerhøns=	II.	118
Posteier, Alliance=	II.	389
Postei, Bede=	I.	553, 572
—, Beefstegs=	I.	445
— — med Østers	I.	448
— blind	II.	34
— Due=	II.	106
— Dyre=	I.	637
Posteier, Fiske=	II.	221, 270, 310
—, Frugt=	II.	386
Postei, Gaaselever=	II.	37
— Hare=	I	644
Posteier, hollandske	II.	388
Postei, Hummer=, kold	II.	329
—, Høns=	II.	87
— — kold	II.	32
—, Kalkun=, kold	II.	32
—, Kalve=	I.	522
Posteier, Kalvebrissel=	II.	390
Postei, Kalvehoved=	I.	520
—, Kanin=	I.	652
—, Kapun=	II.	32
Posteier, kolde	I. 522,	II. 32
Postei, Kramsfugle=	II.	109
—, Krebse=	II.	335
—, Kyllinge=	II.	87

	Bd.	Side
Posteier, Kyllinge= til Riis= suppe	I.	245
Postei, Lamme=	I.	572
—, Laxe=	II.	221
—, Lærke=	II.	109
—, Macaroni=	II.	385
—, Makrel=	II.	235
Posteier, Marve=	II.	388
—, Mince=	II.	384
Postei, Oxestegs=	I.	448
—, Skinke=	I.	611
—, Sneppe=	II.	122
Posteier, smaa	II.	386
Postei, Suder=	II.	258
—, Svinelever=	II.	624
Posteier, Ægge=	II.	389
—, Osters=	II.	340, 41
Pot=Beef	I.	481
— — med Vildtsmag	I.	482
— =Duer	II.	184
— =Høns	II.	184
— =Kalv	II.	183
— =Kyllinger	II.	184
— =Lax	II.	224
— =Vildt	II.	185
Potpourri, Salat=	II.	139
Potrock=Suppe	I.	162
Poularder à l'Anglaise	II.	74
— en daube	II.	69
— à la Diable	II.	31
— à la Française	II.	73
— i Galantine	II.	71
— kogte	II.	61
— à la Provençale	II.	59
— à la Royale	II.	76
— stegte	II.	57
— — spækkede	II.	58

	Bd.	Side
Pralbønner, stegte og stu= vede	II.	435
Presse, Julienne= (illustr.)	I.	58
— Purée= (illustr.)	I.	35, 57
Pressesylte	I.	614
— à l'Anglaise	I.	616
— i Former	I.	616
— à la Germanique	I.	615
— med Kalvehoved	I.	615
— forloren Vildsvine=	I.	617
Princesse Royale=Suppe	I.	155
Prinds Albert=Suppe	I.	146
Prindsen af Wales=Suppe	I.	146
Prindsessebudding	II.	351
Prindsessebønner, stuvede	II.	434
Prindsessekager	II.	489
Prindsesse=Suppe	I.	186
Printaniére=Suppe	I.	136
Propningsapparat, Flaske= (illustr.)	I.	55
Propsnører (illustr)	I.	56
Puchero (spansk Suppe)	I.	176
Pudding, see Budding.		
Pundkage	II.	472
Punsch, Is=	II.	522
—, — à la Romaine	II.	523
Punschebudding	II.	375
Punschecrême	II.	506
Punschegelee	II.	515
Punscheis	II.	520
Punschesauce	II.	540
Punschetærte	II.	478
Purèe, Bønne=, af røde (brune) Bønner	I. 233	II. 435
— — af hvide Bønner	I. 233	II. 435
— af Fuglevildt, norsk	I.	305

	Bd.	Side
Purée, Grønnecærte= à la Princesse	I.	233
—, — à la Victoria	I.	232
—, Hønse=	II.	97
—, — soufflè	II.	98
—, Kalve=	II.	98
—, Kanin= à la Maître d'Hôtel	I.	304
—, Kastanie=	I. 236 II.	83, 420
—, — hvid	I.	236
—, — tydsk	I.	237
—, Kraase= à la Française	I.	290
—, Lindse=, med Agerhøns eller Svinetryne	I.	231
—, — à la Brunoise	I.	234
—, — à la Française	I.	234
—, — à la Reine	I.	234
—, — à la Soubise	I.	234
— af Petersilie= eller Pastinakrødder	II.	429
Purée=Presse (illustr.)	I.	35, 57
Purée, Selleri=	II.	430
—, Tomat=	II.	435
—, Trøffel=	II.	83
—, Vildt= à l'Anglaise	I.	309
—, Ærte= à l'Anglaise	I.	224
—, — à la Française	I.	227
—, — tydsk	I.	228
Purreløg, stuvede	II.	437
Pæreboller	I.	398
Pærecompot	II.	452
Pæresuppe	I.	352
Pølser	II.	157
—, Blod=	II.	159
—, —, engelske	II.	163
—, —, franske	II.	162
—, Brunsviger=	II.	179
Pølser, Cambridge=	II.	169
—, Cervelat=	II.	176
—, —, franske	II.	179
—, engelske, hvide	II.	165
—, Fiske=	II.	305
—, Fricadelle=, wienske	II.	171
—, Hakke=	II.	168
—, —, saltede	II.	169
—, Hjerne=	II.	180
—, Kallun=	II.	170
—, Kjød=	II.	165
—, —, engelske	II.	168
—, —, Kalve= og Hønse=	II.	167
—, —, salte og røgede	II.	166
—, —, tydske Lamme=	II.	167
—, —, wienske bagte	II.	166
—, Lever=	II.	171
—, Lunge=	II.	172
—, lybske	II.	178
—, Lyonner=	II.	180
—, Medister=	II.	173
—, —, engelske	II.	176
—, —, franske	II.	175
—, —, à la Provençale	II.	176
—, —, spanske og portugisiske	II.	176
—, Oxford=	II.	169
—, Risengryns=	II.	163
—, Rulle=	II.	173
—, Spege=	II.	176
—, —, engelske	II.	178
—, —, italienske	II.	178
—, Østers=	II.	169
Qvædecompot	II.	454
Ragout, Aale=	II.	299

	Bd.	Side
Ragout, Bede=	I.	555, 58
—, —, engelſk	I.	557
—, —, franſk	I.	556
—, —, irlandſk	I.	557
—, Bedecôtelette=	I.	552
—, Due=	II.	102
—, — à l'Anglaise	II.	102
—, — à la Danzig	II.	102
—, Dyre=	I.	635
—, — Haricot	I.	635
—, — med Champignoner	I.	636
—, fiin, til braiseret Beef	I.	441
—, —, med Champignoner og Asparges	II.	144
—, —, garniture	I.	543
—, —, med Kalvebrisſel og Oliven	II.	144
—, Fiſke=	II.	309
—, — i Coquilleſkaller	II.	309
—, Gaase=	II.	47
—, Hare=	I.	648
— —, engelſk, i Krukke	I.	649
—, Hummer=	II.	330
—, Kalve=	I.	527, 36
—, Kalvebrisſel=	I.	528
—, Kalvehoved=, engelſk	I.	518
—, Kanin=	I.	652
—, Kartoffel=	II.	416
— af kogt Kjød eller Steg	I. 525 II.	143, 44
—, Kraase=	II.	48
—, — Schwarzſauer	II.	49
—, Krebſe=	II.	335
—, Lamme=	I.	578
—, Morkel=	II.	421
—, Rype=	II.	113
—, Urhønſe=	II.	111

	Bd.	Side
Raméquins	II.	407
— à l'Anglaise	II.	407
— à la Parisienne	II.	408
Rand paa Fad, af Farce	II.	409
— — —, af Kartoffer	II.	416
— — —, af Riis	II.	408
Rapunzelplanter, til Salat	II.	448
Raunbeef	I.	432
Ravigotteſauce	II.	528
Raviolis=Farce	I.	174
— =Suppe, italienſk	I.	174
— —, neapolitanſk	I.	174
Recepter og Anviisninger til alle Retters, Biretters og tilhørende Appertinentſers Tillavning	I.	124
Reformbudding	II.	367
Regler, almindelige, for Trancheer= eller Forſkjærer=Kunſten (med 11 Illuſtr.)	I.	109
—, **Huusholdnings= og Kjøkken=**	II.	102
Reie=Budding	II.	337
Reier, farcerede, med Asparges	II.	337
—, kogte	II.	336
—, at opbevare	II.	336
— i Rouletter, med Asparges	II.	337, 425
— ſtuvede med Asparges	II.	336
Reie= og Asparges=Sauce	II.	533
à la Reine-Suppe	I.	152
—, hollandſk	I.	153
Reinfan, ſom Salat	II.	448
Remoladeſauce	I.	530

	Bd.	Side
Rensdyrsteg	I.	637
Retter af Bede- og Lammekjød	I.	543
— ved en Diner	II.	561
— af Dyrevildt	I.	626
— af Fjederkræ og Fuglevildt	II.	9
— af Fisk	II.	191
— af Kalvekjød	I.	488
— af Meel og Æg	II.	345
— af Oxekjød	I.	422
— af Svinekjød	I.	584
Retternes Ordning paa Taffelet (illustr.)	II.	569
Rhabarbercompot	II.	453
Rhinskviingelee	II.	513
Ribbeensteg	I.	588
— à la Piemontaise	I.	589
Ribs- og Hindbærcompot	II.	453
Ribsgrød	I.	373
Riis, Crême-, af fortinnet Staaltraad (illustr.)	I.	63, 64
—,Ægge- (illustr.)	I.	38
Riis-Kugler (illustr.)	I.	52
Riis (Risengryn), bagte	II.	548
— — à l'Indienne	II.	548
— i Carri	II.	547
— à l'Italienne	I.	247
Riis-Croquetter	I.	172
Riiskage	II.	483
Riis-Kasserolle	II.	409
— -Koldskaal	I.	339
— — med Fløde	I.	340
Riismeelsbudding	II.	359
Riismeelsgrød	I.	359
— i Kopper	I.	396
Riismeels-Omelette	II.	404
Riismeels-Suppe	I.	345
— -Æblekage	II.	463
— -Øl	I.	338
Riismelk, kold	I.	342
Riissuppe	I.	214
— à l'Anglaise	I.	244
— à la Cardinal	I.	246
— à la Chasseur	I.	246
— à la Creole	I.	248
— à la Florentine (Risotto)	I.	172
— à la Française	I.	244
—, fricasseret	I.	248
— au fromage, à l'Italienne	I.	247
— à l'Italienne (Risotto)	I.	173
— à la Juvenal	I.	246
— à la Milanaise (Risotto)	I.	172
— à la Royale	I.	244
— à la Victoria	I.	245
Riisvand	II.	408
Riis-Vandsuppe	I.	324
— —, fransk (au maigre)	I.	326
Risengrynsboller	I.	172, 355, 395
Risengrynsbudding	II.	357
—, engelsk	II.	359
—, med Frugt	II.	358
—, wiensk	II.	358
Risengrynskager	II.	496
Risengryns-Omelette	II.	404
Risengrynspølser	II.	163
Risengrynssuppe	I.	345
Risengryns-Æblekage (Chartreuse)	II.	463
Risengrød i Melk	I.	355
— med Appelsiner	I.	358
—, bagt	I.	357
— à la Crèole	I.	355
— med Græskar eller Æbler	I.	356

	Bd.	Side
Risengrød, kold	I.	357
— med Mandelmelk	I.	356
— Maltheser=	I.	357
Risen=Vandgrød	I.	359
Risenvælling	I.	332
Risotto, see: Riissuppe		
Rissoler, Fiske=	II.	307
—, Hachés=	II.	149
—, Høns=	II.	90
—, Kalkun	II.	91
—, Kalve=	II.	91
—, Kartoffel=	II.	116
—, Lamme=	I. 580. II.	91
Riste=Apparat (illustr.)	I.	45
Rist, Benhams Comfur= (illustr.)	I.	78
— Côtelette= (illustr.)	I.	47
— den oxfordske (illustr.)	I.	80
— Stege=, bevægelig (illustr.)	I.	37
— — fransk (illustr.)	I.	46
— vertikal (illustr.)	I.	46
Rister, Kartoffel= og Kastanie= (illustr.)	I.	47
River, Muskat= (illustr.)	I.	53
Roastbeef	I.	431
Robertsauce	II.	588
Roer, botfeltske, kogte og brunede	II.	439
— hvide (Mai=) kogte og brunede	II.	438
— mosede	II.	440
— — med bittre Mandler	II.	440
— som Salat	II.	449
Roetoppe, kogte	II.	440
Rogn, Karpe=, à l'Anglaise	II.	252
Rombudding	II.	373
Romgrød	I.	370
Romsauce	II.	540
Rosenkaal, kogt og stuvet	II.	441
— som Salat	II.	449
Rosinsauce	II.	537
Roulade, Ande=	II.	57
—, Beef=	I.	444
— Gaas i	II.	42
— Gjedder i	II.	240
— — med Lax	II.	240
— Kalve=	I.	493
Rouletter, Anchiovis=	II.	290
—, Beef=	I.	444
—, — farcerede	I.	445
—, — af Farce	I.	445
— Fiske=	II.	306
— Haché=	II.	150
— Hummer=	II.	331
— Hvidkaals med Farce	II.	443
— Kalve=	I.	536
— — à l'Anglaise	I.	536
— Kjød=	II.	188
— Krebse=	II.	337
— Tunge=	II.	267
Routkager, engelske	II.	485
Roux (Jevning)	II.	526
Rowley=Powley=Budding	II.	380
Royal-Suppe	I.	258
Rubin, Høns=	II.	25
—, Kalkun=	II.	25
Rugbrødsbudding	II.	364
— engelsk	II.	365
— tydsk	II.	364
Rulleaal	II.	294
Rullelax	II.	225
Rullepølser	II.	173
Rumpestykke, Tranchering af et	II.	411
Ruskomsnusk=Suppe	I.	142

	Bd.	Side
Russisk Salat	II.	134
Russisk Suppe (Ouka)	I.	160, 61
— (Tchye)	I.	162
Ryper, stegte	II.	113
— à l'Anglaise	II.	113
Rype-Ragout	II.	113
Rype-Suppe	I.	163
Rædditer som Salat	II.	449
Rødbeder, stuvede	II.	438
— med Løg og Kartoffelrand	II.	438
— til Salat	II.	448
— med Løg	II.	448
Rødgrød	I.	371
Rødkaal, see Kaal		
Rødløg, see Løg		
Rødspætter, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	198
—, bagte à l'Anglaise	II.	269
Rødspætte-Côteletter	II.	269
— — à la maitre d'Hôtel	II.	270
— — — med Sky	II.	270
— -Filets	II.	268
— — i Carri	II.	273
Rødspætter a la Française	II.	271
— an Gratin	II.	272
— aux fines herbes	II.	272
— farcerede à la Portuguese	II.	269
— til Postei	II.	270
— sauterede i Olie	II.	271
— stuvede à l'Anglaise	II.	269
— Tranchering af	II.	210
Rødspætte-Suppe	I.	267
Rødviinsbudding	II.	376
Rødviinscrême	II.	507
Rødviinssauce	II.	538
Rege-Apparat, Benhams (illustr.)	I.	80

	Bd.	Side
Røier, see Tjurer		
Røræg	II.	396
— med Anchiovis	II.	396
— — Asparges, Reier eller Æbler	II.	396, 425
— — Ost	II.	397
Saftgelee	II.	516
Sagobudding	II.	356
Sagogrynsboller	I.	385
Sagogrød à l'Anglaise	I.	365
—, kold	I.	366
Sagosuppe, sød	I.	344
Sago-Kjødsuppe	I.	138
— -Koldskaal	I.	339, 40
— -Vælling	I.	333
— -Øl	I.	338
Salamander (illustr.)	I.	37
Salater, (cfr. nedenunder)	II.	445
Salat, Agerhønse-	II.	119
—, Anchiovis-	II.	290
—, Asparges	II.	426
—, Cichorie-	II.	446, 47
—, Endivien-	II.	445, 45
— af Fjederkræ	II.	135
—, Fiske-	II.	313
—, — à l'Italienne	II.	315
—, fyldt	I. 468, II.	65
— Flesk-	II.	134
— Hummer-	II.	328
— — med Macaroni	II.	329
— Hønse-	II.	92
— af Kaal	II. 448,	50
— Karse-	II.	447
— Kartoffel-	II.	418
— Kjød-	II.	131
— — med Anchiovis	II.	136

	Bd. Side
Salat, Kjød= med Anchiovis og Schy	II. 137
— — med Asparges	II. 137
— — fransk	II. 131, 37
— — italiensk	II. 138
— — med Kartofler	II. 132
— — med Macaroni	II. 136
— — med Sild	II. 138
— Kop= (see fyldt Salat)	
— — som Spinat	II. 451
— Kylling=	II. 92
— Laktuk=	II. 445, 46
— — =Suppe à l'Anglaise	I. 322
— Lax=	II. 223
— Løvetand=	II. 446, 47
— Muslinge=	II. 343
— =Potpourri	II. 139
—, russisk	II. 134
— Rødbede=	II. 418
— Satine=	II. 141
— af Sennepsplanter	II. 446, 47
—, Silde=	II. 288
— — med Kjød	II. 138
— af Snittebønner	II. 449
— Sommer=	II. 449
— Vildt=	II. 132
— Vinter=	II. 449
— Østers=	II. 342
Salatsauce	II. 446, 47
Salepbudding	II. 355
Salepgelee	II. 516
Salep=Kjødsuppe	I. 138
Salmi af Agerhøns	II. 119
— af Bekkasiner og Snepper	II. 120
— af Fasaner	II. 129
Sandkage	II. 467, 89

	Bd. Side
Saucer (cfr. nedenunder)	II. 524
Sauce, Agurke=	II. 536, 38
— Anchiovis=	II. 535, 38
— Appelsin=	II. 529
—, Asparges=	II. 533, 35
— Bankekjøds=	I. 428
— Béchamelle=	II. 530
— Beefsteks=	I. 430, 31
— Blomme=	II. 534
— Boeuf à la mode=	II. 428
— brun	II. 41, 525
— Carri=	II. 525
— Champignon=	II. 526, 27
— Charlotte=	II. 526
— Chokolade=	II. 534
— Citron og Viin=	II. 534
— Crême=	II. 535
— Eddike= med Smør	II. 534
— Espagnole=	II. 532
— Estragon=	II. 527
— Fiske=	II. 207=8, 535
— Fløde=	II. 535
— Halvgelee	II. 526
— Hollandsk	II. 531
— Hummer=	II. 533
— — à la Crême	II. 533
— Hvid	II. 524
— Hvidviins=	II. 537
— Hyben=	I. 536
— Kapers=	II. 527, 28
— Kastanie=	II. 536
— Kirsebær=	II. 534
— Krebse=	II. 533
— Løg=	II. 535, 38
— Madera=	II. 536
— Maitre d'Hôtel=	I. 431, II. 529
— Matelote=	II. 531

	Bd. Side
Sauce, Mayonnaise=	I. 535, II. 28,29,30
— Melke=	II. 535
— Morkel=	II. 536
— Muslinge=	II. 533
— Oliven=	II. 536
— Peber=	II. 532, 538
— Peberrods=	II. 530
— Petersilie=	II. 530, 38
— Pickles=	II. 538
— piqvant	II. 526
— Poivrade=	II. 532, 38
— Punsche=	II. 534
— Ravigotte=	II. 528
— Reie= og Asparges=	II. 533
— Rémolade=	II. 530
— Robert=	I. 588
— Rom=	II. 534
— Rosin=	II. 536
— Rødviins=	II. 538
— Saft=	II. 534
— Salat=	II. 446, 47
— Sardelle=	II. 535
— Schy=	I. 409
— — Fiske=	II. 207
— — skarp brun	II. 529
— Selleri=	II. 536
— Sennops=	II. 534, 38
— — med Æg	II. 534
— Silde=	II. 535
— til forloren Skildpadde	I. 514
— Smør=	II. 536
— — til Asparges	II. 535
— — med Eddike	II. 534
— — oeconomisk	II. 535
— Spirituosa=	II. 534
— Svedske=	II. 534
— Svinestegs=	I. 424

	Bd. Side
Sauce Syre=	II. 536
— à la Tartare	II. 531
— Tomat=	II. 528
— Trøffel=	II. 421, 536
— Urte=	II. 529
— Viin=	II. 538
— — med Citron	II. 534
— Viinskum= (chaudeau)	II. 539
— Vildt=	I. 425, II. 121, 529
— Æble=	II. 534
—Ægge=	II. 534, 38
— Østers=	II. 532
Saucer, at opbevare	I. 104
Saucepande, oeconomisk (illustr.)	I. 25
Saunders, Beef=	I. 457
Savoikaal, see Kaal	
Sax, Fiske= (illustr.)	I. 32
Schwarzsauer	II. 49
Schy=Bouillon	I. 130
— =Sauce, see Sauce	
Sellerier à l'Anglaise	II. 430
— fyldte	I. 168
— i Purée	II. 430
— stuvede	II. 429
— — med Kjødboller	II. 430
— til Salat	II. 448, 50
Selleristuppe	I. 295
— à l'Anglaise	I. 157
— à la Française	I. 157
Seltser= og Kulsyrevands= Apparat (illustr.)	I. 68
Semoule=Kjødsuppe	I. 138
— — =Gelatine=Suppe	I. 143
— — à la Venetienne	I. 138
Semulevælling	I. 344
Sennop at opbevare	I. 105

	Bd.	Side
Sennopsplanter som Salat	II.	446, 47
Sennopssauce, see: Sauce		
Sie, Metal= (illustr.)	I.	32
Sigte, Aske= (illustr.)	I.	42
— Gemyse= (illustr.)	I.	38
Sild, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	198
— ferske, bagte	II.	285
— — — à l'Anglaise	II.	285
— — — à la Boulogne	II.	286
— — kogte	II.	284
— — — à l'Anglaise	II.	286
— — marinerede	II.	285
— — panerede	II.	284
— — ristede	II.	285, 86
— — stegte	II.	284
— — — à l'Anglaise	II.	286
—, røgede	II.	287
—, Spege=	II.	287
— — i Eddike	II.	288
— — til Salat	II.	138, 288
— — i Slobrok	II.	287
Sildesuppe	I.	277
Skildpadde, forloren	I.	512
Skildpaddesuppe, ægte	I.	186
— — klar	I.	195
— — wiensk	I.	197
— forloren (hvid og brun)	I.	197
— — — klar	I.	208
— dobbelt forloren	I.	203, 315
Skinkebudding	I.	609
Skinkepostei	I.	611
Skinke, røget	I.	605
— — braiseret à la Française	I.	608
— —, i Burgunder	I.	608
— —, i Gelee	I.	609
Skinke, røget, indbagt	I.	607
— —, ristet à l'Anglaise	I.	608
— — — — med Grønnesærter	I.	609
— — — med Speilæg	I.	609
Skinkesteg	I.	584
— à l'Anglaise	I.	587
— à la Française	I.	588
— indbagt	I.	586
— stegt som Kalvesteg	I.	584
— — — Suursteg	I.	586
— — — Vildsvinesteg	I.	585
Skinke, Tranchering af en (illustr.)	I.	418
Skjærm, Kjød= (illustr.)	I.	35
Skorzoneerrødder	II.	428
Skovduer	II.	107
Skrubber	II.	198
Skumskee (illustr.)	I.	32
Sletter og Sletvarer (see nærmere Rødspætter)	II.	197, 98, 210
Sletter, smaa	II.	273
Smør, Anchiovis=	I.	460
— Hummer= og Krebse= see Hummer og Krebs		
— à la maitre d'Hôtel	I.	460
Smørdeig, see Butterdeig		
Smør=Former (illustr.)	I.	63
— — Svane= (illustr.)	I.	63
Smørgrød	I.	360
Smørkjærne, engelsk (illustr.)	I.	67
— mechanisk (illustr.)	I.	67
Smørrebrødsbudding	II.	365
— engelsk	II.	365
Smørsaucer, see: Saucer		
Smørsprøite (illustr.)	I.	61, 62
Sneeboller	II.	492

	Bd.	Side
Snepper	II.	120
— farcerede	II.	120
— i Gratin med Trøfler	II.	122
— nedlagte	II.	186
— Opsætning af	II.	120
— i Postei	II.	122
— Tranchering af	II.	7
— med Vildtsauce	II.	121
Sneppesuppe à la bonne bouche	I.	306
Snittebønner, ferske, stuvede	II.	433
— nedlagte	II.	433
— som Salat	II.	449
Sodavand	II.	169
Solbærsuppe	I.	351
Souchet, see: Supper		
Soufflé-Kasserolle (illustr.)	I.	51
Soupeer	II.	556, 64, 86
Sovers Cholera-Diæt	II.	545
— Gaskogningsapparater (illustr.)	I.	76, 78
— Kjøkkenapparat for borgerlige Huusholdninger (illustr.)	I.	75
— Kogekunst for Fattige	II.	544
— forbedrede Trancheerkunst (illustr.)	II.	542
Species, fire	II.	491
—, tre	II.	491
Spansk Vind	II.	490
— Tærte	II.	477
Spanske Supper, see Supper		
Spegepølser, see Pølser		
Spegesild, see Sild		
Speilæg, see Æg		
Spid, Balanceer- (illustr.)	I.	38
Spidskaal, see Kaal		
Spinatbudding	II.	370
Spinat, stuvet	II.	445
— — med Æg, Skyy eller bagt Brød	II.	445
Spinatsuppe à l'Anglaise	I.	322
Spiritus-Gaskogeapparat (illustr.)	I.	78
Spisesedler til en Diner	II.	563
— for hver Maaned i Aaret	II.	587
— til et dagligt Middagsbord	II.	568
— til en kold Souper	II.	564
— til en Souper med varme Retter	II.	564
— Uge-	II.	586
Sprutbakkelser	II.	493
Spyd, Bedekølle- (illustr.)	I.	39
Spækkekniv (illustr.)	I.	39
Spækkenaal (illustr.)	I.	38
Spæk at opbevare	I.	105
Steenkuls Vædning	I.	103
Stegeform (illustr.)	I.	45
Stegeovn, Benhams (illustr.)	I.	80
Stegepande (illustr.)	I.	34
Stegepander, Brugen af	I.	103
Stegerist, bevægelig (illustr.)	I.	37
— fransk (illustr.)	I.	46
Stegevender, portativ (illustr.)	I.	42
Stege, Tranchering af (illustr.)	I.	410
Stegning af Fisk	II.	199
— af Kjød	I.	407-9
Stikkelsbærcompot	II.	453
Stikkelsbærgrød	I.	375
Stikkelsbærsuppe	I.	351
Stivegelee	II.	519
Stivelse at opbevare	I.	107

	Bd.	Side
Stoffade, Kalve=	I.	533
Stokfisk	II.	317
— bagt	II.	318
— i Filets	II.	318
— kogt	II.	318
— plukket	II.	322
Strygecomfur, Harels (illustr.)	I.	48
Stuffato (Oxekjød paa Italiensk)	I.	455
Stuvegryde, oeconomisk (illustr.)	I.	25
Stuveovne (illustr.)	I.	82
Stuvepander (illustr.)	I.	26
Støder (illustr.)	I.	28
Suder, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	194
— kogte	II.	255
— med suur Fløde og Kapers	II.	256
— — i Øl og Rødviin	II.	255
— =Postei	II.	258
— stuvede à l'Anglaise	II.	356
Sukkerbagerdeig	II.	458
Sukkerbrød	II.	488
Sukkerbrødskage	II.	483
Sukkerkager, Citron=	II.	491
—, Viin=	II.	489
Sukkerkrandse	II.	489
Sukkerkringler	II.	504
Sukkermandler	II.	501
Sukkerplædskener	II.	490
Sukkerrødder, stuvede	II.	429
— — i Dorfinrøre	II.	429
Sukkerspaaner	II.	489
Sukkerærter, kogte og stuvede	II.	432
Supper, Kjød=	I.	120
— andre	I.	317
Suppe, Ale=	I.	272

	Bd.	Side
Suppe, Ale=, à l'Anglaise	I.	274, 75
— — hamborgsk	I.	273
— — à la Menagère	I.	276
— — tydsk	I.	276
— Aborre=	I.	277
— — =Souchet	I.	279
— Agerhønse=	I.	307
— — à la Balzac	I.	307
— — à la Conti	I.	307
— Agurk=, à la Française	I.	157
— — =Purée	I.	156
— à l'Allemande	I.	315
— Ande=	I.	311
— Asparges= à l'Anglaise	I.	158
— — à la Française	I.	158
— — klar	I.	158
— — =Purée	I.	256
— bagt	I.	215
— Bankebyggryns=	I.	344
— — =Vælling	I.	333
— Barsch (polsk)=	I.	163
— Bedekjød= à l'Anglaise	I.	153
— — à l'Irlandoise	I.	154
— Beef=Thee, Liebigs	I.	98, 130
— Blaabær=	I.	351
— Blomkaals=	I.	183
— Blomme=	I.	351
— Bollemelk	I.	327
— — Mannagryns	I.	328
— Bomulds=, wiensk	I.	314
— Bouillabaisse (provençalsk Fiske=)	I.	179
— — de Marseille	I.	267
— Bourride (fransk Fiske=)	I.	268
— Brunoise=	I.	151
— Brændesnude= (norsk)	I.	163
— Brød=, italiensk	I.	325

	Bd.	Side
Suppe, Brød=, Kommen= (tydſk)	I.	325
— — med Rødder og Æg.	I.	323
— — med Æg og Schy. .	I.	325
— — med Viin eller Saft.	I.	347
— Byggryn=	I.	344
— Byggryn=Kjød=	I.	250
— — — à la Princesse Alexandrine	I.	251
— — — à la Duchesse. .	I.	251
— — =Vælling	I.	334
— Bønne=, af brune Bønner	I.	229
— —, af hvide —	I.	229
— Bønnepurée	I.	233
— — à la Française . . .	I.	234
—, Carri=	I.	150
— à la Chanoinaise	I.	258
— à la Chantilly	I.	179
— Chiffonade=	I.	150
— Chokolade=	I.	326
— —, forloren	I.	326
— Citron=-med. Viin	I.	345
— à la Clermont	I.	182
— Cocky-Leeky (ſkotſk Løg=)	I.	169
— à la Colbert	I.	182
— à la Comte de Paris. .	I.	154
— à la Comtesse	I.	180
— à la Condé.	I.	135
— Crècy-	I.	135, 238
— — à l'Anglaise.	I.	240
— Dauphine=	I.	185
— Dronning Victoria= . . .	I.	133
— à la Duchesse.	I.	180
— Due=	I.	304
— — à l'Anglaise	I.	305
— Dyrehoved=, à la Chasseur.	I.	300
— Dyrekjød=	I.	298

	Bd.	Side
Suppe, Dyrekjød= à l'Anglaise	I.	299
— à l'Espagnole	I.	141, 179
— Farro- (ſpanſk Havre=Kjødſuppe)	I.	179
— à la Ferney	I.	159
— Fiſkebug=, wienſk	I.	314
— Fiſkehachis=, wienſk . . .	I.	314
— Fiſke=Kraft= à l'Anglaise .	I.	280
— — — maigre	I.	281
— Fiſke=	I.	259
— — à l'Anglaise	I.	261
— — Benedictiner=	I.	264
— — Bouillabaisse (provençalſk)	I.	170, 267
— — Bourride (franſk) . .	I.	268
— — à la Chanoinoise . .	I.	258
— — à la Française . . .	I.	262
— — à la Poissonière . .	I.	257
— — tydſk	I.	263, 64
— — Waterzode- (flamſk).	I.	269
— — wienſk	I.	264
— — —, brun.	I.	270
— Fiſketunge=	I.	264
— — à la Bagration . . .	I.	265
— — =Souchet	I.	266
— Flynder= à l'Anglaise .	I.	267
— Flød=	I.	330
— — med Viin.	I.	330
— Forraads= (Soyers) . .	I.	131
— à la Française	I.	140
— Fuglevildt=Purée=, norſk.	I.	308
— Gaase=	I.	311
— Gelatine=Semoule= . . .	I.	143
— Gjedde=	I.	271
— à la Gresham	I.	181
— Gryn=Band= . . .	I.	329, 344, 45
— — =Vælling.	I.	333, 34

	Bd.	Side
Suppe, Grøn	I.	315
— Grønneærte=	I.	218
— — à l'Anglaise	I.	219, 20
— — à la Française	I.	221
— — à la Ménagère Soyer	I.	221
— — af tørrede Grønneærter	I.	222
— — wiensk, med Krebsnuterl.	I.	222
— — =Purée à la Princesse	I.	232
— — — à la Victoria	I.	232
— — uden Kjød	I.	319
— — — — med Agurker	I.	321
— grøn Søbekaal	I.	290
— Gulerods=	I.	135, 238
— — à l'Anglaise	I.	239
— — à la Crècy	I.	238
— — — med Macaroni, Nudler eller Riis	I.	240
— Hachis=	I.	129, 313
— — Fiske=	I.	314
— Hamborger=	I.	168
— Hare=	I.	300
— — à l'Anglaise	I.	302
— — forloren	I.	303
— — à la St. George	I.	303
— — à la Rossi	I.	302
— Havre=	I.	343
— — =Kjød=, spansk	I.	179
— Havregryns=Vælling	I.	334
— Hjerne=, wiensk	I.	312
— à la Hollandaise	I.	158
— Hummer=	I.	211
— — à l'Anglaise	I.	211, 12
— — à la Stanley	I.	212
— Hvidkaal=	I.	292
— —, brunet	I.	292
Suppe, Hvidkaal=, fransk	I.	293
— — uden Kjød, à l'Anglaise	I.	322
— Hvid Søbekaal	I.	292
— Hyben=	I.	349
— Hyldebær=	I.	360
— Hyldemelk, kold	I.	343
— Hønsekjød=	I.	252
— — à la Celestine	I.	253
— — à la Lorraine	I.	251
— — à la Princesse	I.	253
— — à la Printaniére	I.	253
— — à la Reine	I.	252
— à la Jardinière	I.	254
— Jenny Linds	I.	134
— à la Jérusalem	I.	255
— — med Æg og Asparges	I.	255
— Imperial=	I.	217
— Jordbær=	I.	350
— Jordbær med Æggemelk	I.	342
— Julienne=	I.	135
— Kaal (see Grøn= og Hvidkaal.)		
— Kail (skotsk Kaalsuppe)	I.	169
— Kallun=	I.	286
— —, tydsk	I.	287
— Kalvefod=	I.	152
— Kalvehale=	I.	149
— — à l'Indienne	I.	256
— Kalvehoved= —	I.	256
— Kalvekjød=	I.	282
— — à l'Anglaise	I.	282, 83
— Kalvelunge=, tydsk	I.	311
— Kanin= Purée à la Maitre d'Hotel	I.	304
— Kartheuser=	I.	322
— Kartoffel=	I.	241

	Bd.	Side
Suppe, Kartoffel= à l'Anglaise	I.	241
— — à la Crême	I.	242
— — à la Victoria	I.	243
— — uden Kjød	I.	321
— Kartoffelmeels=Vælling, tydsk	I.	335
— Kastanie=	I.	235
— — à la Polignac	I.	236
— — =Purée, brun	I.	235
— — —, hvid	I.	236
— — —, tydsk	I.	237
— Keiser=, wiensk	I.	166
— Kirsebær=	I.	350
— Kjærnemelks=	I.	331
— Kraase=	I.	287
— — à l'Anglaise	I.	289
— — tydsk	I.	288
— — =Purée à la Française	I.	290
— Krabbe=	I.	213
— — à la Cerito	I.	213
— Kraft= til brune og hvide Supper	I.	133
— Kramsfugle=	I.	306
— — à la bonne bouche	I.	306
— Krebse=	I.	207
— — à l'Ancienne	I.	208
— — à l'Anglaise	I.	208
— — à la Fitzhardinge	I.	208
— — à la Française	I.	210
— — med Muslinger à la Malmesbury	I.	210
— Kuller=, à l'Anglaise	I.	279
— Kørvel=	I.	290
— Laktuk=, à l'Anglaise	I.	322
— Lammehale=	I.	149
Suppe, Lammehoved= à l'Anglaise	I.	285, 86
— Lammekjød=	I.	283
— — à l'Anglaise	I.	283
— Laxe=	I.	272
— — =Souchet	I.	279
— Lever=, wiensk	I.	312
— Lindse=	I.	230
— —, tydsk	I.	231
— —, wiensk	I.	231
— — =Purée med Agerhøns eller Svinetryne	I.	231
— — — à la Brunoise	I.	234
— — — à la Reine	I.	234
— — — à la Soubise	I.	234
— Lorraine=	I.	251
— à la Louis Philippe	I.	145
— Lærke= og Spurve=	I.	305
— Løg=	I.	296
— — à l'Anglaise	I.	298
— — paa Fad	I.	296
— — à la Française	I.	298
— — à l'Italienne	I.	183
— — skotsk (Cocky Leeky)	I.	169
— Koldskaal, see: Koldskaal.		
— Macaroni=	I.	137
— — à l'Italienne eller à la Royale	I.	139
— Macaroni=Vælling	I.	334
— Mandelmelk, kold, med Skumboller	I.	342
— Mandel=, italiensk	I.	327
— —, wiensk	I.	327
— Mannagryns=Vælling	I.	334
— à la Marcus Hill	I.	217
— Marie Louise=	I.	134

	Bd.	Side
— Marve=	I.	313
— Meel=	I.	324
— Melkebrød	I.	328
— Melk med Boller	I.	327, 28, 29
— — — Løg	I.	330
— Melke=, portugisisk	I.	332
— Melk, kold, med Marasquino og Æggeboller	I.	342
— Milt=, wiensk	I.	312
— Mulligatawney=	I.	141
— —, ostindisk	I.	142
— Multebær=	I.	349
— Muslinge=	I.	205, 6
— — à l'Anglaise	I.	206
— — à la Française	I.	206
— Nivernaise=	I.	184
— Nudle=	I.	138
— — à l'Italienne eller à la Royale	I.	139
— — med selvlavede Nudler	I.	139
— —, fransk au maigre	I.	326
— Nudlevælling	I.	334
— Olla potrida (spansk Nationalsuppe)	I.	176, 77
— — for en Grand d'Espagne	I.	178
— Ouka (russisk Suppe)	I.	160, 61
— Orehale=	I.	148
— Orehoved=	I.	284
— — á l'Anglaise	I.	284
— Orekjød=	I.	125
— —, fransk	I.	127
— —, hurtigttillavet (paa en Time)	I.	129
— —, — med Hachis (paa en halv Time	I.	129

	Bd.	Side
Suppe, Orekjød=, Liebigs Beef=thee (i et Qvarteer)	I.	98, 130
— — Schy=Bouillon (paa et Par Minutter)	I.	130
— — Kraft=	I.	133
— à la Palestine	I.	255
— Panade=, frankisk	I.	167
— —, fransk	I.	325
— Peberpot=	I.	150
— Perlegryn=	I.	344
— Perlegryns Kjød=	I.	248
— — — à la Française	I.	249
— — — à la Printanière	I.	350
— — — à la Reine	I.	250
— — — à la Royale	I.	250
— — — à la Victoria	I.	249
— Perlegryns=Vælling	I.	333
— à la Piedmontaise	I.	171
— Pilau, tyrkisk	I.	159
— à la Poissonniére	I.	257
— —, klar	I.	257
— Polsk Thee	I.	348
— Pommersk	I.	166
— — Bønne=	I.	167
— Portabel	I.	215
— —, hvid	I.	216
— Potrock=	I.	162
— à la Prince Albert	I.	146
— à la Prince of Wales	I.	146
— à la Princesse Royale	I.	155
— Prindsesse=	I.	186
— Printanière=	I.	136
— Puchero (see Olla potrida.)		
— Pære=	I.	352
— Raviolis=, italiensk	I.	174
— — à la Napolitaine	I.	174

	Bd	Side
Suppe à la Régente	I.	258
— Reie=	I.	214
— à la Reine	I.	152
— —, hollandſk	I.	153
— Riis=	I.	243
— — à l'Anglaise	I.	244
— — à la Cardinal	I.	246
— — à la Chasseur	I.	245
— — à la Crèole	I.	248
— — à la Florentine, med Riis=Croquetter	I.	172
— — à la Française	I.	244
— —,— au maigre	I.	326
— —, fricasseret	I.	248
— — au fromage, à l'Italienne	I.	247
— -- (Risotto) à l'Italienne	I.	173
— — — à la Milanaise	I.	172
— — à la Juvenal	I.	246
— — à la Royale	I.	244
— — à la Victoria	I.	245
— Riismeels=, sød	I.	345
— — =Øl	I.	338
— Riismelk, kold	I.	342
— Risengryn=, sød	I.	345
— Risenvælling	I.	332
— Risotto, see Riis=Suppe.		
— Ruskomsnusk= (Hodge-Podge)	I.	142
— russisk (Ouka)	I.	160, 61
— — (Tchye)	I.	162
— Rype= (norsk)	I.	163
— Rødspætte=, à l'Anglaise	I.	267
— Sago=	I.	345
— Sago=Kjød=	I.	138
— Sagovælling	I.	333
— Sago=Øl	I.	338

	Bd.	Side
Suppe, Salep=Kjød=	I.	138
— Schy=Bouillon	I.	130
— Selleri=	I.	295
— — à l'Anglaise	I.	157
— -- a la Française	I.	157
— Semoule=Kjød=	I.	138
— — — à la Venetienne	I.	139
— Semulevælling	I.	334
— Silde=	I.	277
— Skildpadde=, ægte	I.	186
— —, —, klar	I.	195
— —, wiensk	I.	197
— —, forloren	I.	197
— —, —, hvid	I.	199
— —, —, klar	I.	203
— —, dobbelt forloren	I.	203
— —, — — Dr. Kitchiners	I.	315
— skotsk	I.	168
— —, Kail-	I.	169
— — Løg=	I.	169
— Solbær=	I.	351
— spansk	I.	141, 176=79
— Spinat=, à l'Anglaise	I.	322
— Stikkelsbær=	I.	351
— stødt (wiensk)	I.	314
— Suder=	I.	271
— Svineryg=	I.	295
— Syre=	I.	293
— — med Viin	I.	348
— Tapioka=Kjød=	I.	138
— Tchye (russisk Suppe)	I.	162
— Tomat=	I.	294
— Torske=	I.	278
— Transparent=	I.	151
— Tykmelks=	I.	331
— Tyltebær=	I.	349
— Urte=, à l'Italienne	I.	173

	Bd.	Side
Suppe, Urte=, ſchwabiſk . . .	I.	167
— Urte=Potpourri=	I.	183
— Urte= uden Kjød à la Menagère	I.	319
— — — à la Parisienne .	I.	318
— — — à la Tyrolienne .	I.	318
— Vand=, med Riis, Gryn og Meel	I.	324
— — med Rødder og Æg	I.	323
— Waterzode (flamſk Fiſke=)	I.	269
— Viin=, afbrændt	I.	346
— — med Brød	I.	347
— Viincandel	I.	346.
— Viin= med Skum	I.	347
— — tyrkiſk	I.	348
— Vildt=	I.	299, 300=3
— —, gothiſk	I.	308
— —, tydſk	I.	309
— — =Purée, à l'Anglaise	I.	309
— — —, norſk	I.	308
— Windſor=	I.	144
— Xavier=	I.	184
— Æble=	I.	352
— Ægge=, med Melk og Øl	I.	332
— — wienſk, med Løg . . .	I.	322
— Æggemelk	I.	328
— —, Skum=	I.	329
— Æggeſøbe, almindelig . .	I.	336
— — hamborgſk.	I.	335
— — Top=	I.	338
— Ærter, graa	I.	229
— — gule.	I.	223
— — — Flække=, oeconomiſk tillavede	II.	546
— Ærte=Purée à l'Anglaise	I.	224
— — — à la Française . .	I.	227
— — — tydſk	I.	228

	Bd.	Side
Suppe, Ærte= à la Bearnaise	I.	171
— — Wiener= med Schlickkrapfen af Karpemelk . . .	I.	228
— Ærtebælge=	I.	320
— Øllebrød	I.	337
— — norſk	I.	337
— — Top=	I.	338
— — tydſk.	I.	337
— — Ægge= med Viin . .	I.	336
— Øloſt	I.	336
— Østers= à l'Anglaise. . .	I.	204
— — à la Française . . .	I.	205
— — à la Plessy	I.	204
— — à la Provençale. . .	I.	205
Suurkaal, ſee Kaal		
Suursteg	I.	423
— nedlagt.	II.	183
— Skinke=	I.	586
Svedſkecompot	II.	454
Svedſkeſauce	II.	540
Sviin, Kjødſtykkerne paa et (illuſtr.).	I.	121
— Vild= ſee: Vildſviin.		
Svine= Carré	I.	614
— — indbagt.	I.	614
— =Carri	I.	612
— — paa Pinde (Cabab) .	I.	613
— =Collops	I.	614
— =Côteletter	I.	600
— — à l'Aurore	I.	602
— — á la Bolognaise. . .	I.	602
— — à l'Indienne	I.	602
— — marinerede	I.	601
— — med Pickle	I.	600
— — ſauterede	I.	601
— =Filets	I.	603
Svineſødder	I.	619

	Bd.	Side
Svinefødder i Fricasſée	I.	619
— i Gelee	I.	620
Svinehoved, fyldt	I.	590
— kogt	I.	591
— ſort	I.	591
— ſom forlorent Vildſvine-hoved	I.	591
Svinekarbonade	I.	600
Svinekjød, Bemærkninger ved Kjøbet af	I.	401
— Hachè af	II.	147
— med Hirſe	I.	614
Svinelever	I.	623
Svinemørbrad	I.	603
— Tranchering af	I.	419
Svinenyre	I.	624
Svine-Pain	I.	623
— -Roulade	I.	605
Svineryg	I.	589
— oprullet	I.	589
— ſalt	I.	590
Svineſylte	I.	614
— à l'Anglaise	I.	616
— i Farmer	I.	616
— à la Germanique	I.	615
— med Kalvehoved	I.	615
— ſom forloren Vildſvineſylte	I.	617
Svineøren	I.	619
— farcerede	I.	620
— i Fricasſée	I.	619
— i Gelee	I.	620
Sylte, Ande-	II.	57
— Fiſke-, wienſk	II.	303
— Gaaſe-	II.	44
— — preſſet	II.	44
— af Kalvehoved	I.	519
— Lever-	I.	507
Sylte, Svine-	I.	614-17
(ſee nærmere: Svineſylte)		
Syltetøisbudding	I.	380
Syrebudding	II.	370
Syrer, kogte	II.	445
—, — med Spinat	II.	445
—, — med Viin og Citron-ſaft	II.	445
Syreſauce	II.	536
Syreſuppe	I.	293, 348
Sæbe at indkjøbe og opbevare	I.	107
Søſterkage	II.	475
Taffel, Arrangementet af et	II.	553
—, — à la Française	II.	566
Taffel-Kaffekoger (illuſtr.)	I.	66
Tapioka-Kjødſuppe	I.	138
Tchye-Suppe (ruſſiſk)	I.	162
Tendon Separator (illuſtr.)	II.	542
Tendrons, Kalve-	I.	541
Thee, polſk	I.	348
Theecrême	II.	508
Theekager	II.	502
Tjurer, ſtegte	II.	110
—, —, farcerede	II.	111
Toaſt	II.	565
—, Anchiovis-	II.	291
—, Fleſke-	I.	619
—, Ægge-	II.	395
Toaſter, Oſte- (illuſt.)	I.	31
Tomater (Kjærlighedsæbler) i Purée, ſtuvede eller bagte	II.	435
Tomatſauce	II.	528
Tomatſuppe	I.	294
Torſk, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	199

	Bd.	Side
Torsk, bagt	II.	276
— — med Fylding	II.	276
— — paa Skotsk	II.	276
— paa Fad	II.	274
Torske-Filets i Carri	II.	273
Torsk, kogt	II.	274
— ristet	II.	277
— saltet	II.	274
— stegt	II.	274
— tørret à l'Anglaise	II.	278
Torskehoveder, fyldte	II.	201
Torskesuppe	I.	278
Traadkager	II.	501
Tragtebakkelser	II.	493
Tranchering af Agerhøns, Snepper ꝛc. (illustr.)	II.	8
— af en Bekkebov (illustr.)	II.	414
— af et Bedelaar	II.	111
og (illustr.)	II.	414
— af en Bederyg	II	111
og (illustr.)	II.	416
— af Bekkasiner, Krams-fugle ꝛc.	II.	8
— af et Daadyr- eller Raa-dyr-Lam	II.	418
— af Duer (illustr.)	II.	6
— af en Dyrekølle (illustr.)	II.	416
— af Fjederkræ og Fugle-vildt I. 112 og (illustr.)	II.	1
og	II.	542
— af Fisk	II.	208–10
— af Gjæs og Ænder (illu-streret)	II.	5–6
— af en Hare (illustr.)	I.	420
og	II.	544
— af Høns (illustr.)	II.	4
— af Kalkuner (illustr.)	II.	2, 3, 542

	Bd.	Side
Tranchering af Kalvebryst (illustr.)	I.	412
— af Kalvehoved (illustr.)	I.	413
— af en Kalvekam (illustr.)	I.	412
— af en Kalvekølle-Filet (illustr.)	I.	411
— af en Kalvenyresteg	I.	413
— af en Kalvesteg	I.	111
— af en Kanin (illustr.)	I.	421, 22
og	II.	544
— af en Lammefjerding ꝛc.	I.	111
— af en Lammeforfjerding (illustr.)	I.	416
— af et Oxe-Rumpestykke	I.	111
og (illustr.)	I.	416
— af en Oxe-Tyk- og Tynd-steg ꝛc.	I.	110
— af en Oxe-Tykksteg (illustr.)	I.	416
— af en Pattegriis (illustr.)	I.	419
— af Perlehøns og Fasaner (illustr.)	II.	7
— af en Skinke	I.	110, 12
og (illustr.)	I.	418
— af en Svinemørbrad	I.	419
— af Tunger	I.	110, 12
— af Vildænder, Graaænder ꝛc.	II.	8
Trancheerkunst, almin-delige Regler for	I.	109
— Soyers forbedrede	II.	542
Transparent-Budding	II.	361
— -Suppe	I.	151
Trifle	II.	510
Trøffel-Farce à la Française	II.	11
— -Purée	II.	83, 420
Trøfler	II.	420
— stuvede	II.	420
Trøffel-Sauce	II.	421, 536

	Bd.	Side
Trøffel-Tærte	II.	421
Tunge- (Fiske-) Côteletter	II.	269
— — — à la Maitre d'Hotel	II.	270
— — — med Sky	II.	270
— — -Filets	II.	268
— — — i Carri	II.	273
— — -Posteier	II.	270
— — -Rouletter	II.	267, 70
Tunger (Fiske-), bagte à l'Anglaise	II.	269
— — farcerede à la Portugüese	II.	260
— — à la Française	II.	271
— — aux fines herbes	II.	272
— — au gratin	II.	272
— — kogte	II.	267
— — marinerede	II.	267
— — sauterede i Olie	II.	271
— — stegte	II.	267
— — stuvede à l'Anglaise	II.	269
Tunger (Oxe- og Kalve-), urøgede at koge	I.	105
(see forøvrigt Oxe- og Kalvetunger.)		
Tykmelks-Crême	I.	371
— -Suppe	I.	331
Tyltebærsuppe	I.	349
Tænger, Beefstegs- (illustr.)	I.	40
Tærte, Brød-	II.	479
— Butterdeigs-	II.	481
— Linzer-	II.	471
— Punsche-	II.	478
— spansk	II.	477
— Trøffel-	II.	421
— ungarsk	II.	477
— Eble-	II.	461-63, 68
(see nærmere: Kager.)		

	Bd.	Side
Tærtepande (illustr.)	I.	34
Udhugge-Jern (illustr.)	I.	61
Urhøns, Ragout af	II.	111
— stegte	II.	110
Urteboller	I.	389
Urtebudding	II.	371
Urter at tørre	I.	105
Urtesauce	II.	529
— à l'Italienne	II.	529
Urtesuppe, italiensk	I.	173
— à la Menagère	I.	319
— à la Parisienne	I	318
— Potpourri-	I.	183
— schwabisk	I.	167
— à la Tyrolienne	I.	319
Vaffeljern, eller Vaffeltænger (illustr.)	I.	27
Vafler	II.	493
Vagteler, stegte	II.	125
Vand, Soda-	I.	69
Vandbakkelser	II.	492
Vanddunk (illustr.)	I.	32
Vande, mineralske	I.	69
Vandgrød, af Byggryn	I.	361
— af Perlegryn	I.	362
Vandsuppe, Riis-, Gryn- og Meel-	I.	324
— med Rødder og Æg	I.	322
Vanillebudding	II.	379
Vanillecrême	II.	505
Vanillegelee	II.	513
Vanilleiis	II.	518, 19
Vanillekager	II.	497
Vanillekrandse	II.	495
Varmekruus (illustr.)	I.	32

	Bd.	Side
Waterzode (flamsk Fiskesuppe)	I.	269
Veile-Kringler	II.	505
Ventilator, til i Hast at faae Ilden til at brænde (illustreret)	I.	43
Vertikal-Rist (illustr.)	I.	46
Viber, stegte	II.	124
Wienerkage	II.	467
Wiener-Collatscher	II.	494
Viinbuddinger	II.	376
Viincandel	I.	346
Viincrême	II.	506
— Hvidviins-	II.	507
— Madera-	II.	507
— Rødviins-	II.	506
Viingelee	II.	513
— med Blancmanger	II.	515
— guul	II.	516
— rød	II.	516
Viinkjøler (illustr.)	I.	33
Viin-Koldskaal, see Koldskaal.		
Viin, mousserende (cfr.: Vine).	I.	69
Viinsaucer (see nærmere Saucer)	II.	538, 39
Viin-Sukkerkager	II.	490
Viinsuppe, afbrændt	I.	346
— med Skum	I.	347
— tyrkisk	I.	348
Vildgjæs, marinerede	II.	107
— stegte	II.	107
Vildsvinebryst	II.	640
— -Hoved	II.	640
— — forlorent	II.	591
— -Kølle	II.	639
— -Ryg, paneret	II.	640
— -Steg	II.	639

	Bd.	Side
— — forloren	II.	585
— -Sylte, forloren	II.	617
Vildt, see: Dyrevildt, Fuglevildt ꝛc.		
Vildtbudding	I.	451
Vildtkager	I.	465
Vildt, Pot-	II.	185
Vildt-Purée à l'Anglaise	I.	309
—, norsk	I.	308
Vildtsalat	II.	132
Vildtsauce	II.	121, 529
Vildtsuppe, gothisk	I.	308
— tydsk	I.	309
Vildænder, marinerede	II.	107
— stegte	II.	107
— Tranchering af	II.	8
Villinger, see Hvidlinger	II.	278
Vind, spansk	II.	490
Windsor-Suppe	I.	144
Vine, i hvilken Orden de bør serveres	II.	567
Vægtskaal (illustr.)	I.	40
Vælling, Bankebyggryns-	I.	333
— Byg-	I.	334
— Havregryns-	I.	334
— Hvedemeels-	I.	334
— Kartoffelmeels-, tydsk	I.	335
— Macaroni-	I.	334
— Nudle-	I.	334
— Perlegryns-	I.	333
— Risen-	I.	332
— Sago-	I.	333
— Semoule-	I.	334
Xavier-Suppe	I.	184
Æbleboller	I.	397

	Bd.	Side
Æble-Charlotte	II.	461
Æblecompot	II.	451
Æblegelee	II.	515
Æblegrød	I.	374
Æblekage	II.	459
— Brød-	II.	460
— (Tærte) med Butterdeig	II.	461
Æblekager, Traad-	II.	501
Æblemoos	I.	587
Æbler, bagte	II.	501
— — i Skiver	II.	500
— fyldte	II.	500
— panerede	II.	500
— at vælge efter Vægt etc. og at opbevare	I.	106
Æbleskiver	II.	499
— engelske	II.	500
— flydende	II.	499
— franske	II.	500
Æblesauce	II.	540
Æblesuppe	I.	352
Æg	II.	394
— med Anchiovis	II.	398
— blødkogte	II.	394
— i Carri	II.	400, 549
— farcerede	II.	399
— aux fines herbes	II.	400
— forlorne	I. 398	II. 395
— — i Schy	II.	395
— à la Française	II.	399
— haardkogte	II.	394
— — fyldte	II.	397
— paa Løg	II.	399
— ristede i Papirformer	II.	397
— Rør-	II.	396
— — med Anchiovis eller Asparges	II.	396
Æg, Rør- med Ost	II.	397
— — med Reier	II.	396
— — med Æbler	II.	396
— med Sennepsauce	II.	398
— skidne	II.	398
— med brunet Smør	II.	395
— Speil-	II.	395
— paa Spinat	II.	399
— til Toast	II.	395
Æggeboller	I.	394
Æggebubbert	I.	367
Æggecrême	II.	507
Ægge-Dampkogningsapparat (illustr.)	I.	72
Æggefricassée	II.	400
Æggehvide-Crême	II.	507
Æggehvider at opbevare	I.	106
Æggekage med Brød	II.	401
— med Flesk	I.	622
(See: Omeletter.)		
Æggekoger (illustr.)	I.	33, 51, 71
Æggekrandse	II.	495
Æggekringler	II.	505
Æggemelk	I.	328, 342
— Skum-	I.	329
Æggeost	I.	367
Æg og Ost	II.	406
(See: Diablotins, Fondeaux og Raméquins.)		
Ægge-Platmenage (illustr.)	I.	73
Ægge-Posteier	I.	389
Æggeriis (illustr.)	I.	38
Æggesauce	II.	534, 38
Æggeskoller	II.	503
Æggesuppe	I.	332
— wiensk med Løg	I.	322
Æggesøbe, almindelig	I.	336

	Bd.	Side
Æggesøbe, hamborgsk	I.	336
— Top=	I.	338
Ægge=Ollebrød med Viin	I.	338
Æresplads ved et Bord	II.	581
Ærtebælgesuppe	I.	320
Ærter, graa	I.	229
— grønne, see: Grønneærter.		
— gule	I.	223
— — Flække=, oecon. tillav.	II.	546
— — som Gemyse	II.	432
Ærte=Purée à l'Anglaise	I.	224
— à la Française	I.	227
— tydsk	I.	228
Ærtesuppe à la Bearnaise	I.	171
— Wiener, med Schlickkrapfen af Karpemelk	I.	228
Ærtesskokker (Artischokker), Jord=, kogte	II.	427
— Kron=, farcerede	II.	427
— kogte og stuvede	II.	426
— spanske (Cardoner), kogte, brunede eller stuvede	II.	428
Ærteskokkebunde (tørrede), kogte, stuvede eller bagte	II.	427
Ol=Koldskaal, see Koldskaal.		

	Bd.	Side
Ol, Riismeels=	I.	338
— Sago=	I.	338
Ollebrød	I.	337
— norsk	I.	337
— Top=	I.	338
— tydsk	I.	337
— Ægge= med Viin	I.	336
Olost	I.	337
Orret, Lax=	II.	227
Osters, Bemærkninger ved Kjøb af	II.	199
— bagte	II.	340
— farcerede	II.	341
— =Postei	II.	341
— =Posteier, smaa	II.	340
— =Pølser	II.	169
— raae	II.	338
— stegte	II.	338
— stuvede	II.	340
Ostersaabner (illustr.)	I.	57
Ostersuppe	I.	143
— á l'Anglaise	I.	204
— à la Française	I.	205
— à la Plessy	I.	204
— à la Provençale	I.	205

Efterskrift.

Idet vi slutte denne Kogebog, skylde vi de ærede Subskribenter at bemærke, at Aarsagen til den betydeligt længere Tid, som dens Udgivelse har medtaget, istedetfor den i Planen angivne, væsentligt maa søges i Vanskeligheden, ja Umuligheden af, iforveien nøie at kunne sondre, inddele og beregne Omfanget af det Materiale, som, fra en stor Mængde forskjellige Kilder, er blevet benyttet under Udgivelsen, og af hvilket vi ønskede at anvende saa Meget som muligt i Overeensstemmelse med vort Formaal. Af sidstnævnte Grund have vi ogsaa i 2det Bind sammentrængt leveret et saa stort Udvalg af Opskrifter og Anviisninger, at disses Tal i det Hele (uden at Bogen derved er bleven større eller bekosteligere), istedetfor de paa Titelen angivne c. 2000, er steget til c. 2600 — en Tilvæxt, hvorved de vistnok have erholdt rundelig Erstatning for den længere Tid, der er medgaaet.

Begreberne og Anskuelserne med Hensyn til et Skrift af en saa praktisk Natur som det nærværende ere næsten ligesaa forskjellige som Smagen, og vi tør derfor, uagtet den Mængde nye Anviisninger, det indeholder, forstørstedelen hidrøre fra vor Tids første Authoriteter i Kogekunsten, ikke smigre os med det Haab at kunne fyldestgjøre Alle. Man vil have bemærket, at vi under Udgivelsen have bestræbt os for at fjerne den i Be-

gyndelsen yttrede Anke over en altfor stor Udførlighed og for mange Varianter af de samme Retter. Men hvad vi umuligt have kunnet tage mindste Hensyn til, er den Borneerthed i Begreber og Anskuelser, der forkaster alt Nyt og Uvant, uden at ville prøve det, blot fordi det er nyt; der har hængt sig saa fast ved de hos os engang tilvante Retter og Tillavningsmaader, at den forud fordømmer alt Fremmedt og finder det besynderligt, forkeert og uanvendeligt. Da det netop maatte ligge i vor Opgave, af al Magt at modarbeide denne Borneerthed, er det en Selvfølge, at vi ikke i fjerneste Maade have kunnet rette os efter den. De, som i denne Kogebog fornemmelig søge danske Opskrifter paa danske Retter, eller ialtfald paa saadanne Retter, som allerede ere indførte i vore Kjøkkener, ville imidlertid ingenlunde føle sig skuffede; tvertimod troe vi, at der ikke skal kunne paavises nogen i vore Huusholdninger bekjendt Ret, eller god Tillavningsmaade af denne Ret, som her savnes, og vi tør endogsaa paastaae, at slet ingen af alle de hos os udkomne Kogebøger indeholder saa mange saadanne Opskrifter. At man, foruden disse, finder et stort Antal nye Retter og Tillavningsmaader, behøver ikke at genere eller forarge dem, der blot ville holde sig til de gamle, da dette jo naturligviis staaer dem aldeles frit for.

For de Huusmødre og Kjøkkenbestyrerinder, som derimod finde det stemmende med deres Tarv og Pligt at gjøre sig bekjendte med det Nye, Tidens Fremskridt ogsaa i denne Retning fører med sig, at prøve hvad der af dette meest svarer til Familiens Oeconomie og Smag, og saaledes at tilveiebringe en større Variation, saavel i Husets daglige Maaltider som i Anretningerne ved de Leiligheder, hvor fremmede Gjæster besøge det, vil denne Kogebog tilbyde et rigt Udvalg af Anviisninger fra de bedste Kilder. At den i begge Henseender fuldkommen fyldestgjør sin Fordring paa Brugbarhed og Nytte,

er allerede ved mange Exempler tilstrækkelig beviist, og vi holde os forvisede om, at dette fremdeles vil blive erkjendt og stadfæstet i mange Familier, baade af den jevne Borgerstand og af de fornemmere Klasser.

Vil Nogen indvende, at der dog her torde findes altfor mange nye og complicerede Opskrifter, der ikke kunne komme til almindelig Anvendelse hos os, saa skulle vi dertil kun bemærke, at man, ved hermed at sammenligne fremmede Skrifter af samme Art, snarere kunde faae Grund til den Anke, at der endnu findes for faa saadanne Opskrifter; og vi trænge endog til Undskyldning for, at vi blot exempelviis have anført Navnene paa flere fremmede Retter, hvis Tillavningsmaade Rummet ikke har tilstedet os at angive, men som rigtignok ogsaa ved større Dineer godt ville kunne remplaceres ved andre, valgte blandt de af os meddeelte Opskrifter.

Saafremt enkelte Oversættelsesfeil, eller mindre heldige Udtryksmaader maatte være undgaaede Opmærksomheden ved Manuskriptets Gjennemsyn, tør vi haabe dem undskyldte. At der muligviis ogsaa vil kunne findes enkelte mindre praktiske Anviisninger, kan saameget mindre med Føie gjøres os til Bebreidelse, som det ikke har været nogen let Sag under Arbeidets Gang at undgaae dette, og det heller ikke kan tillægges mindste væsentlige Betydning blandt et Antal af henved tre Tusinde.

Vi holde os overbeviste om, at nærværende Kogebog stadigt vil vinde større Anerkjendelse og Udbredelse, jo mere dens Indhold bliver bekjendt og benyttet, og at man ialtfald ikke skal kunne nægte, at den ei alene er det meest omfangsrige, men tillige det *for alle Husholdninger meest praktiske og nyttige* Skrift af denne Art, som hos os er udkommet.